

LÍNEA PIZZA

HORNOS DE PIZZA

HORNO PIZZA/PAN CON HUMEDAD

HORNOS LEÑA/GAS

HORNOS DE TÚNEL

LAMINADORAS



LÍNEA UNOX

HORNOS CHEFLUX

HORNOS SHOP.PRO

HORNOS BAKERLUX

HORNOS LINEMISS/LINEMICRO



COMPLEMENTOS

AMASADORAS

LAMINADORA



LA HERRAMIENTA PROFESIONAL DE LOS CREADORES DE LA PIZZA



FUNCIONALIDAD Y EFICACIA

Hornos compactos que le ofrecerán resultados de alta calidad preservando todas las cualidades del producto.



FACILIDAD DE USO

Mandos grandes e intuitivos.



MATERIALES ALTA CALIDAD

Robustez y durabilidad gracias al acero inoxidable.



ACABADOS DEPURADOS

Ergonomía y diseño en todos sus componentes.

No sólo le servirán para realizar pizzas también ofrecen un amplio abanico de posibilidades, como bollería y cocciones tradicionales de carne, pescado, verduras...



SERIE PIZZA - PIZZA MAXI - PIZZA

30 MODELOS PARA SELECCIONAR EL HORNO ADECUADO

**COMPLEMENTOS (AMASADORAS, LAMINADORAS)**

SELECCIONE ENTRE 8 MODELOS DE LAMINADORAS Y 9 DE AMASADORAS

**HORNOS DE TÚNEL**7 MODELOS (4 ELÉCTRICOS Y 3 GAS)
PARA ESTANDARIZAR SU PRODUCCIÓN**HORNOS DE LEÑA / GAS**30 MODELOS PARA SELECCIONAR
EL HORNO ADECUADO



Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

Aislamiento de lana de roca evaporada.

Resistencias blindadas.

Iluminación interna. (Según modelo)



PIZZA 1/40



**EQUIPADOS
CON RELÉS
ELECTROSTÁTICOS**



PIZZA 2/40



	280 568 500	430 568 500
	PIZZA 1/40	PIZZA 2/40
DIMENSIONES EXT.(LXPXH)	568 x 500 x 280 mm	568 x 500 x 430 mm
DIMENSIONES INT.(LXPXH)	410 x 360 x 90 mm	410 x 360 x 90 mm
TEMPERATURA	50 - 320 °C	50 - 320 °C
Nº PISOS	1	2
ALIMENTACIÓN	230V-1P+N+T	230V-1P+N+T
POTENCIA	1,6 Kw	2,4 Kw
RESISTENCIA SUPERIOR	1 x 800 W	1 x 800 W
RESISTENCIA INTERMEDIA	-	1 x 800 W
RESISTENCIA INFERIOR	1 x 800 W	1 x 800 W
P.V.P	660 €	820 €



PIZZA 1/50 4D25



PIZZA 2/50 4D25+ 4D25
CRISTAL Y LUZ

357
915
690

357
915
690

527
915
690

527
915
690

	PIZZA 1/50 4D25	PIZZA 1/50 4D25 C+L	PIZZA 2/50 4D25+4D25	PIZZA 2/50 4D25+4D25 C+L
DIMENSIONES EXT.(LXPXH)	915 x 690 x 357 mm	915 x 690 x 357 mm	915 x 690 x 527 mm	915 x 690 x 527 mm
DIMENSIONES INT.(LXPXH)	620 x 500 x 120 mm	620 x 500 x 120 mm	620 x 500 x 120 mm	620 x 500 x 120 mm
TEMPERATURA	45 - 455 °C	45 - 455 °C	45 - 455 °C	45 - 455 °C
Nº CÁMARAS	1	1	2	2
ALIMENTACIÓN	230V-1P+N+T/400V-3P+N+T	230V-1P+N+T/400V-3P+N+T	230V-1P+N+T/400V-3P+N+T	230V-1P+N+T/400V-3P+N+T
POTENCIA	5 Kw	5 Kw	7.5 Kw	7.5 Kw
RESISTENCIA SUPERIOR	1 x 2.500 W	1 x 2.500 W	1 x 2.500 W	1 x 2.500 W
RESISTENCIA INTERMEDIA	-	-	1 x 2.500 W	1 x 2.500 W
RESISTENCIA INFERIOR	1 x 2.500 W	1 x 2.500 W	1 x 2.500 W	1 x 2.500 W
P.V.P	905 €	990 €	1.440 €	1.575 €
MESA / ALTURA	315 € / 860 mm			

Los hornos a gas están fabricados en acero inoxidable y chapa prebarnizada.

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

Aislamiento de lana mineral vaporizada.

Diseñados para producir una variedad de productos de alta calidad, además de pizzas.

Resistencias blindadas.




Posibilidad de instalar en columna.

Con cristal y luz interna.



560
1000
1362

PIZZA GAS 6D30

	 4	 6	 9
DIMENSIONES EXT.(LXPXH)	1.100x1.062x560 mm	1.000x1.362x560 mm	1.305x1.362x560 mm
DIMENSIONES INT.(LXPXH)	620x620x150 mm	620x920x150 mm	920x920x150 mm
TEMPERATURA	0 - 450 °C	0 - 450 °C	0 - 450 °C
Nº PISOS	1	1	1
ALIMENTACIÓN	230 V	230 V	230 V
POTENCIA	16,1 Kw	21.5 Kw	27 Kw
CONSUMO GAS	1.262 (G30/31) Kg/h 1.693 (G20) m³/h 1.693 (G25) m³/h	1.696 (G30/31) Kg/h 2.275 (G20) m³/h 2.275 (G25) m³/h	2.129 (G30/31) Kg/h 2.852 (G20) m³/h 2.852 (G25) m³/h
P.V.P	3.700 €	4.330 €	5.205 €
MESA / ALTURA	330 € / 860-960 mm	400 € / 860-960 mm	465 € / 860-960 mm
KIT SUPERPOSICIÓN	400 €		

El Horno a Gas es un instrumento irrenunciable para la cocina profesional. Disponible en varios modelos que permiten la máxima adaptabilidad a las necesidades de su cocina.

Un instrumento seguro y libre de riesgos, calidad de cocción garantizada al más alto nivel.

El Horno a Gas es un aliado fiable y de gran rendimiento para mejorar la producción diaria, prestando gran atención al consumo energético y a la seguridad de uso.

- Uso simple e intuitivo
- Cuece simultáneamente 6 pizzas de 35Ø
- Seguro y libre de riesgos
- Plano de cocción de piedra refractaria
- Aislamiento en lana de roca evaporada







PIZZA GAS XL 4



PIZZA GAS XL 6L



	 4	 6	 6	 9
	PIZZA GAS XL 4	PIZZA GAS XL 6	PIZZA GAS XL 6L	PIZZA GAS XL 9L
DIMENSIONES EXT.(LXPXH)	1110x1180x540 mm	1110x1540x540 mm	1470x1180x540 mm	1470x1540x540 mm
DIMENSIONES INT.(LXPXH)	720x720x150 mm	720x1080x150 mm	1080x720x150 mm	1080x1080x150 mm
TEMPERATURA	0 - 450 °C	0-450 °C	0 - 450 °C	0 - 450 °C
Nº PISOS	1	1	1	1
ALIMENTACIÓN	230 V	230 V	230 V	230 V
POTENCIA	18 Kw	23 Kw	23 Kw	31 Kw
CONSUMO GAS	1.432 Kg/h (G 30/31)	1.933 Kg/h (G 30/31)	1.933 Kg/h (G 30/31)	2.532 Kg/h (G 30/31)
	1.954 m³/h (G 20)	2.725 m³/h (G 20)	2.725 m³/h (G 20)	3.255 m³/h (G 20)
	2.491 m³/h (G 25)	3.149 m³/h (G 25)	3.149 m³/h (G 25)	4.136 m³/h (G 25)
P.V.P	3.980 €	4.605 €	5.045 €	5.895 €
MESA / ALTURA	360 € / 960 mm	430 € / 860 mm	430 € / 960 mm	480 € / 860 mm

CON GENERADOR DE VAPOR

Los hornos de la línea Trays representan lo máximo en flexibilidad de la propuesta permitiendo la inserción de dos a diez bandejas formato cm 40x60. Las características técnicas los hacen una solución de alto perfil para los clientes que desean un producto multiuso. A pedido adicional Vapor.

Esta versión ofrece la ventaja de una puerta con vidrio de amplias dimensiones para permitir la máxima visibilidad interna.

Esta versión ofrece una cámara con altura aumentada de 9,5cm respecto a los otros modelos (La altura total de la cámara es de 27cm).



PIZZAPAN 4D40 ALTO 27



PIZZAPAN 6D40 ALTO 27



**EQUIPADOS
CON RELÉS
ELECTROSTÁTICOS**



La vaporera es adecuada para los profesionales que buscan un horno multifuncional que también pueda cocinar el pan y los productos de pastelería.



PANEL MANUAL

510
1100
1230*

510
1100
1464*

	PIZZAPAN 4D40 ALTO 27	PIZZAPAN 6D40 ALTO 27
DIMENSIONES EXT.(LXPXH)	1100 x 1.080 (+150*) x 510 mm	1.100 x 1.314 (+150*) x 510 mm
DIMENSIONES INT.(LXPXH)	820 x 840 x 270 mm	820 x 1080 x 270 mm
TEMPERATURA	45 - 455 °C	45 - 455 °C
Nº CÁMARAS	1	1
ALIMENTACIÓN	230V-1P+N+T/400V-3P+N+T	230V-1P+N+T/400V-3P+N+T
POTENCIA	6,9 Kw	10,2 Kw
RESISTENCIA SUPERIOR	3 x 1.150 W	3 x 1.700 W
RESISTENCIA INFERIOR	3 x 1.150 W	3 x 1.700 W
P.V.P PANEL MANUAL	3.535 €	3.920 €
P.V.P PANEL DIGITAL	3.750 €	4.160 €
MESA / ALTURA	470 € / 960 mm	470 € / 860 mm

* medida vaporera



Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

Aislamiento de lana de roca evaporada.

Resistencias blindadas.

Con cristal y luz camara.




PIZZA 4D32



PIZZA 4D32+ 4D32

! EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS



	 PIZZA MEDIUM 4D32+4D32	 PIZZA 4D32	 PIZZA 4D32+4D32
DIMENSIONES EXT.(LXPXH)	900 x 871 x 745 mm	975 x 924 x 413 mm	975 x 924 x 745 mm
DIMENSIONES INT.(LXPXH)	660 x 660 x 140 mm	660 x 660 x 140 mm	660 x 660 x 140 mm
TEMPERATURA	45 - 455 °C	45 - 455 °C	45 - 455 °C
Nº PISOS	2	1	2
ALIMENTACIÓN	230V-1P+N+T/400V-3P+N+T	230V-1P+N+T/400V-3P+N+T	230V-1P+N+T/400V-3P+N+T
POTENCIA	9,4 Kw	4,7 Kw	9,4 Kw
RESISTENCIA SUPERIOR	2 x 2.350 W	1 x 2.350 W	2 x 2.350 W
RESISTENCIA INFERIOR	2 x 2.350 W	1 x 2.350 W	2 x 2.350 W
P.V.P	1.910 €	1.170 €	1.910 €
MESA / ALTURA	300 €/860 mm	300 €/ 860 mm	300 €/860-960 mm
CAMPANA (SIN MOTOR)	330 €	330 €	330 €

Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

Aislamiento de lana de roca evaporada.

Resistencias blindadas.

Con cristal y luz cámara.



**EQUIPADOS
CON RELÉS
ELECTROSTÁTICOS**



413
975
1214

PIZZA 6D32





745
975
1214

PIZZA 6D32+6D32

413
975
1214

745
975
1214

	 PIZZA 6D32	 PIZZA 6D32+6D32
DIMENSIONES EXT.(LXPXH)	975 x 1.214 x 413 mm	975 x 1.214 x 745 mm
DIMENSIONES INT.(LXPXH)	660 x 990 x 140 mm	660 x 990 x 140 mm
TEMPERATURA	45 - 455 °C	45 - 455 °C
Nº PISOS	1	2
ALIMENTACIÓN	230V-1P+N+T/400V-3P+N+T	230V-1P+N+T/400V-3P+N+T
POTENCIA	7,2 Kw	14,4 Kw
RESISTENCIA SUPERIOR	3 x 1.200 W	6 x 1.200 W
RESISTENCIA INFERIOR	3 x 1.200 W	6 x 1.200 W
P.V.P	1.465 €	2.495 €
MESA / ALTURA	425 €/860 mm	425 €/960 mm
CAMPANA (SIN MOTOR)	390 €	





PIZZA MAXI 3LD35 + 3LD35

! EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS

413
1305
600

745
1305
600

	 PIZZA MAXI 3LD35	 PIZZA MAXI 3LD35+ 3LD35
DIMENSIONES EXT.(LXPXH)	1.305 x 600 x 413 mm	1.305 x 600 x 745 mm
DIMENSIONES INT.(LXPXH)	1.080 x 410 x 140 mm	1.080 x 410 x 140 mm
TEMPERATURA	50 - 455 °C	50 - 455 °C
Nº PISOS	1	2
ALIMENTACIÓN	230V-1P+N+T/400V-3P+N+T	230V-1P+N+T/400V-3P+N+T
POTENCIA	6 Kw	12 Kw
RESISTENCIA SUPERIOR	1 x 3.000 W	2 x 3.000 W
RESISTENCIA INFERIOR	1 x 3.000 W	2 x 3.000 W
P.V.P	1.330 €	2.180 €
MESA / ALTURA	350 € / 960 mm	350 € / 860 mm
CAMPANA (SIN MOTOR)	390 €	



Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa pre-lacada.

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

Aislamiento de lana de roca evaporada.

Resistencias blindadas.

Con cristal y luz camara.




**EQUIPADOS
CON RELÉS
ELECTROSTÁTICOS**



PIZZA MAXI 4D35



	 4	 4+4	 6	 6+6
	PIZZA MAXI 4D35	PIZZA MAXI 4D35+ 4D35	PIZZA MAXI 6D35	PIZZA MAXI 6D35+6D35
DIMENSIONES EXT.(LXPXH)	1000x954x413 mm	1000x954x745 mm	1000x1314x413 mm	1000x1314x745 mm
DIMENSIONES INT.(LXPXH)	720x720x140 mm	720x720x140 mm	720x1080x140 mm	720x1080x140 mm
TEMPERATURA	45 - 455 °C	45 - 455 °C	45 - 455 °C	45 - 455 °C
Nº PISOS	1	2	1	2
ALIMENTACIÓN	230V-1P+N+T/400V-3P+N+T	230V-1P+N+T/400V-3P+N+T	230V-1P+N+T/400V-3P+N+T	230V-1P+N+T/400V-3P+N+T
POTENCIA	6 Kw	12 Kw	9 Kw	18 Kw
RESISTENCIASUPERIOR	1 x 3.000 W	2 x 3.000 W	3 x 1.500 W	6 x 1.500 W
RESISTENCIA INFERIOR	1 x 3.000 W	2 x 3.000 W	3 x 1.500 W	6 x 1.500 W
P.V.P	1.430 €	2.210 €	1.790 €	2.880 €
MESA / ALTURA	425 € / 960 mm	425 € / 860 mm	425 € / 960 mm	425 € / 860 mm
CAMPANA (SIN MOTOR)		390 €		445 €



PIZZA MAXI 6LD35



PIZZA MAXI 9D35+ 9D35





! EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS

413
1360
954

745
1360
954

413
1360
1314

745
1360
1314

	 6	 6 + 6	 9	 9 + 9
	PIZZA MAXI 6LD35	PIZZA MAXI 6LD35+6LD35	PIZZA MAXI 9D35	PIZZA MAXI 9D35+9D35
DIMENSIONES EXT.(LXPXH)	1.360x954x413 mm	1.360x954x745 mm	1.360x1.314x413 mm	1.360x1.314x745 mm
DIMENSIONES INT.(LXPXH)	1.080x720x140 mm	1.080x720x140 mm	1.080x1.080x140 mm	1.080x1.080x140 mm
TEMPERATURA	45 - 455 °C	45 - 455 °C	45 - 455 °C	45 - 455 °C
Nº PISOS	1	2	1	2
ALIMENTACIÓN	230V-1P+N+T/400V-3P+N+T	230V-1P+N+T/400V-3P+N+T	230V-1P+N+T/400V-3P+N+T	230V-1P+N+T/400V-3P+N+T
POTENCIA	9 Kw	18 Kw	13.2 Kw	26.4 Kw
RESISTENCIASUPERIOR	3 x 1.500 W	6 x 1.500 W	3 x 2.200 W	6 x 2.200 W
RESISTENCIA INFERIOR	3 x 1.500 W	6 x 1.500 W	3 x 2.200 W	6 x 2.200 W
P.V.P	2.010 €	3.315 €	2.145 €	3.805 €
MESA / ALTURA	425 € / 960 mm	425 € / 860 mm	445 € / 960 mm	445 € / 860 mm
CAMPANA (SIN MOTOR)	445 €		560 €	



Serie apta para bandejas 400x600mm

Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

Aislamiento de lana de roca evaporada.

Resistencias blindadas.

Con cristal y luz cámara.



**EQUIPADOS
CON RELÉS
ELECTROSTÁTICOS**



PIZZA 4D40

413
1100
1074




PIZZAPAN 6LD40+6LD40

745
1500
1074

413
1100
1074

745
1100
1074

	 PIZZA 4D40	 PIZZA 4D40+4D40
DIMENSIONES EXT.(LXPXH)	1.100 x 1.074 x 413 mm	1.100 x 1.074 x 745 mm
DIMENSIONES INT.(LXPXH)	820 x 840 x 175 mm	820 x 840 x 175 mm
TEMPERATURA	45 - 455 °C	45 - 455 °C
Nº CÁMARAS	1	2
ALIMENTACIÓN	230V-1P+N+T/400V-3P+N+T	230V-1P+N+T/400V-3P+N+T
POTENCIA	6,9 Kw	13,8 Kw
RESISTENCIA SUPERIOR	3 x 1.150 W	6 x 1.150 W
RESISTENCIA INFERIOR	3 x 1.150 W	6 x 1.150 W
P.V.P	1.600 €	2.555 €
MESA / ALTURA	390 € / 960 mm	390 € / 860 mm
CAMPANA (SIN MOTOR)	445 €	

Estos hornos ofrecen una mayor flexibilidad debido a la posibilidad de cocinar tanto pizza como cocas, en bandejas de 400 x 600 mm.

Sus características técnicas suponen una solución ideal para clientes que realicen varios tipos de productos.

Con cristal y luz camara.



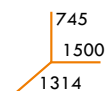
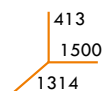
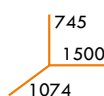
**MÁXIMA FUNCIONALIDAD
POSIBILIDAD PARA ASADOS
TRADICIONALES Y
PIZZA-CALZONES**



ALTURA ÚTIL 175 MM



PIZZAPAN 6D40+6D40 POT



PIZZAPAN 6LD40	PIZZAPAN 6LD40+6LD40	PIZZAPAN 6D40 POT	PIZZAPAN 6D40+6D40 POT

DIMENSIONES EXT.(LXPXH)	1.500 x 1.074 x 413 mm	1.500 x 1.074 x 745 mm	1.500 x 1.314 x 413 mm	1.500 x 1.314 x 745 mm
DIMENSIONES INT.(LXPXH)	1.230 x 840 x 175 mm	1.230 x 840 x 175 mm	1.230 x 1.080 x 175 mm	1.230 x 1.080 x 175 mm
TEMPERATURA	45 - 455 °C	45 - 455 °C	45 - 455 °C	45 - 455 °C
Nº PISOS	1	2	1	2
ALIMENTACIÓN	230V-1P+N+T/400V-3P+N+T	230V-1P+N+T/400V-3P+N+T	230V-1P+N+T/400V-3P+N+T	230V-1P+N+T/400V-3P+N+T
POTENCIA	10,2 Kw	20,4 Kw	15,3 Kw	30,6 Kw
RESISTENCIA SUPERIOR	3 x 1.700 W	6 x 1.700 W	3 x 2.550 W	6 x 2.550 W
RESISTENCIA INFERIOR	3 x 1.700 W	6 x 1.700 W	3 x 2.550 W	6 x 2.550 W
P.V.P	2.220 €	3.720 €	2.380 €	4.275 €
MESA / ALTURA	475 €/960 mm	475 €/860 mm	505 €/860-960 mm	505 €/860-960 mm
CAMPANA (SIN MOTOR)	505 €		630 €	



SUPREME es un horno versátil que permite cocer pizzas de calidad, preparar asados y también puede emplearse para la cocción de productos de panificación y pastelería.

La característica principal del horno es la posibilidad de utilizar ventilación. Esta peculiaridad ofrece numerosas ventajas como la uniformidad de cocción en el interior de la cámara (el pizzero no debe girar la pizza a mitad de la cocción para obtener la uniformidad) y tiempos de cocción inferiores respecto a los hornos tradicionales.

Cámara de acero inox.

Fácilmente controlable por medio de la pantalla táctil.

Alcanza la temperatura deseada en tiempos reducidos con un significativo ahorro energético.

Disponible también con cámara ventilada para una cocción uniforme.

Disponible con vapor (OPCIONAL)

Disponible campana de acero inox, a pedido con juego de Condensación de humos.



SUPREME 6L



El sistema de control de pantalla táctil tiene una interfaz de usuario simplificada y personalizable



VENTILADO

El ventilador lateral aspira el aire de la cámara de cocción para luego reintroducirlo nuevamente a través del difusor superior especialmente estudiado.



380
1160
1110

380
1520
1110

380
1520
1470



SUPREME 4

SUPREME 6L

SUPREME 9

DIMENSIONES EXT.(LXPXH)	1.160 x 1.110 x 380 mm	1.520 x 1.110 x 380 mm	1.520 x 1.470 x 380 mm
DIMENSIONES INT.(LXPXH)	720 x 720 x 180 mm	1.080 x 720 x 180 mm	1080 x 1.080 x 180 mm
TEMPERATURA	50 - 450 °C	50 - 450 °C	50 - 450 °C
Nº PISOS	1	1	1
ALIMENTACIÓN	230V-1P+N+T/400V-3P+N+T	230V-1P+N+T/400V-3P+N+T	230V-1P+N+T/400V-3P+N+T
POTENCIA	8,3 Kw	12,2 Kw	17,6 Kw
RESISTENCIA SUPERIOR	6 x 750 W	9 x 750 W	9 x 1.100 W
RESISTENCIA INFERIOR	6 x 550 W	9 x 550 W	9 x 800 W
P.V.P	6.040 €	6.660 €	7.365 €
CON VAPOR		+1.700	



Puede contener bandejas de 40 x 60 cm.
 Se acopla a los hornos Supreme.
 Temperatura regulable de 0 a 60 °C.
 De acero inoxidable.
 De elevada capacidad.



	FERMENTADORA CG 4-44 CG 444	FERMENTADORA CG 6L-66L CG 6L6L6L	FERMENTADORA CG 9-99 CG 999
DIMENSIONES EXT.(LXPXH)	1.160 x 1.110 x 550/900 mm	1.520 x 1.110 x 550/900 mm	1.520 x 1.470 x 550/900 mm
TEMPERATURA TRABAJO	0 - 60 °C	0 - 60 °C	0 - 60 °C
ALIMENTACIÓN	230 V	230 V	230 V
POTENCIA	2,0 Kw	2,0 Kw	2,0 Kw
CAPACIDAD CARGA	6 bandejas	9 bandejas	15 bandejas
ESPACIO ENTRE BANDEJAS	90 mm	90 mm	90 mm
P.V.P	4.335 €	4.985 €	5.895 €

De acero inox.
 Acoplable a los hornos Supreme.
 Opcional: motor eléctrico.
 Opcional: condensación de humos.



	KG 4	KG 6L	KG 9
DIMENSIONES EXT.(LXPXH)	1.160 x 1.290 x 450 mm	1.520 x 1.290 x 450 mm	1.520 x 1.650 x 450 mm
TASA DE FLUJO	290 m³/h	290 m³/h	290 m³/h
PESO NETO	40 Kg	50 Kg	60 Kg
P.V.P	3.990 €	4.675 €	5.655 €
MOTOR ELÉCTRICO OPC	4.590 €	5.270 €	6.285€
CONDESADOR HUMOS		+ 2.330 €	

De acero inox.
 Fácil de montar.
 Opcional: ruedas.



MODELOS	DIMENS.EXT.(LxPxH)	PESO NETO	P.V.P
SG 4 - 44	1.160 x 1.050 x 880/940 mm	40 kg	1.160 €
SG 444	1.160 x 1.050 x 530/590 mm	45 kg	1.160 €
SG 6L - 66L	1.520 x 1.050 x 880/940 mm	45 kg	1.520 €
SG 6L6L6L	1.520 x 1.050 x 530/590 mm	50 kg	1.520 €
SG 9 - 99	1.520 x 1.400 x 880/940 mm	50 kg	1.850 €
SG 9 - 9 - 9	1.520 x 1.400 x 530/590 mm	55 kg	1.850 €

Campana en acero inoxidable o chapa lacada en negro.

Motor eléctrico y regulador de velocidad opcionales (consultar).

Disponible para modelos:

- PIZZA
- PIZZA Maxi
- PIZZA

- Sin motor.

- Con motor.

- Con condensación

A CONSULTAR



FERMENTADORAS

Temperatura de trabajo:

- 0 - 60 °C.

Potencia: 2 kW.

Con ruedas y puertas de vidrio.

Equipado con contenedor de agua.

Compatible con modelos:

- PIZZA Maxi
- PIZZA

Capacidad de bandejas:

6-12-18 bandejas EN 600x400
(Consultar modelos)



MÁXIMO
RESULTADO
EN EL MÍNIMO
ESPACIO

CONSULTAR PRECIOS



HORNOS DE ALTAS PRESTACIONES

Gama completa de hornos de leña. La solución adecuada para cualquier necesidad, de acuerdo con la amplia variedad de ajustes de cocción. Presentan un aislamiento perfecto que mantiene la temperatura constante en la cámara de cocción.

Los quemadores a gas ofrecen las mejores características en términos de rendimiento y reducción de consumo.

Son hornos fáciles y rápidos de instalar, ya que no requiere de personal cualificado.

Los componentes del horno están hechos de material refractario con una alta densidad asegurando una alta resistencia térmica.

La estructura es particularmente robusta gracias a la ayuda del metal.

Los hornos garantizan un funcionamiento óptimo gracias a la cúpula y de vitrocerámica compacta, lisa y sin la presencia de burbujas de aire o porosidad.



TIPOS DE COCCIÓN

LEÑA

La pizza cocida en horno de leña tiene ese sabor inconfundible de lo artesanal.

Están diseñados para ofrecer la máxima calidad y funcionalidad y obtener una cocción sublime.



GAS

Representan la alternativa ideal para cocinar con leña; ofrecen tiempos de cocción constante con excelentes resultados.

Los quemadores a gas ofrecen las mejores características en términos de rendimiento y reducción de consumo.



COMBINADOS

La perfecta cocción de un horno de pizza. Se combinan cocción con leña y cocción con horno de gas, con la comodidad de poder elegir el tiempo de cocción deseado. Muchos fabricantes de pizza usan gas para precalentar el horno, y seguidamente continúan con la leña para cocinar pizzas.

El uso de quemadores especiales junto con la calidad de los materiales refractarios garantizan un funcionamiento constante y seguro.



BASE FIJA

Leña + Quemador de gas en cámara + Quemador bajo base (OPC)

SINÓNIMO DE CALIDAD

Ofrecen la posibilidad de configurar el horno con el fin de cumplir con todas las necesidades, en términos de capacidad y sistema de cocción.

Prefabricado y compuesto por material refractario vibrado.

Quemador monobloque de material refractario.

Instalación en menos de 2 horas con un equipo adecuado para levantar productos pesados.

Facilidad de transporte, se entregan en un solo palet.

Preparación para la instalación de quemadores de gas que proporcionan la máxima eficiencia.



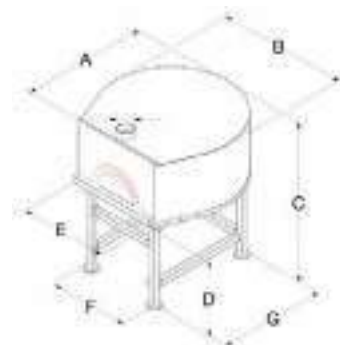
El modelo tradicional de los hornos de cúpula es ideal para las pizzerías que quieren mantener la tradición del horno estático sin renunciar a una excelente calidad de cocción. El horno se compone de 9 piezas refractarias con espesor de 10 cm, que permite el máximo rendimiento con el menor consumo.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

	Ø 110 cm	Ø 120 cm	Ø 140 cm	Ø 160 cm	Ø 180 cm
ALTURA SUPERFICIE COCCIÓN	120 cm	120 cm	120 cm	120 cm	120 cm
ANCHURA DE BOCA	54 cm	54/68/82 cm	54/68/82 cm	54/68/82 cm	54/68/82 cm
CAPACIDAD PIZZAS Ø	5-6 pizzas	7-8 pizzas	10-12 pizzas	13-15 pizzas	14-16 pizzas
PESO TOTAL (ACABADO ESTÁNDAR)	1.600 Kg	1.700 Kg	1.800 Kg	1.900 Kg	2.200 Kg

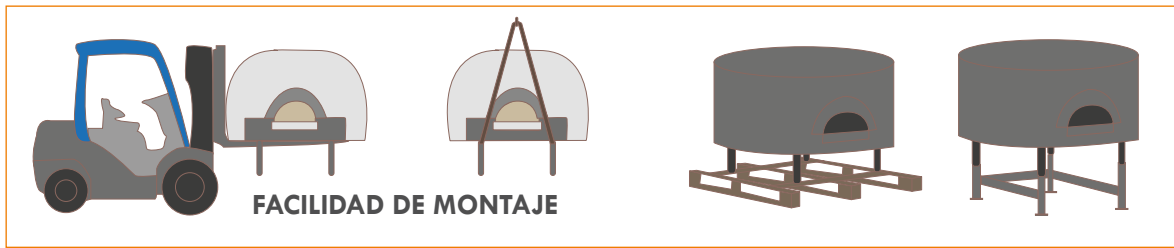
DIMENSIONES EXTERIORES

	Ø 110 cm	Ø 120 cm	Ø 140 cm	Ø 160 cm	Ø 180 cm
A	155	175	185	200	230
B	150	165	180	195	180
C	200	200	200	200	200
D	120	120	120	120	120
E	110	114	116	137	116
F	98	100	109	115	115
G	105	116	129	149	149





Horno de alto rendimiento, asegurando la mejor cocción gracias a sus materiales de primera calidad.



ACABADOS DISPONIBLES



ESTÁNDAR



CÚPULA



MOSAICO

CONSULTAR PRECIOS

POLIVALENCIA A UN PRECIO MÁS QUE ASEQUIBLE

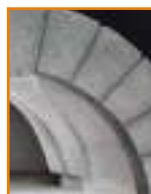
Gracias a sus ajustadas medidas, los hornos EASY son válidos para todo tipo de cocinas y restaurantes.

Instalación rápida y fácil

Las piedras refractarias utilizadas permiten obtener un consumo muy bajo, mejorando la productividad y asegurando una cocción uniforme



El horno estático Easy ha sido creado para satisfacer las exigencias de quien tiene problemas de espacio y quieren un horno más económico y más compacto. La superficie de cocción y el aislante tienen un espesor inferior al del horno tradicional. Tiene una excelente relación calidad/precio.

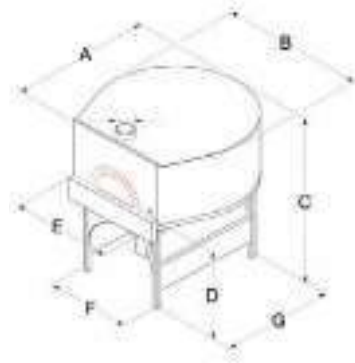


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Ø 80 cm	Ø 100 cm	Ø 120 cm	Ø 140 cm	Ø 170 cm
ALTURA SUPERFICIE COCCIÓN	120 cm	120 cm	120 cm	120 cm	120 cm
ANCHURA DE BOCA	46 cm	46 cm	54/68 cm	54/68/82 cm	54/68/82 cm
CAPACIDAD PIZZAS Ø	3-4 pizzas	4-5 pizzas	7-8 pizzas	10-12 pizzas	13-14 pizzas
PESO TOTAL (ACABADO ESTÁNDAR)	600 Kg	800 Kg	900 Kg	1.000 Kg	1.300 Kg

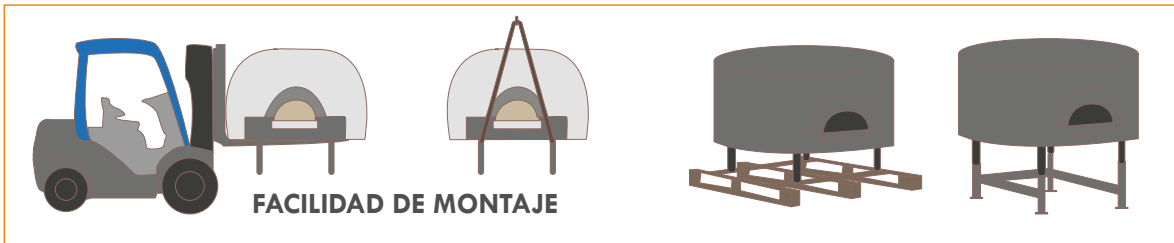
DIMENSIONES EXTERIORES

	Ø 80 cm	Ø 100 cm	Ø 120 cm	Ø 140 cm	Ø 170 cm
A	117	150	163	177	205
B	104	130	152	172	172
C	190	190	190	190	190
D	120	120	120	120	120
E	92	92	112	112	112
F	70	89	109	94	94
G	88	106	105	135	135





Horno de alto rendimiento, asegurando la mejor cocción gracias a sus materiales de primera calidad.



ACABADOS DISPONIBLES



ESTÁNDAR



CÚPULA



MOSAICO

CONSULTAR PRECIOS

**ACABADO ATEMPORAL CON
TECNOLOGÍA VANGUARDISTA**

Diseñados con componentes extremadamente fiables y seguros que cumplen con las regulaciones y controles más estrictos.



Como marca la tradición, la cocción de la pizza en los hornos Nápoles se hace exclusivamente en hornos de leña, gas o combinado donde alcanzan una temperatura de cocción de 300-400° C, la cual es esencial para conseguir la verdadera pizza napolitana.

Este horno es ideal para pizzerías que desean mantener la tradición usando una forma estética y atemporal, mientras que al mismo tiempo proporcionan una excelente calidad de horneado.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

	Ø 100 cm	Ø 120 cm	Ø 140 cm	Ø 160 cm
ALTURA SUPERFICIE COCCIÓN	200/220 cm	200/220 cm	200/220 cm	120 cm
ANCHURA DE BOCA	46 cm	54/68 cm	54/68 cm	54/68 cm
CAPACIDAD PIZZAS Ø	4-5 pizzas	7-8 pizzas	10-12 pizzas	13-15 pizzas
PESO TOTAL (ACABADO ESTÁNDAR)	800 Kg	1.100 Kg	1.300 Kg	2.000 Kg

DIMENSIONES EXTERIORES

	Ø 100 cm	Ø 120 cm	Ø 140 cm	Ø 160 cm
A	158	150	163	177
B	138	130	152	172
C	200-220	200-220	200-220	200-220
D	100-120	100-120	100-120	100-120
E	81	109	109	115
F	106	106	105	149
G	88	106	105	135



Horno de alto rendimiento, asegurando la mejor cocción gracias a sus materiales de primera calidad.



ACABADOS DISPONIBLES (CONSULTAR)



ESTÁNDAR



MOSAICO

CONSULTAR PRECIOS

Hornos completamente contruídos en Italia, lo que es sinónimo de diseño, calidad y robustez.

Ofrecen una mayor productividad gracias a la cinta transportadora y a la acción de convección.

No requiere personal con experiencia durante su uso puesto que es fácil e intuitivo de manejar.

Ahorra hasta un 30% de energía, respecto a un horno normal, gracias a la convección y al uso de relés electrostáticos.

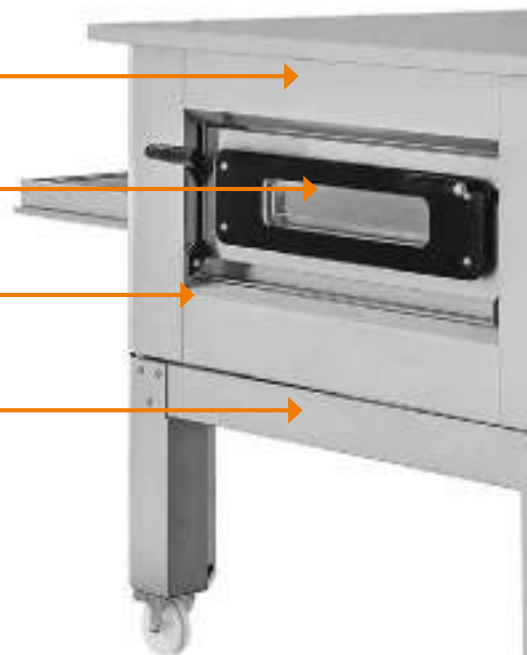


Fácil acceso al interior para mejor limpieza

Puerta para inspección de la cocción

Construido totalmente en acero inoxidable

Base robusta en acero inoxidable



NO SOLO PARA HACER PIZZAS

Estos hornos son óptimos para cocinar una amplia variedad de alimentos: pizzas, pan, bollos, verduras...



Temperatura exterior no superior a 40°C

Alcanza rápidamente la temperatura de funcionamiento

Cinta transportadora en acero inoxidable

Panel de control digital con 3 programas



El uso del panel de control es sencillo e intuitivo con 3 programas modificables individualmente en:

- Temperatura superior
- Temperatura inferior
- Velocidad de la cinta

Los hornos túnel de convección están producidos en Italia, lo que es sinónimo de alta calidad en cuanto a construcción y diseño.

MAYOR PRODUCTIVIDAD

Gracias a la cinta transportadora y a la cocción por convección.

AHORRO DE ENERGÍA

Del 30% con respecto a un horno normal, gracias a la cocción por convección y al uso de relés electrostáticos.



VALORES* RELATIVOS C-40	
Ø PIZZA	TIEMPO ESTIMADO
25 cm	43 pizzas/h
32 cm	26 pizzas/h
40 cm	23 pizzas/h



VALORES* RELATIVOS C-50	
Ø PIZZA	TIEMPO ESTIMADO
25 cm	86 pizzas/h
32 cm	43 pizzas/h
40 cm	29 pizzas/h
45 cm	26 pizzas/h



COMPOSICIÓN

Los hornos de túnel pueden ser superpuestos, esto permite:

- Ahorrar espacio
- Doblar o triplicar la productividad
- Realizar diferentes preparadas al mismo tiempo

Opciones de superposición a consultar.

	HTUNEL C-40	HTUNEL C-40 (GAS)
DIMENSIONES EXT. (LXPXH+PATAS)	1.425 x 985 x 450 (+630) mm	1.425 x 1.015 x 450 (+630) mm
DIMENSIONES INT. (LXPXH)	400 x 540 x 100 mm	400 x 540 x 100 mm
TEMP. FUNCIONAMIENTO	0-350 °C	0-350 °C
POTENCIA	7,8 Kw	10,4 Kw
POTENCIA SUPERIOR	2 x 1.500 Kw	-
POTENCIA INFERIOR	2 x 2.200 Kw	-
PESO	101 Kg	140 Kg
P.V.P	6.955 €	7.425 €
MESA SOPORTE	+ 800 €	+ 800 €

	HTUNEL C-50	HTUNEL C-50 (GAS)
DIMENS. EXT. (LXPXH+PATAS)	1.860 x 1.210 x 500 (+530) mm	1.860 x 1.200 x 500 (+530) mm
DIMENSIONES INT. (LXPXH)	500 x 750 x 100 mm	500 x 750 x 100 mm
TEMP. FUNCIONAMIENTO	0-320 °C	0-350 °C
POTENCIA	14.2 Kw	20.1 Kw
POTENCIA SUPERIOR	2 x 2.800 Kw	-
POTENCIA INFERIOR	2 x 4.100 Kw	-
PESO	255 Kg	275 Kg
P.V.P	11.385 €	11.890 €
MESA SOPORTE	Incluida	Incluida



VALORES* RELATIVOS C-65	
Ø PIZZA	TIEMPO ESTIMADO
25 cm	137 pizzas/h
32 cm	103 pizzas/h
40 cm	51 pizzas/h
45 cm	40 pizzas/h

VALORES* RELATIVOS C-80	
Ø PIZZA	TIEMPO ESTIMADO
25 cm	260 pizzas/h
32 cm	120 pizzas/h
40 cm	86 pizzas/h
45 cm	57 pizzas/h



SBC-40 / SBC-50 / SBC-65 / SBC-80
725 €

* Las cantidades de pizzas se calculan con un tiempo de cocción de 3:30, a la temperatura de 320°C y con una pizza fresca, no congelada

COMPOSICIÓN

Los hornos de túnel pueden ser superpuestos, esto permite:

- Ahorrar espacio
- Doblar o triplicar la productividad
- Realizar diferentes preparados al mismo tiempo

SBC-40 / SBC-50 / SBC-65 / SBC-80
725 €



	HTUNEL C-65	HTUNEL C-65 (GAS)	HTUNEL C-80
DIMENS. EXT. (LXPXH+PATAS)	2.070 x 1.320 x 560 (+ 530) mm	2.070 x 1.375 x 560 (+ 530) mm	2.250 x 1.560 x 600 (+ 530) mm
DIMENSIONES INT. (LXPXH)	650 x 1.000 x 100 mm	650 x 1.000 x 100 mm	800 x 1.100 x 100 mm
TEMP. FUNCIONAMIENTO	0-350 °C	0-350 °C	0-350 °C
POTENCIA	18,4 Kw	22,6 Kw	24,4 Kw
POTENCIA SUPERIOR	2 x 3.600 Kw	-	2 x 6.000 Kw
POTENCIA INFERIOR	2 x 5.400 Kw	-	2 x 6.000 Kw
PESO	284 Kg	304 Kg	411 Kg
P.V.P	14.570 €	15.255 €	17.295 €
MESA SOPORTE	Incluida	Incluida	Incluida

Las laminadoras están diseñadas para resolver los problemas de formación de discos de masa para la preparación de pizzas, focacias, tortitas, etc.

Funcionan en frío y no alteran las características de la masa.

El grosor y el diámetro del disco se pueden regular según convenga (0-4mm).

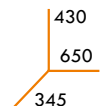
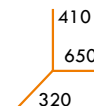
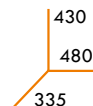


Los modelos **LAMI 310/1 D30** y **LAMI 310/2 D30** permiten realizar un **diámetro de pizza** de entre **14 y 30 cm.**

El modelo **LAMI 310/2 D30** no necesita reajustar los rodillos antes de la segunda pasada de la masa.



El modelo **LAMI 500/1 D45** permite realizar un **diámetro de pizza** de entre **26 y 45 cm.**



	LAMI 310/1 D30	LAMI 310/2 D30	LAMI 500/1 D45
DIMENS. EXT. (LXPXH)	480 x 335 x 430 mm	650 x 320 x 410 mm	650 x 345 x 430 mm
PESO PASTA	80 - 210 gr	80 - 210 gr	210 - 700 gr
DIÁMETRO PIZZA	Ø 14-30 cm	Ø 14-30 cm	Ø 26-45 cm
ALIMENTACIÓN	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
POTENCIA	0,25 Kw - 0,33 HP	0,25 Kw - 0,33 HP	0,25 Kw - 0,33 HP
P.V.P	865 €	970 €	1.010 €
PEDAL ELÉCTRICO	(incluido)	(incluido)	(incluido)

Laminadoras que permiten ahorrar energía eléctrica y tiempo de trabajo, además de reducir el desgaste de los componentes mecánicos. De esta forma se evitan problemas de extracción de la masa de forma económica y práctica.

Fácil funcionamiento y manipulado de la masa en frío para no alterar las propiedades del producto.

Se consigue trabajar con masas de pizza de grosor variable.



PATENTADO

SISTEMA INNOVADOR TOUCH AND GO

Sensor electrónico que detecta la masa con solo acercarla a la boca de entrada, activando los rodillos automáticamente.

Tiempo ajustable entre 10 y 35 segundos, con la tecla "TIME SET" cortando la masa al finalizar.



LAMIDOB 310 D30 T.GO



LAMIDOB 310 D30








LAMIDOB 500 D45 + PEDAL



El modelo **LAMIDOB 500 D45** permite formar la masa hasta un **diámetro de 45 cm**.

El corte de la masa es manual.

Con **pedal** para facilitar la manipulación del producto.

	 LAMIDOB 310 D30	 LAMIDOB 420 D40	 LAMIDOB 500 D45 PEDAL	 LAMIDOB 310 D30 T.GO	 LAMIDOB 420 D40 T.GO
DIMENS. EXT. (LXPXH)	475 x 375 x 660 mm	585 x 435 x 790 mm	665 x 435 x 715 mm	475 x 375 x 660 mm	585 x 435 x 790 mm
PESO PASTA	80 - 210 gr	210 - 700 gr	220 - 900 gr	80 - 210 gr	210 - 700 gr
DIÁMETRO PIZZA	Ø 14 - 30 cm	Ø 26 - 40 cm	Ø 26-45 cm	Ø 14 - 30 cm	Ø 26 - 40 cm
ALIMENTACIÓN	230V-50Hz	230V-50Hz	230V-50Hz	230V-50Hz	230V-50Hz
POT. MOTOR MONOF.	0,25Kw-0,33HP	0,25Kw-0,33HP	0,25Kw-0,33HP	0,25Kw-0,33HP	0,25Kw-0,33HP
P.V.P	1.165 €	1.285 €	1.395 €	1.250 €	1.325 €
PEDAL ELÉCTRICO (OPC)	70 €	70 €	(incluido)	-	-

SERIE PLANETARIA

Cuba, espátula gancho y batidor en acero inoxidable AISI 304.

Estructura pintada antirrayado.

Cabezal abatible.

Tapa de rejilla en acero.

Herramientas y cuba de rápido desenganche.

Regulador electrónico de velocidad con transmisión por cinta y engranajes.

Incluido: cuba, gancho espátula y batidor.

Para pequeñas producciones de masa de pan 800gr max.

**PLANETARIA 7**

PLANETARIA 7	
DIMENS. (LXPXH)	380x 240 x 405 mm
VOLUMEN CUBA	7.5 L
PESO	1.5 Kg
VELOCIDAD	0 - 302 rpm
ALIMENTACIÓN	220V-240V
POTENCIA	0.50 Kw
P.V.P	995 €

ACCESORIOS INCLUIDOS**SERIE BAT**

La particular forma de la espiral permite obtener masas perfectamente amasadas en pocos minutos, gracias a su sistema de rotación inverso a la cuba.

La cuba, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son en acero inoxidable.

El sistema de transmisión es especialmente silencioso, al estar realizado con un motorreductor en baño de aceite.

Todas las máquinas incluyen cortapastas de serie.

Ideal para pizzerías, pastelerías y panaderías.

Juego de ruedas (de serie)

**BAT 20****SENCILLEZ Y POTENCIA**

Los modelos **BAT** están equipados con temporizador, botón de encendido y en **opción de doble velocidad****

MÁXIMA SEGURIDAD

Si se eleva la rejilla la maquina parará automáticamente. Si la masa está muy dura se bloquea para no forzar el mecanismo.

725 385 670	725 385 670	810 435 750	850 480 820
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

	BAT 15	BAT 20	BAT 30	BAT 40
DIMENS. (LXPXH)	385x 670 x 725 mm	385 x 670 x 725 mm	435 x 750 x 810 mm	480 x 820 x 850 mm
PESO PASTA	12 Kg	17 Kg	25 Kg	35 Kg
CAPACIDAD	16 l.	22 l.	32 l.	41 l.
MASA POR HORA	48 Kg	56 Kg	88 Kg	112 Kg
DIÁMETRO CUBA	Ø 32 cm	Ø 36 cm	Ø 40 cm	Ø 45 cm
POT. MONOF.	230V-1P+T/0,75Kw	230V-1P+T/0,75Kw	230V-1P+T/1,1Kw	230V-1P+T/1,1Kw
POT. TRIFÁSICA	400V-3P+T/1HP	400V-3P+T/1HP	400V-3P+T/1,5HP	400V-3P+T/1,5HP
P.V.P-MONOF.	1.370 €	1.425 €	1.725 €	1.935 €
P.V.P-TRIF.	1.370 €	1.425 €	1.725 €	1.935 €
+2 VELOC. (TRIF)	+ 345 € **			

La particular forma de la espiral permite obtener masas perfectamente amasadas en pocos minutos.
 La cuba, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son en acero inoxidable.
 El sistema de transmisión es especialmente silencioso, al estar realizado con un motorreductor en baño de aceite.
 El cabezal es abatible y la cuba extraíble para facilitar la manipulación de la masa.
 Ideal para pizzerías, pastelerías y panaderías.
 Juego de ruedas (de serie)



BAT-UP 30

810
435
750



SENCILLEZ Y POTENCIA

Los modelos **BAT-UP** están equipados con temporizador, botón de encendido y en **opción de doble velocidad****

	735 390 670	735 390 670	810 435 750	850 480 815
	BAT-UP 15	BAT-UP 20	BAT-UP 30	BAT-UP 40
DIMENS. (LXPXH)	390x 670 x 735 mm	390 x 670 x 735 mm	435 x 750 x 810 mm	480 x 815 x 850 mm
PESO PASTA	12 Kg	17 Kg	25 Kg	35 Kg
CAPACIDAD	16 l.	22 l.	32 l.	41 l.
MASA POR HORA	48 Kg	56 Kg	88 Kg	102 Kg
DIÁMETRO CUBA	Ø 32 cm	Ø 36 cm	Ø 40 cm	Ø 45 cm
POT. MONOF	230V-1P+T/0.75Kw	230V-1P+T/0.75Kw	230V-1P+T/1,1Kw	230V-1P+T/1,1Kw
POT. TRIFÁSICA	400V-3P+T/1HP	400V-3P+T/1HP	400V-3P+T/1,5HP	400V-3P+T/1,5HP
P.V.P-MONOF.	1.800 €	1.890 €	2.230 €	2.340 €
P.V.P-TRIF.	1.800 €	1.890 €	2.230 €	2.340 €
+2 VELOC. (TRIF)	+ 345 € **			

FÁCIL, DESDE OTRO PUNTO DE VISTA

La línea de hornos CHEFLUX garantizan una perfecta uniformidad de cocción en todo tipo de ambientes y condiciones de carga. Cocinar con estos hornos es sencillo e intuitivo.



PANEL DE CONTROL

- 1 · LED testigo de encendido
- 2 · LED testigo de termostato
- 3 · Selector tiempo de cocción
- 4 · Selector temperatura de cocción
- 5 · Selector vapor en cámara
- 6 · Selector velocidad de ventilación

COCINAR AL VAPOR CON STEAM.PLUS

La entrada de humedad durante el proceso de cocción permite transferir el calor en manera rápida a los alimentos que se encuentran en el horno, reduciendo los tiempos de cocción y la pérdida de peso.

La tecnología STEAM.Plus de UNOX permite la producción de humedad instantánea en la cámara de cocción a partir de una temperatura de 48 °C hasta los 260 °C, obteniendo lo mejor de cada producto.



DISTRIBUCIÓN HOMOGÉNEA DEL CALOR CON AIR.PLUS

La inversión rápida del sentido de marcha de las turbinas y los motores con un elevado número de revoluciones aseguran la distribución uniforme del calor, reduciendo los tiempos de cocción.

Permite elegir entre dos velocidades de ventilación para modular el flujo de aire en función de la tipología de cocción que necesita el producto.



LA EXALTACIÓN DEL PRODUCTO CON DRY.PLUS

La expulsión de la humedad se realiza en modo rápido y eficaz, logrando de esta manera que los sabores de los platos ofrezcan un resultado siempre a la altura de las expectativas.

Al finalizar la cocción, los alimentos tienen una coloración externa homogénea.

La integridad y la consistencia del resultado se mantienen haciendo que el producto sea apetecible aun después de varias horas de haberse realizado el ciclo de cocción.



■ De serie □ Opcional — No disponible

MODALIDADES DE COCCIÓN

Cocción Convección con temperatura variable de 30 °C a 260 °C
 Cocción Convección + Humedad con temperatura variable de 48°C a 260 °C
 Temperatura máxima de pre-calentamiento 260°C

DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

Tecnología AIR.Plus: turbinas con inversión de giro
 Tecnología AIR.Plus: 2 velocidades de los flujos de aire

CONTROL DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

Tecnología DRY.Plus: eliminación rápida de la humedad de la cámara de cocción
 Tecnología STEAM.Plus: introducción manual de vapor

QUEMADORES ATMOSFÉRICOS DE ALTAS PRESTACIONES - SOLO HORNOS GAS

Tecnología Spido.GAS™: predisposición para el suministro de gas G20 / G25 / G30 / G31
 Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos de alto rendimiento para una distribución uniforme del calor
 Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos para una rápida sustitución

FUNCIONES AUXILIARES

Tecnología Protek.SAFE™: máxima eficiencia térmica y seguridad de trabajo (superficies y cristal externo fríos)
 Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocción configurado
 Funcionamiento constante «INF»


PUERTA PATENTADA

Bisagras de puerta realizadas con tecno-polímeros de alta resistencia y auto-lubricantes
 Puerta reversible incluso después de la instalación (excluidos modelos 20 GN 2/1, 20 GN 1/1)
 Posiciones de abertura de la puerta 60°-120°-180°

DETALLES TÉCNICOS

Cámara de acero inoxidable AISI 304 alta resistencia con esquinas redondeadas para mejor higiene y limpieza
 Iluminación de la cámara de cocción con luces con LED externos
 Perno manija de fibra de carbono de larga duración
 Cristal interior de la puerta móvil para una limpieza fácil
 Soportes de bandejas en lámina plegada en C
 Estructura de peso reducido y altas prestaciones con la utilización de materiales innovadores
 Limitador de temperatura de seguridad



Más vídeos explicativos de Unox en  bit.ly/VideosUnox

La perfecta combinación entre rendimiento y sencillez.

Los hornos combinados analógicos CHEFLUX™ están diseñados para los profesionales de todo el mundo, que necesitan un horno muy productivo.

Es la perfecta combinación entre máxima capacidad y mínima superficie.



20 GN 2/1	XV - 4093
DIMENSIONES (LXPXH)	913 x 1.237 x 1.863 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	66 mm
FRECUENCIA	50/60 Hz
POTENCIA ELÉCTRICA	46,7 kW
POT. GAS NOMINAL	-
VOLTAJE	380-415V 3N~
P.V.P	18.900 €



1863
913
1237



20 GN 1/1	XV - 1093
DIMENSIONES (LXPXH)	913 x 997 x 1.863 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	66 mm
FRECUENCIA	50/60 Hz
POTENCIA ELÉCTRICA	29,7 KW
POT. GAS NOMINAL	-
VOLTAJE	380-415V 3N~220-240V 3~
P.V.P	13.250 €



1863
866
997

COMPLEMENTOS Y ACCESORIOS



CARRO PORTABANDEJAS

Para modelo: XV 4093
Capacidad: 20 GN2/1
Distancia: 66mm
Di mension: 743x783x1717 mm
Peso: 72 Kg

Art.: XCV 4001 - 2.550 €

Personalización: capacidad y distancia. Cantidad mínima: 2 carros. Precio adicional para carro: 100€



CARRO PORTABANDEJAS

Para modelo: XV 1093
Capacidad: 20 GN1/1
Distancia: 66mm
Dimensiones: 743x564x1700 mm
Peso: 25 Kg

Art.: XCV 1001 - 2.225 €

Personalización: capacidad y distancia. Cantidad mínima: 2 carros. Precio adicional para carro: 100€



CARRO PORTAPLATOS

Para modelo: XV 4093
Capacidad: 102 platos
Ø máx. plato: 310 mm
Ø mín. plato: 210 mm
Dimensiones: 743x784x1711 mm

Art.: XCP 4001 - 3.250 €



CARRO PORTAPLATOS

Para modelo: XV 1093
Capacidad: 51 platos
Ø máx. plato: 310 mm
Ø mín. plato: 210 mm
Dimensiones: 743x564x1711 mm

Art.: XCP 1001 - 2.600 €



MANTA TÉRMICA

Para modelos:
XCV 4001- XCP 4001
Art.: XCP 140- 1.350 €



MANTA TÉRMICA

Para modelos:
XCV 1001- XCP 1001
Art.: XCP 030 - 995 €



XV-893

1464
932
860
882



12 GN 1/1	XV - 893	XV - 813 G
DIMENSIONES (LXPXH)	860 x 882 x 932 mm	860 x 882 x 1.464 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	67 mm	67 mm
FRECUENCIA	50/60 Hz	50/60 Hz
POTENCIA ELÉCTRICA	15,8 KW	1 KW
POT. GAS NOMINAL	-	20 KW
VOLTAJE	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1N~
P.V.P	6.500 €	8.190 €



XV-593

1144
930
860
882



7 GN 1/1	XV - 593	XV - 513 G
DIMENSIONES (LXPXH)	860 x 882 x 930 mm	860 x 882 x 1.144 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	67 mm	67 mm
FRECUENCIA	50/60 Hz	50/60 Hz
POTENCIA ELÉCTRICA	10,5 KW	0,7 kW
POT. GAS NOMINAL	-	17,5 kW
VOLTAJE	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1~
P.V.P	4.500 €	5.950€



XV-393

772
750
773



5 GN 1/1	XV - 393
DIMENSIONES (LXPXH)	750 x 773 x 772 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	67 mm
FRECUENCIA	50/60 Hz
POTENCIA ELÉCTRICA	7,1 KW
POT. GAS NOMINAL	-
VOLTAJE	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~
P.V.P	3.375 €



ACCESORIOS UNOX

Ideados para los profesionales de la restauración, los accesorios UNOX amplían y perfeccionan las funcionalidades de la cocina, convirtiéndola en un espacio de trabajo bien equipado y versátil.

	<p>ARMARIO NEUTRO Para modelos: XV893/593/813G/513G Capacidad: 7 GN 1/1 Distancia: 57 mm Dimensiones: 860x772x676 WxDxH(mm)</p> <p>Art.: XR 260 - 2.290€</p>
	<p>SOPORTE ABIERTO ALTO Para modelos: XV893/593/813G/513G Dimensiones: 842x665x692 WxDxH(mm)</p> <p>Art.: XR 168 - 640 €</p>
	<p>KIT SOPORTES LATERALES PARA STAND Para modelos: XR 168 Capacidad: 7 GN 1/1 Distancia: 60 mm</p> <p>Art.: XR 727 - 195 €</p>
	<p>KIT RUEDAS CON CADENAS AJUSTE PARED Para modelos: XR 260/XR 168 Kit completo de 4 ruedas: 2 con freno - 2 son freno</p> <p>Art.: XUC010 - 335 €</p>
	<p>KIT PRIMERA INSTALACIÓN HORNO INDIVIDUAL El kit incluye conexión escape hídrico y sifón (excluidos los modelos 20 GN 2/1 y 20 GN 1/1)</p> <p>Art.: XUC001 - 265 €</p>
	<p>ARMARIO NEUTRO Para modelo: XV393 Capacidad: 7 GN 1/1 Distancia: 57 mm Dimensiones: 750x556x676(WxDxH)mm</p> <p>Art.: XR 218 - 1.975 €</p>
	<p>SOPORTE ABIERTO ALTO Dimensiones: 732x546x692 mm Para modelo: XV393</p> <p>Art.: XR 118 - 575 €</p>
	<p>KIT SOPORTES LATERALES Para modelo: XR 118 Capacidad: 7 GN 1/1 Distancia: 60 mm</p> <p>Art.: XR 717 - 175 €</p>
	<p>KIT DUCHA El kit incluye el Kit Ducha y una botella de SPRAY&Rinse (750 ml.)</p> <p>Art.: XC208-SR - 235 €</p>
	<p>SPRAY&RINSE Detergente spray para hornos CHEFLUX™. 1 caja contiene 12 botellas de 750 ml.</p> <p>Art.: DB1044 - 140 €</p>



BAKERLUX SHOP.Pro™



BAKERLUX SHOP.Pro™

Diseño moderno y rendimiento único

BAKERLUX SHOP.Pro™ es la gama de hornos realizada para hornear productos de pastelería y panadería congelados en grandes espacios comerciales donde el ritmo es intenso y los volúmenes son elevados. Cada error puede tener un alto coste y cada segundo es valioso.

Los hornos BAKERLUX SHOP.Pro™ son la síntesis de años de búsqueda y experiencia de UNOX en los obradores que producen pan en supermercados, pequeñas tiendas y restaurantes de comida rápida. Están diseñados para garantizar el mejor rendimiento en cada situación laboral y para que su uso sea intuitivo. Aprovechan las tecnologías más recientes e inteligentes para prestar apoyo de manera concreta al trabajo que se realiza en los puntos de venta y para adaptarse a cualquier entorno, tanto en el obrador como a la vista del cliente en la propia tienda.

Las versiones de 10, 6, 4 y 3 bandejas 600x400 son un punto de referencia para producciones de grandes cantidades, las versiones de 4 y 3 bandejas 460x330 se adaptan perfectamente incluso a tiendas u obradores que no tienen mucho espacio a su disposición. Gracias a la opción de crear columnas según la exigencia específica, se adaptan a cualquier entorno de uso.

Los **BAKERLUX SHOP.Pro™** en versión **GO** son auténticos hornos de convección.

Incansables, están diseñados para cocinar cruasanes congelados o para hornear pan precocido congelado. Son aptos para las necesidades típicas de cafeterías, bar de tapas, pequeños supermercados que no realizan cocciones delicadas o con humedad.



PARÁMETROS CONFIGURABLES

- 3 PASOS DE COCCIÓN
- TIEMPO 0-inf
- TEMPERATURA 50-260°
- HUMEDAD 0-20-40-60-80-100%
- TURBINA 2 VELOCIDADES

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

- ADAPTATIVE COOKING
- AUTO-SOFT
- SMART-PREHEATING
- AUTO-MATIC
- DATA DRIVEN COOKING

FUNCIONES RÁPIDAS

- 99 PROGRAMAS
- CONTROL FERMENTADORA
- WI-FI & LAN
- MULTITIME
- COCCIONES AUTOMÁTICAS

Los **BAKERLUX SHOP.Pro™** en versión **LED** son la primera respuesta a la necesidad de tener un horno de convección fácil de usar pero que también permita añadir la humedad durante el ciclo de cocción y tener una ventilación reducida para llevar a cabo incluso las cocciones más delicadas y críticas, como, por ejemplo, pan congelado de grandes dimensiones o pastelería congelada con base de hojaldre.



- 3 PASOS DE COCCIÓN
- TIEMPO 0-inf
- TEMPERATURA 50-260°
- HUMEDAD 0-20-40-60-80-100%
- TURBINA 2 VELOCIDADES

- ADAPTATIVE COOKING
- AUTO-SOFT
- SMART-PREHEATING
- AUTO-MATIC
- DATA DRIVEN COOKING

- 99 PROGRAMAS
- CONTROL FERMENTADORA
- WI-FI & LAN
- MULTITIME
- COCCIONES AUTOMÁTICAS



	LED	GO
	XEFT-10EU-ELRV	XEFT-10EU-EGRN
10 600x400		
DIMENSIONES (LXPXH)	800 x 829 x 952 mm	800 x 829 x 952 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	75 mm	75 mm
FRECUENCIA	50/60 Hz	50/60 Hz
POTENCIA ELÉCTRICA	15,5 kW	15,5 kW
POT. GAS NOMINAL	-	-
VOLTAJE	400V-3N	400V~3N
P.V.P	6.500 €	5.875 €



CAMILLA

	LED	GO
	XEFT-06EU-ELRV	XEFT-06EU-EGRN
6 600x400		
DIMENSIONES (LXPXH)	800 x 829 x 682 mm	800 x 829 x 682 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	75 mm	75 mm
FRECUENCIA	50/60 Hz	50/60 Hz
POTENCIA ELÉCTRICA	10,3 kW	10,3 kW
POT. GAS NOMINAL	-	-
VOLTAJE	400V-3N	400V~3N
P.V.P	4.625 €	4. €



VITTORIA

BANDEJA 600x400

	<p>FERMENTADORA Capacidad: 8 600x400 Dist. entre bandejas:70mm Voltaje 220-240V~1PH+N+PE - Frec.: 50/60 Hz Pot. eléc.: 1,2Kw - Temp. máx.: 50°C Dimensiones WxDxH (mm): 800x792x750 Peso: 37 kg</p> <p>Art. XEKPT-08EU-C - 1.650 €</p>
	<p>STAND ALTO CON SOPORTES LATERALES Dimensiones WxDxH (mm): 794x688x738 Distancia entre bandejas: 60mm Peso: 10 kg</p> <p>Art. XEKRT-08EU-H - 650 €</p>
	<p>STAND COLOCACIÓN AL SUELO Dimensiones WxDxH (mm): 794x688x150 Peso: 4 kg</p> <p>Art. XEKRT-00EF-F - 290 €</p>
	<p>KIT PATAS PARA HORNO Y STAND Para la colocación de los hornos Kit completo 4 patas</p> <p>Art.: XUC035 - 170 €</p>
	<p>CAMPANA CON CONDENSADOR DE VAPOR Voltaje: 230V~1N Frecuencia: 50/60 Hz Pot. eléc: 0,2 kW. Diám. salida humos: 121 mm Cap. mín: 550 m³/h - Cap.máx: 750 m³h</p> <p>Art.: XEKHT-HCEU - 1.750 €</p>
	<p>CONDENSADOR DE VAPOR Voltaje: 230V~1N - Frecuencia: 50/60 Hz Peso: 7 Kg</p> <p>Art.: XEKCT-HCEH-M - 760 €</p>
	<p>KIT BIDÓN PARA HORNO/S COLOCADOS SOBRE MESA Es necesario adquirir el kit bomba art. XHC016</p> <p>Art.: XHC 021 - 365 €</p>
	<p>KIT BIDÓN PARA HORNO/S COLOCADOS SOBRE MESA Es necesario adquirir el kit bomba art. XHC016</p> <p>Art.: XHC 024 - 335 €</p>
	<p>KIT TIMBRE Permite aumentar la intensidad del sonido producido por el horno para indicar la finalización de la cocción</p> <p>Art.: XEC015 - 110 €</p>
	<p>SPRAY&RINSE Detergente spray para hornos CHEFLUX™. 1 caja contiene 12 botellas de 750 ml.</p> <p>Art.: DB1044 - 140 €</p>

	<p>FERMENTADORA Capacidad: 10 600x400 Dist. entre bandejas: 70mm Voltaje 220-240V~1PH+N+PE - Frec.: 50/60 Hz Pot. eléc.: 1,2Kw - Temp. máx.: 50°C Dimensiones WxDxH (mm): 800x792x886 Peso: 42 kg</p> <p>Art. XEKPT-10EU-C - 1.800 €</p>
	<p>STAND INTERMEDIO CON SOPORTES LATERALES Dimensiones WxDxH (mm): 794x688x559 Distancia entre bandejas: 60mm Peso: 7 kg</p> <p>Art. XEKRT-06EU-M - 615 €</p>
	<p>KIT RUEDAS CON CADENAS AJUSTE PARED Para modelos: XEKPT-08EU-C // XEKPT-10EU-C Peso: 4 kg</p> <p>Art. XUC012- 335 €</p>
	<p>KIT PATAS PARA FERMENTADORA Para la colocación de la fermentadora. Kit completo 4 patas regulables</p> <p>Art.: XUC045 - 170 €</p>
	<p>CAMPANA WATERLESS Frecuencia: 50/60 Hz Voltaje: 230V~1N Pot. eléc: 0,08 kW. Dimensiones WxDxH (mm): 800x863x205</p> <p>Art.: XEKHT-ACEU - 1.665 €</p>
	<p>KIT DE SUPERPOSICIÓN Incluye todas las partes necesarias para la superposición de los modelos XEFT-04EUULDV/EGDN</p> <p>Art.: XWKQT-04EF-E - 390 €</p>
	<p>KIT BIDÓN PARA HORNO/S COLOCADOS SOBRE STAND Es necesario adquirir el kit bomba art. XHC016</p> <p>Art.: XHC 023 - 250 €</p>
	<p>KIT BOMBA En caso de solución MAXI.link es necesario XHC016 para cada horno/fermentadora instalados en columna</p> <p>Art.: XHC 016 - 175€</p>
	<p>UNOX PURE Cartucho sistema de filtración</p> <p>Art.: XHC 004 - 275 €</p>
	<p>UNOX PURE Sistema de filtración</p> <p>Art.: XHC003 - 410 €</p>
	<p>KIT DUCHA El kit incluye el Kit Ducha y una botella de SPRAY&Rinse (750 ml.)</p> <p>Art.: XC208-SR - 235 €</p>

UNIFORMIDAD DE HORNEADO

La línea de hornos BAKERLUX son la perfecta combinación entre capacidad máxima y eficiencia en menos de un metro cuadrado. Desarrollados por UNOX para optimizar los resultados de los procesos de horneado más comunes y simples.

ACCESORIOS UNOX

Ideados para los profesionales de la restauración, los accesorios UNOX amplían y perfeccionan las funcionalidades de la cocina, convirtiéndola en un espacio de trabajo bien equipado y versátil.

BANDEJA 600x400

LED GO

4 600x400	XEFT-04EU-ELDV	XEFT-04EU-EGDN
DIMENSIONES (LXPXH)	800 x 811 x 500 mm	800 x 811 x 500 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	75 mm	75 mm
FRECUENCIA	50/60 Hz	50/60 Hz
POTENCIA ELÉCTRICA	6,9 kW	6,9 kW
POT. GAS NOMINAL	-	-
VOLTAJE	400V~3N	400V~3N
P.V.P	3.090 €	2.790 €



LED GO

3 600x400	XEFT-03EU-ELDV	XEFT-03EU-EGDN
DIMENSIONES (LXPXH)	800 x 811 x 425 mm	800 x 811 x 425 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	75 mm	75 mm
FRECUENCIA	50/60 Hz	50/60 Hz
POTENCIA ELÉCTRICA	3,5 kW	3,5 kW
POT. GAS NOMINAL	-	-
VOLTAJE	230V~1N	230V~1N
P.V.P	2.415 €	2.250 €



ACCESORIOS BANDEJA 600x400

<p>FERMENTADORA Capacidad: 8 600x400 Dist. entre bandejas: 70mm Voltaje 220-240V~1PH+N+PE - Frec.: 50/60 Hz Pot. eléc.: 1,2Kw - Temp. máx.: 50°C Dimensiones WxDxH (mm): 800x792x750 Peso: 37 kg</p> <p>Art. XEKPT-08EU-C - 1.650 €</p>	<p>FERMENTADORA Capacidad: 10 600x400 Dist. entre bandejas: 70mm Voltaje 220-240V~1PH+N+PE - Frec.: 50/60 Hz Pot. eléc.: 1,2Kw - Temp. máx.: 50°C Dimensiones WxDxH (mm): 800x792x886 Peso: 42 kg</p> <p>Art. XEKPT-10EU-C - 1.800 €</p>
<p>STAND ALTO CON SOPORTES LATERALES Dimensiones WxDxH (mm): 794x688x738 Distancia entre bandejas: 60mm Peso: 10 kg</p> <p>Art. XEKRT-08EU-H - 650 €</p>	<p>STAND INTERMEDIO CON SOPORTES LATERALES Dimensiones WxDxH (mm): 794x688x559 Distancia entre bandejas: 60mm Peso: 7 kg</p> <p>Art. XEKRT-06EU-M - 615 €</p>
<p>CAMPANA CON CONDENSADOR DE VAPOR Voltaje: 230V~1N Frecuencia: 50/60 Hz Pot. eléc.: 0,2 kW. Diám. salida humos: 121 mm Cap. mín: 550 m³/h - Cap.máx: 750 m³h</p> <p>Art. XEKHT-HCEU - 1.750€</p>	<p>CAMPANA WATERLESS Frecuencia: 50/60 Hz Voltaje: 230V~1N Pot. eléc.: 0,08 kW. Dimensiones WxDxH (mm): 800x863x205</p> <p>Art. XEKHT-ACEU - 1.665 €</p>

BANDEJA 460x330

LED GO

4 460x330	XEFT-04HS-ELDV	XEFT-04HS-EGDN
DIMENSIONES (LXPXH)	600 x 669 x 500 mm	600 x 669 x 500 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	75 mm	75 mm
FRECUENCIA	50/60 Hz	50/60 Hz
POTENCIA ELÉCTRICA	3,5 kW	3,5 kW
POT. GAS NOMINAL	-	-
VOLTAJE	230V~1N	230V~1N
P.V.P	1.900 €	1.650 €



ARIANNA

LED GO

3 460x330	XEFT-03HS-ELDV	XEFT-03HS-EGDN
DIMENSIONES (LXPXH)	600 x 669 x 425 mm	600 x 669 x 425 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	75 mm	75 mm
FRECUENCIA	50/60 Hz	50/60 Hz
POTENCIA ELÉCTRICA	3 kW	3 kW
POT. GAS NOMINAL	-	-
VOLTAJE	230V~1N	230V~1N
P.V.P	1.700 €	1.515 €



STEFANIA

ACCESORIOS BANDEJA 460x330

 <p>FERMENTADORA Capacidad: 8 460x330 Dist. entre bandejas: 70mm Voltaje 220-240V~1PH+N+PE - Frec.: 50/60 Hz Pot. eléc.: 1,2Kw - Temp. máx.: 50°C Dimensiones WxDxH (mm): 800x792x750 Peso: 22 kg</p> <p>Art. XEKPT-08HS-C - 1.325 €</p>	 <p>KIT DUCHA El kit incluye el Kit Ducha y una botella de SPRAY&Rinse (750 ml.)</p> <p>Art.: XC208-SR - 235 €</p>
 <p>STAND ALTO CON SOPORTES LATERALES Dimensiones WxDxH (mm): 594x546x738 Distancia entre bandejas: 60mm Peso: 9 kg</p> <p>Art. XEKRT-08HS-H - 640 €</p>	 <p>STAND INTERMEDIO CON SOPORTES LATERALES Dimensiones WxDxH (mm): 794x688x559 Distancia entre bandejas: 60mm Peso: 7 kg</p> <p>Art. XWKRT-06HS-M - 610 €</p>
 <p>CAMPANA CON CONDENSADOR DE VAPOR Voltaje: 230V~1N Frecuencia: 50/60 Hz Pot. eléc: 0,2 kW. Díam. salida humos: 121 mm Cap. mín: 550 m³/h - Cap.máx: 750 m³/h Dimensiones WxDxH (mm): 600x731x276</p> <p>Art. XEKHT-HCHS - 1.550 €</p>	 <p>CAMPANA WATERLESS Frecuencia: 50/60 Hz Voltaje: 230V~1N Pot. eléc: 0,08 kW. Dimensiones WxDxH (mm): 600x731x205</p> <p>Art. XEKHT-ACHS - 1.450 €</p>



PANEL DE CONTROL

- 1 · LED testigo de encendido
- 2 · LED testigo de termostato
- 3 · Selector tiempo de cocción
- 4 · Selector temperatura de cocción
- 5 · Selector vapor en cámara
- 6 · Selector velocidad de ventilación



XB-1083

1863
913
997



16 600x400	XB - 1083
DIMENSIONES (LXPXH)	913 x 997 x 1.863 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	80 mm
FRECUENCIA	50/60 Hz
POTENCIA ELÉCTRICA	29,7 KW
VOLTAJE	380-415V 3N~ 220-240V 3~
P.V.P	13.250 €



XB-893

1465
1252
860
882



10 600x400	XB - 893	XB - 813 G
DIMENSIONES (LXPXH)	860 x 882 x 1.252 mm	860 x 882 x 1.465 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	80 mm	80 mm
FRECUENCIA	50/60 Hz	50/60 Hz
POTENCIA ELÉCTRICA	15,8 KW	1 KW
POT. GAS NOMINAL	-	20 KW
VOLTAJE	380-415V 3N~ 220-240V 3~	230V-1N
P.V.P	6.500 €	8.325€



XB-693

1144
932
860
882



6 600x400	XB - 693	XB - 613 G
DIMENSIONES (LXPXH)	860 x 882 x 932 mm	860 x 882 x 1.144 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	80 mm	80 mm
FRECUENCIA	50/60 Hz	50/60 Hz
POTENCIA ELÉCTRICA	10,5 KW	0,7 KW
POT. GAS NOMINAL	-	17,5 KW
VOLTAJE	380-415V 3N~ 220-240V 3~	230V-1N
P.V.P	4.500 €	5.990 €

ACCESORIOS BANDEJA 600x400

 <p>CÁMARA DE FERMENTACIÓN CON CONTROL DE HUMEDAD Capacidad: 12 600x400 Distancia: 75 mm Voltaje: 230 V-1N Frecuencia: 50/60 Hz Potencia eléctrica: 2.4 kW Temperatura máx: 70 °C Dimensiones: 862x890x805 mm Art.: XL 413 - 2.475 €</p>	 <p>ARMARIO NEUTRO Capacidad: 7 600x400 Distancia: 57 mm Dimensiones: 860x772x676 mm Peso: 25 Kg Art.: XR 258 - 2.290 €</p>
 <p>KIT PRIMERA INSTALACIÓN HORNO INDIVIDUAL El kit incluye conexión escape hídrico y sifón Art.: XUC001 - 265 €</p>	 <p>SOPORTE ABIERTO ALTO Dimensiones: 842x665x692 mm Peso: 11 Kg Art.: XR 168 - 640 €</p>
 <p>KIT DUCHA El kit incluye el Kit Ducha y una botella de SPRAY&Rinse (750 ml.) Art.: XC208-SR - 235 €</p>	 <p>KIT SOPORTES LATERALES PARA STAND Para modelos: XR 168 Capacidad: 7 600x400 Distancia: 60 mm Peso: 3 Kg Art.: XR 727 - 195 €</p>
 <p>SPRAY&RINSE Detergente spray para hornos CHEFLUX™ 1 caja contiene 12 botellas de 750 ml. Art.: DB1044 - 140 €</p>	 <p>KIT RUEDAS CON CADENAS AJUSTE PARED Para modelos: XL 415/XL 413/ XLXR 258/ XR 168 Kit completo de 4 ruedas: 2 con freno - 2 son freno Art.: XUC010 - 335 €</p>
 <p>CÁMARA DE FERMENTACIÓN CON CONTROL MANUAL Voltaje: 230 V-1N Frecuencia: 50/60 Hz Potencia eléctrica: 2.4 kW Temperatura máx: 70 °C Dimensiones: 866x950x1879 mm Art.: XL 1003 - 4.460 €</p>	 <p>CARRO PORTABANDEJAS Para modelos: XB 1083 / XL1003 Capacidad: 16 600x400 Distancia: 80 mm Dimensiones: 730x555x1790 mm Art.: XCB 1.001 - 2.150 € <i>Personalización: capacidad y distancia. Cantidad mínima: 2 carros. Precio adicional para carro: 120€</i></p>



HORNEADO SIEMPRE PERFECTO

Hornos compactos de alta calidad, con un diseño sencillo y original, que se adaptan a cada tipo de cocción. AIR.PLUS. Uniformidad de cocción sin concesiones. La inversión rápida del sentido de marcha de las turbinas y los motores con un elevado número de revoluciones aseguran la distribución uniforme del calor, reduciendo los tiempos de cocción. Los hornos Rossella incorporan un pulsador de humedad.



472
600
587

ANNA XF-023



472
800
706

DOMENICA XF-043



429
800
774

ELENA XFT-183

	ANNA XF-023	DOMENICA XF-043	ELENA XFT-183	ROSSELLA XFT-193	ROSELLA XFT-197 (LATERAL)
LÍNEA	LINEMICRO	LINEMICRO	LINEMISS	LINEMISS	LINEMISS
DIMENSIONES (LXPXH)	600 x 587 x 472 mm	800 x 706 x 472 mm	800 x 774 x 429 mm	800 x 774 x 509 mm	800 x 774 x 509 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
CAPACIDAD	4 460x330	4 600x400	3 600x400	4 600x400	4 600x400
DOTACIÓN	4	-	-	-	0
INVERSIÓN GIRO	No	Sí	Sí	Sí	Sí
Nº VENTILADORES	1	1	1	2	2
HUMEDAD	No	No	Sí	Sí	Sí
MICRO PUERTA	No	Sí	Sí	Sí	Sí
APERTURA LATERAL	No	No	No	No	Sí
POTENCIA ELÉCTRICA	3 KW	3,2/5,3 KW	3,3 KW	6,5 KW	6,5 KW
TENSIÓN	230V-1N	230V-1N/ 400V-3N	230V-1N	230V-1N/ 400V-3N	230V-1N/ 400V-3N
P.V.P	950 €	1.650 €	1.765 €	2.200 €	2.365 € *



509
800
774

ROSSELLA XFT-193








509
800
774

ROSSELLA XFT-197

* PUERTA INTERCAMBIABLE BISAGRA DERECHA - 1.990 €

ACCESORIOS Y COMPLEMENTOS (SOLO PARA LINEMISS: XFT-183, XFT-193, XFT-197)

 <p>KIT RUEDAS CON CADENAS AJUSTE PARED Para modelos: XLT195/XLT193/XR190/ XLT135/XLT133/XR130 Art.: XR 623 - 230 €</p>	 <p>KIT COMPLETO DE INSTALACIÓN HORNOS APILADOS Para modelos: XFT199/XFT197/XFT195/XFT190/ XFT193/XFT188/XFT185/XFT180/XFT183 Art.: XC 646 - 325 €</p>
 <p>CONDENSADOR DE VAPOR Voltaje: 230 V-1N - Frecuencia: 50/60 Hz Potencia eléctrica: 8 kW Dimensiones: 340x235x170 mm Art.: XC 114 - 575 €</p>	 <p>KIT ADAPTACIÓN SOPORTES LATERALES Para modelos: XFT199/XFT197/XFT195/XFT190/ XFT193/XFT188/XFT185/XFT180/XFT183 De 600x400 a GN 1/1 Art.: XC 630 - 85 €</p>
 <p>CÁMARA DE FERMENTACIÓN C/ CONTROL DE HUMEDAD Para modelos: XFT183/XFT193/XFT197 Capacidad: 8 600x400 Distancia: 70 mm Voltaje: 230 V-1N - Frecuencia: 50/60 Hz Potencia eléctrica: 1,2 kW Temperatura máx: 70 °C Dimensiones: 800x713x757 mm Art.: XLT 193 - 1.650 €</p>	 <p>SOPORTA ABIERTO ALTO CON GUÍAS Para modelos: XFT183/XFT193/XFT197 Capacidad: 8 600x400 Distancia: 70 mm Dimensiones: 798x599x782 mm Peso: 13 Kg Art.: XR 190 - 705 €</p>

BAKING ESSENTIALS 600x400

	BAKE Bandeja aluminio perforada para productos de pastelería y panificación. Venta en pareja Art.: TG 410 - 46 €
	BLACK BAKE Bandeja aluminio antiadherente para productos de pastelería y panificación. Venta en pareja Art.: TG 430 - 60 €
	FAKIRO™ Plancha aluminio lisa-rayada para pizza y focaccia Art.: TG 440 - 186 €
	BAGUETTE.GRID Parrilla cromada 5 canales para baguettes precocidas Art.: GRP 410 - 40 €
	BAGUETTE Parrilla cromada 5 canales para baguettes precocidas Art.: TG 445 - 65 €

BAKING ESSENTIALS 460x330

	BAKE Bandeja aluminio perforada para productos de pastelería y panificación. Venta en pareja Art.: TG 310 - 30 €
	BLACK BAKE Bandeja aluminio antiadherente para productos de pastelería y panificación. Venta en pareja Art.: TG 330 - 46 €
	FAKIRO™ Plancha aluminio lisa-rayada para pizza y focaccia Art.: TG 335 - 100 €
	BAGUETTE.GRID Parrilla cromada 5 canales para baguettes precocidas Art.: GRP 310 - 40 €
	NO.FRY Parrilla INOX para patatas fritas Art.: GRP 350 - 105 €

COOKING ESSENTIALS 600x400

	POLLO Parrilla INOX para cocer 10 hornos a la parrilla Art.: GRP 430 - 215 €
	POLLO.GRILL Parrilla INOX para cocer 4 pollos a la diablo Art.: GRP 425 - 160 €

BANDEJAS Y PARRILLAS 460x330

	BANDEJA ALUMINIO LISA Perfil de 15mm de altura Venta en pareja Art.: TG 305 - 25 €
	BANDEJA ESMALTADA Perfil de 20mm de altura Art.: TG 350 - 35 €
	PARRILLA LISA CROMADA Art.: GRP 305 - 30 €

BANDEJAS Y PARRILLAS 600x400

	BANDEJA ALUMINIO Perfil de 15mm de altura Venta en pareja Art.: TG 405 - 40 €
	BANDEJA INOX Perfil de 20mm de altura Venta en pareja Art.: TG 450 - 100 €
	BANDEJA DE ALUMINIO ANTIADHERENTE Ideal para croissants, pasta frolla Art.: TG 460 - 55 €
	PARRILLA LISA CROMADA 600x400mm Art.: GRP 405 - 35 €

BANDEJAS Y PARRILLAS 342x242

	BANDEJA ALUMINIO LISA Art.: TG 205 - 25 €
	PARRILLA LISA CROMADA Art.: GRP 205 - 25 €

ACCESORIOS PARA BANDEJAS

	CARRO PORTABANDEJAS Capacidad: 18 600x400 Dist. entre bandejas: 80 mm Dimensiones: 526x695x1700 Art.: XTB0005 - 1.235 €
---	---

HORNO COMBINADO

Hornos combinados profesionales capaces de gestionar múltiples procesos de cocción gastronómicos (deshidratación, cocción al vapor, cocción a baja temperatura, cocción sous vide, dorado, asado, fritura, regeneración y regeneración al plato) y procesos de panadería y pastelería (fresca y congelada).

Gracias a las tecnologías Unox Intensive Cooking garantiza resultados perfectos en cada horneado.



XEVC-1011-E1RM



10 GN 1/1	XEVC-1011-E1RM
DIMENSIONES (LXPXH)	750 x 783 x 1010 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	67 mm
FRECUENCIA	50/60 Hz
POTENCIA ELÉCTRICA	18.5 KW
VOLTAJE	380-415V 3N~ *220-240V 3~
P.V.P	9.500 €



XEVC-0711-E1RM



7 GN 1/1	XEVC-0711-E1RM
DIMENSIONES (LXPXH)	750 x 783 x 843 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	67 mm
FRECUENCIA	50/60 Hz
POTENCIA ELÉCTRICA	11,7 KW
VOLTAJE	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~
P.V.P	7.500 €



XEVC-0511-E1RM



5 GN 1/1	XEVC-0511-E1RM	XEVC-0511-E1RM-LP
DIMENSIONES (LXPXH)	750 x 783 x 675 mm	
SEPARACIÓN GUÍAS	67 mm	
FRECUENCIA	50/60 Hz	
POTENCIA ELÉCTRICA	9.3 KW	7 KW
VOLTAJE	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~	
P.V.P	5.750 €	5.750 €



XEVC-0311-E1RM

⚡	
3 GN 1/1	XEVC-0311-E1RM
DIMENSIONES (LXPXH)	750 x 783 x 538 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	67 mm
FRECUENCIA	50/60 Hz
POTENCIA ELÉCTRICA	5 KW
VOLTAJE	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~
P.V.P	4.875 €



XECC-0523-E1RM

⚡	
5 GN 2/3	XECC-0511-E1RM
DIMENSIONES (LXPXH)	535 x 672 x 649 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	67 mm
FRECUENCIA	50/60 Hz
POTENCIA ELÉCTRICA	5.15 KW
VOLTAJE	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~
P.V.P	5.750 €

ACCESORIOS

<p>KIT PRIMERA INSTALACIÓN HORNO + DETERGENTE Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación de un horno y una botella de detergente DET&Rinse PLUS (1 litro) UN 1814, 8, II - ADR cantidad limitada. XUC001-DR - 260 €</p>	<p>KIT SUPERPOSICIÓN HORNOS ELÉCTRICOS + DETERGENTE Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos eléctricos y dos botellas de detergente DET&Rinse PLUS (1 litro cada una) UN 1814, 8, II - ADR cantidad limitada. XEVQC-0011-E-DR - 535 €</p>
<p>CAMPANA VENTLESS Frecuencia: 50/60 Hz Voltaje: 220-240V~1N Pot. eléc: 0,1 kW. Dimensiones WxDxH (mm): 750 x 956 x 258 mm XEVHC-HC11 - 2.190 €</p>	<p>FILTRO DE CARBÓN ACTIVO mina todos los olores desprendidos por los alimentos durante la cocción. Dimensiones WxDxH (mm): 413 x 655 x 108 XUC140 - 625 €</p>
<p>STAND ULTRA ALTO Dimensiones WxDxH (mm): 732 x 641 x 888 Capacidad: 7 GN 1/1 XWVRC-0711-UH - 950 €</p>	<p>STAND ALTO Dimensiones WxDxH (mm): 732 x 546 x 752 Capacidad: 7 GN 1/1 XWVRC-0711-H - 850 €</p>
<p>STAND MEDIO Dimensiones WxDxH (mm): 732 x 546 x 462 XWVRC-0011-M - 535 €</p>	