



Catálogo de los  
**HORNOS MIXTOS**  
distribuidos en España

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre los [Hornos Mixtos](#) que se distribuyen en España, según la facilitan sus respectivos fabricantes. Esta información incluye productos, modelos, características técnicas y precios.

Los precios indicados en este catálogo son los Precios de Venta Recomendados por cada fabricante, que puede haberlos actualizado, dejándolos obsoletos. Consúltanos el precio actual.

En todo caso, en la tienda online Hostelería10.com mejoramos con grandes descuentos los precios de todos los productos incluidos en este catálogo.

Las marcas de la sección Hornos Mixtos que forman parte de este catálogo son:

Adler

FMINDUSTRIAL

Jemi

RD Hostelería

Repagas

Romagsa

Sammic

Unox

Sólo una cuidada selección de los mejores productos de este catálogo están incluidos en Hostelería10.com.

Si tienes alguna duda respecto a alguno de estos productos o no encuentras el que buscas, escríbenos a [contacto@hosteleria10.com](mailto:contacto@hosteleria10.com) o llámanos al 91 161 03 04.

Estaremos encantados de atenderle.

## Hornos mixtos de convección vapor INOXTEC



Producto técnicamente avanzado con las máximas prestaciones y fácil manejo

Robustez y calidad en sus materiales, como su cámara de acero AISI 304-20/10



FABRICADO EN CE

INOXTEC  
QUALITY MADE



PRÓXIMO LANZAMIENTO  
VERSIONES CON CONTROL DIGITAL  
Y LAVADO AUTOMÁTICO

## TIPOS DE COCCIÓN

### CONVECCIÓN-AIRE SECO

**DRY SISTEM.** La temperatura variable de 35 hasta 270 °C

Cocción por aire seco y elimina entre el 10% al 100% de la humedad del producto. La inyección controlada de aire seco y la extracción simultánea de humedad de la cámara de cocción, proporciona un crujiente horneado del producto en su exterior, combinada con una cocción interna uniforme.



### VAPOR

**STEAM SYSTEM.** La relación entre temperatura y vapor: desde 50°C hasta 130°C y hasta 100% de humedad

Sistema de vapor por inyección con nebulización instantánea del agua inyectada en la cámara de cocción.

La producción de vapor desde 50 °C, permite activar rápidamente la cocción y contribuye a mantener limpios los ventiladores, reduciendo la mezcla de olor y mejorando las cualidades del producto.



### MIXTO-CONVECCIÓN VAPOR

**MIX SYSTEM.** La relación entre temperatura y vapor: desde 50°C y 90% de humedad hasta 270°C y 30% de humedad

Esta orquilla de temperatura y vapor le permite obtener los mejores resultados para distintos tipos de cocción, adaptándose a sus necesidades.



## DOBLE OPCIÓN DE BANDEJAS

Esta gama de hornos tiene la ventaja de poder utilizar indistintamente y/o simultáneamente la bandeja EN 60x40, Gastronorm GN 1/1 53x32 y con un simple cambio de separador de guías se puede usar la bandeja Americana 66x46 (adaptador incluido en dotación) ampliando así su funcionalidad.



**MÁS CAPACIDAD  
MAYORES POSIBILIDADES**

5 BANDEJAS	
GN 1/1 53x32	85 dm <sup>2</sup>
EN 60x40	128 dm <sup>2</sup>
AMERICANA 66x46	151 dm <sup>2</sup>

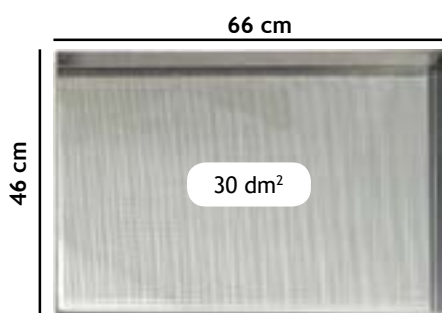
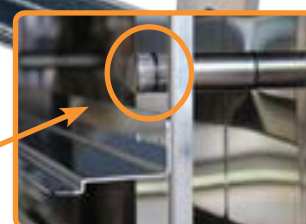
7 BANDEJAS	
GN 1/1 53x32	120 dm <sup>2</sup>
EN 60x40	179 dm <sup>2</sup>
AMERICANA 66x46	212 dm <sup>2</sup>

10 BANDEJAS	
GN 1/1 53x32	172 dm <sup>2</sup>
EN 60x40	256 dm <sup>2</sup>
AMERICANA 66x46	303 dm <sup>2</sup>

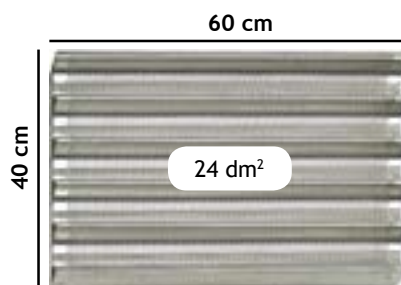
SOPORTE DOBLE



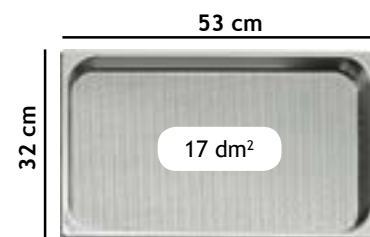
ADAPTADOR PARA AMERICANA



AMERICANA 66x46



PASTELERA EN 60x40

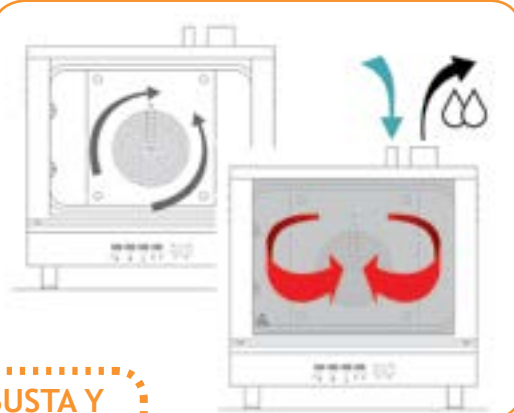


GASTRONORM GN 1/1 53x32

## CONSTRUCCIÓN

### CÁMARA DE COCCIÓN

- Construida en AISI 304-20/10.
- Está completamente sellada y soldada con esquinas redondeadas que facilitan la limpieza y asegura una difusión uniforme del calor.
- Sus medidas permiten la utilización de bandejas GN 1/1, En 60x40 y americana 64x46
- Sistema de quemadores de alta eficiencia en modelos a gas.
- Aislada con lana de roca y doble pared
- Luz halógena cerca de la puerta para una mejor iluminación del interior.



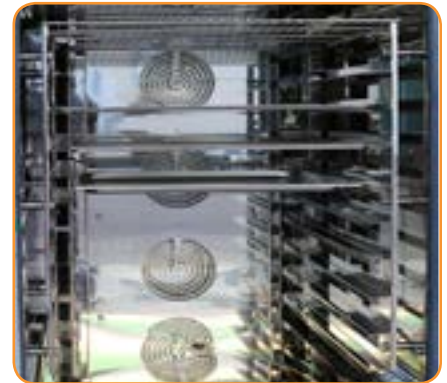
**ROBUSTA Y DURADERA**



Fácil acceso a componentes



Cámara de doble pared y aislamiento de lana de roca



Interior robusto y compacto

### INSTALACIÓN EN COLUMNA

- Posibilidad de apilar distintos modelos

**EN MENOS ESPACIO:  
MÁS FLEXIBILIDAD  
MENOR CONSUMO**

### Kit de sobreposición



**250 €**



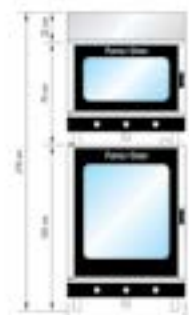
OV5+OV5+CAMPANA



OV7+OV5+CAMPANA



OV7+OV7+CAMPANA



OV10+OV5+CAMPANA

## CONSTRUCCIÓN

### MOTOR-TURBINA

- Todos los hornos están equipados de motores con inversor de giro que garantizan una distribución homogénea de la temperatura en la cámara.
- Mínimo ruido gracias al equilibrado de la turbina.



CALIDAD Y VELOCIDAD

### PUERTA

- Fabricada en INOX AISI 60/10 con soportes en INOX 0.6 cm.
- Doble cristal templado con cámara de aire. El cristal es reflectante de calor para reducir la emisión de calor hacia el usuario y mejorar su eficiencia.
- Fácil limpieza por su apertura con bisagras ajustables para un sellado óptimo.
- Junta con canal fácilmente desmontable en caso de sustitución o limpieza.
- Nuevo sistema de cierre a presión, garantizando la durabilidad.
- Posibilidad de cambiar apertura de puerta.



### CAMPANA

Dos tipos de campana (sólo versión horno eléctrico):

- Para pastelería, con control manual de la velocidad de succión del vapor. (Opcional 1.600€)
- Para gastronomía, con doble velocidad de succión de vapor con la puerta abierta (mínimo puerta cerrada con horno en funcionamiento, máximo con puerta abierta en marcha. (Opcional 2.200€)



COCCIÓN SIN HUMOS

## PANEL DE CONTROL MANUAL

Gracias a una simple rotación, utilizando el pomo ergonómico, puede controlar la temperatura, el tiempo y el porcentaje de vapor. Pomo fabricado en zamak con muy alta resistencia. De diseño exclusivo, le da un aspecto atractivo y de alta profesionalidad para el panel de control, en plexiglás serigrafiado.



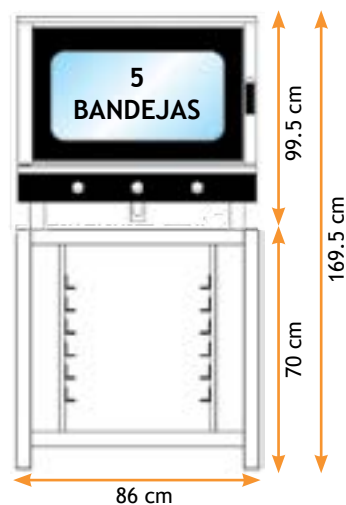
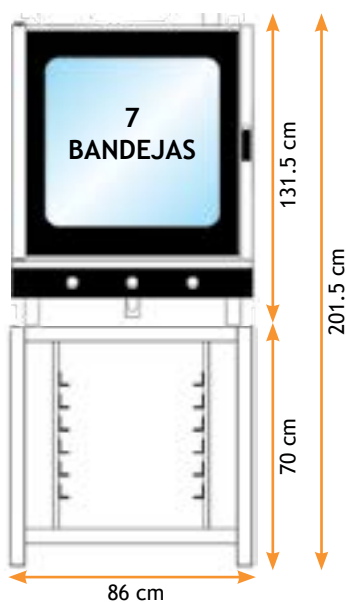
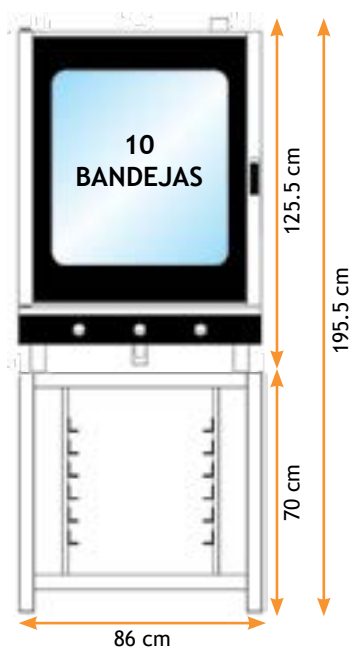
## MANUAL-ELÉCTROMECAÍNICO



COCCIÓN BAJO CONTROL

## MESA SOPORTE CON GUÍAS

Mesa (LxPxH) 86 x 85 x 70 cm - 595 €





## 5 BANDEJAS MANUAL

- Turbina con inversión de giro.
- Vapor regulable.
- Cocción:
  - Convección-aire seco: *de 35 hasta 270 °C*
  - Mixto-convección vapor: *desde 50°C hasta 130°C y hasta 100% de humedad*
  - Vapor: *desde 50°C y 90% de humedad - hasta 270°C y 30% de humedad*
- Dotación: 1 bandeja GN 1/1 - 1 rejilla GN 1/1.
- Guías adaptadas para GN 1/1 - EN 60x40 y con un simple cambio de adaptador de guías (incluido en dotación) bandeja Americana 66x46.
- Capacidad: 5 bandejas GN 1/1 53x32 ó 5 EN 60x40 ó 5 66x46.



OV5-M 



OV5-M 

	OV5-M	OV5-M-GAS
Dimensiones (LxPxH)	86 x 86 x 72 cm	86 x 96 x 102 cm
Distancia guías	7 cm	
Alimentación	400 V-3N	230 V-1N
Potencia	6600 W	250 W - 6878 Kcal/h
P.V.P	3.190 €	5.050 €

Incremento cambio sentido apertura puerta + 250€

## 7 BANDEJAS MANUAL

- 2 turbinas con inversión de giro.
- Vapor regulable.
- Cocción:
  - Convección-aire seco: *de 35 hasta 270 °C*
  - Mixto-convección vapor: *desde 50°C hasta 130°C y hasta 100% de humedad*
  - Vapor: *desde 50°C y 90% de humedad - hasta 270°C y 30% de humedad*
- Dotación: 1 bandeja GN 1/1 - 1 rejilla GN 1/1.
- Guías adaptadas para GN 1/1 - EN 60x40 y con un simple cambio de adaptador de guías (incluido en dotación) bandeja Americana 66x46.
- Capacidad: 7 bandejas GN 1/1 53x32 ó 7 EN 60x40 ó 7 66x46



OV7-M ⚡



OV7-M 🔥

	OV7-M	OV7-M-GAS
Dimensiones (LxPxH)	86 x 86 x 98 cm	86 x 96 x 125 cm
Distancia guías	7 cm	
Alimentación	400 V-3N	230 V-1N
Potencia	9000 W	500 W - 11177 Kcal/h
P.V.P	3.750 €	5.650 €

Incremento cambio sentido apertura puerta + 250€

## 10 BANDEJAS MANUAL

- 3 turbinas con inversión de giro.
- Vapor regulable.
- Cocción:
  - Convección-aire seco: *de 35 hasta 270 °C*
  - Mixto-convección vapor: *desde 50°C hasta 130°C y hasta 100% de humedad*
  - Vapor: *desde 50°C y 90% de humedad - hasta 270°C y 30% de humedad*
- Dotación: 1 bandeja GN 1/1 - 1 rejilla GN 1/1.
- Guías adaptadas para GN 1/1 - EN 60x40 y con un simple cambio de adaptador de guías (incluido en dotación) bandeja Americana 66x46.
- Capacidad: 10 bandejas GN 1/1 53x32 ó 10 EN 60x40 ó 10 66x46



	OV10-M	OV10-M-GAS
Dimensiones (LxPxH)	86 x 86 x 120 cm	86 x 96 x 148 cm
Distancia guías	7 cm	
Alimentación	400 V-3N	230 V-1N
Potencia	13500 W	750 W - 14617 Kcal/h
P.V.P	5.075 €	6.275 €

Incremento cambio sentido apertura puerta + 250€

## fm

### SERIE F

### F-104

4 x GN 2/3



5.150 W



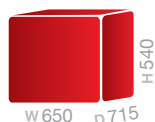
250° C



52 Kg.



400 / 230 V / 50-60 Hz



#### CARACTERÍSTICAS features

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● DIMENSIONES INTERNAS: (W)380x(D)380x(H)365 mm<br/><i>cooking chamber dimension</i></li> <li>● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)650x(D)715x(H)540 mm<br/><i>external dimension</i></li> <li>● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.<br/><i>distance between trays</i></li> <li>● CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T<br/><i>3p + n + e three phase</i></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● POTENCIA: 5.150 W<br/><i>power</i></li> <li>● TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C<br/><i>max temperature</i></li> <li>● PESO: 52 Kg.<br/><i>weight</i></li> <li>● VOLTAJE: 400 / 230 V / 50-60 Hz<br/><i>Voltage</i></li> </ul> |
|--|---|

#### EQUIPAMIENTO equipment

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Temporizador 0-120 min. + modo continuo<br/><i>timer 0-120 min. + continuous function.</i></li> <li>● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i></li> <li>● Micro de puerta <i>Door safety switch</i></li> <li>● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i></li> <li>● Inversor de giro <i>Reversing gear</i></li> <li>● Conexión agua ¾ <i>Water connection ¾</i></li> <li>● Humedad regulable 0-100% <i>Adjustable humidity 0% - 100 %</i></li> <li>● Vidrio abatible para limpieza <i>Folding inner glass for cleaning</i></li> </ul> |
|---|---|

#### OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €  
*change opening door*

**PVP rrp F-104**

**2.590 €**

## SERIE F F-104-V3,5

4 x GN 2/3



5.150 W



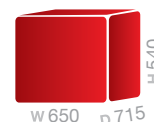
270° C



52 Kg.



400 / 230 V / 50-60 Hz



### CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)380x(D)380x(H)365 mm  
*cooking chamber dimension*
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)650x(D)715x(H)540 mm  
*external dimension*
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.  
*distance between trays*
- CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T  
*3p + n + e three phase*

- POTENCIA: 5.150 W  
*power*
- TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C  
*max temperature*
- PESO: 52 Kg.  
*weight*
- VOLTAJE: 400 / 230 V / 50-60 Hz  
*Voltage*

### EQUIPAMIENTO equipment

- Pantalla Táctil 3,5" a color 7" TFT color touch screen
- Humedad regulable 0% - 100% *Adjustable humidity 0% - 100 %*
- Modalidad de cocción delta t. *Delta t cooking mode*
- Apertura valvula de vapor programable *Programmable steam valve*
- 99 Programas de cocción con 6 fases 6 steps cooking 99 programs
- Precalentamiento automático *Automatic pre-heating*
- Enfriamiento automático *Automatic cooling system*
- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*

- Micro de puerta *Door safety switch*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Motor con doble velocidad *Double speed fan*
- Lámpara interior *Halogen chamber light*
- Conexión agua ¾ *Water connection ¾*
- Vidrio abatible para limpieza *Folding inner glass for cleaning*
- Inversor de giro *Reversing gear*
- Regeneración de alimentos *Food regeneration*
- Recetario *Recipe library*
- Sonda Pincho *Core Probe*

### OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €  
*change opening door*

PVP rrp F-104-V3,5

**3.520 €**

# SERIE F

## F-106

6 x GN 1/1



9.200 W



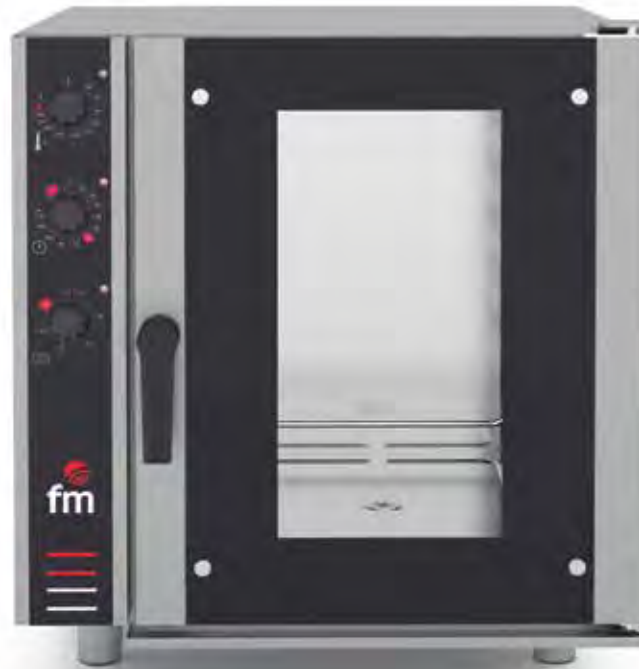
250° C



65 Kg.



400 V / 50-60 Hz



### CARACTERÍSTICAS features

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● DIMENSIONES INTERNAS: (W)395x(D)590x(H)480 mm<br/><i>cooking chamber dimension</i></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● POTENCIA: 9.200 W<br/><i>power</i></li> </ul>                    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)665x(D)815x(H)690 mm<br/><i>external dimension</i></li> </ul>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>● TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C<br/><i>max temperature</i></li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.<br/><i>distance between trays</i></li> </ul>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>● PESO: 65 Kg.<br/><i>weight</i></li> </ul>                        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T<br/><i>3p + n + e three phase</i></li> </ul>                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>● VOLTAJE: 400 / 230 V / 50-60 Hz<br/><i>Voltage</i></li> </ul>    |

### EQUIPAMIENTO equipment

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Temporizador 0-120 min. + modo continuo<br/><i>timer 0-120 min. + continuous function.</i></li> <li>● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i></li> <li>● Micro de puerta <i>Door safety switch</i></li> <li>● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i></li> <li>● Inversor de giro <i>Reversing gear</i></li> <li>● Conexión agua ¾ <i>Water connection ¾</i></li> <li>● Humedad regulable 0-100% <i>Adjustable humidity 0% - 100 %</i></li> <li>● Vidrio abatible para limpieza <i>Folding inner glass for cleaning</i></li> </ul> |
|---|---|

### OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €  
*change opening door*

### PVP rrp F-106

**3.190 €**

## SERIE F F-106-V7

6 x GN 1/1



9.200 W



270° C



80 Kg.



400 V / 50-60 Hz



### CARACTERÍSTICAS features

- |   |  |
|---|--|
| ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)395x(D)590x(H)480 mm<br><i>cooking chamber dimension</i> | ● POTENCIA: 9.200 W<br><i>power</i>                    |
| ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)725x(D)815x(H)690 mm<br><i>external dimension</i>        | ● TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C<br><i>max temperature</i> |
| ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.<br><i>distance between trays</i>                | ● PESO: 80 Kg.<br><i>weight</i>                        |
| ● CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T<br><i>3p + n + e three phase</i>                       | ● VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz <i>Voltage</i>             |

### EQUIPAMIENTO equipment

- |   |   |
|---|---|
| ● Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT color touch sreen                   | ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i>                             |
| ● Humedad regulable 0% - 100% <i>Adjustable humidity 0% - 100 %</i>     | ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i>                      |
| ● Modalidad de coccion delta t. <i>Delta t cooking mode</i>             | ● Motor con doble velocidad <i>Double speed fan</i>                     |
| ● Apertura valvula de vapor programable <i>Programmable steam valve</i> | ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i>                         |
| ● 99 Programas de coccion con 6 fases 6 steps cooking 99 programs       | ● Conexión agua ¾ <i>Water connection ¾</i>                             |
| ● Precalentamiento automático <i>Automatic pre-heating</i>              | ● Vidrio abatible para limpieza <i>Folding inner glass for cleaning</i> |
| ● Enfriamiento automático <i>Automatic cooling system</i>               | ● Inversor de giro <i>Reversing gear</i>                                |
| ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i>                            | ● Regeneración de alimentos <i>Food regeneration</i>                    |
|   | ● Recetario <i>Recipe library</i>                                       |
|   | ● Sonda Pincho <i>Core Probe</i>  |

### OPCIONES (PVP) options (rrp)

- |   |  |
|---|--|
| ● CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €<br><i>change opening door</i> | ● LAVADO AUTOMATICO: 690 €<br><i>automatic washing</i> |
|---|--|

PVP rrp F-106-V7

4.760 €

## SERIE F

### F-110

10 x GN 1/1



15.400 W



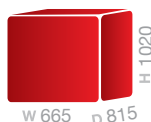
250° C



97 Kg.



400 V / 50-60 Hz



#### CARACTERÍSTICAS features

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● DIMENSIONES INTERNAS: (W)395x(D)590x(H)810 mm<br/><i>cooking chamber dimension</i></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● POTENCIA: 15.400 W<br/><i>power</i></li> </ul>                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)665x(D)815x(H)1020 mm<br/><i>external dimension</i></li> </ul>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>● TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C<br/><i>max temperature</i></li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.<br/><i>distance between trays</i></li> </ul>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>● PESO: 97 Kg.<br/><i>weight</i></li> </ul>                        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T<br/><i>3p + n + e three phase</i></li> </ul>                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>● VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz<br/><i>Voltage</i></li> </ul>          |

#### EQUIPAMIENTO equipment

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Temporizador 0-120 min. + modo continuo<br/><i>timer 0-120 min. + continuous function.</i></li> <li>● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i></li> <li>● Micro de puerta <i>Door safety switch</i></li> <li>● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i></li> <li>● Inversor de giro <i>Reversing gear</i></li> <li>● Conexión agua <math>\frac{3}{4}</math> <i>Water connection <math>\frac{3}{4}</math></i></li> <li>● Humedad regulable 0-100% <i>Adjustable humidity 0% - 100 %</i></li> <li>● Vidrio abatible para limpieza <i>Folding inner glass for cleaning</i></li> </ul> |
|---|---|

#### OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €  
*change opening door*

#### PVP rrp F-110

**4.520 €**



## SERIE F F-110-V7

10 x GN 1/1



15.400 W



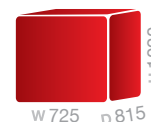
270° C



97 Kg.



400 V / 50-60 Hz



### CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)395x(D)590x(H)810 mm  
*cooking chamber dimension*
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)725x(D)815x(H)1020 mm  
*external dimension*
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.  
*distance between trays*
- CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T  
*3p + n + e three phase*
- POTENCIA: 15.400 W  
*power*
- TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C  
*max temperature*
- PESO: 97 Kg.  
*weight*
- VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz  
*Voltage*

### EQUIPAMIENTO equipment

- Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT color touch screen
- Humedad regulable 0% - 100% *Adjustable humidity 0% - 100 %*
- Modalidad de cocción delta t. *Delta t cooking mode*
- Apertura valvula de vapor programable *Programmable steam valve*
- 99 Programas de cocción con 6 fases *6 steps cooking 99 programs*
- Pre calentamiento automático *Automatic pre-heating*
- Enfriamiento automático *Automatic cooling system*
- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Micro de puerta *Door safety switch*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Motor con doble velocidad *Double speed fan*
- Lámpara interior *Halogen chamber light*
- Conexión agua ¾ *Water connection ¾*
- Vidrio abatible para limpieza *Folding inner glass for cleaning*
- Inversor de giro *Reversing gear*
- Regeneración de alimentos *Food regeneration*
- Recetario *Recipe library*
- Sonda Pincho *Core Probe*

### OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €  
*change opening door*
- LAVADO AUTOMÁTICO: 690 €  
*automatic washing*

PVP rrp F-110-V7

6.195 €

**SERIE F**
**F-521**

5 x GN 2/1

10 x GN 1/1



9.200 W



250° C



92 Kg.



400 V / 50-60 Hz


**CARACTERÍSTICAS** features

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● DIMENSIONES INTERNAS: (W)560x(D)660x(H)450 mm<br/><i>cooking chamber dimension</i></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● POTENCIA: 9.200 W<br/><i>power</i></li> </ul>                    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)900x(D)1070x(H)690 mm<br/><i>external dimension</i></li> </ul>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>● TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C<br/><i>max temperature</i></li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.<br/><i>distance between trays</i></li> </ul>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>● PESO: 92 Kg.<br/><i>weight</i></li> </ul>                        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T<br/><i>3p + n + e three phase</i></li> </ul>                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>● VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz<br/><i>Voltage</i></li> </ul>          |

**EQUIPAMIENTO** equipment

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Temporizador 0-120 min. + modo continuo<br/><i>timer 0-120 min. + continuous function.</i></li> <li>● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i></li> <li>● Micro de puerta <i>Door safety switch</i></li> <li>● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i></li> <li>● Inversor de giro <i>Reversing gear</i></li> <li>● Conexión agua ¾ <i>Water connection ¾</i></li> <li>● Humedad regulable 0-100% <i>Adjustable humidity 0% - 100 %</i></li> <li>● Vidrio abatible para limpieza <i>Folding inner glass for cleaning</i></li> </ul> |
|---|---|

**OPCIONES (PVP)** options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €  
*change opening door*

**PVP rrp F-521**
**4.010 €**

## SERIE F

### F-110

10 x GN 1/1



15.400 W



250° C



97 Kg.



400 V / 50-60 Hz



#### CARACTERÍSTICAS features

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● DIMENSIONES INTERNAS: (W)395x(D)590x(H)810 mm<br/><i>cooking chamber dimension</i></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● POTENCIA: 15.400 W<br/><i>power</i></li> </ul>                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)665x(D)815x(H)1020 mm<br/><i>external dimension</i></li> </ul>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>● TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C<br/><i>max temperature</i></li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.<br/><i>distance between trays</i></li> </ul>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>● PESO: 97 Kg.<br/><i>weight</i></li> </ul>                        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T<br/><i>3p + n + e three phase</i></li> </ul>                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>● VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz<br/><i>Voltage</i></li> </ul>          |

#### EQUIPAMIENTO equipment

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Temporizador 0-120 min. + modo continuo<br/><i>timer 0-120 min. + continuous function.</i></li> <li>● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i></li> <li>● Micro de puerta <i>Door safety switch</i></li> <li>● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i></li> <li>● Inversor de giro <i>Reversing gear</i></li> <li>● Conexión agua <math>\frac{3}{4}</math> <i>Water connection <math>\frac{3}{4}</math></i></li> <li>● Humedad regulable 0-100% <i>Adjustable humidity 0% - 100 %</i></li> <li>● Vidrio abatible para limpieza <i>Folding inner glass for cleaning</i></li> </ul> |
|---|---|

#### OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €  
*change opening door*

#### PVP rrp F-110

**4.520 €**

## SERIE RXB

### RXB-606

6 X 600 X 400 mm.

6 x GN 1/1



9.100 W



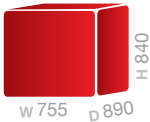
250° C



90 Kg.



400 V - 50/60 Hz



#### CARACTERÍSTICAS features

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● DIMENSIONES INTERNAS: (W)490x(D)655x(H)630 mm<br/><i>cooking chamber dimension</i></li> <li>● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)755x(D)890x(H)840 mm<br/><i>external dimension</i></li> <li>● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.<br/><i>distance between trays</i></li> <li>● CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T<br/><i>3p + n + e three phase</i></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● POTENCIA: 9.100 W<br/><i>power</i></li> <li>● TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C<br/><i>max temperature</i></li> <li>● PESO: 90 Kg.<br/><i>weight</i></li> <li>● VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz<br/><i>Voltage</i></li> </ul> |
|--|---|

#### EQUIPAMIENTO equipment

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Temporizador 0-120 min. + modo continuo<br/><i>timer 0-120 min. + continuous function.</i></li> <li>● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i></li> <li>● Micro de puerta <i>Door safety switch</i></li> <li>● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i></li> <li>● Inversor de giro <i>Reversing gear</i></li> <li>● Conexión agua ¾ <i>Water connection ¾</i></li> <li>● Humedad regulable 0-100% <i>Adjustable humidity 0% - 100 %</i></li> <li>● Vidrio abatible para limpieza <i>Folding inner glass for cleaning</i></li> </ul> |
|---|---|

#### OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €  
*change opening door*

PVP rrp **RXB-606**

**3.425 €**

## SERIE RXB RXB-606-V7

6 X 600 X 400 mm.

6 x GN 1/1



9.100 W



270° C



92 Kg.



400 V - 50/60 Hz



### CARACTERÍSTICAS features

- |   |  |
|---|--|
| ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)490x(D)655x(H)630 mm<br><i>cooking chamber dimension</i> | ● POTENCIA: 9.100 W<br><i>power</i>                    |
| ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)815x(D)890x(H)840 mm<br><i>external dimension</i>        | ● TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C<br><i>max temperature</i> |
| ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.<br><i>distance between trays</i>                | ● PESO: 92 Kg.<br><i>weight</i>                        |
| ● CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T<br><i>3p + n + e three phase</i>                       | ● VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz<br><i>Voltage</i>          |

### EQUIPAMIENTO equipment

- |   |   |
|---|---|
| ● Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT color touch screen                          | ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i>                             |
| ● Humedad regulable 0% - 100% <i>Adjustable humidity 0% - 100 %</i>             | ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i>                      |
| ● Modalidad de coccion delta t. (Opcional) <i>Delta t cooking mode (Option)</i> | ● Motor con doble velocidad <i>Double speed fan</i>                     |
| ● Apertura valvula de vapor programable <i>Programmable steam valve</i>         | ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i>                         |
| ● 99 Programas de coccion con 6 fases <i>6 steps cooking 99 programs</i>        | ● Conexión agua ¾ <i>Water connection ¾</i>                             |
| ● Pre calentamiento automático <i>Automatic pre-heating</i>                     | ● Vidrio abatible para limpieza <i>Folding inner glass for cleaning</i> |
| ● Enfriamiento automático <i>Automatic cooling system</i>                       | ● Inversor de giro <i>Reversing gear</i>                                |
| ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i>                                    | ● Regeneración de alimentos <i>Food regeneration</i>                    |
|   | ● Recetario <i>Recipe library</i>                                       |

### OPCIONES (PVP) options (rrp)

- |   |  |  |
|---|--|--|
| ● CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €<br><i>change opening door</i> | ● LAVADO AUTOMATICO: 690 €<br><i>automatic washing</i> | ● Sonda pincho: 210 €<br><i>core probe</i> |
|---|--|--|

### PVP rrp RXB-606-SMART-V7

4.440 €

## SERIE RXB

### RXB-606-GAS

6 X 600 X 400 mm.

6 x GN 1/1



400 W



13,5 kW\_11620 Kcal/h



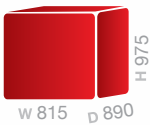
250° C



104 Kg.



220 V / 50-60 Hz



#### CARACTERÍSTICAS features

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● DIMENSIONES INTERNAS: (W)490x(D)655x(H)630 mm<br/><i>cooking chamber dimension</i></li> <li>● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)815x(D)890x(H)975 mm<br/><i>external dimension</i></li> <li>● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.<br/><i>distance between trays</i></li> <li>● CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO <i>single phase connection</i></li> <li>● DIAMETRO SALIDA GASES: 150 mm.<br/><i>diameter chimney: 150 mm.</i></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● POTENCIA: 400 W<br/><i>power</i></li> <li>● TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C<br/><i>max temperature</i></li> <li>● PESO: 104 Kg.<br/><i>weight</i></li> <li>● VOLTAJE: 230 V / 50-60 Hz<br/><i>Voltage</i></li> </ul> |
|---|--|

#### EQUIPAMIENTO equipment

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Temporizador 0-120 min. + modo continuo<br/><i>timer 0-120 min. + continuous function.</i></li> <li>● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i></li> <li>● Micro de puerta <i>Door safety switch</i></li> <li>● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i></li> <li>● Inversor de giro <i>Reversing gear</i></li> <li>● Conexión agua ¾ <i>Water connection ¾</i></li> <li>● Humedad regulable 0-100% <i>Adjustable humidity 0% - 100 %</i></li> <li>● Vidrio abatible para limpieza <i>Folding inner glass for cleaning</i></li> <li>● Modo ECO <i>Eco mode</i></li> <li>● Slida de gases <i>Chimney</i></li> </ul> |
|---|--|

#### OPCIONES (PVP) options (rrp)

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €<br/><i>change opening door</i></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● GAS NATURAL: bajo pedido<br/><i>natural gas: under request</i></li> </ul> |
|--|--|

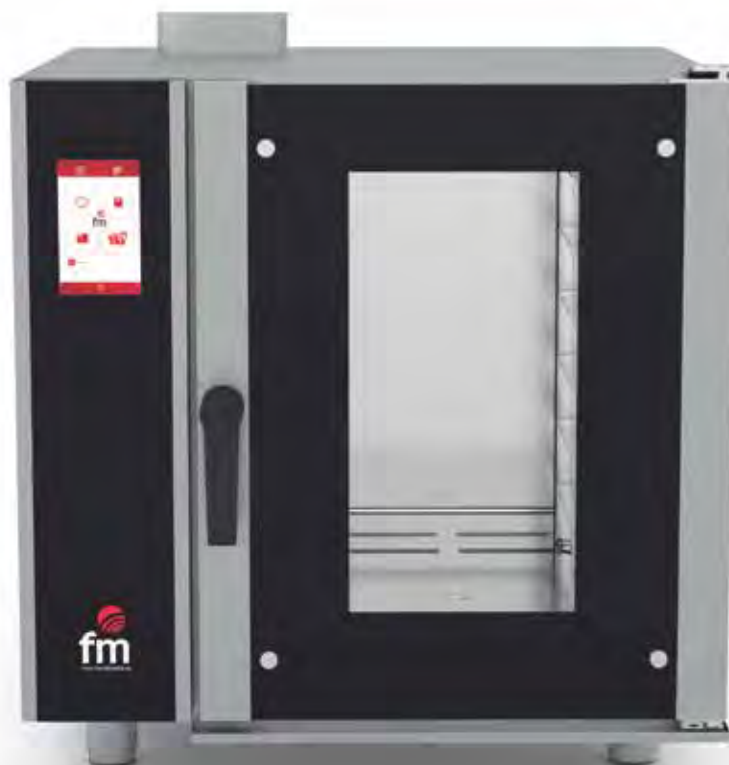
#### PVP rrp RXB-606-GAS

**5.060 €**

## SERIE RXB RXB-606-V7-GAS

6 X 600 X 400 mm.

6 x GN 1/1



400 W



13,5 kW\_11620 Kcal/h



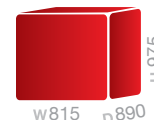
270° C



104 Kg.



230 V - 50/60 Hz



### CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)490x(D)655x(H)630 mm  
*cooking chamber dimension*
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)815x(D)890x(H)975 mm  
*external dimension*
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.  
*distance between trays*
- CONEXIÓN: SCHUKO\_MONOFASICO *single phase connection*
- DIAMETRO SALIDA GASES: 150 mm.  
*diameter chimney: 150 mm.*
- POTENCIA: 400 W  
*power*
- TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C  
*max temperature*
- PESO: 104 Kg.  
*weight*
- VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz  
*Voltage*

### EQUIPAMIENTO equipment

- Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT color touch screen
- Humedad regulable 0% - 100% *Adjustable humidity 0% - 100 %*
- Modalidad de coccion delta t. (Opcional) *Delta t cooking mode (Option)*
- Apertura valvula de vapor programable *Programmable steam valve*
- 99 Programas de coccion con 6 fases *6 steps cooking 99 programs*
- Pre calentamiento automático *Automatic pre-heating*
- Enfriamiento automático *Automatic cooling system*
- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Micro de puerta *Door safety switch*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Motor con doble velocidad *Double speed fan*
- Lámpara interior *Halogen chamber light*
- Conexión agua ¾ *Water connection ¾*
- Vidrio abatible para limpieza *Folding inner glass for cleaning*
- Inversor de giro *Reversing gear*
- Regeneración de alimentos *Food regeneration*
- Recetario *Recipe library*
- Slida de gases *Chimney*

### OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 € *change opening door*
- LAVADO AUTOMATICO: 690 € *automatic washing*
- Sonda pincho: 210 € *core probe*
- GAS NATURAL: bajo pedido *natural gas: under request*

### PVP rrp RXB-606-V7-GAS

6.560 €

## SERIE RXB

### RXB-610

10 X 600 X 400 mm.

10 x GN 1/1



13.650 W



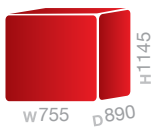
250° C



109 Kg.



400 V - 50/60 Hz



#### CARACTERÍSTICAS features

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● DIMENSIONES INTERNAS: (W)490x(D)655x(H)935 mm<br/><i>cooking chamber dimension</i></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● POTENCIA: 13.650 W<br/><i>power</i></li> </ul>                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)755x(D)890x(H)1145 mm<br/><i>external dimension</i></li> </ul>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>● TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C<br/><i>max temperature</i></li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.<br/><i>distance between trays</i></li> </ul>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>● PESO: 109 Kg.<br/><i>weight</i></li> </ul>                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T<br/><i>3p + n + e three phase</i></li> </ul>                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>● VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz<br/><i>Voltage</i></li> </ul>          |

#### EQUIPAMIENTO equipment

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Temporizador 0-120 min. + modo continuo<br/><i>timer 0-120 min. + continuous function.</i></li> <li>● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i></li> <li>● Micro de puerta <i>Door safety switch</i></li> <li>● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i></li> <li>● Inversor de giro <i>Reversing gear</i></li> <li>● Conexión agua ¾ <i>Water connection ¾</i></li> <li>● Humedad regulable 0-100% <i>Adjustable humidity 0% - 100 %</i></li> <li>● Vidrio abatible para limpieza <i>Folding inner glass for cleaning</i></li> </ul> |
|---|---|

#### OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €  
*change opening door*

#### PVP rrp RXB-610

**4.800 €**



## SERIE RXB RXB-610-V7

10 X 600 X 400 mm.

10 x GN 1/1



13.650 W



270° C



112 Kg.



400 V - 50/60 Hz



### CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)490x(D)655x(H)935 mm  
*cooking chamber dimension*
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)815x(D)890x(H)1145 mm  
*external dimension*
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.  
*distance between trays*
- CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T  
*3p + n + e three phase*
- POTENCIA: 13.650 W  
*power*
- TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C  
*max temperature*
- PESO: 112 Kg.  
*weight*
- VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz  
*Voltage*

### EQUIPAMIENTO equipment

- Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT color touch screen
- Humedad regulable 0% - 100% *Adjustable humidity 0% - 100 %*
- Modalidad de cocción delta t. (Opcional) *Delta t cooking mode (Option)*
- Apertura valvula de vapor programable *Programmable steam valve*
- 99 Programas de cocción con 6 fases *6 steps cooking 99 programs*
- Precalentamiento automático *Automatic pre-heating*
- Enfriamiento automático *Automatic cooling system*
- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Micro de puerta *Door safety switch*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Motor con doble velocidad *Double speed fan*
- Lámpara interior *Halogen chamber light*
- Conexión agua ¾ *Water connection ¾*
- Vidrio abatible para limpieza *Folding inner glass for cleaning*
- Inversor de giro *Reversing gear*
- Regeneración de alimentos *Food regeneration*
- Recetario *Recipe library*

### OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €  
*change opening door*
- LAVADO AUTOMÁTICO: 690 €  
*automatic washing*
- Sonda pincho: 210 €  
*core probe*

### PVP rrp RXB-610-V7

5.650 €

## SERIE RXB

### RXB-610-GAS

10 X 600 X 400 mm.

10 x GN 1/1



600 W



18 kW\_15480 Kcal/h



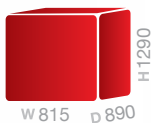
250° C



127 Kg.



230 V / 50-60 Hz



#### CARACTERÍSTICAS features

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● DIMENSIONES INTERNAS: (W)490x(D)655x(H)935 mm<br/><i>cooking chamber dimension</i></li> <li>● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)815x(D)890x(H)1290 mm<br/><i>external dimension</i></li> <li>● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.<br/><i>distance between trays</i></li> <li>● CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO <i>single phase connection</i></li> <li>● DIAMETRO SALIDA GASES: 150 mm.<br/><i>diameter chimney: 150 mm.</i></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● POTENCIA: 600 W<br/><i>power</i></li> <li>● TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C<br/><i>max temperature</i></li> <li>● PESO: 127 Kg.<br/><i>weight</i></li> <li>● VOLTAJE: 230 V / 50-60 Hz<br/><i>Voltage</i></li> </ul> |
|--|--|

#### EQUIPAMIENTO equipment

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Temporizador 0-120 min. + modo continuo<br/><i>timer 0-120 min. + continuous function.</i></li> <li>● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i></li> <li>● Micro de puerta <i>Door safety switch</i></li> <li>● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i></li> <li>● Inversor de giro <i>Reversing gear</i></li> <li>● Conexión agua ¾ <i>Water connection ¾</i></li> <li>● Humedad regulable 0-100% <i>Adjustable humidity 0% - 100 %</i></li> <li>● Vidrio abatible para limpieza <i>Folding inner glass for cleaning</i></li> <li>● Modo ECO <i>Eco mode</i></li> <li>● Salida de gases <i>Chimney</i></li> </ul> |
|---|---|

#### OPCIONES (PVP) options (rrp)

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €<br/><i>change opening door</i></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● GAS NATURAL: bajo pedido<br/><i>natural gas: under request</i></li> </ul> |
|--|--|

#### PVP rrp RXB-610-GAS

**6.380 €**



## SERIE RXB

### RXB-610-V7-GAS

10 X 600 X 400 mm.

10 x GN 1/1



600 W



18 kW\_15480 Kcal/h



270 C



127 Kg.



230 V - 50/60 Hz



#### CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)490x(D)655x(H)935 mm  
*cooking chamber dimension*
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)815x(D)890x(H)1290 mm  
*external dimension*
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.  
*distance between trays*
- CONEXIÓN: SCHUKO\_MONOFASICO *single phase connection*
- DIAMETRO SALIDA GASES: 150 mm.  
*diameter chimney: 150 mm.*
- POTENCIA: 600 W  
*power*
- TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C  
*max temperature*
- PESO: 127 Kg.  
*weight*
- VOLTAJE: 230 V / 50-60 Hz  
*Voltage*

#### EQUIPAMIENTO equipment

- Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT color touch screen
- Humedad regulable 0% - 100% *Adjustable humidity 0% - 100 %*
- Modalidad de coccion delta t. (Opcional) *Delta t cooking mode (Option)*
- Apertura valvula de vapor programable *Programmable steam valve*
- 99 Programas de coccion con 6 fases *6 steps cooking 99 programs*
- Pre calentamiento automático *Automatic pre-heating*
- Enfriamiento automático *Automatic cooling system*
- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Micro de puerta *Door safety switch*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Motor con doble velocidad *Double speed fan*
- Lámpara interior *Halogen chamber light*
- Conexión agua ¾ *Water connection ¾*
- Vidrio abatible para limpieza *Folding inner glass for cleaning*
- Inversor de giro *Reversing gear*
- Regeneración de alimentos *Food regeneration*
- Recetario *Recipe library*
- Salida de gases *Chimney*

#### OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 € *change opening door*
- LAVADO AUTOMATICO: 690 € *automatic washing*
- Sonda pincho: 210 € *core probe*
- GAS NATURAL: bajo pedido *natural gas: under request*

#### PVP rrp RXB-610-V7

**8.010 €**



Jemi S.A.  
C/ Selva de Mar, 122-128  
08020 Barcelona, España  
Tels. 93 308 31 54  
Fax 93 303 38 73

email: [comercial@jemi.es](mailto:comercial@jemi.es)

[www.jemi.es](http://www.jemi.es)

Jemi S.A.  
C/ Alejandro Sanchez, 63  
28019 Madrid, España  
Tels. 91 565 05 60  
Fax 91 565 19 80

email: [madrid@jemi.es](mailto:madrid@jemi.es)

[www.jemi.es](http://www.jemi.es)

Edición 2012



# Experiencia de cocina



## Aire caliente seco 50° - 270°C

La cocción por convección es la más simple y tradicional, y que, gracias a su aire caliente, permite cocinar de manera uniforme la comida. Es ideal para asar, cocinar a la plancha, dorar y gratinar. Gracias a este sistema, los tiempos de cocción se reducen notablemente, en comparación con los métodos de cocción tradicionales.



## Vapor atmosférico 100°C

La cocción a vapor 100°C es recomendada específicamente para vegetales, pescado, huevos y carnes, los cuales por lo general vienen cocinados en agua por ebullición; permite obtener una cocción excelente, rica en sabor y en color, con una pérdida mínima de la consistencia y de los valores nutricionales. Gracias a esta tecnología es posible ahorrar espacio, tiempo y energía, ya que no será necesaria la utilización de ollas y hervidores de agua, ni la presencia del personal durante la cocción así como tampoco calentar grandes cantidades de agua antes de comenzar a cocinar.



## Vapor a baja temperatura delicado 35-95°C

El vapor a baja temperatura permite cocinar alimentos delicados como los crustáceos, realizar cocciones particulares como el Crème Caramel, o cocinar todos aquellos alimentos normalmente preparados a baño-maría. Así se obtienen comidas más saludables, ricas en vitaminas, minerales y con más sabor.



## Super vapor 120°C

El vapor a 120°C permite una mayor transmisión del calor a los alimentos que se están cocinando. Es apropiado para la cocción de alimentos con una estructura molecular resistente, como las patatas, la calabaza y las zanahorias. Además se utiliza para descongelar rápidamente los alimentos.



## Aire caliente humedecido (Mixto) 50-270°C

Utiliza de manera combinada el aire caliente y la humedad controlada. Así se obtienen alimentos particularmente jugosos y sabrosos, con una pérdida de peso mínima, en tiempos breves y con un significativo ahorro de energía. Es ideal para cocinar guisos, braseados y salsas, así como para grandes pedazos de carne. Gracias a esta nueva tecnología de cocina, ya no será necesario que el personal siga constantemente la cocción, lo cual significa un importante ahorro a nivel económico.



## Regeneración 90-160°C

La cocina moderna se basa en la racionalización de la cocción. Los alimentos son cocinados en cantidades ideales y así conservados. En el momento en el cual será necesario servir dichos alimentos (a través de el ciclo de regeneración) en breve tiempo se obtendrá una comida con las mismas características de una acabada de cocinar. La mayor ventaja de todo esto es la eliminación de desperdicios, ya que las porciones vienen regeneradas y servidas sólo en la cantidad necesaria. Las porciones restantes se mantienen congeladas y listas para ser utilizadas. Esta solución es indispensable para las gastronomías y los caterings.



# Soluciones específicas



## Cocción simple con sonda al corazón

Obtener un roast-beef perfecto será muy sencillo. Gracias a la utilización de la sonda al corazón, el horno se ocupará de determinar cuando el corazón del roast-beef habrá alcanzado el grado de cocción establecido previamente.



## Cocción $\Delta t$

Homogeneidad y suavidad sin igual. Esta función es apropiada sobre todo para cocinar piezas de carne grandes. Mantiene constante la diferencia de temperatura entre el corazón del alimento y la cámara de cocción. Es una cocción delicada que impide que el alimento se seque superficialmente, asegurando así una excelente homogeneidad, suavidad y una pérdida mínima en el peso.



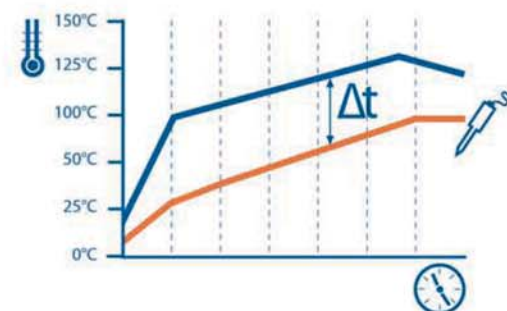
## Cocción lenta

Es el método de cocción indicado para cocinar grandes pedazos de carne. Permite reducir al mínimo el desperdicio de los jugos contenidos en los alimentos así como obtener suavidad y gusto hasta de las carnes ricas en nervios. Aprovecha al máximo las horas en las cuales en la cocina hay menos trabajo, incluyendo la noche.



## Cocción a baja ventilación

Seleccionando esta opción es posible cocinar la pequeña pastelería y todos aquellos alimentos de estructura ligera que necesitan una delicada velocidad del aire.



# Funciones y características



## Pasteurización

El vapor, utilizado dependiendo del tipo de alimento y con tiempos y temperaturas diferentes, permite la pasteurización y la esterilización de los alimentos propios de cada estación (conservas) y del caviar.



## Al vacío

Es posible cocinar alimentos confeccionados al vacío obteniendo innumerables ventajas desde el punto de vista de la higiene y de la conservación. Cocinando al vacío pescado, vegetales y salsas, los sabores no se pierden, por lo que no es necesaria la utilización de sazones y el resultado es una comida saludable, ligera y gustosa.



## Plancha para pollos

Gracias a una plancha especial para pollos, es posible cocinar y dorar la carne perfectamente y uniformemente. La carne resultará así jugosa, sabrosa y crujiente. Gracias a la cocción desde adentro, el tiempo de la misma se verá reducido respecto a aquel obtenido utilizando las planchas comunes, y además el lugar de trabajo no presentará humo ni olores.



## Huevos duros

Es posible cocinar al mismo tiempo grandes cantidades de huevos duros sin ayuda del personal.



## Huevos escalfados

En el horno, utilizando una bandeja para dicho uso se podrá cocinar simultáneamente grandes cantidades de huevos escalfados sin utilizar sartenes ni personal.



## Banqueting

Siguiendo la técnica de cocción, regeneración y la utilización de estructuras con ruedas porta-plateos, mantas térmicas y regeneradores / mantenedores, es mucho más fácil llevar a cabo el servicio de banqueting y catering. Así organizar banquetes, ceremonias, aún lejos de la cocina, y fiestas será seguramente más simple.



## Hornos superpuestos

Se pueden superponer hornos con 6 y 10 niveles, permitiendo así optimizar el espacio en la cocina y haciendo flexible el uso de las máquinas dependiendo de las cargas de trabajo.



## Recetario

Con cada modelo se encuentra un muy útil recetario con interesantes consejos y ejemplos de como aprovechar cada ventaja y cada función del horno.



## Sistema de Análisis de peligros y puntos críticos de control (opcional)

Conectando el horno a la computadora personal a través de la tecnología USB o RS232 será posible descargar, elaborar y archivar todos los datos relacionados con las cociones según la normativa HACCP. Esto les permite obtener estándares de higiene y de calidad de un nivel superior.



## Lavado automático

Hoy en día lavar el horno ya no es un problema. Gracias al sistema de lavado a ciclo cerrado de JEMI, ustedes obtendrán una completa limpieza del horno, todo con un gasto reducido de detergentes y agua; y la cámara de cocción quedará siempre higienizada.



## Inversión rotación motoventilador

Gracias a esta función el aire en la cámara de cocción circula perfectamente.



## Aplicaciones especiales naval

Toda la línea JEMI está preparada para las instalaciones navales, con bridas y tensiones específicas. (440 trifásico sin neutro)



## Ferrovionario

El horno compacto con 6 planchas GN 2/3 fue estudiado y creado para suplir las exigencias de la restauración ferroviaria. 0,35 cm<sup>2</sup> en los cuales es posible colocar contenedores GN 1/2, GN 2/3 y todos los formatos aeronáuticos.



# Hornos Mixtos



## 6XGN 2/3

Capacidad: 6xGN 2/3  
 Distancia entre guías (mm): 60  
 Cubiertos / día: 30 - 50  
 Ancho (mm): 600  
 Profundidad (mm): 600  
 Altura (mm): 645  
 Ancho cámara (mm): 355  
 Profundidad cámara (mm): 451  
 Altura cámara (mm): 382  
 Carga máxima (Kg): 16  
 Alimentación agua: 3/4" GAS  
 Presión agua: 100 - 800  
 Descarga agua (mm): Ø 25

### ELÉCTRICO: HSE-623

Peso neto kg: 62  
 Conexiones eléctricas: 3N AC 400V 50 - 60 Hz  
 Potencia eléctrica total kW: 5,9  
 Potencia eléctrica cámara kW: 5,7



## 6XGN 1/1

Capacidad: 6xGN 1/1  
 Distancia entre guías (mm): 70  
 Cubiertos / día: 50 - 80  
 Ancho (mm): 870  
 Profundidad (mm): 745  
 Altura (mm): 816  
 Ancho cámara (mm): 600  
 Profundidad cámara (mm): 355  
 Altura cámara (mm): 490  
 Carga máxima (Kg): 24  
 Alimentación agua: 3/4" GAS  
 Presión agua: 100 - 800  
 Descarga agua (mm): Ø 25

### ELÉCTRICO: HSE-611

Peso neto kg: 98  
 Conexiones eléctricas: 3N AC 400V 50 - 60 Hz  
 Potencia eléctrica total kW: 9,3  
 Potencia eléctrica cámara kW: 6

### GAS: HSG-611

Peso neto kg: 118  
 Conexiones eléctricas: 1N AC 230V 50 - 60 Hz  
 Potencia eléctrica total kW: 0,3  
 Potencia térmica nominal Qn: 14 Kw  
 12.045,88 kcal



## 10XGN 1/1

Capacidad: 10xGN 1/1  
 Distancia entre guías (mm): 70  
 Cubiertos / día: 80 - 150  
 Ancho (mm): 940  
 Profundidad (mm): 910  
 Altura (mm): 1082  
 Ancho cámara (mm): 670  
 Profundidad cámara (mm): 440  
 Altura cámara (mm): 730  
 Carga máxima (Kg): 40  
 Alimentación agua: 3/4" GAS  
 Presión agua: 100 - 800  
 Descarga agua (mm): Ø 25

### ELÉCTRICO: HSE-1011

Peso neto kg: 133  
 Conexiones eléctricas: 3N AC 400V 50 - 60 Hz  
 Potencia eléctrica total kW: 15,3  
 Potencia eléctrica cámara kW: 15

### GAS: HSG-1011

Peso neto kg: 158  
 Conexiones eléctricas: 1N AC 230V 50 - 60 Hz  
 Potencia eléctrica total kW: 0,3  
 Potencia térmica nominal Qn: 19 Kw  
 16.347,98 kcal



## 10XGN 2/1

Capacidad: 10xGN 2/1  
 Distancia entre guías (mm): 70  
 Cubiertos / día: 150 - 300  
 Ancho (mm): 1220  
 Profundidad (mm): 998  
 Altura (mm): 1092  
 Ancho cámara (mm): 670  
 Profundidad cámara (mm): 890  
 Altura cámara (mm): 730  
 Carga máxima (Kg): 80  
 Alimentación agua: 3/4" GAS  
 Presión agua: 100 - 800  
 Descarga agua (mm): Ø 25

### ELÉCTRICO: HSE-1021

Peso neto kg: 150  
 Conexiones eléctricas: 3N AC 400V 50 - 60 Hz  
 Potencia eléctrica total kW: 21,3  
 Potencia eléctrica cámara kW: 21

### GAS: HSG-1021

Peso neto kg: 218  
 Conexiones eléctricas: 1N AC 230V 50 - 60 Hz  
 Potencia eléctrica total kW: 0,5  
 Potencia térmica nominal Qn: 22 Kw  
 18.929,24 kcal



## 20XGN 1/1

Capacidad: 20xGN 1/1  
 Distancia entre guías (mm): 60  
 Cubiertos / día: 150 - 300  
 Ancho (mm): 970  
 Profundidad (mm): 997  
 Altura (mm): 1900  
 Ancho cámara (mm): 670  
 Profundidad cámara (mm): 440  
 Altura cámara (mm): 1365  
 Carga máxima (Kg): 80  
 Alimentación agua: 3/4" GAS  
 Presión agua: 100 - 800  
 Descarga agua (mm): Ø 25

### ELÉCTRICO: HSE-2011

Peso neto kg: 190  
 Conexiones eléctricas: 3N AC 400V 50 - 60 Hz  
 Potencia eléctrica total kW: 30,6  
 Potencia eléctrica cámara kW: 30

### GAS: HSG-2011

Peso neto kg: 225  
 Conexiones eléctricas: 1N AC 230V 50 - 60 Hz  
 Potencia eléctrica total kW: 0,6  
 Potencia térmica nominal Qn: 30 Kw  
 25.812,60 kcal



## 20XGN 2/1

Capacidad: 20xGN 2/1  
 Distancia entre guías (mm): 60  
 Cubiertos / día: 300 - 500  
 Ancho (mm): 1220  
 Profundidad (mm): 997  
 Altura (mm): 1900  
 Ancho cámara (mm): 670  
 Profundidad cámara (mm): 890  
 Altura cámara (mm): 1365  
 Carga máxima (Kg): 160  
 Alimentación agua: 3/4" GAS  
 Presión agua: 100 - 800  
 Descarga agua (mm): Ø 25

### ELÉCTRICO: HSE-2021

Peso neto kg: 310  
 Conexiones eléctricas: 3N AC 400V 50 - 60 Hz  
 Potencia eléctrica total kW: 43  
 Potencia eléctrica cámara kW: 42

### GAS: HSG-2021

Peso neto kg: 400  
 Conexiones eléctricas: 1N AC 230V 50 - 60 Hz  
 Potencia eléctrica total kW: 1  
 Potencia térmica nominal Qn: 50 Kw  
 43.021,00 kcal







## Hornos Mixtos

Los hornos mixtos, creados para realizar toda una serie de refinadas técnicas de cocción, sin dejar a un lado la calidad y los altos niveles productivos. Además de la cocción a convección, a vapor y mixta, estos hornos poseen también la sonda al corazón. La cámara de cocción es redondeada para facilitar la limpieza, la puerta posee un vidrio amplio y preparado para las altas temperaturas; la perfecta iluminación permite un control inmediato sobre la comida. Disponen de un display con información constante.

Los **Hornos Mixtos** son la mejor solución para la restauración.



# Equipo



Alarmas mal funcionamiento

Panel de control accesible frontalmente

Inversion rotacion motoventilador

Estructura interna porta ollas removible lavable en el lavavajillas

Mando de regulación PUSH SYSTEM

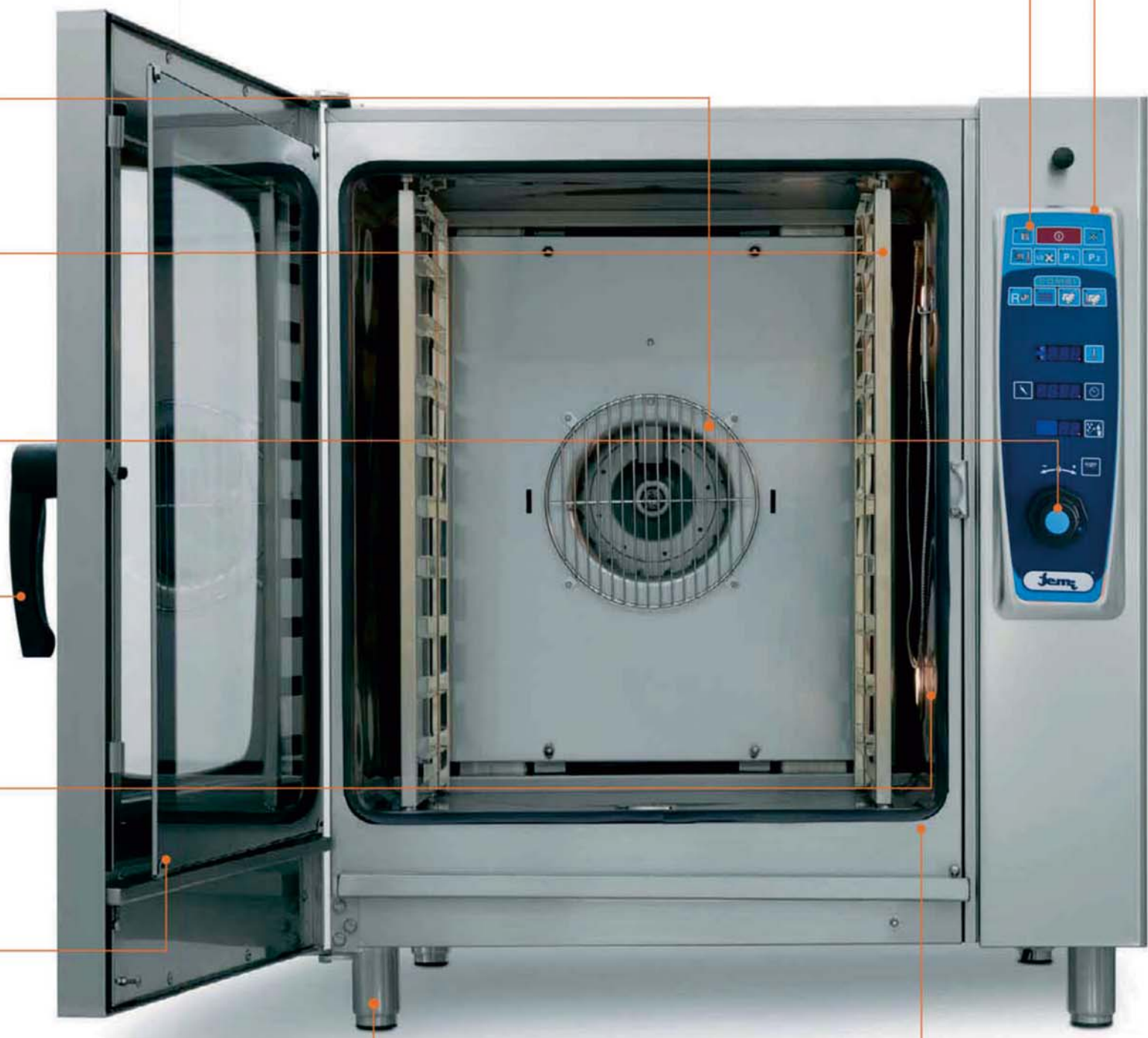
Maneta puerta hergonómica sensor seguridad puerta

Iluminación cámara

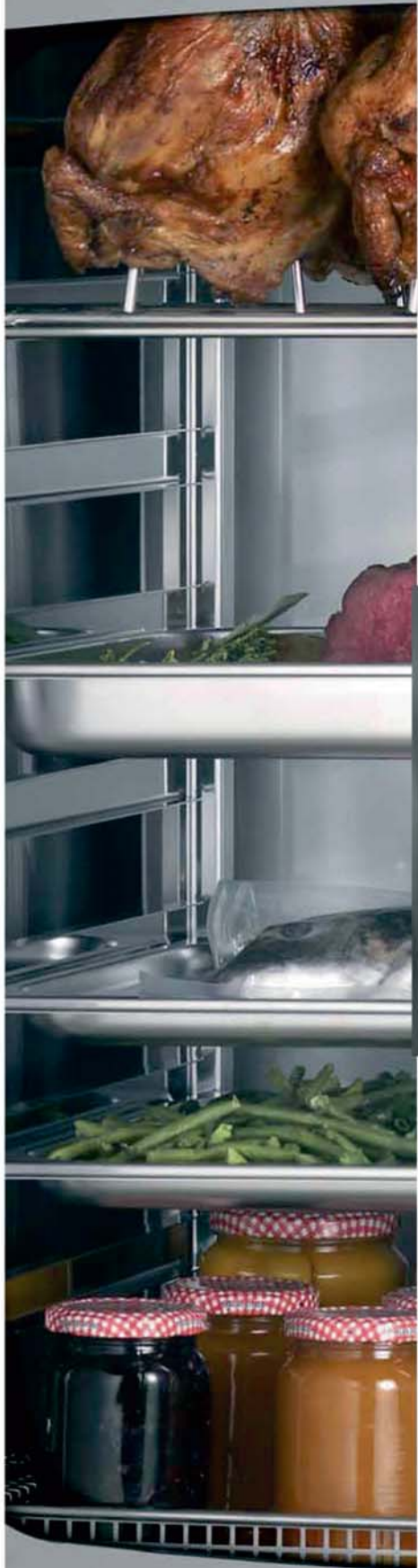
Puerta con doble vidrio templado ventilado abrible

Pies regulables, con dispositivo para ser fijados al suelo (opcional)

Cámara de cocción sin escapes con las esquinas redondeadas



# Accesorios



Guías y carros



Thermocover



Armario caliente



Campana



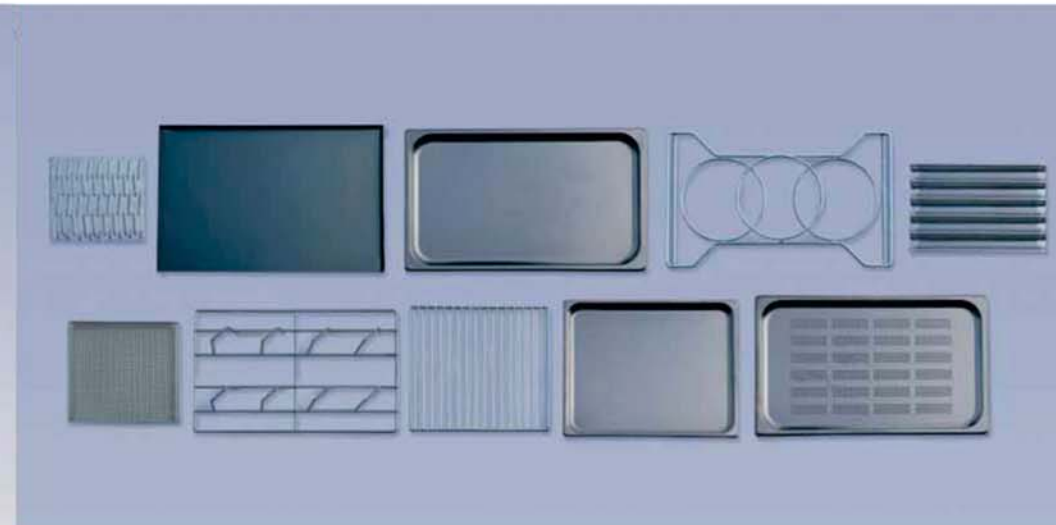
Soportes



Ducha



Filtro grasas



Complementos



Tratamiento de aguas

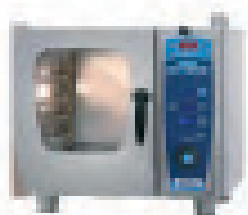


**Hornos Mixtos Vapor Directo Eléctricos**

Modelo	HSE-623	HSE-611	HSE-1011	HSE-1021	HSE-2011	HSE-2021
Capacidad	6 x GN 2/3	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1	10 x GN 2/1	20 x GN 1/1	20 x GN 2/1
Distancia entre guías (mm)	60	70	70	70	60	60
Cubiertos / día	30 - 50	50 - 80	80 - 150	150 - 300	150 - 300	300 - 500
Ancho (mm)	600	870	940	1220	970	1220
Profundidad (mm)	600	745	910	998	997	997
Altura (mm)	645	816	1082	1092	1900	1900
Ancho cámara (mm)	355	600	670	670	670	670
Profundidad cámara (mm)	451	355	440	890	440	890
Altura cámara (mm)	382	490	730	730	1365	1365
Carga máxima (Kg)	16	24	40	80	80	160
Alimentación agua	3/4" GAS	3/4" GAS	3/4" GAS	3/4" GAS	3/4" GAS	3/4" GAS
Presión agua (Kpa)	100 - 800	100 - 800	100 - 800	100 - 800	100 - 800	100 - 800
Descarga agua (mm)	Ø 25	Ø 25	Ø 25	Ø 25	Ø 25	Ø 25
Ø Tubo salida de vapor	50 mm.	50 mm.	50 mm.	50 mm.	50 mm.	50 mm.
Peso neto (Kg)	62	98	133	150	190	310
Conexiones eléctricas	3N AC 400V 50 - 60 Hz	3N AC 400V 50 - 60 Hz	3N AC 400V 50 - 60 Hz	3N AC 400V 50 - 60 Hz	3N AC 400V 50 - 60 Hz	3N AC 400V 50 - 60 Hz
Potencia eléctrica total (kW)	5,9	9,3	15,3	21,3	30,6	43
Potencia eléctrica cámara (kW)	5,7	6	15	21	30	42
Precio	4.225 €	5.910 €	7.810 €	11.190 €	15.730 €	23.125 €
Opción lavado automático	-	+425 €	+425 €	+580 €	+685 €	+795 €
Apertura de puerta hacia la derecha	-	+425 €	+425 €	+475 €	+635 €	+740 €
HORNO CON BOILER	-	+1.200 €	+1.600 €	+2.600 €	+2.600 €	+3.000 €
<b>Opción con BOILER</b>						

## La mejor solución para la restauración

Los hornos mixtos, creados para realizar toda una serie de refinadas técnicas de cocción, sin dejar a un lado la calidad y los altos niveles productivos. Además de la cocción a convección, a vapor y mixta, estos hornos poseen también la sonda al corazón. La cámara de cocción es redondeada para facilitar la limpieza, la puerta posee un vidrio amplio y preparado para las altas temperaturas; la perfecta iluminación permite un control inmediato sobre la comida. Disponen de un display con información constante.



6XGN 2/3



6XGN 1/1



10XGN 1/1

Hornos Mixtos Vapor Directo a Gas

Modelo	HSG-611	HSG-1011	HSG-1021	HSG-2011	HSG-2021
Capacidad	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1	10 x GN 2/1	20 x GN 1/1	20 x GN 2/1
Distancia entre guías (mm)	70	70	70	60	60
Cubiertos / día	50 - 80	80 - 150	150 - 300	150 - 300	300 - 500
Ancho (mm)	870	940	1220	970	1220
Profundidad (mm)	745	910	998	997	997
Altura (mm)	816	1082	1092	1900	1900
Ancho cámara (mm)	600	670	670	670	670
Profundidad cámara (mm)	355	440	890	440	890
Altura cámara (mm)	490	730	730	1365	1365
Carga máxima (Kg)	24	40	80	80	160
Alimentación agua	3/4" GAS	3/4" GAS	3/4" GAS	3/4" GAS	3/4" GAS
Presión agua (Kpa)	100 - 800	100 - 800	100 - 800	100 - 800	100 - 800
Descarga agua (mm)	Ø 25	Ø 25	Ø 25	Ø 25	Ø 25
Alimentación de Gas	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Ø Tubo salida de gases combustión	120 mm.	120 mm.	150 mm.	150 mm.	150 mm.
Ø Tubo salida de vapor	50 mm.	50 mm.	50 mm.	50 mm.	50 mm.
Peso neto (Kg)	118	158	218	225	400
Conexiones eléctricas	1N AC 230V 50 - 60 Hz	1N AC 230V 50 - 60 Hz	1N AC 230V 50 - 60 Hz	1N AC 230V 50 - 60 Hz	1N AC 230V 50 - 60 Hz
Potencia eléctrica total (kW)	0,3	0,3	0,5	0,6	1
Potencia térmica total Q <sub>n</sub> (kW)	14	19	22	30	50
Potencia térmica total Q <sub>n</sub> (kcal)	12.045,88	16.347,98	18.929,24	25.812,60	43.021,00
Precio	6.705 €	9.080 €	12.990 €	19.425 €	26.925 €
Opción lavado automático	+425 €	+425 €	+580 €	+685 €	+795 €
Apertura de puerta hacia la derecha	+425 €	+425 €	+475 €	+635 €	+740 €
HORNO CON BOILER	+1200 €	+1.600 €	+2.600 €	+2.600 €	+3.000 €



10XGN 2/1



20XGN 1/1






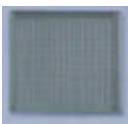




20XGN 2/1

Accesorios

		6 x GN 2/3	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1	10 x GN 2/1	20 x GN 1/1	20 x GN 2/1
	KIT DUCHA	530 €	530 €	530 €	530 €	530 €	530 €
	FILTRO GRASAS	140 €	160 €	210 €	265 €	2 x 210 €	2 x 265 €
	SOPORTE	530 €	695 €	740 €	955 €	-	-
	SOPORTE CERRADO	-	Ancho 870 Fondo 745 Alto 670 (mm.) 1.375 €	Ancho 941 Fondo 912 Alto 670 (mm.) 1.480 €	Ancho 1120 Fondo 998 Alto 670 (mm.) 1.900 €	-	-
	GUÍAS PARA SOPORTES	-	350 €	390 €	495 €	-	-
	GUÍAS EXTRAIBLES	-	515 €	580 €	740 €	-	-
	CARRO PORTA GUÍAS	-	-	-	-	2.110 €	2.640 €

Accesorios

		ALTURA	GN 2/3	GN 1/1	GN 2/1	EN 60 x 40
	Parrilla de Acero Inoxidable	-	31 €	35 €	109 €	71 €
	Parrilla para pollos	-	-	47 €	-	-
	Parrilla porta- platos	-	-	53 €	-	-
	Bandeja de Acero Inoxidable	20 mm.	31 €	42 €	93 €	-
		40 mm.	38 €	47 €	99 €	-
		65 mm.	47 €	54 €	140 €	-
		100 mm.	52 €	66 €	146 €	-
	Bandeja perforada	20 mm.	38 €	50 €	103 €	-
		40 mm.	41 €	58 €	109 €	-
		65 mm.	56 €	73 €	145 €	-
		100 mm.	65 €	91 €	190 €	-
	Cesta de fritura	40 mm.	63 €	81 €	-	-
	Placa para pastelería	20 mm.	25 €	27 €	-	30 €
	Placa para baguette	-	-	78 €	-	87 €

Hornos serie Santacroce a gas mixto con controles electromecánicos vapor por inyección directa

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES exteriores	APERTURA DE PUERTA	Nº VENTILADORES	POTENCIA/ VOLTAJE	TEMPERATURA	CAPACIDAD	PESO	HOMOLOGACIÓN	GARANTÍA	PRECIO
SC10M	SC10M	870x770x1080	LATERAL	2	19KW de Gas / 220/1V 06KW de Eléctrica / 220/1V	MAX.280°C	10	160KG	CE	1 AÑO	<b>9.869 €</b>
SC07M	SC07M	870x770x880	LATERAL	2	16KW de Gas / 220/1V 06KW de Eléctrica / 220/1V	MAX.280°C	7	130KG	CE	1 AÑO	<b>9.152 €</b>
SC05M	SC05M	870x770x700	LATERAL	1	9,5KW de Gas / 220/1V 06KW de Eléctrica / 220/1V	MAX.280°C	5	120KG	CE	1 AÑO	<b>7.899 €</b>

\*Capacidad en bandejas de 60x40 ó GN 1/1

EQUIPAMIENTO

Mandos electromecánicos	DIGITALES	Regulación de la humedad en la cámara de cocción	MANUAL
Motores de rotación alternativa bidireccional		Velocidad de los ventiladores regulable en...	niveles
Espacio entre bandejas	74 mm	Luces Interiores Halógenas	

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

OPCIONALES

Construcción en acero inoxidable	Sonda corazón	199 €
----------------------------------	---------------	-------

Hornos serie Santacroce a gas mixto con controles digitales vapor por inyección directa

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES exteriores	APERTURA DE PUERTA	Nº VENTILADORES	POTENCIA/ VOLTAJE	TEMPERATURA	CAPACIDAD	PESO	HOMOLOGACIÓN	GARANTÍA	PRECIO
SC10D	SC10D	870x770x1080	LATERAL	2	19KW de Gas / 220/1V 06KW de Eléctrica / 220/1V	MAX.280°C	10	160KG	CE	1 AÑO	<b>10.858 €</b>
SC07D	SC07D	870x770x880	LATERAL	2	16KW de Gas / 220/1V 06KW de Eléctrica / 220/1V	MAX.280°C	7	130KG	CE	1 AÑO	<b>9.923 €</b>
SC05D	SC05D	870x770x700	LATERAL	1	9,5KW de Gas / 220/1V 06KW de Eléctrica / 220/1V	MAX.280°C	5	120KG	CE	1 AÑO	<b>8.631 €</b>

\*Capacidad en bandejas de 60x40 ó GN 1/1

EQUIPAMIENTO

Mandos electromecánicos		Regulación de la humedad en la cámara de cocción	MANUAL
Control digital con...	99 programas	Velocidad de los ventiladores regulable en...	niveles
	5 ciclos de cocción por programa	Luces Interiores Halógenas	
Motores de rotación alternativa bidireccional			
Espacio entre bandejas	74 mm		

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

OPCIONALES

Sistema de precalentamiento automático	Sonda Corazón	199 €
Construcción en acero inoxidable	Sistema de lavado	387 €

Hornos serie Santacroce a gas mixto con controles electromecánicos



SC07M

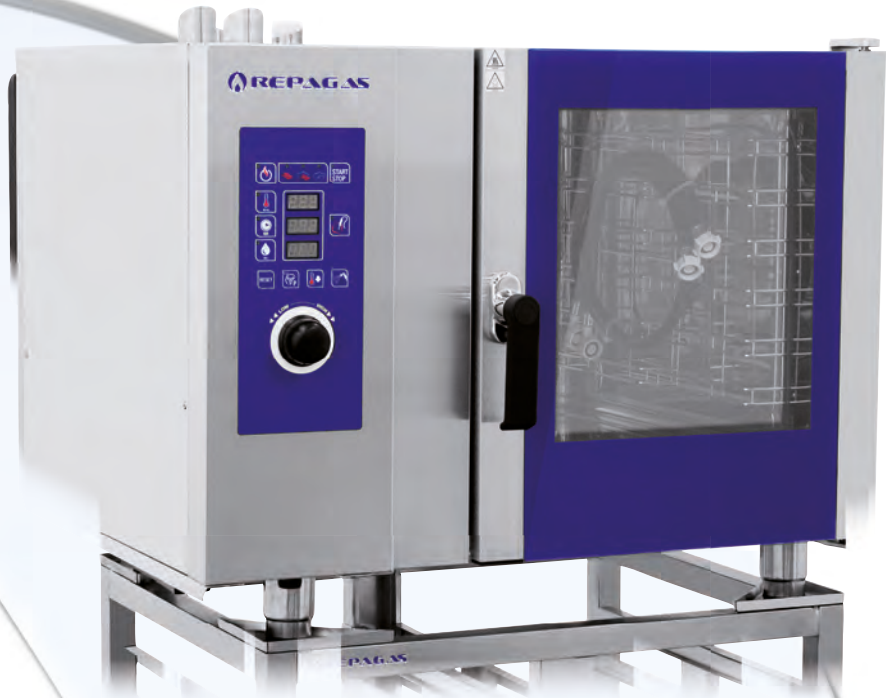
Hornos serie Santacroce a gas mixto con controles digitales



SC10D



# Hornos



# Hornos

- Hornos
- Ovens
- Fours
- Fornos





### **AISI 316 en cámara de cocción**

Porque para obtener los mejores resultados no hay más secreto que trabajar con las mejores máquinas y, la calidad del material, siempre acaba marcando la diferencia. Y en nuestro caso además lo hará por más tiempo ya que contamos

con una cámara de cocción abrillantada construida en acero inoxidable AISI 304 con techo, suelo (ambos 1,2 mm de espesor), ventilador y generador de vapor fabricados en acero inoxidable AISI 316L.

#### **AISI 316 in cooking chamber.**

Because to get the best results there is no other secret that working with the best equipment and, the quality of the raw materials, always just making a difference. And in our case it will also be longer life as we have polished cooking chambers made of stainless steel AISI 304 with top, bottom (both 1,2 mm thickness), fan and steam generator made of stainless steel AISI 316L.

#### **AISI 316 dans la chambre de cuisson.**

Parce que pour obtenir les meilleurs résultats il n'y a pas d'autre secret que travailler avec les

meilleures machines et, la qualité du matériel, toujours fait la différence. Et dans notre cas en plus ce sera pour plus de temps car nous avons une chambre de cuisson avec finition brillante construite en inox AISI 304 avec plafond, sol (les deux avec 1,2 mm d'épaisseur), ventilateur et générateur de vapeur fabriqués en acier inoxydable AISI 316L.

#### **AISI 316 na câmara de cozedura.**

Porque para obter os melhores resultados não há segredo do que trabalhar com as melhores máquinas e, a qualidade do material, sempre acaba por marcar a diferença. No nosso caso, para além disto, o fará por mais tempo, uma vez que contamos como uma câmara de cozedura construída em aço AISI 304 com tecto, solo (ambos 1,2 mm de espessura), ventilador e gerador de vapor fabricados em aço inox AISI 316L.



### **HACCP**

Igual de importante que trabajar con el mejor equipo es confiar en la seguridad de lo que hacemos y por ello, se debe poder contar

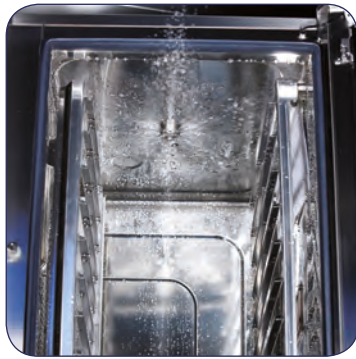
con un Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control para garantizar la inocuidad y dotar a nuestra producción de un alto nivel de garantías sobre la seguridad de los alimentos y los procesos empleados en su uso.

**HACCP.** As important as work with the best equipment is to trust in the security of what we do and therefore, we should be able to have a Hazard Analysis and Critical Control Points to ensure safety and give our production a high level of guarantees on the safety of food and the processes employed in it use.

**HACCP.** Aussi important que travailler avec le meilleur équipement est

confier dans la sécurité de ce que nous faisons, et pour cela, on doit pouvoir compter avec un Analyse de Dangers et Points Critiques de Control pour garantir l'inocuité et doter à notre production d'un haut niveau de garanties sur la sécurité des aliments et les procès employés dans son usage.

**APPCC.** Iguamente importante como trabalhar com o melhor equipamento é confiar na segurança do que fazemos e por isso, deve-se poder contar com uma Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo para garantir a inocuidade e dotar a nossa produção de um alto nível de garantías sobre a segurança dos alimentos e dos processos empregues no seu uso.



## Sistema de lavado

Con distintos niveles pero siempre persiguiendo un mismo fin: facilitar la limpieza de la cámara de cocción en una tarea combinada entre las prestaciones

del horno, agua y la acción del detergente. Una forma de conseguir una función rutinaria, sin complicaciones y de fácil manejo para cualquier usuario que dejará la máquina lista para trabajar al máximo nivel.

**Washing system.** With different levels but always seeking the same goal: to facilitate the cleaning process of the cooking chamber in a combined task among the performance of the oven, water and detergent action. A way to get a routine function, without complications and easy to use for anyone which prepares the equipment for highest level working.

**Système de nettoyage.** Avec différents niveaux mais toujours en poursuivant le même but: faciliter le

nettoyage de la chambre de cuisson dans une tâche combinée entre les performances du four, de l'eau et l'action du détergent. Une façon d'obtenir une fonction routinière, sans complications et de facile maniement pour n'importe quel utilisateur, et qui laissera la machine prête à se mettre au travail à son maximum.

**Sistema de Lavagem.** Com níveis distintos mas perseguindo um mesmo fim: facilitar a limpeza da câmara de cozedura, é uma tarefa combinada entre as prestações do forno, água e a acção do detergente. Uma forma de conseguir uma função de rotina, sem complicações e de fácil manejo para qualquer utilizador que deixará a máquina pronta para trabalhar ao mais alto nível.



## ECO/PLUS

En una economía cada vez más competitiva donde los costes de producción se revisan a diario y las estructuras de los negocios adelgazan continuamente, es imprescindible tener la capacidad de controlar el gasto hasta en el más mínimo detalle, incluyendo la gestión energética de nuestros equipos. Por ello podremos ser capaces de gestionar / ahorrar en

las funciones de lavado y cocción según necesidades.

**ECO/PLUS.** In an increasingly competitive economy where production costs are reviewed daily and business structures slim continuously, it is essential to have the capability to control spending even in the smallest detail, including the energy management of our equipments. Therefore we will be able to manage / save in washing and cooking functions as needed according our necessities.

**ECO/PLUS.** Dans une économie de plus en plus concurrentielle où les coûts de production sont vérifiés quotidiennement et les structures des entreprises diminuent constamment,

c'est essentiel d'avoir la capacité de contrôler les dépenses jusqu'au moindre détail, en incluant la gestion énergétique de notre matériel. À cause de cela nous serons capables de gérer / économiser dans les fonctions de nettoyage et cuisson selon les besoins.

**ECO/PLUS.** Numa economia cada vez mais competitiva onde os custos de produção são revistos diariamente e as estruturas do negócio emagrecem continuamente, é imprescindível ter uma capacidade de controlar os custos até no mais pequeno detalhe, incluindo a gestão energética dos nossos equipamentos. Por isso, estamos habilitados de gerir / poupar nas funções de lavagem e cozedura segundo as necessidades.



### Control auto reverse del ventilador

Porque no podemos permitirnos presentar un acabado que no esté a la altura, auto inversión de giro por cambio en la dirección de la rotación del ventilador, una operación completamente automatizada que la máquina se encarga de

controlar por sí misma y con la que obtendremos los mejores resultados manteniendo la uniformidad en la cocción del alimento. De manera alternativa el ventilador comenzará girando en sentido horario para después alternar con el anti horario.

#### **Autoreverse wheel control.**

Automatic control to reverse the direction of the fan and improve the cooking evenness because we can not afford to provide a finish that is not up to par. Start rotating clockwise, auto reverse rotation, a fully automated operation that the oven will do getting the best results and uniformity during the cooking process.

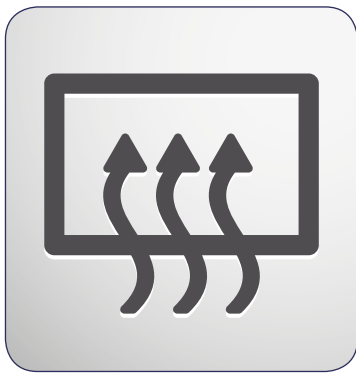
#### **Contrôle auto-reverse du ventilateur.**

Parce qu'on ne peut pas se permettre de présenter une finition médiocre, on a l'auto-inversion de la rotation à cause du changement de la rotation du ventilateur, une

opération complètement automatisée que la machine se charge de contrôler elle-même et avec laquelle nous obtiendrons les meilleurs résultats en préservant l'uniformité dans la cuisson de l'aliment. En guise d'alternative, le ventilateur commencera à tourner dans le sens horaire pour après alterner avec le sens anti horloge.

#### **Controlo auto reserve do ventilador.**

Porque não nos podemos permitir ter o produto com uma apresentação que não esteja à altura, auto inversão de rotação por alteração no sentido da rotação do ventilador, uma operação completamente automatizada que a máquina se encarrega de controlar e com a qual obteremos os melhores resultados mantendo a uniformidade na preparação dos alimentos. De forma alternativa o ventilador começará a girar no sentido dos ponteiros do relógio para depois alternar em sentido contrário.



### Control de la sobrepresión y el flujo de aire

Sistema automático de gestión del ambiente de cocción (porcentaje de humedad) modulable incluso en la función de sólo calor. Controla el flujo

de aire en la salida / ingreso del horno generando una sobrepresión dinámica en la cocción en funciones mixta y en vapor, para optimizar el consumo energético y reducir la estratificación de calor perjudicial para la cocción.

#### **Airflow and over pressure control.**

Automatic system for management of the cooking environment (% of moisture) modulable also for dry cooking. Controls the in / out flow of air, generating dynamic pressure during the cooking process in combined mode and steam mode, to optimize energy consumptions and reduce harmful stratification of heat for cooking.

#### **Contrôle de la surpression et du flux d'air.**

Système automatique de gestion de l'environnement de cuisson

(pourcentage d'humidité), modulable y compris dans la fonction de chaleur seulement. Il contrôle le flux d'air dans la sortie/entrée du four en générant une surpression dynamique dans la cuisson par rapport aux fonctions mixte et à vapeur, pour optimiser la consommation énergétique et réduire la stratification de chaleur nuisible pour la cuisson.

#### **Controlo de alta pressão e fluxo de ar.**

Sistema automático de gestão do ambiente de cozedura (percentagem de humidade) modulável inclusive na função só de calor. Controla o fluxo de ar na saída/entrada do forno gerando uma sobrepresão dinâmica na cozedura nas funções mista e em vapor, para otimizar o consumo energético e reduzir a estratificação do calor prejudicial para a cozedura.



## Gestión óptima de la cocción

Una herramienta para cada desafío que nos asegure a través de diferentes procedimientos tener la versatilidad necesaria para actuar en cada momento según las necesidades del producto: utilización de sonda corazón para medir la temperatura exacta en el centro del producto / cocciones a baja temperatura para tratar de manera delicada el alimento / Delta T especialmente indicado

para grandes piezas en las que mantendremos constante la diferencia de temperatura exterior / interior a lo largo de todo el proceso de cocción / Regeneración para los alimentos previamente cocinados...

**Optimal management of the cooking process.** A tool for every challenge that ensures us through different procedures for having the versatility to meet the requirements: core probe for inner temperature and accurate control of the product / low temperature cooking to treat delicate process / Delta T keeping constant temperature difference outside / inside, particularly suitable for big pieces / Regeneration for previously cooked food...

**Gestion optimale de la cuisson.** Un outil pour chaque défi qui nous assure à travers des différentes procédures que nous avons la versatilité nécessaire pour agir à chaque moment selon les besoins du produit: utilisation de la sonde au cœur pour mesurer la température exacte au centre du

produit / cuisson à basse température pour traiter d'une manière délicate l'aliment / Delta T spécialement indiqué pour grandes pièces dans lesquelles nous maintiendrons constante la différence de température extérieure / intérieure tout au long du processus de cuisson / Régénération des aliments préalablement cuisinés...

**Optimização da gestão da cozedura.** Uma ferramenta para cada desafio que nos assegura através de diferentes procedimentos obter a versatilidade necessária para actuar em cada momento segundo as necessidades do produto: utilização de sonda coração para medir temperatura exacta no centro do produto / cozeduras a baixa temperatura para tratar de forma delicada o alimento / Delta T especialmente indicado para grandes peças nas quais manteremos constante a diferença de temperatura exterior / interior ao longo de todo o processo de cozedura / regeneração para os alimentos previamente cozinhados...



## Nebulizador de agua

Generador de vapor en la pre-cámara de cocción con bajo costo de gestión, alto rendimiento energético y fiabilidad operativa lejos de los consumos y costes de funcionamiento / mantenimiento de los hornos con boiler. Construido en AISI 316

ofrece un vapor homogéneo, inmediatamente disponible desde el primer encendido / cocción. En suma, una manera mejor de producir vapor con alta eficiencia y fiabilidad reduciendo los costos de gestión.

**Rotational drop crusher.** Steam generator in the cooking pre-chamber with low management costs, high energy performance and operational reliability, far away from consumptions and running cost / maintenance of boiler furnaces. Made of stainless steel AISI 316, gives homogeneous steam immediately available since the very first moment / cooking process.

**Pulvérisateur d'eau.** Générateur de vapeur dans l'avant-chambre de cuisson avec bas coût de gestion, haut rendement énergétique et fiabilité

opérationnelle loin des consommations et coûts de fonctionnement / maintenance des fours avec boiler. Construit en AISI 316, il offre vapeur homogène, immédiatement disponible dès le premier allumage / cuisson. En somme, une meilleure façon de produire vapeur avec une haute efficacité et fiabilité en réduisant les coûts de gestion.

**Nebulizador de água.** Gerador de vapor na pré-câmara de cozedura com baixo custo de gestão, alto rendimento energético e fiabilidade operativa, longe dos consumos e custos de funcionamento / manutenção dos fornos com boiler. Construído em AISI 316 oferece um vapor homogéneo, imediatamente disponível desde a primeira utilização. Em suma, uma forma melhor de produzir vapor com alta eficiência e fiabilidade reduzindo os custos de gestão.



## Gestión automática de la potencia

Dependiendo del modelo, regula de manera activa la potencia en los modelos eléctricos (poco a poco, a mitad de potencia o potencia completa) y de gas (en modo continuo y sin saltos)

reduciéndola automáticamente al alcanzar la temperatura seleccionada para obtener la cantidad de calor que mejor se ajusta a las condiciones de cocción, mejorar la eficiencia y reducir consumo.

### **Automatic power management.**

Depending on the model, modulates automatically the power on electric versions (slowly, half or full power) and gas versions (continuously and without peaks), increases the power supplied in order to reach the temperature and reduces when reached. Supplies the right quantity of heat, adapts the power to the cooking conditions, improves the efficiency and reduces consumptions.

### **Gestion automatique de la puissance.**

En dépendant du modèle, cela règle de manière active la

puissance des modèles électriques (petit à petit, à moitié puissance ou puissance complète) et de gaz (de façon continue et sans sauts) en la réduisant automatiquement lorsqu'on atteint une température déterminée pour obtenir la quantité de chaleur qui s'adapte le mieux aux conditions de cuisson, améliorer l'efficacité et réduire la consommation.

### **Gestão automática da potência.**

Dependendo do modelo, regula de forma activa a potência nos modelos eléctricos (pouco a pouco, a metade da potência ou potência completa) e de gás (no modo continuo e sem saltos) reduzindo-a automaticamente ao alcançar a temperatura seleccionada para obter a quantidade de calor que melhor se ajusta as condições de cozedura, melhorar a eficiência e reduzir o consumo.



## Geometría convergente-divergente

Diseño especial de la superficie aerodinámica (panel divisor-ventilador) destinada al ingreso de aire en el flujo de convección forzado del ventilador para reducir la pérdida aerodinámica

y como consecuencia reducir el consumo de energía eléctrica del motor y mejorar la eficiencia del intercambiador de calor durante la cocción mejorando las prestaciones de todos los modelos.

### **Convergent-Divergent Design.**

Special design of the surface (deflector panel-fan) for the entry of air into the flow of forced convection fan to reduce aerodynamic loss and consequently reduce the power consumption of the motor and enhance the efficiency of the heat exchanger during cooking and improving the performance of all models.

### **Géométrie convergente-divergente.**

Configuration spéciale de la surface aérodynamique (panneau diviseur-ventilateur) destinée à l'introduction d'air dans le flux de

convection forcé du ventilateur pour réduire la perte aérodynamique et, en conséquence, réduire la consommation d'énergie électrique du moteur et améliorer l'efficacité de l'échangeur de chaleur pendant la cuisson, en améliorant les performances de tous les modèles.

### **Geometria convergente-divergente.**

Desenho especial da superfície aerodinâmica (painel divisor-ventilador) destinada ao ingresso de ar no fluxo de convecção forçado do ventilador para reduzir a perda aerodinâmica e como consequência reduzir o consumo de energia do motor e melhorar a eficiência do alternador de calor durante a cozedura melhorando as prestações de todos os modelos.



## Cocciones especiales

Que complementan el trabajo diario y el manejo habitual de las funciones tradicionales para trabajar la *Cocina de Planificación*. Entre otros, con los hornos REPAGAS ya es posible realizar procesos de pasteurización (cuyos tiempos y temperaturas serán diferentes en función del producto), cocciones al vacío (evitando contaminaciones externas y alargando la duración del producto cocinado) y cocciones a baja temperatura (especialmente para cubrir tiempos muertos en los que la máquina está parada). En suma,

funciones que ofrecen productos organolépticamente casi perfectos (olor, color y sabor) en los que las mermas son, en todos los sentidos, considerablemente menores.

**Special cooking.** Complementing the usual daily duties and the management of traditional functions to allow entering the *Cooking with Planning System*. Among others, REPAGAS ovens are suitable for tasks as pasteurization (times and temperatures will be different depending on the product), vacuum cooking (avoiding external contamination and providing the food with longer life) and low-temperature cooking (specially for cover downtimes in which the oven use to be stopped). In summary, features that provide products almost perfect organoleptically speaking (smell, color and flavor) in which the losses are, in every way, considerably lower.

**Cuissons spéciales.** Qui complètent le travail quotidien et le maniement habituel des fonctions traditionnelles pour travailler la cuisine de planification. Entre autres, avec les fours REPAGAS il est possible de réaliser des processus de pasteurisation (dont le temps et les températures seront différents en fonction du

produit), une cuisson sous vide (en évitant une contamination externe et en allongeant la durée du produit cuisiné) et une cuisson à basse température (spécialement pour couvrir les temps morts dans lesquels la machine est arrêtée). En résumé, les différentes fonctions permettent d'offrir des produits organolépticamente presque parfaits (odeur, couleur et goût) dans que les diminutions sont, dans tous les sens, considérablement moindres.

## Confeções especiais.

Complementam o trabalho diário e utilização habitual das funções tradicionais para trabalhar a cozinha de *planificação*. Entre outras coisas, com os fornos REPAGAS já é possível realizar processos de pasteurização (cujos tempos e temperaturas são diferentes em função do produto), confeções em vácuo (evitando contaminações externas e alargando a duração do produto cozinhado), também, confeções a baixa temperatura (especialmente para cobrir tempos mortos, alturas em que a máquina estaria parada). Em resumo, funções que oferecem produtos organolépticamente quase perfeitos (odor, cor e sabor) e em que as perdas são, em todos os sentidos, consideravelmente menores.



## Inicio programado

¿Durante cuánto tiempo puedo trabajar con mi horno a lo largo de la jornada? Cocinar es una tarea que no tiene por qué cesar en todo el día y, particularmente, no debe ser considerada sólo como algo propio de "la hora del pase". Es necesario poder organizar el trabajo de otra manera y sobre todo, es imprescindible tener la posibilidad de que los equipos funcionen aunque nosotros no estemos presentes; sólo así conseguiremos sacar el máximo partido a una maquinaria tan profesional y es

que, aumentar la productividad de nuestro negocio planificando cuánto quiero ir adelantando una cocción antes de que lleguemos al puesto de trabajo ya es posible.

**Programmed starting.** How long can I use my oven throughout the day? Cooking is a task that does not have to conclude and, particularly, that should be not considered as something related just to "eat-time". It is necessary to manage our duties differently and over all, it is essential to have ovens working beyond us and not depending on our presence; only this way we will get full advantage of such professional equipment. Increase our productivity through planning how much I want to anticipate a cooking program before I reach my workplace is now possible.

**Programme initial.** Durant combien de temps je peux travailler avec mon four le long de la journée ? Cuisiner est une tâche qu'il n'a pas pour quoi cesser dans tout le jour et, particulièrement, ne doit pas être considéré seul comme quelque chose de propre de «l'heure de pointe». Il

est nécessaire de pouvoir organiser le travail autrement et surtout, il est indispensable d'avoir la possibilité que les équipements fonctionnent sans nécessité d'être présent. Permettant ainsi une meilleure rentabilité des machines professionnelles, ainsi que d'augmenter la productivité de notre établissement en planifiant combien je peux avancer une cuisson avant que nous n'arrivions au poste de travail.

**Inicio programado.** Durante quanto tempo posso trabalhar com o meu forno ao longo do dia? Cozinhar é uma tarefa que não tem porquê parar durante todo o dia e, particularmente, não deve ser considerada só como algo a efetuar durante a hora indicada. É necessário poder organizar o trabalho de outra forma e sobre tudo, é imprescindível ter a possibilidade de que os equipamentos funcionem mesmo que não estejamos presentes. Só assim conseguiremos tirar o máximo partido de uma máquina tão profissional e que, aumenta a produtividade do nosso negocio, planificando quando quero ir adiantando uma confeção antes de chegarmos ao local de trabalho, isto já é possível.





## Sonda corazón

Si hemos logrado un resultado perfecto ¿podemos repetirlo? Ahora sí, mediante el control preciso de la temperatura en el centro del producto durante la cocción, de tal manera que la función tiempo queda anulada en favor de que el equipo detenga el proceso de cocinado al alcanzar el corazón del alimento los grados deseados. Es además, una manera segura y sencilla de obtener producciones homogéneas con igual resultado en cada pieza,

todo ello a través del sencillo control de una sola de ellas y, no menos importante, mientras seguimos trabajando en otras tarea hasta que nuestro horno nos avise.

**Core probe.** If we have achieved a perfect result, can we repeat it? Yes, by the accuracy controlling of the temperature in the core of the product during the process, so that the timer function is canceled until the oven stops the cooking once the selected degrees are reached. In addition, this is an easy and safe way to obtain homogeneous productions with the same result in each portion or piece, all through the simple control of one of them and, not least, while we continue working on other tasks until the oven alert us.

**Sonde à coeur.** Si nous avons obtenu un résultat parfait : pouvons-nous le répéter ? Maintenant oui, au moyen du contrôle précis de la température au centre du produit durant la cuisson, tel que la fonction le temps reste annulé en faveur de l'équipement arrête le processus de cuisiner quand

les degrés désirés ont atteint le cœur de l'aliment. Il(elle) est de plus, une manière sûre et simple d'obtenir des productions homogènes avec un résultat égal dans chaque pièce, tout cela à travers du contrôle simple d'une seule d'elles et, pas moins important, tandis que nous continuons de travailler dans les autres une tâche jusqu'à ce que notre four nous avertisse.

**Sonda coração.** Se atingimos um resultado perfeito, podemos repetir? Agora sim! Mediante o controlo preciso da temperatura no centro do produto durante a confeção, de tal forma que a função tempo fica anulada e o equipamento detém o processo até alcançar a temperatura desejada no centro do produto. É, de igual forma, uma maneira segura e simples de obter produções homogéneas com resultados iguais em cada prato, tudo isto através do simples controlo de uma sonda, o que também, não menos importante, nos permite efetuar outras tarefas enquanto o forno trabalha e nos avise que terminou.



## Delta T

Función indicada para cocinar de manera lenta y delicada piezas de grandes dimensiones, en especial las carnes, pero manteniendo siempre constante la diferencia de temperatura (delta) entre el corazón del producto y la cámara de cocción. Con ello lograremos una homogeneidad insuperable y unas mermas muy reducidas durante el proceso de cocción aún a pesar del tamaño de la pieza. Sirviéndose de la sonda corazón para determinar la temperatura en el interior del producto, el horno

se preocupará únicamente de controlar de manera automática los incrementos necesarios de temperatura en cámara para mantener un delta constante que garantiza un resultado óptimo.

**Delta T.** Recommend function for slow and delicate cooking of big pieces, especially meats, that always keep constant the temperature difference (delta) between the core of the product and the cooking chamber. This will achieve an unsurpassed uniformity and very low losses during the cooking process even though the size of the piece. Using the core probe to identify the temperature inside the product, the oven will just take control of the necessary increases of the temperature in the chamber to maintain a constant delta that ensures optimal results.

**Delta T.** Une fonction indiquée pour cuisiner d'une manière lente et délicate des pièces de grandes dimensions, spécialement les viandes, mais en maintenant toujours constant la différence de température (un delta) entre le coeur du produit et la chambre de cuisson. Avec cela nous obtiendrons une homogénéité

insurpassable et quelques diminutions très réduites durant le processus de cuisson toujours(encore) malgré la taille de la pièce. En se servant de la sonde le coeur pour déterminer la température à l'intérieur de la produit, le four se préoccupera uniquement de contrôler d'une manière automatique les développements nécessaires de température dans une chambre pour affirmer un delta constant que j'ai garanti un résultat parfait.

**Delta T** Função indicada para cozinhar de forma lenta e delicada peças com grandes dimensões. Em especial as carnes, mantendo sempre constante a diferença de temperatura (delta) entre o coração do produto e câmara de cozedura. Desta forma conseguimos uma homogeneidade insuperável e perdas muito reduzidas durante o processo de cozedura mesmo em peças de grande dimensão. Servindo-se da sonda coração para determinar a temperatura no interior do produto, o forno se ocupará unicamente de controlar de forma automática os aumentos necessários de temperatura na câmara para manter o delta constante e que garanta um resultado ótimo.



## Multiproducto

Gestión simultánea y en pantalla de hasta 20 procesos de cocción diferentes, con control de tiempo individual y personalizado para cada bandeja. Sin mezcla de olores ni sabores y con la sola necesidad de coincidir en temperatura de trabajo, los hornos REPAGAS permiten cocinar al mismo tiempo productos de diferente naturaleza con la total despreocupación por parte del usuario pues, llegado el momento, el horno nos avisará del final del proceso para la bandeja

correspondiente y actualizará los tiempos de las restantes bandejas aún presentes en el interior de la cámara. Tener la posibilidad de cocinar tanto sin margen de error nunca ha sido más sencillo.

**Multiproduct.** Simultaneous management on display of (up to) 20 different cooking processes, with individual time controlled for each tray. With no odors nor flavor mix, and just using the same cooking temperature, REPAGAS ovens allows to cook at the same time products of different kinds without requiring user attention as the oven will indicate us the end of the process for the appropriate tray and will update the remaining time for trays still present inside the chamber. Being able to cook with no margin for mistakes has never been easier.

**Multiproduits.** Une gestion simultanée et dans un écran de jusqu'à 20 différents processus de cuisson, avec contrôle du temps individuel et personnalisé pour chaque plateau. Sans mélange d'odeurs et des goûts et avec la seule nécessité de coincider(se rencontrer) dans une température de travail, les fours TU REPAIES ils(elles)

permettent de cuisiner en même temps des produits de différentes natures avec l'insouciance totale de la part de l'utilisateur puisque(donc), arrivé le moment, le four nous avertira de la fin du processus pour le plateau correspondant et actualisera les temps des plateaux restant toujours(encore) présentes à l'intérieur de la chambre. Avoir la possibilité de cuisiner tant sans marge d'erreur n'a jamais été plus simple.

**Multi-producto.** Gestão simultânea no ecran de até 20 processos de cozedura diferentes, com controlo de tempo individual e personalizado para cada tabuleiro, sem mistura de odores nem sabores e só com a necessidade de coincidir na temperatura de trabalho. Os fornos REPAGAS permitem cozinhar ao mesmo tempo produtos de natureza diferente com total despreocupação do utilizador pois, chegado o momento, o forno nos avisará do final do processo para o tabuleiros correspondente e actualizará os tempos dos tabuleiros restantes. Ter a possibilidade de cozinhar desta forma sem margem de erro nunca foi tão simples.



## Control de la velocidad del ventilador

Diversidad de velocidades del ventilador para elegir la apropiada en función del producto cocinado, muy útil para aquellos alimentos con una textura más delicada de lo habitual. No importa si se trata de postres ó bollería, con los hornos REPAGAS encontrará la velocidad adecuada para ajustarse a la necesidad requerida ya sea para cocinar con máxima fuerza ó justa delicadeza y, además, observará como el horno aprovecha este

control total sobre el ventilador para ralentizarlo/frenarlo con la apertura de la puerta reduciendo la nube de vapor de agua con el fin de mejorar la seguridad del operario.

**Speed fan control.** Multispeed fan-wheel control to choose the appropriate speed depending on the product, very useful for a more delicate texture of food. No matter if it comes for desserts or pastries, with REPAGAS ovens you will find the right speed to fit the needs required either for cooking with maximum fan force or fair delicacy and, in addition, the oven will take advantage of this total control of the fan slowing it down while the door opens, reducing the water steam in order to enhanced operator safety.

**Controle de la vitesse du ventilateur** Une diversité de vitesses du ventilateur permettant de choisir la fonction appropriée suivant le produit cuisiné, très utile pour les aliments avec une texture plus délicate que d'habitude. Peu importe s'il s'agit d'une pâtisserie ou une tarte car avec

les fours REPAGAS vous trouverez la vitesse adéquate permettant ainsi de s'adapter aux nécessités de cuissons pour cuisiner avec forcé ou justesse. On pourra alors observer comment le four profite de ce contrôle total du ventilateur pour ralentir, freiner l'ouverture de la porte réduisant ainsi le nuage de vapeur afin d'améliorer la sécurité de l'opérateur.

**Controlo da velocidade do ventilador.** Diversas velocidades do ventilador para escolher a apropriada em função do produto em preparação, é uma função muito útil para aqueles alimentos com uma textura mais delicada do que o habitual. Não importa se se trata de sobremesas ou pastelaria, com os fornos REPAGAS encontrará a velocidade adequada para se ajustar à necessidade requerida e, seja para cozinhar com a máxima força ou com delicadeza precisa e, por encima, observará como o forno aproveita este controlo total sobre o ventilador para baixar/parar mediante a abertura da porta reduzindo a nuvem de vapor a fim de melhorar a segurança do utilizador.



## Hornos

### Power Line a gas y eléctricos

- Cámara de cocción abrillantada construida en acero inoxidable AISI 304, con techo y fondo en acero inoxidable AISI 316L (1,2 mm) y cantos redondeados sin juntas, compatible con bandejas GN 1/1, GN 2/1 y de 600 × 400 mm.
- Modelos a gas: intercambiador de calor indirecto fabricado en AISI 310S y AISI 316L con quemadores de aire soplado con grado de modulación y control de la llama con procesador electrónico para el auto diagnóstico y el rearme automático.
- Modelos eléctricos: intercambiador de calor directo en cámara con resistencias acorazadas Incoloy 800.
- Ventilador de cocción y generador de vapor en acero AISI 316L.
- Iluminación halógena de la cámara de cocción
- Panel de mandos protegido por estructura de policarbonato.
- Estructuras porta-bandejas desmontables.
- Panel deflector entre cámara de cocción y compartimento del intercambiador/ventilador con apertura "tipo libro" para efectuar el mantenimiento y la limpieza.
- Puerta con posiciones intermedias de parada a 90° y 130° y con doble cristal templado con cámara de aire abierta. Vidrio externo bajo-emisor y vidrio interno desmontable.
- Aislante térmico en fibra de cerámica (3,5 cm) con barrera anti radiación.
- Cómoda maneta para diestros y zurdos.
- Junta de puerta en silicona de alta resistencia con doble línea de resistencia al calor.
- Cubeta de recogida y desagüe de los líquidos de condensación.
- Compartimento técnico con enfriamiento forzado y de fácil acceso a los componentes de funcionamiento en el lado izquierdo.
- Grado de protección IPX5.
- Escape cámara de cocción sifonado anti reflujo de líquidos y olores y con enlace a T por enlace ventilado.
- Patas regulables en altura recubiertas y protegidas con acero AISI 304.
- Se recomienda arqueta bajo el horno en los modelos 2011 y 2021.

## Ovens

### Gas and electric Power Line

- Cooking chamber made of AISI 304 stainless steel polished finish, with top and bottom sides in AISI 316L stainless steel (1,2 mm) with rounded edges without joints, useful to GN 1/1, GN 2/1 and 600 × 400 mm grids.
- Gas models: indirect heat exchanger made of AISI 310S and AISI 316L, blown-air burners with modulable degree induction and flame control with electronic processor for self-diagnosis and automatic reset.
- Electric models: direct heat exchanger in cooking chamber with 800 Incoloy armoured electric elements.
- Cooking fan and steam generator in AISI 316L stainless steel.
- Halogen chamber lighting.
- Control panel protected by structural polycarbonate.
- Removable container racks.
- Partition panel between cooking chamber and exchanger/fan "openable on hinges" for services and cleaning.
- Door with intermediate stop positions at 90° and 130° with double temperate glass open-cavity. External low emissive glazing and internal removable glazing.
- Rock wool - ceramic fibre thermal insulation (3,5 cm) with anti-radiation barrier.
- Practical handle suitable for both right & left-handed.
- High-strength door silicone gasket with double sealing line.
- Condensation collection and drain built-in tray.
- Technical compartment with forced cooling and with all operating components located on left hand side, easy accessible for maintenance.
- IPX5 protection degree.
- Cooking chamber siphon drain to prevent back flow of liquids and smells with T pipe for ventilated downstream installation.
- Height adjustable feet, coated and protected by external stainless steel AISI 304 jacket.
- It is recommended a chest under ovens models 2011 & 2021.

# Hornos

## Fours

### Power Line à gaz et électriques

- Enceinte de cuisson polie réalisée en acier inox AISI 304, avec ciel et fond en inox AISI 316L (1,2 mm) et angles internes largement rayonnés sans fuites. Compatibilité bacs GN 1/1, GN 2/1 et 600 × 400 mm.
- Modèles à gaz: chauffe indirecte par échangeur gaz en acier inox AISI 310S et AISI 316L avec brûleurs soufflés avec niveau d'émission modulable et contrôle électronique de la flamme avec processeur d'autodiagnostic, réarmement automatique.
- Modèles électriques: chauffe directe par résistances blindées en Incoloy 800.
- Turbine et système de génération vapeur réalisés en acier inox AISI 316L.
- Eclairage halogène de la chambre
- Panneau de commandes protégé par polycarbonate structural.
- Structure porte-plats extractible.
- Déflecteur de séparation entre enceinte de cuisson et compartiment technique (échangeur + turbine) ouvrable pour permettre l'accès à la maintenance et au nettoyage
- Porte avec blocage à deux positions d'arrêt 90° et 130 °C, double vitrage trempé avec paroi interne ouvrante. Vitre extérieure basse-émissif et vitre interne démontable.
- Isolant thermique en laine de roche de (3,5 cm) avec barrière anti rayonnement.
- Poignée confortable soit pour droitier soit gaucher.
- Joint de porte d'étanchéité en silicone haute résistance à double gorge.
- Bacs de récupération des eaux de condensation et vidange condensas intégrés.
- Refroidissement forcé du compartiment technique et de tous les composants, accessibilité technique par le côté gauche.
- Degré de protection IPX5.
- Vidange chambre siphonnée et anti reflux des liquides et odeurs, raccord ventilé en T.
- Pieds réglables en hauteur revêtus et protégés par chemise extérieure en acier AISI 304
- Il est conseillé de placer un déversoir sous le four des modèles 2011 et 2021.

## Fornos

### Power Line a gás e elétricos

- Câmara de cozedura brilhante construída em aço AISI 304, com tecto e fundo em aço AISI 316L (1,2 mm), cantos arredondados sem juntas, útil para bandejas GN 1/1, GN 2/1 e 600 × 400 cm.
- Modelos gás: com selector de calor indirecto em AISI 310S e AISI 316L, com queimadores de ar soprado com grau de modelação e controle de chama com processador electrónico para o auto diagnostico e o restabelecimento automático.
- Modelos elétricos: selector de calor directo na câmara com resistências reforçadas em Incoloy 800.
- Ventilador de cozedura e gerador de vapor em aço AISI 316L.
- Iluminação a halogéneo da câmara de cozedura.
- Painel de comandos protegido por policarbonato estrutural.
- Estruturas porta-tabuleiros desmontável.
- Painel deflector entre câmara de cozedura e compartimento do selector/ventilador com abertura "tipo livro" para efectuar manutenção e assistência.
- Porta com posições intermédias de abertura a 90° e a 130° e com vidro duplo temperado com câmara de ar aberta. Vidro externo baixo-emissor, vidro interno desmontável.
- Isolamento térmico em fibra cerâmica (3,5 cm) com barreira anti-radiação.
- Maneta cómoda para destros e surdos.
- Borracha da porta em silicone de alta resistência com câmara dupla de resistência ao calor.
- Recipientes e esgoto apara líquidos de condensação.
- Compartimento técnico com arrefecimento forçado para os componentes de funcionamento com acesso fácil pelo lado esquerdo.
- Grau de protecção IPX5.
- Chaminé da câmara com sifão anti-refluxo de líquidos e odores e com enlace em T por enlace ventilado.
- Pés reguláveis em altura revestidos e protegidos com aço AISI 304.
- Recomenda-se bandeja por baixo do forno nos modelos 2011 e 2021.

# Hornos

Power Line a gas y eléctricos

# Ovens

Gas and electric Power Line

Descripción /Description /Description /Descrição		Descripción /Description /Description /Descrição	
Función modulación potencia APM (gas) APM modulable power function (gas) / Fonction modulation de la puissance APM (gaz) / Função modulação potência APM (Gás)		Mando de selección de datos con función push de confirmación de datos Data selection knob with push function for data confirmation / Manette de sélection des données avec fonction push pour validation / Comando de selección de dados com função push para confirmação de dados	
Lavado asistido Assisted washing / Lavage assisté / Lavagem assistida		Pre calentamiento y Enfriamiento automáticos Automatic preheating and cooling of the chamber / Préchauffage et Refroidissement automatiques / Pré - aquecimento e arrefecimento automáticos.	
Visualización valores seleccionados y corrientes de cocción Display of set and current cooking values / Affichage des valeurs sélectionnées et valeurs courantes de cuisson / Visualização de valores seleccionados e correntes de cozedura		Inyección manual de vapor Manual steam injection / Injection manuelle vapeur / Injeção de vapor manual	
6 programas: 3 de regeneración y 3 de cocción en 3 fases 6 programs: 3 reheating and 3 cooking programs in 3 phases / 6 programmes: 3 programmes de régénération et 3 de cuisson en trois phases / 6 Programas: 3 de regeneração e 3 de cozedura em 3 fases		Programación °C o °F Temperature setting in °C or °F / Sélection °C ou °F / Programação em °C ou °F	
Sonda de cocción en el corazón single point Single Point cooking probe / Sonde à coeur simple point / Sonda de cozedura no coração single point		Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento Self-diagnosis with malfunction alarms / Autodiagnostic alarmes de dysfonctionnement / Auto diagnostico com alarme de mau funcionamento	
Sonda cocción en vacío KSFMS KSFMS vacuum core probe / Sonde à coeur vide optionnelle KSFMS / Sonda de cozedura em vácuo KSFMS		Control de temperatura de evacuación y condensador de vapores Steam condenser and discharge temperature control / Contrôle de la température à la vidange et condenseur vapeur / Controlo de temperatura de evacuação e condensador de vapores	
Vapor baja temperatura y Vapor recalentado Low temperature steam and Superheated steam / Vapeur basse température et Vapeur surchauffée / Vapor baixa temperatura e Vapor aquecido		Protección agua IPX5 IPX5 water protection degree / Protection à l'eau IPX5 / Protecção água IPX5	
Control activo humedad en cocción UR2 UR2 active humidity control while cooking / Contrôle actif humidité pendant la cuisson UR2 / Controlo activo de humidade em cozedura UR2		Puerta con doble cristal templado abatible Door with opening tempered double glazing / Porte à double vitrage ouvrable en verre trempé / Porta com vidro duplo temperado que se pode abrir	
Gestión activa ambiente de cocción AOC con sobrepresión AOC cooking environment active control system with overpressure / Gestion active de l'ambiance de cuisson AOC par surpression / Gestão activa de ambiente de cozedura AOC com alta pressão		Iluminación de la cámara con luz halógena Halogen cooking chamber lighting / Eclairage halogène de la chambre de cuisson / Iluminação da câmara com lâmpada de halogéneo	
Sistema generación vapor RDC RDC steam generation system / Système de génération de vapeur RDC / Sistema gerador de vapor RDC		Ducha de lavado y filtro de grasas Spray gun and fat filter / Douchette de lavage et filtre à graisse / Duche de lavagem e filtro de gorduras	
2 velocidades ventilador 2 fan speeds / 2 vitesses de la turbine / 2 Velocidades de ventilador		Estructuras rejillas extraíbles Pull-out container rack / Structure porte-plats extractible / Estrutura de prateleiras extraível	
Autoinversión AWC por inversión en dirección de la rotación ventilador AWC autoreverse for reversal fan rotation / Inversion AWC pour inversion du sens de rotation / Auto inversor AWC para inversão de direcção da rotação do ventilador		Patas 150 mm/h, regulables en altura Feet 150 mm/h, height-adjustable / Pieds h = 150 mm, réglables en hauteur / Pés de 150 mm/h, reguláveis em altura	
Mandos digitales Digital controls / Commandes digitales / Comandos digitais		Datos para la asistencia técnica Technical assistance information / Donnés service technique / Dados para a assistência técnica	

 De serie / Standard / Série / De série

 Opcional / Optional / En option / Opcional

 De serie / Standard / Série / De série

 Opcional / Optional / En option / Opcional

# Fours

Power Line à gaz et électriques

# Fornos

Power Line a gás e elétricos



*Equipamiento de seguridad & características funcionales*  
*Safety equipment & functional features*  
*Dotations de securite & caractéristiques fonctionnelles*  
*Equipamento de segurança & características funcionais*



- Térmicos y termostatos de seguridad conectados con respectivas alarmas para motor/ventilador, cámara de cocción y ficha de control.
- Micro interruptor magnético de la puerta.
- Alarmas de bloqueo de motor, quemador; falta de agua y falta de gas. Alarma por mal funcionamiento.
- Horno mixto multifunción con mandos y pantalla a LED (7 segmentos).
- Convección de 30 °C a 270 °C y % de humedad de 0 a 100.
- Mixto de 10 °C a 250 °C y % de vapor de 10 a 90.
- Vapor de 30 °C a 125 °C.
- Predisposición del control a distancia de los picos de potencia.



- Protection thermique et thermostats de sécurité connectés aux alarmes relatifs pour moteur/ventilateur, enceinte de cuisson et carte électronique.
- Micro-contact de porte magnétique.
- Alarmes blocage brûleurs, blocage moteur, manque d'eau et de gaz et dysfonctionnement.
- Four mixte multifonction avec commandes digitaux et afficheur à LED (7 segments).
- Air pulsé de 30 °C à 270 °C et dosage humidité de 0 à 100.
- Mixte de 10 °C à 250 °C et dosage vapeur de 10 a 90.
- Vapeur de 30 °C à 125 °C.
- Pré-équipement pour connexion à un économiseur d'énergie.



- Thermal and safety thermostats, linked to respective alarms, for fan motor, cooking chamber and control card.
- Magnetic door micro-switch.
- Motor and burner cut out alarms, water and gas failure alarms. Malfunction alarms
- Multi Function Combi Oven with digital control panel and LED display (7 segments).
- Convection from 30 °C to 270 °C and % humidity from 0 to 100.
- Combination cooking from 10 °C to 250 °C and % steam from 10 to 90.
- Steam from 30 °C to 125 °C.
- Pre-setting for remote control of power peaks



- Térmicos e termostatos de segurança conectados com respectivos alarmes, stop motor/ventilador, câmara de cozedura e ficha de controlo.
- Micro interruptor magnético de porta.
- Alarma de bloqueio de motor, queimador, alarme de falta de água e gás. Alarma por mau funcionamento.
- Forno misto multi-função com comandos e display a LED (7 segmentos)
- Convecção de 30 °C a 270 °C e % de humidade de 0 a 100.
- Mistro de 10 °C a 250 °C e % de vapor de 10 a 90.
- Vapor de 30 °C a 125 °C.
- Pré instalação de controlo à distancia dos picos de potência.

POWER LINE OPCIONAL / OPTIONAL / EN OPTION / OPCIONAL		
Modelo Model Modèle Modelo	Voltaje Voltage Tension Tensão (V. / Hz)	Precio Price Prix Preço (€)
Eléctricos / Electric / Électriques / Elétricos		
HE-611/1	-	-
HE-1011/1	-	-
HE-1221/1	220 V III + T 50-60	1.740

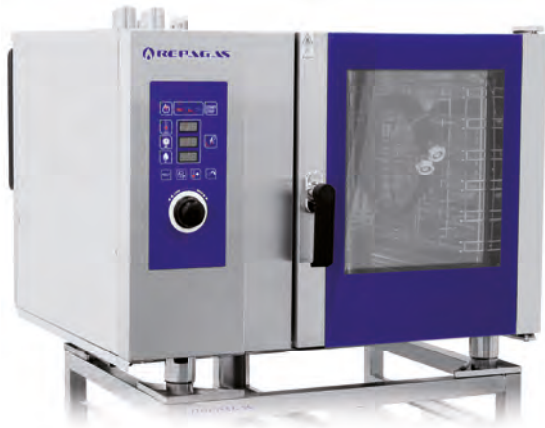
POWER LINE OPCIONAL / OPTIONAL / EN OPTION / OPCIONAL		
Modelo Model Modèle Modelo	Voltaje Voltage Tension Tensão (V. / Hz)	Precio Price Prix Preço (€)
GAS / GAS / GAZ / GÁS		
HG-611/1	220 V I + N + T 60	55
HG-1011/1	220 V I + N + T 60	55
HG-1221/1	220 V I + N + T 60	55

# Fours

Power Line à gaz et électriques

# Fornos

Power Line a gás e elétricos



**HE-611/1**  
**HG-611/1**



**HE-1011/1**  
**HG-1011/1**



**HE-1221/1**  
**HG-1221/1**



Presión nominal / Working pressure /  
Pression de fonctionnement / Presão nominal: 37 mbar.



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.000 x 940 x 1.010	1.000 x 940 x 1.010	1.000 x 970 x 1.250	1.000 x 970 x 1.250	1.300 x 1.140 x 1.400	1.300 x 1.140 x 1.400
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.95	0.95	1.21	1.21	2.07	2.07
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	920 x 874 x 730	920 x 874 x 730	920 x 874 x 975	920 x 874 x 975	1.183 x 1.090 x 1.197	1.183 x 1.090 x 1.197
Capacidad	Capacity	Capacité	Capacidade	GN	6 - GN 1/1 6 - 600 x 400	6 - GN 1/1 6 - 600 x 400	10 - GN 1/1 10 - 600 x 400	10 - GN 1/1 10 - 600 x 400	12 - GN 2/1 24 - GN 1/1	12 - GN 2/1 24 - GN 1/1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	10.10	13.50	17.30	19.50	27.50	32.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	-	1.05	-	1.55	-	2.49
				GN Nm³/h	-	1.43	-	2.06	-	3.39
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	380 V III+N+T 50-60	220 V I+N+T 50	380 V III+N+T 50-60	220 V I+N+T 50	380 V III+N+T 50-60	220 V I+N+T 50
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	170	195	205	220	285	300
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	110	135	145	160	235	250
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	5.647	7.015	7.134	8.362	10.135	11.851

Voltajes especiales / Special voltage / Tension spéciale / Tensão especial - Pág. 224

REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice / REPAGAS, S.A. reserva o direito de alterar preços bem como especificações dos produtos sem aviso prévio / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis.





## Hornos

### Professional Line a gas y eléctricos

- Cámara de cocción abrigantada construida en acero inoxidable AISI 304, con techo y fondo en acero inoxidable AISI 316L (1,2 mm) y cantos redondeados sin juntas, compatible con bandejas GN 1/1 y GN 2/1.
- Modelos a gas: intercambiador de calor indirecto fabricado en AISI 310S y AISI 316L con quemadores de aire soplado con grado de modulación y control de la llama con procesador electrónico para el auto diagnóstico y el rearme automático.
- Modelos eléctricos: intercambiador de calor directo en cámara con resistencias acorazadas Incoloy 800.
- Ventilador de cocción y generador de vapor en acero AISI 316L.
- Iluminación halógena de la cámara de cocción
- Panel de mandos protegido por 5 mm de cristal templado.
- Estructuras porta-bandejas desmontables.
- Panel deflector entre cámara de cocción y compartimento del intercambiador/ventilador con apertura "tipo libro" para efectuar el mantenimiento y la limpieza.
- Puerta con posiciones intermedias de parada a 90° y 130° y con doble cristal templado (6 mm) con cámara de aire abierta. Vidrio externo bajo-emisor y vidrio interno extraíble.
- Aislante térmico en fibra de cerámica (3,5 cm) con barrera anti radiación.
- Cómoda maneta para diestros y zurdos.
- Junta de puerta en silicona de alta resistencia con doble línea de resistencia al calor.
- Cubeta de recogida y desagüe de los líquidos de condensación.
- Compartimento técnico con enfriamiento forzado y de fácil acceso a los componentes de funcionamiento en el lado izquierdo y frontal.
- Grado de protección IPX5.
- Escape cámara de cocción sifonado anti reflujo de líquidos y olores y con enlace a T por enlace ventilado.
- Patas regulables en altura recubiertas y protegidas con acero AISI 304.
- Se recomienda arqueta bajo el horno en los modelos 2011 y 2021.

## Ovens

### Gas and electric Professional Line

- Cooking chamber made of AISI 304 stainless steel polished finish, with top and bottom sides in AISI 316L stainless steel (1,2 mm) with rounded edges without joints, useful to GN 1/1 and GN 2/1.
- Gas models: indirect heat exchanger made of AISI 310S and AISI 316L, blown-air burners with moduable degree induction and flame control with electronic processor for self-diagnosis and automatic reset.
- Electric models: direct heat exchanger in cooking chamber with 800 Incoloy armoured electric elements.
- Cooking fan and steam generator in AISI 316L stainless steel.
- Halogen chamber lighting.
- Control panel protected by 5 mm of tempered glass.
- Removable container racks.
- Partition panel between cooking chamber and exchanger/fan "openable on hinges" for services and cleaning.
- Door with intermediate stop positions at 90° and 130° with double temperate glass (6 mm) open-cavity. External low emissive glazing and internal removable glazing.
- Rock wool - ceramic fibre thermal insulation (3,5 cm) with anti-radiation barrier.
- Practical handle suitable for both right & left-handed.
- High-strength door silicone gasket with double sealing line.
- Condensation collection and drain built-in tray.
- Technical compartment with forced cooling and with all operating components located on left hand and front side, easy accessible for maintenance.
- IPX5 protection degree.
- Cooking chamber siphon drain to prevent back flow of liquids and smells with T pipe for ventilated downstream installation.
- Height adjustable feet, coated and protected by external stainless steel AISI 304 jacket.
- It is recommended a chest under ovens models 2011 & 2021.

# Hornos

## Fours

### Professional Line à gaz et électriques

- Enceinte de cuisson polie réalisée en acier inox AISI 304, avec ciel et fond en inox AISI 316L (1,2 mm) et angles internes largement rayonnés sans fuites. Compatibilité bacs GN 1/1 et GN 2/1.
- Modèles à gaz: chauffe indirecte par échangeur gaz en acier inox AISI 310S et AISI 316L avec brûleurs soufflés avec niveau d'émission modulable et contrôle électronique de la flamme avec processeur d'autodiagnostic, réarmement automatique.
- Modèles électriques: chauffe directe par résistances blindées en Incoloy 800.
- Turbine et système de génération vapeur réalisés en acier inox AISI 316L.
- Eclairage halogène de la chambre
- Panneau de commandes réalisé en verre trempé de 5 mm.
- Structure porte-plats extractible.
- Déфлекteur de séparation entre enceinte de cuisson et compartiment technique (échangeur + turbine) ouvrable pour permettre l'accès à la maintenance et au nettoyage
- Porte avec blocage à deux positions d'arrêt 90° et 130 °C, double vitrage trempé avec paroi interne ouvrante. Vitre extérieure en verre trempé d'une épaisseur de 6 mm et vitre interne démontable.
- Isolant thermique en laine de roche de (3,5 cm) avec barrière anti rayonnement.
- Poignée confortable soit pour droitier soit gaucher.
- Joint de porte d'étanchéité en silicone haute résistance à double gorge.
- Bacs de récupération des eaux de condensation et vidange condensas intégrés.
- Refroidissement forcé du compartiment technique et de tous les composants, accessibilité technique par le côté gauche.
- Degré de protection IPX5.
- Vidange chambre siphonnée et anti reflux des liquides et odeurs, raccord ventilé en T.
- Pieds réglables en hauteur revêtus et protégés par chemise extérieure en acier AISI 304
- Il est conseillé de placer un déversoir sous le four des modèles 2011 et 2021.

## Fornos

### Professional Line a gás e elétricos

- Câmara de cozedura brilhante construída em aço AISI 304, com tecto e fundo em aço AISI 316L (1,2 mm), cantos arredondados sem juntas, útil para bandejas GN 1/1 e GN 2/1.
- Modelos gás: com selector de calor indirecto em AISI 310S e AISI 316L, com queimadores de ar soprado com grau de modelação e controle de chama com processador electrónico para o auto diagnostico e o restabelecimento automatico.
- Modelos elétricos: selector de calor directo na câmara com resistências reforçadas em Incoloy 800.
- Ventilador de cozedura e gerador de vapor em aço AISI 316L.
- Iluminação a halogéneo da câmara de cozedura.
- Paineis de comandos protegido por vidro temperado de 5 mm.
- Estruturas porta-tabuleiros desmontável.
- Painel deflector entre câmara de cozedura e compartimento do selector/ventilador com abertura "tipo livro" para efectuar manutenção e assistência.
- Porta com posições intermédias de abertura a 90° e a 130° e com vidro duplo temperado com 6 mm câmara de ar aberta. Vidro externo baixo-emissor, vidro interno extraível.
- Isolamento térmico em fibra cerâmica (3,5 cm) com barreira anti-radiação.
- Maneta cómoda para destros e surdos.
- Borracha da porta em silicone de alta resistência com câmara dupla de resistência ao calor.
- Recipientes e esgoto para líquidos de condensação.
- Compartimento técnico com arrefecimento forçado para os componentes de funcionamento com acesso fácil pelo lado esquerdo e frontal.
- Grau de protecção IPX5.
- Chaminé da câmara com sifão anti-refluxo de líquidos e odores e com enlace em T por enlace ventilado.
- Pés reguláveis em altura revestidos e protegidos com aço AISI 304.
- Recomenda-se bandeja por baixo do forno nos modelos 2011 e 2021.

# Hornos

Professional Line a gas  
y eléctricos

# Ovens

Gas and electric  
Professional Line

Descripción /Description/Description/Descrição		Descripción /Description/Description/Descrição	
<b>Función de ahorro energético ECO en cocción</b> ECO function for consumption reduction in cooking / Fonction ECO "économie d'énergie" en mode cuisson / Função de economia de energia em cozedura ECO		<b>Mandos digitales</b> Digital controls / Commandes digitales / Comandos digitais	
<b>Función de ahorro energético ECO en lavado</b> ECO function for consumption reduction in washing / Fonction ECO "économie d'énergie" en cycle lavage / Função de economia de energia na lavagem ECO		<b>Mando de selección de datos con función push de confirmación de datos</b> Data selection knob with push function for data confirmation / Manette de sélection des données avec fonction push pour validation / Comando de selecção de dados com função push para confirmação de dados	
<b>Función extra-potencia PLUS</b> PLUS extra power function / Fonction extra puissance PLUS / Função extra-potência PLUS		<b>Precalentamiento y Enfriamiento automáticos</b> Automatic preheating and cooling of the chamber / Préchauffage et Refroidissement automatiques / Pré - aquecimento e arrefecimento automáticos.	
<b>Función modulación potencia APM</b> APM power control function / Fonction modulation de la puissance APM / Função modulação potência APM		<b>Inyección manual de vapor</b> Manual steam injection / Injection manuelle vapeur / Injecção de vapor manual	
<b>Lavado semi-automático SC2</b> Semi-automatic washing SC2 / Nettoyage semi-automatique SC2 / Lavagem semi-automática SC2		<b>Programación °C o °F</b> Temperature setting in °C or °F / Sélection °C ou °F / Programação em °C ou °F	
<b>Visualización de los parámetros programados y corrientes de cocción</b> Display of set and current cooking values / Visualisation des valeurs sélectionnés et en cours de cuisson / Visualização dos parâmetros programados e correntes da cozedura		<b>Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento</b> Self-diagnosis with malfunction alarms / Autodiagnostic alarmes de dysfonctionnement / Auto diagnóstico com alarme de mau funcionamento	
<b>6 programas: 3 de regeneración y 3 de cocción en 3 fases</b> 6 programs: 3 reheating and 3 cooking programs in 3 phases / 6 programmes: 3 programmes de régénération et 3 de cuisson en trois phases / 6 Programas: 3 de regeneração e 3 de cozedura em 3 fases		<b>Control de temperatura de evacuación y condensador de vapores</b> Steam condenser and discharge temperature control / Contrôle de la température à la vidange et condenseur vapeur / Controlo de temperatura de evacuação e condensador de vapores	
<b>Sonda de cocción en el corazón single point</b> Single Point cooking probe / Sonde à coeur simple point / Sonda de cozedura no coração single point		<b>Protección agua IPX5</b> IPX5 water protection degree / Protection à l'eau IPX5 / Protecção água IPX5	
<b>Sonda cocción en vacío KSFMS</b> KSFMS vacuum core probe / Sonde à coeur vide optionnelle KSFMS / Sonda de cozedura em vácuo KSFMS		<b>Puerta con doble cristal templado abatible</b> Door with opening tempered double glazing / Porte à double vitrage ouvrable en verre trempé / Porta com vidro duplo temperado que se pode abrir	
<b>Vapor baja temperatura y Vapor recalentado</b> Low temperature steam and Superheated steam / Vapeur basse température et Vapeur surchauffée / Vapor baixa temperatura e Vapor aquecido		<b>Puerta con bloqueo intermedio de apertura</b> Door with intermediate position block / Porte avec blocage intermédiaire à l'ouverture / Porta com bloqueio intermédio de abertura	
<b>Control activo humedad en cocción UR2</b> UR2 active humidity control while cooking / Contrôle actif humidité pendant la cuisson UR2 / Controlo activo de humidade em cozedura UR2		<b>Iluminación de la cámara con luz halógena</b> Halogen cooking chamber lighting / Eclairage halogène de la chambre de cuisson / Iluminação da câmara com lâmpada de halogéneo	
<b>Gestión activa ambiente de cocción AOC con sobrepresión</b> AOC cooking environment active control system with overpressure / Gestion active de l'ambiance de cuisson AOC par surpression / Gestão activa de ambiente de cozedura AOC com alta pressão		<b>Ducha de lavado y filtro de grasas</b> Spray gun and fat filter / Douchette de lavage et filtre à graisse / Duche de lavagem e filtro de gorduras	
<b>Sistema generación vapor RDC</b> RDC steam generation system / Système de génération de vapeur RDC / Sistema gerador de vapor RDC		<b>Estructuras porta bandejas extraíbles</b> Removable container rack / Structure porte-plats extractible / Estrutura porta tabuleiros extraível	
<b>2 velocidades ventilador</b> 2 fan speeds / 2 vitesses de la turbine / 2 Velocidades de ventilador		<b>Patas 150 mm/h, regulables en altura</b> Feet 150 mm/h, height-adjustable / Pieds h = 150 mm, réglables en hauteur / Pés de 150 mm/h, reguláveis em altura	
<b>Autoinversión AWC por inversión en dirección de la rotación ventilador</b> AWC autoreverse for reversal fan rotation / Inversion AWC pour inversion du sens de rotation / Auto inversor AWC para inversão de direção da rotação do ventilador		<b>Datos para la asistencia técnica</b> Technical assistance information / Donnés service technique / Dados para a assistência técnica	

 De serie / Standard / Série / De série  Opcional / Optional / En option / Opcional

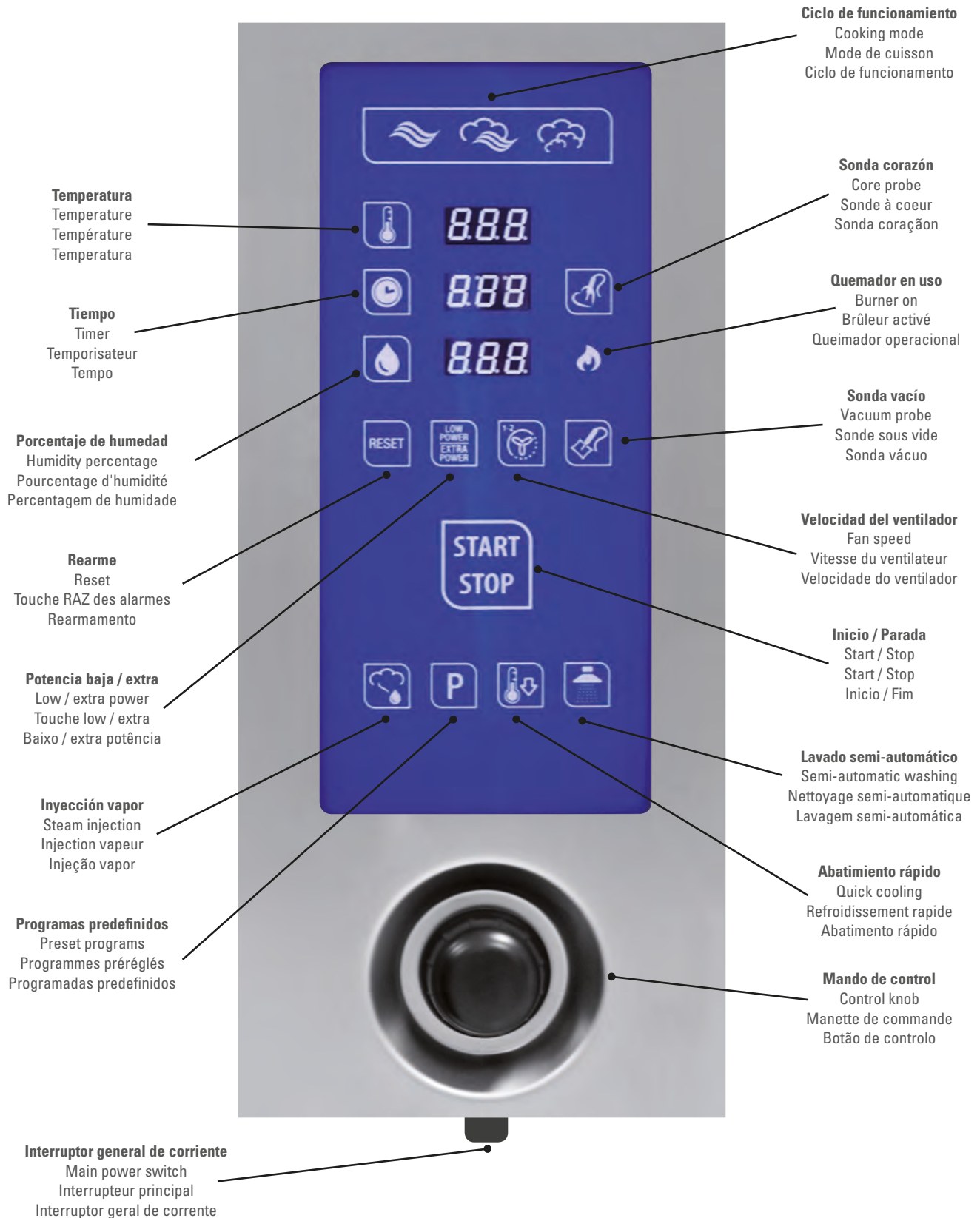
 De serie / Standard / Série / De série  Opcional / Optional / En option / Opcional

# Fours

Professional Line  
à gaz et électriques

# Fornos

Professional Line  
a gás e elétricos



*Equipamiento de seguridad & características funcionales*  
*Safety equipment & functional features*  
*Dotations de securite & caractéristiques fonctionnelles*  
*Equipamento de segurança & características funcionais*



- Térmicos y termostatos de seguridad conectados con respectivas alarmas para motor/ventilador, cámara de cocción y ficha de control.
- Micro interruptor magnético de la puerta.
- Alarmas de bloqueo de motor, quemador; falta de agua y falta de gas. Alarma por mal funcionamiento o interrupción en el lavado.
- Función enfriamiento automático de la cámara de cocción con puerta cerrada.
- Horno mixto multifunción con mandos y pantalla a LED (7 segmentos).
- Convección de 30 °C a 270 °C y % de humedad de 0 a 100.
- Mixto de 30 °C a 250 °C y % de vapor de 10 a 90.
- Vapor de 30 °C a 125 °C.
- Predisposición del control a distancia de los picos de potencia.



- Thermal and safety thermostats, linked to respective alarms, for fan motor, cooking chamber and control card.
- Magnetic door micro-switch.
- Motor and burner cut out alarms, water and gas failure alarms. Malfunction and washing cycle stoppage alarms.
- Automatic cooling function of the cooking chamber with closed door
- Multi Function Combi Oven with digital control panel and LED display (7 segments).
- Convection from 30 °C to 270 °C and % humidity from 0 to 100.
- Combination cooking from 30 °C to 250 °C and % steam from 10 to 90.
- Steam from 30 °C to 125 °C.
- Pre-setting for remote control of power peaks



- Protection thermique et thermostats de sécurité connectés aux alarmes relatifs pour moteur/ventilateur, enceinte de cuisson et carte électronique.
- Micro-contact de porte magnétique.
- Alarmes blocage brûleurs, blocage moteur, manque d'eau et de gaz. Alarmes de dysfonctionnement du système de lavage ou d'un nettoyage interrompu.
- Opération de refroidissement automatique de la chambre de cuisson avec porte fermée.
- Four mixte multifonction avec commandes digitales et afficheur à LED (7 segments).
- Air pulsé de 30 °C à 270 °C et dosage humidité de 0 à 100.
- Mixte da 30 °C à 250 °C et dosage vapeur de 10 a 90.
- Vapeur de 30 °C à 125 °C.
- Pré-équipement pour connexion à un économiseur d'énergie.



- Térmicos e termostatos de segurança conectados com respectivos alarmes, stop motor/ventilador, câmara de cozedura e ficha de controlo.
- Micro interruptor magnético de porta.
- Alarma de bloqueio de motor, queimador, alarme de falta de agua e gás. Alarma por mau funcionamento ou interrupção da lavagem.
- Função de arrefecimento automático da câmara de cozedura com porta fechada.
- Forno misto multi-função com comandos e display a LED (7 segmentos)
- Convecção de 30 °C a 270 °C e % de humidade de 0 a 100.
- Misto de 30 °C a 250 °C e % de vapor de 10 a 90.
- Vapor de 30 °C a 125 °C.
- Pré instalação de controlo à distancia dos picos de potência.

PROFESSIONAL LINE OPCIONAL / OPTIONAL / EN OPTION / OPCIONAL		
Modelo Model Modèle Modelo	Voltaje Voltage Tension Tensão (V. / Hz)	Precio Price Prix Preço (€)
Eléctricos / Electric / Électriques / Elétricos		
HE-611/2	-	-
HE-1011/2	-	-
HE-1221/2	220 V III + T 50-60	1.740
HE-2011/2	-	-
HE-2021/2	220 V III + T 50-60	1.900

PROFESSIONAL LINE OPCIONAL / OPTIONAL / EN OPTION / OPCIONAL		
Modelo Model Modèle Modelo	Voltaje Voltage Tension Tensão (V. / Hz)	Precio Price Prix Preço (€)
GAS / GAS / GAZ / GÁS		
HG-611/2	220 V I + N + T 60	55
HG-1011/2	220 V I + N + T 60	55
HG-1221/2	220 V I + N + T 60	55
HG-2011/2	220 V I + N + T 60	110
HG-2021/2	220 V I + N + T 60	110

# Fours

Professional Line  
à gaz et électriques

# Fornos

Professional Line  
a gás e elétricos



**HE-611/2**  
**HG-611/2**



**HE-1011/2**  
**HG-1011/2**



Presión nominal / Working pressure /  
Pression de fonctionnement / Presão nominal: 37 mbar.



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.000 × 970 × 1.010	1.000 × 970 × 1.010	970 × 1.000 × 1.250	970 × 1.000 × 1.250	
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.98	0.98	1.21	1.21	
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	920 × 874 × 730	920 × 874 × 730	920 × 874 × 975	920 × 874 × 975	
Capacidad	Capacity	Capacité	Capacidade	GN	6 – GN 1/1	6 – GN 1/1	10 – GN 1/1	10 – GN 1/1	
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	10.10	13.50	17.30	19.50	
Consumos	Consumptions	Consummations	Consumos	GLP Kg/h	–	1.05	–	1.55	
				GN Nm³/h	–	1.43	–	2.06	
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	380 V III+N+T 50-60	220 V I+N+T 50	380 V III+N+T 50-60	220 V I+N+T 50	
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	170	195	208	225	
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	115	140	155	170	
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	<b>6.926</b>	<b>8.273</b>	<b>8.662</b>	<b>9.882</b>	

Voltajes especiales / Special voltage / Tension spéciale / Tensão especial - Pág. 230

REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice / REPAGAS, S.A. reserva o direito de alterar preços bem como especificações dos produtos sem aviso prévio / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis.

# Hornos

Professional Line a gas  
y eléctricos

# Ovens

Gas and electric  
Professional Line



HE-1221/2

HG-1221/2



Presión nominal / Working pressure /  
Pression de fonctionnement / Presão nominal: 37 mbar.

HE-1221/2



HG-1221/2



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.200 × 1.300 × 1.400	1.200 × 1.300 × 1.400
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	2.18	2.18
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	1.183 × 1.090 × 1.197	1.183 × 1.090 × 1.197
Capacidad	Capacity	Capacité	Capacidade	GN	12 – GN 2/1 24 – GN 1/1	12 – GN 2/1 24 – GN 1/1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	27.50	32.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	–	2.49
				GN Nm²/h	–	3.39
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	380 V III+N+T 50-60	220 V I+N+T 50
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	285	300
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	260	275
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	12.107	14.132

Voltajes especiales / Special voltage / Tension spéciale / Tensão especial - Pág. 230

REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice / REPAGAS, S.A. reserva o direito de alterar preços bem como especificações dos produtos sem aviso prévio / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis.

# Fours

Professional Line  
à gaz et électriques

# Fornos

Professional Line  
a gás e elétricos



**HE-2011/2**  
**HG-2011/2**



**HE-2021/2**  
**HG-2021/2**



Presión nominal / Working pressure /  
Pression de fonctionnement / Presão nominal: 37 mbar.



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.000 × 1.030 × 2.010	1.000 × 1.030 × 2.010	1.180 × 1.280 × 2.010	1.180 × 1.280 × 2.010
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	2.07	2.07	3.04	3.04
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	929 × 892 × 1.795	929 × 892 × 1.795	1.193 × 1.074 × 1.795	1.193 × 1.074 × 1.795
Capacidad	Capacity	Capacité	Capacidade	GN	20 – GN 1/1	20 – GN 1/1	20 – GN 2/1 40 – GN 1/1	20 – GN 2/1 40 – GN 1/1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	34.30	37.00	55.50	55.00
Consumos	Consumptions	Consummations	Consumos	GLP Kg/h	–	3.11	–	4.43
				GN Nm²/h	–	4.23	–	5.82
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	380 V III+N+T 50-60	220 V I+N+T 50	380 V III+N+T 50-60	220 V I+N+T 50
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	365	385	479	502
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	340	360	449	472
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	16.110	18.717	22.010	24.070

Voltajes especiales / Special voltage / Tension spéciale / Tensão especial - Pág. 230

REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice / REPAGAS, S.A. reserva o direito de alterar preços bem como especificações dos produtos sem aviso prévio / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis.





## Hornos

### Star Line a gas y eléctricos

- Cámara de cocción abrillantada construida en acero inoxidable AISI 304, con techo y fondo en acero inoxidable AISI 316L (1,2 mm) y cantos redondeados sin juntas, compatible con bandejas GN 1/1 y GN 2/1.
- Modelos a gas: intercambiador de calor indirecto fabricado en AISI 310S y AISI 316L con quemadores de aire soplado con grado de modulación y control de la llama con procesador electrónico para el auto diagnóstico y el rearme automático.
- Modelos eléctricos: intercambiador de calor directo en cámara con resistencias acorazadas Incoloy 800.
- Ventilador de cocción y generador de vapor en acero AISI 316L.
- Iluminación halógena de la cámara de cocción
- Panel de mandos protegido por 5 mm de cristal templado.
- Estructuras porta-bandejas desmontables.
- Panel deflector entre cámara de cocción y compartimento del intercambiador/ventilador con apertura "tipo libro" para efectuar el mantenimiento y la limpieza.
- Puerta con posiciones intermedias de parada a 90° y 130° y con doble cristal templado (6 mm) con cámara de aire abierta. Vidrio externo bajo-emisor y vidrio interno extraíble.
- Aislante térmico en fibra de cerámica (3,5 cm) con barrera anti radiación.
- Cómoda maneta para diestros y zurdos.
- Junta de puerta en silicona de alta resistencia con doble línea de resistencia al calor.
- Cubeta de recogida y desagüe de los líquidos de condensación.
- Compartimento técnico con enfriamiento forzado y de fácil acceso a los componentes de funcionamiento en el lado izquierdo y frontal.
- Grado de protección IPX5.
- Escape cámara de cocción sifonado anti reflujo de líquidos y olores y con enlace a T por enlace ventilado.
- Patas regulables en altura recubiertas y protegidas con acero AISI 304.
- Se recomienda arqueta bajo el horno en los modelos 2011 y 2021.

## Ovens

### Gas and electric Star Line

- Cooking chamber made of AISI 304 stainless steel polished finish, with top and bottom sides in AISI 316L stainless steel (1,2 mm) with rounded edges without joints, useful to GN 1/1 and GN 2/1.
- Gas models: indirect heat exchanger made of AISI 310S and AISI 316L, blown-air burners with modifiable degree induction and flame control with electronic processor for self-diagnosis and automatic reset.
- Electric models: direct heat exchanger in cooking chamber with 800 Incoloy armoured electric elements.
- Cooking fan and steam generator in AISI 316L stainless steel.
- Halogen chamber lighting.
- Control panel protected by 5 mm of tempered glass.
- Removable container racks.
- Partition panel between cooking chamber and exchanger/fan "openable on hinges" for services and cleaning.
- Door with intermediate stop positions at 90° and 130° with double temperate glass (6 mm) open-cavity. External low emissive glazing and internal removable glazing.
- Rock wool - ceramic fibre thermal insulation (3,5 cm) with anti-radiation barrier.
- Practical handle suitable for both right & left-handed.
- High-strength door silicone gasket with double sealing line.
- Condensation collection and drain built-in tray.
- Technical compartment with forced cooling and with all operating components located on left hand and front side, easy accessible for maintenance.
- IPX5 protection degree.
- Cooking chamber siphon drain to prevent back flow of liquids and smells with T pipe for ventilated downstream installation.
- Height adjustable feet, coated and protected by external stainless steel AISI 304 jacket.
- It is recommended a chest under ovens models 2011 & 2021.

# Hornos

## Fours

### Star Line à gaz et électriques

- Enceinte de cuisson polie réalisée en acier inox AISI 304, avec ciel et fond en inox AISI 316L (1,2 mm) et angles internes largement rayonnés sans fuites. Compatibilité bacs GN 1/1 et GN 2/1.
- Modèles à gaz: chauffe indirecte par échangeur gaz en acier inox AISI 310S et AISI 316L avec brûleurs soufflés avec niveau d'émission modulable et contrôle électronique de la flamme avec processeur d'autodiagnostic, réarmement automatique.
- Modèles électriques: chauffe directe par résistances blindées en Incoloy 800.
- Turbine et système de génération vapeur réalisés en acier inox AISI 316L.
- Eclairage halogène de la chambre
- Panneau de commandes réalisé en verre trempé de 5 mm.
- Structure porte-plats extractible.
- Déflecteur de séparation entre enceinte de cuisson et compartiment technique (échangeur + turbine) ouvrable pour permettre l'accès à la maintenance et au nettoyage
- Porte avec blocage à deux positions d'arrêt 90° et 130 °C, double vitrage trempé avec paroi interne ouvrante. Vitre extérieure en verre trempé d'une épaisseur de 6 mm et vitre interne démontable.
- Isolant thermique en laine de roche de (3,5 cm) avec barrière anti rayonnement.
- Poignée confortable soit pour droitier soit gaucher.
- Joint de porte d'étanchéité en silicone haute résistance à double gorge.
- Bacs de récupération des eaux de condensation et vidange condensas intégrés.
- Refroidissement forcé du compartiment technique et de tous les composants, accessibilité technique par le côté gauche.
- Degré de protection IPX5.
- Vidange chambre siphonnée et anti reflux des liquides et odeurs, raccord ventilé en T.
- Pieds réglables en hauteur revêtus et protégés par chemise extérieure en acier AISI 304
- Il est conseillé de placer un déversoir sous le four des modèles 2011 et 2021.

## Fornos

### Star Line a gás e elétricos





- Câmara de cozedura brilhante construída em aço AISI 304, com tecto e fundo em aço AISI 316L (1,2 mm), cantos arredondados sem juntas, útil para bandejas GN 1/1 e GN 2/1.
- Modelos gás: com selector de calor indirecto em AISI 310S e AISI 316L, com queimadores de ar soprado com grau de modelação e controle de chama com processador electrónico para o auto diagnostico e o restabelecimento automatico.
- Modelos elétricos: selector de calor directo na câmara com resistências reforçadas em Incoloy 800.
- Ventilador de cozedura e gerador de vapor em aço AISI 316L.
- Iluminação a halogéneo da câmara de cozedura.
- Pannel de comandos protegido por vidro temperado de 5 mm.
- Estruturas porta-tabuleiros desmontável.
- Pannel deflector entre câmara de cozedura e compartimento do selector/ventilador com abertura "tipo livro" para efectuar manutenção e assistência.
- Porta com posições intermédias de abertura a 90° e a 130° e com vidro duplo temperado com 6 mm câmara de ar aberta. Vidro externo baixo-emissor, vidro interno extraível.
- Isolamento térmico em fibra cerâmica (3,5 cm) com barreira anti-radiação.
- Maneta cómoda para destros e surdos.
- Borracha da porta em silicone de alta resistência com câmara dupla de resistência ao calor.
- Recipientes e esgoto apara líquidos de condensação.
- Compartimento técnico com arrefecimento forçado para os componentes de funcionamento com acesso fácil pelo lado esquerdo e frontal.
- Grau de protecção IPX5.
- Chaminé da câmara com sifão anti-refluxo de líquidos e odores e com enlace em T por enlace ventilado.
- Pés reguláveis em altura revestidos e protegidos com aço AISI 304.
- Recomenda-se bandeja por baixo do forno nos modelos 2011 e 2021.

# Hornos

Star Line a gas y eléctricos

# Ovens

Gas and electric Star Line

Descripción /Description /Description /Descrição		Descripción /Description /Description /Descrição	
Función de ahorro energético ECO en cocción ECO function for consumption reduction in cooking / Fonction ECO "économie d'énergie" en mode cuisson / Função de economia de energia em cozedura ECO		6 Velocidades de ventilador MFC con función estática MCF 6 fan-speeds with static function / 6 vitesses de ventilation MFC dont une fonction statique / 6 velocidades ventilador MFC com função estática	
Función de ahorro energético ECO en lavado ECO function for consumption reduction in washing / Fonction ECO "économie d'énergie" en cycle lavage / Função de economia de energia na lavagem ECO		Autoinversión AWC por inversión en dirección de la rotación ventilador AWC autoreverse for reversal fan rotation / Inversion AWC pour inversion du sens de rotation / Auto inversor AWC para inversão de direção da rotação do ventilador	
Función extra-potencia PLUS PLUS extra power function / Fonction extra puissance PLUS / Função extra-potência PLUS		Mandos digitales Digital controls / Commandes digitales / Comandos digitais	
Función modulación potencia APM APM power control function / Fonction modulation de la puissance APM / Função modulação potência APM		Mando de selección de datos con función push de confirmación de datos Data selection knob with push function for data confirmation / Manette de sélection des données avec fonction push pour validation / Comando de selección de dados com função push para confirmação de dados	
Lavado automático de triple efecto higienizante TAS TAS automatic washing with triple-action sanitizing effect / Nettoyage automatique à triple effets hygiénisants TAS / Lavagem automática de triplo efeito higienizante TAS		Display gráfico interactivo EVC EVC interactive graphic display / Ecran interactif EVC / Display gráfico interactivo EVC	
Lavado automático ADC ADC automatic washing drain / Lavage automatique de la vidange ADC / Lavagem automática ADC		Selección de hora de encendido Start-up time selection / Sélection heure différée de demurrage / Seleção da hora de inicio de cozedura	
Enjuague largo TMC y breve Splash TMC long rinsing and Splash short rinsing / Cycles de rinçage long TMC et bref Splash / Enxaguamento largo TMC e breve Splash		Pre calentamiento y Enfriamiento automáticos Automatic preheating and cooling of the chamber / Préchauffage et Refroidissement automatiques / Pré - aquecimento e arrefecimento automáticos.	
Cocción automática/librería de procesos de cocción Automatic cooking- cooking process library / Cuissons automatiques-Bibliothèque processus de cuisson / Cozedura automática- Livraria processos de cozedura		Inyección manual de vapor Manual steam injection / Injection manuelle vapeur / Injeção de vapor manual	
Función Multiproducto Multiproduct function / Fonction Multiproduit / Função Multiproducto		Programación °C o °F Temperature setting in °C or °F / Sélection °C ou °F / Programação em °C ou °F	
Función visión recetas con fotos Viewing function of recipes with pictures / Fonction de visualisation de recettes avec photos / Função visionamento de receitas com fotos		Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento Self-diagnosis with malfunction alarms / Autodiagnostic alarmes de dysfonctionnement / Auto diagnostico com alarme de mau funcionamento	
Visualización de los parámetros programados y corrientes de cocción Display of set and current cooking values / Visualisation des valeurs sélectionnés et en cours de cuisson / Visualização dos parâmetros programados e correntes da cozedura		Control de temperatura de evacuación y condensador de vapores Steam condenser and discharge temperature control / Contrôle de la température à la vidange et condenseur vapeur / Controlo de temperatura de evacuação e condensador de vapores	
Sonda cocción multipoint a densidad progresiva PDP PDP multi-point temperature core probe with progressive density / Sonde à coeur multipoints PDP à densité progressive / Sonda cozedura multipoint de densidade progressiva PDP		Protección agua IPX5 IPX5 water protection degree / Protection à l'eau IPX5 / Protecção água IPX5	
Sonda cocción en vacío KSFMS KSFMS vacuum core probe / Sonde à coeur vide optionnelle KSFMS / Sonda de cozedura em vácuo KSFMS		Puerta con doble cristal templado abatible Door with opening tempered double glazing / Porte à double vitrage ouvrable en verre trempé / Porta com vidro duplo temperado que se pode abrir	
Vapor baja temperatura y Vapor recalentado Low temperature steam and Superheated steam / Vapeur basse température et Vapeur surchauffée / Vapor baixa temperatura e Vapor aquecido		Puerta con bloqueo intermedio de apertura Door with intermediate position block / Porte avec blocage intermédiaire à l'ouverture / Porta com bloqueio intermédio de abertura	
Control directo de la humedad en cocción DCR DCR direct humidity control while cooking / Contrôle direct de l'humidité durant la cuisson DCR / Controlo directo de humidade em cozedura DCR		Iluminación de la cámara con luz halógena Halogen cooking chamber lighting / Eclairage halogène de la chambre de cuisson / Iluminação da câmara com lâmpada de halogéneo	
Gestión activa ambiente de cocción AOC con sobrepresión AOC cooking environment active control system with overpressure / Gestion active de l'ambiance de cuisson AOC par surpression / Gestão activa de ambiente de cozedura AOC com alta pressão		Ducha de lavado y filtro de grasas Spray gun and fat filter / Douchette de lavage et filtre à graisse / Duche de lavagem e filtro de gorduras	
Sistema generación vapor RDC RDC steam generation system / Système de génération de vapeur RDC / Sistema gerador de vapor RDC		Detergentes Cleansing products / Produits détergent d'entretien / Detergentes	
Programas predefinidos Preset programs / Programmes pré-réglés / Programadas predefinidos		Estructuras porta bandejas extraíbles Removable container rack / Structure porte-plats extractible / Estrutura porta tabuleiros extraível	
Función Salvacocción Saving function for personalised cooking / Fonction de sauvegarde-cuisson / Função Salva cozedura		Patas 150 mm/h, regulables en altura Feet 150 mm/h, height-adjustable / Pieds h = 150 mm, réglables en hauteur / Pés de 150 mm/h, reguláveis em altura	
		Datos para la asistencia técnica Technical assistance information / Données service technique / Dados para a assistência técnica	

 De serie / Standard / Série / De série

 Opcional / Optional / En option / Opcional

 De serie / Standard / Série / De série

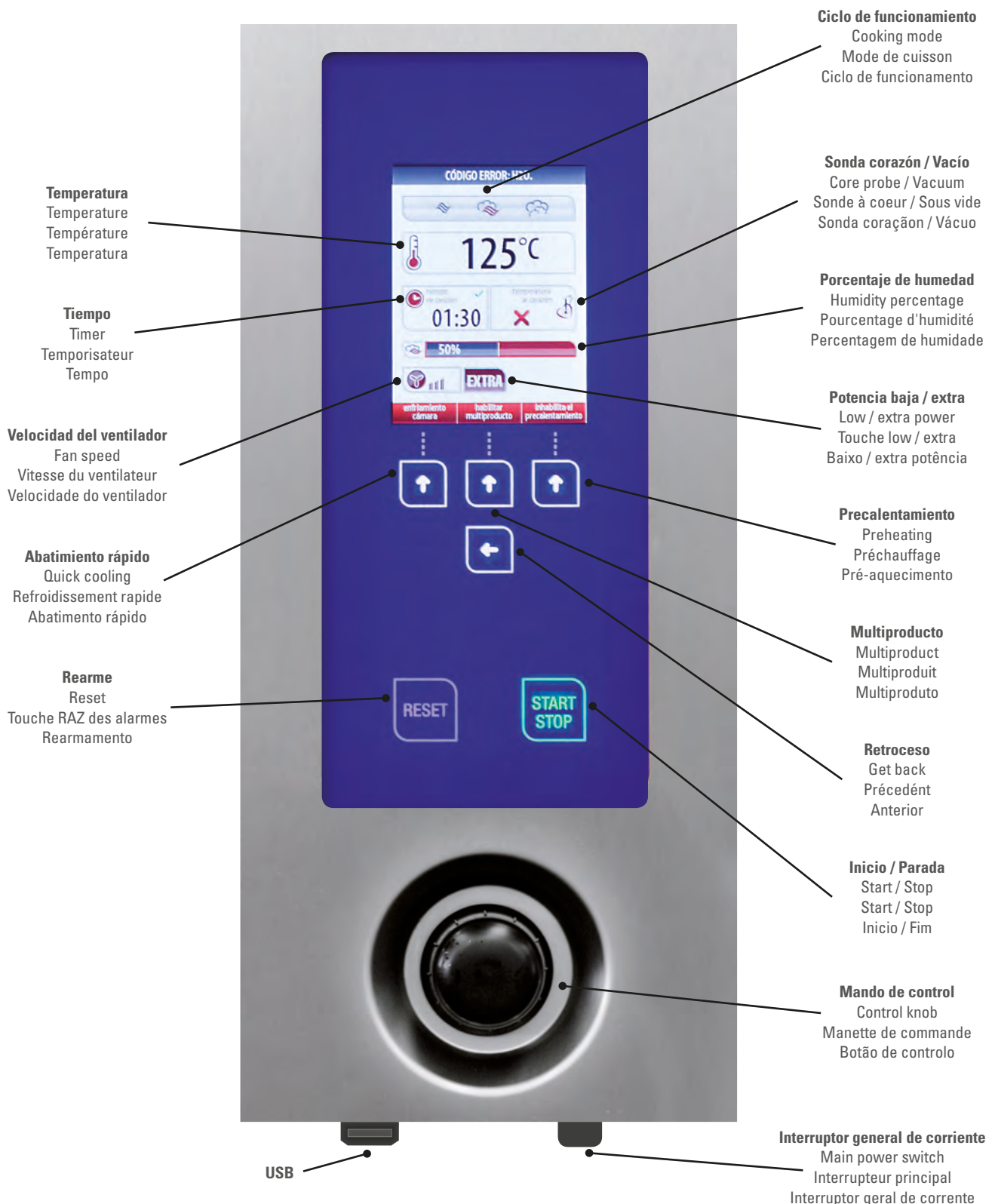
 Opcional / Optional / En option / Opcional

# Fours

Star Line à gaz et électriques

# Fornos

Star Line a gás e elétricos



### Equipamiento de seguridad & características funcionales

### Safety equipment & functional features

### Dotations de securite & caractéristiques fonctionnelles

### Equipamento de segurança & características funcionais



- Térmicos y termostatos de seguridad conectados con respectivas alarmas para motor/ventilador, cámara de cocción y ficha de control.
- Micro interruptor magnético de la puerta.
- Alarmas de bloqueo de motor, quemador; falta de agua y falta de gas. Alarma por mal funcionamiento ó interrupción en el lavado.
- Función enfriamiento automático de la cámara de cocción con puerta cerrada.
- Horno combinado multifunción con mandos digitales y display grafico en color de elevada visibilidad EVC, interfaz interactiva.
- Convección de 10 °C a 300 °C y % de humedad de 0 a 100.
- Mixto de 30 °C a 250 °C y % de vapor de 10 a 90.
- Vapor de 30 °C a 125 °C.
- Predisposición del control a distancia de los picos de potencia.
- Funciones de cocción guiadas.



- Thermal and safety thermostats, linked to respective alarms, for fan motor, cooking chamber and control card.
- Magnetic door micro-switch.
- Motor and burner cut out alarms, water and gas failure alarms. Malfunction and washing cycle stoppage alarms.
- Automatic cooling function of the cooking chamber with closed door
- Multi-Function Combi Oven with digital controls, EVC colour graphic display and interactive interface.
- Convection from 10 °C to 300 °C and % humidity from 0 to 100.
- Combination cooking from 30 °C to 250 °C and % steam from 10 to 90.
- Steam from 30 °C to 125 °C.
- Pre-setting for remote control of power peaks.
- Cooking assisted functions.



- Protection thermique et thermostats de sécurité connectés aux alarmes relatifs pour moteur/ventilateur, enceinte de cuisson et carte électronique.
- Micro-contact de porte magnétique.
- Alarmes blocage brûleurs, blocage moteur, manque d'eau et de gaz. Alarmes de dysfonctionnement du système de lavage ou d'un nettoyage interrompu.
- Opération de refroidissement automatique de la chambre de cuisson avec porte fermée.
- Four mixte multi-fonctions avec commandes digitales et écran en couleurs haute visibilité EVC, avec interface interactive.
- Air pulsé de 10 °C à 300 °C et dosage humidité de 0 à 100.
- Mixte da 30 °C à 250 °C et dosage vapeur de 10 a 90.
- Vapeur de 30 °C à 125 °C.
- Pré-équipement pour connexion à un économiseur d'énergie.
- Fonctions de cuisson guides.



- Térmicos e termostatos de segurança conectados com respectivos alarmes, stop motor/ventilador, câmara de cozedura e ficha de controlo.
- Micro interruptor magnético de porta.
- Alarme de bloqueio de motor, quemador, alarme de falta de agua e gás. Alarme por mau funcionamento ou interrupção da lavagem.
- Função de arrefecimento automático da câmara de cozedura com porta fechada.
- Forno combinado multifunções com comandos digitais e display gráfico a cores de elevada visibilidade EVC, interface interactiva.
- Convecção de 10 °C a 300 °C e % de humidade de 0 a 100.
- Misto de 30 °C a 250 °C e % de vapor de 10 a 90.
- Vapor de 30 °C a 125 °C.
- Pré instalação de controlo à distancia dos picos de potência.
- Funções de cozedura guiadas.

STAR LINE OPCIONAL / OPTIONAL / EN OPTION / OPCIONAL		
Modelo Model Modèle Modelo	Voltaje Voltage Tension Tensão (V. / Hz)	Precio Price Prix Preço (€)
Eléctricos / Electric / Électriques / Elétricos		
HE-611/3	208 V III + T 60	1.070
HE-1011/3	208 V III + T 60	1.340
HE-1221/3	480 V III + T 60	1.770
HE-1221/3	220 V III + T 50-60	1.740
HE-1221/3	208 V III + T 60	1.820
HE-2011/3	208 V III + T 60	1.820
HE-2021/3	480 V III + T 60	1.915
HE-2021/3	220 V III + T 50-60	1.900

STAR LINE OPCIONAL / OPTIONAL / EN OPTION / OPCIONAL		
Modelo Model Modèle Modelo	Voltaje Voltage Tension Tensão (V. / Hz)	Precio Price Prix Preço (€)
GAS / GAS / GAZ / GÁS		
HG-611/3	220 V I + N + T 60	55
HG-611/3	120 V I + N + T 60	1.285
HG-1011/3	220 V I + N + T 60	55
HG-1011/3	120 V I + N + T 60	1.285
HG-1221/3	220 V I + N + T 60	55
HG-1221/3	120 V I + N + T 60	1.340
HG-2011/3	220 V I + N + T 60	110
HG-2011/3	120 V I + N + T 60	1.420
HG-2021/3	220 V I + N + T 60	110
HG-2021/3	120 V I + N + T 60	1.420

# Fours

Star Line à gaz et électriques

# Fornos

Star Line a gás e elétricos



HE-611/3

HG-611/3



HE-1011/3

HG-1011/3



Presión nominal / Working pressure /  
Pression de fonctionnement / Presão nominal: 37 mbar.



						HE-611/3	HG-611/3	HE-1011/3	HG-1011/3
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.000 × 970 × 1.010	1.000 × 970 × 1.010	970 × 1.000 × 1.250	970 × 1.000 × 1.250	
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.98	0.98	1.21	1.21	
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	920 × 874 × 730	920 × 874 × 730	920 × 874 × 975	920 × 874 × 975	
Capacidad	Capacity	Capacité	Capacidade	GN	6 – GN 1/1	6 – GN 1/1	10 – GN 1/1	10 – GN 1/1	
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	10.10	13.50	17.30	19.50	
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	–	1.05	–	1.55	
				GN Nm³/h	–	1.43	–	2.06	
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	380 V III+N+T 50-60	220 V I+N+T 50	380 V III+N+T 50-60	220 V I+N+T 50	
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	170	195	208	225	
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	115	140	155	170	
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	9.455	11.394	12.662	13.882	

Voltajes especiales / Special voltage / Tension spéciale / Tensão especial - Pág. 238

REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice / REPAGAS, S.A. reserva o direito de alterar preços bem como especificações dos produtos sem aviso prévio / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis.

# Hornos

Star Line a gas y eléctricos

# Ovens

Gas and electric Star Line



HE-1221/3

HG-1221/3



Presión nominal / Working pressure /  
Pression de fonctionnement / Presão nominal: 37 mbar.

HE-1221/3



HG-1221/3



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.300 x 1.100 x 1.410	1.300 x 1.100 x 1.410
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m <sup>3</sup> )	2.03	2.03
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	1.183 x 1.090 x 1.197	1.183 x 1.090 x 1.197
Capacidad	Capacity	Capacité	Capacidade	GN	12 – GN 2/1 24 – GN 1/1	12 – GN 2/1 24 – GN 1/1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	27.50	32.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	–	2.49
				GN Nm <sup>3</sup> /h	–	3.39
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	380 V III+N+T 50-60	220 V I+N+T 50
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	285	300
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	260	275
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	16.319	19.440

Voltajes especiales / Special voltage / Tension spéciale / Tensão especial - Pág. 238

REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice / REPAGAS, S.A. reserva o direito de alterar preços bem como especificações dos produtos sem aviso prévio / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis.

# Fours

Star Line à gaz et électriques

# Fornos

Star Line a gás e elétricos



HE-2011/3  
HG-2011/3



HE-2021/3  
HG-2021/3



Presión nominal / Working pressure /  
Pression de fonctionnement / Presão nominal: 37 mbar.



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.000 × 1.030 × 2.010	1.000 × 1.030 × 2.010	1.180 × 1.280 × 2.010	1.180 × 1.280 × 2.010
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m <sup>3</sup> )	2.07	2.07	3.04	3.04
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	929 × 892 × 1.795	929 × 892 × 1.795	1.193 × 1.074 × 1.795	1.193 × 1.074 × 1.795
Capacidad	Capacity	Capacité	Capacidade	GN	20 – GN 1/1	20 – GN 1/1	20 – GN 2/1 40 – GN 1/1	20 – GN 2/1 40 – GN 1/1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	34.30	37.00	55.50	55.00
Consumos	Consumptions	Consummations	Consumos	GLP Kg/h	–	3.11	–	4.43
				GN Nm <sup>3</sup> /h	–	4.23	–	5.82
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	380 V III+N+T 50-60	220 V I+N+T 50	380 V III+N+T 50-60	220 V. I+N+T 50
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	365	385	479	502
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	340	360	449	472
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	20.993	23.572	28.360	31.450

Voltajes especiales / Special voltage / Tension spéciale / Tensão especial - Pág. 238

REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice / REPAGAS, S.A. reserva o direito de alterar preços bem como especificações dos produtos sem aviso prévio / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis.



# Tecnología INOXTREND

## XT BOXTOR

El paso adelante de Inoxtrend, todo el calor en la cámara!



En los **sistemas tradicionales** (A), cámara y deflector son los elementos técnicos que permiten direccionar el aire caliente hacia los alimentos. Problema: cámaras de compleja construcción, componentes de difícil acceso. Con la tecnología **XT BOXTOR** (B), gracias a un exclusivo baffle®, giratorio y extraíble, que direcciona el aire caliente sobre los alimentos, se soluciona el problema: la cámara es lineal y los componentes resultan de fácil inspección.

## XT MULTI CLEANER

Lavado automático cámara cocción "XT cleaner"

Novedoso sistema de lavado automático de la cámara de cocción mediante pastillas de detergente y abrillantador.

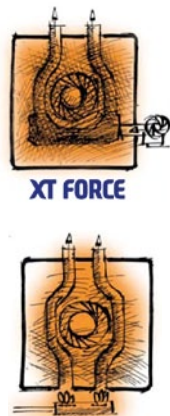


**DETABINOX BRILLINOX**

## XT FORCE

## XT PREMIXER

Innovación Inoxtrend: pareja ganadora para los hornos de gas !



**XT FORCE:** la nueva tecnología Inoxtrend constituida por el quemador, posicionado en el interior de un innovador generador térmico. Resiste a temperaturas muy altas y está posicionado completamente en el interior de la cámara de cocción. Las ventajas son evidentes: La eficiencia térmica mejora del 30%; los tiempos para la puesta en temperatura del horno son muy cortos y las cocciones más rápidas.

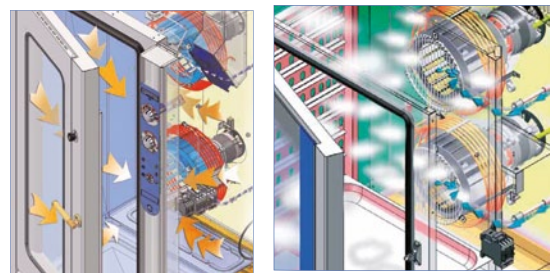
**XT PREMIXER** es el sistema electrónico que genera un fluido de combustión óptimo (aire y gas siempre en las cantidades ideales), para el correcto funcionamiento del quemador, incluso en cámaras de combustión herméticamente cerradas.

## DOS SISTEMAS DE GENERAR VAPOR

### Mixto Directo

### HUMEDAD Y VENTILACIÓN

**DIRECT SYSTEM** Vapor generado mediante la inyección de agua sobre el ventilador. Gracias al dispositivo XT CLIMA se alcanza el porcentaje de vapor deseado.



**XT PREMIX (PARA ELÉCTRICOS O A GAS)**

### Mixto con Boiler

### "STEAM ACCUMULATOR"

Sistema automático para una rápida y elevada disponibilidad de vapor saturado homogéneo.



Modelos eléctricos o a gas



Boiler con alimentación eléctrica



Boiler con alimentación a gas

# Hornos Mixtos Directos eléctricos Serie Snack

IDEAL PARA COCINAS  
CON REDUCIDO ESPACIO

- Luz interior
- Válvula evacuación de vahos
- Sonda al corazón (mod. SDP)
- Lavado cámara automático (mod. SDP)
- Doble velocidad (mod. SDP)
- Distancia entre guías: 67 mm
- Entrada bandejas longitudinal
- Ciclo de enfriamiento rápido
- Panel programable: 67 programas 37 ya grabados



MOD. SDP-107 E



## ANALÓGICO MOD. SDA

- Con selector de ciclos
- Vapor
- Convección
- Convección + vapor

PANEL SDA/RDA



## PROGRAMABLE MOD. SDP

- Programas automáticos de cocción
- Vapor
- Convección
- Mixto
- Sonda al corazón, etc...

PANEL SDP

## DOTACIÓN

- 1 PARRILLA

## ACCESORIOS

- KIT DESAGÜE
- DUCHA LAVADO CÁMARA
- DESCALCIFICADOR DE AGUA

## Accesorios

Consultar página ..... 104



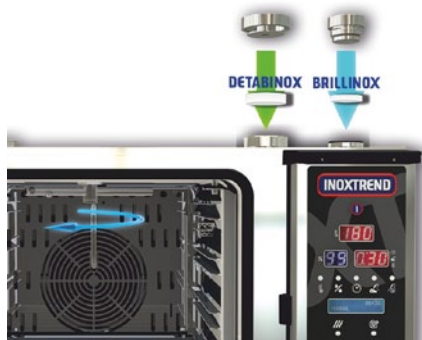
Mod. SDA 304 E



Mod. SDP-104 E



Mod. SDP-107 E



## Modelos PROGRAMABLES:

Nuevo sistema de LAVADO AUTOMÁTICO con pastillas de detergente y abrillantador



### FUNCIONES MODELOS PROGRAMABLES

	<b>Cocción a convección</b>	Campo de temperatura entre 50°C y 270°C
	<b>Cocción a vapor</b>	Campo de temperatura entre 50°C y 100°C
	<b>Cocción a convección / vapor</b>	Campo de temperatura entre 50°C y 270°C
	<b>Humidificación manual</b>	Disponible en modo de convección apretando la tecla multifunción.
	<b>Prog. de cocción automática</b>	67 programas automáticos de cocción.
	<b>Cocción con sonda al corazón</b>	Campo de temperatura sonda entre 20°C y 99°C
	<b>Cocción con sonda al corazón y control Δt</b>	Campo de temperatura entre 20°C y 99°C Campo de temperatura Δt entre 30°C y 150°C
	<b>C&amp;H Cook &amp; Hold</b>	Temperatura de mantenimiento fija a 50°C para cocciones monofases o con programas automáticos.
	<b>Ventilación reducida</b>	Dos velocidades de ventilación seleccionables
	<b>Enfriamiento rápido</b>	Enfriamiento rápido de la cámara de cocción, con puerta abierta, por medio del ventilador de la cámara de cocción
	<b>Lavado automático</b>	Sistema automático de lavado "XT ECO CLEANER", con detergente en pastilla DETABINOX® y abrillantador BRILLINOX®. 2 ciclos de lavado disponible de 45' y 65' con fase de aclarado final de 5'.

### HORNOS MIXTOS DIRECTOS - ELÉCTRICOS

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA (kw)	VOLTAJE	DIMENSIONES	P.V.P.
RDA-305 E	5 GN 2/3	5	3 x 400	710 x 590 x 600	3.295 €
SDA-304 E	4 GN 2/3	4 / 2'7	3 x 400 + N / 230 V	600 x 650 x 480	2.340 €
SDA-104 E	4 GN 1/1	5'2 / 3'5	3 x 400 + N / 230 V	600 x 830 x 480	2.590 €
SDP-104 E	4 GN 1/1	5'2 / 3'5	3 x 400 + N / 230 V	600 x 830 x 480	3.540 €
SDA-107 E	7 GN 1/1	7,5	3 x 400 + N	600 x 830 x 700	3.030 €
SDP-107 E	7 GN 1/1	7,5	3 x 400 + N	600 x 830 x 700	4.075 €

# Hornos Mixtos Directos eléctricos Serie Simple

- Reducidas dimensiones exteriores
- Entrada bandeja longitudinal
- Luz interior
- Distancia entre guías: 67 mm
- Doble velocidad mod. RDP
- Sonda al corazón mod. RDF y RDP
- Válvula evacuación de vahos
- Lavado de cámara automática (modelos RDP)
- Acceso interior máquina mediante registro lateral interior
- Modelos programables con 67 programas, 37 ya memorizados

**ACCESORIOS RECOMENDADOS:**

- KIT DESAGÜE
- DUCHA LAVADO CÁMARA
- DESCALCIFICADOR DE AGUA

**Accesorios**

Consultar página ..... 104



MOD. RDP-115 E  
(SOPORTE INTEGRADO)

**PANEL ANALÓGICO**



**MOD. RDA**

- Con selector de ciclos
- Vapor
- Convección
- Convección + vapor

**PANEL ELECTRÓNICO**



**MOD. RDF**

- Vapor
- Convección
- Mixto
- Encoder electrónico para:
  - Sonda al corazón
  - Tiempo
  - % vapor

**PANEL PROGRAMABLE**



**MOD. RDP**

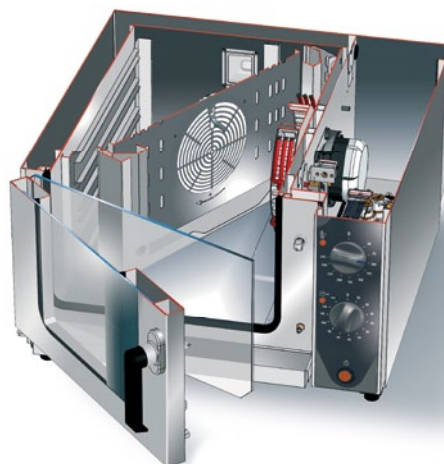
- Programas automáticos de cocción
- Vapor
- Convección
- Mixto
- Sonda al corazón, etc...



Mod. RDA-105 E



Mod. RDP-110 E



SECCIÓN RDA-105 E



## Modelos PROGRAMABLES:

Nuevo sistema de LAVADO con pastillas de detergente

### MODELOS ANALÓGICOS

MODELO	CAPACIDAD	Voltaje	POTENCIA (kw)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
RDA-105 E	5 G N 1/1	3 x 400 (1 x 230*)	6	710 x 770 x 600 h	3.550 €
RDA-110 E	10 G N 1/1	3 x 400	12	710 x 770 x 940 h	4.490 €
RDA-115 E	15 G N 1/1	3 x 400	18	750 x 780 x 1550 h	6.610 €

Modelo RDA 105 E, 1x 230 V 5KW ..... + 3%

### MODELOS ELECTRÓNICOS

MODELO	CAPACIDAD	Voltaje	POTENCIA (kw)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
RDF-105 E	5 G N 1/1	3 x 400 (1 x 230*)	6	710 x 770 x 600 h	3.990 €
RDF-110 E	10 G N 1/1	3 x 400	12	710 x 770 x 940 h	4.995 €
RDF-115 E	15 G N 1/1	3 x 400	18	750 x 780 x 1550 h	7.420 €

\*Modelo RDF 105 E, 1x 230 V 5KW ..... + 3%

### MODELOS PROGRAMABLES

MODELO	CAPACIDAD	Voltaje	POTENCIA (kw)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
RDP-105 E	5 G N 1/1	3 x 400 (1 x 230*)	6	710 x 770 x 600 h	4.490 €
RDP-110 E	10 G N 1/1	3 x 400	12	710 x 770 x 940 h	5.490 €
RDP-115 E	15 G N 1/1	3 x 400	18	750 x 780 x 1550 h	8.120 €

\*Modelo RDP 105 E, 1x 230 V 5KW ..... + 3%

# Hornos Serie COMPACT, analógicos Convección + Vapor

- Mandos analógicos
- Iluminación interior
- Entrada bandejas sentido longitudinal
- Modelos a gas, sistema presurizado
- Distancia entre guías: 67 mm
- Acceso a interior máquina mediante registro lateral interior
- Válvula evacuación vahos
- Posibilidad de cocción:
- Convección (calor seco)
- Convección + vapor



MOD. CUA 211 E



## MOD. CUA

- Convección
- Convección + vapor
- Regulación humedad (7 posiciones)

### DOTACIÓN:

- MOD. 107: 1 PARRILLA
- MOD. 111, 207 Y 211: 2 PARRILLAS

### ACCESORIOS RECOMENDABLES:

- KIT DESAGÜE
- DUCHA LAVADO CÁMARA
- DESCALCIFICADOR DE AGUA

### Accesorios

Consultar página ..... 104



Mod. CUA-107 E



Mod. CUA 111 G



Mod. CUA-207 E

## CONVECCIÓN + VAPOR - MODELOS ELÉCTRICOS

MODELO	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	VOLTAJE	DIMENSIONES (cm)	Nº COMIDAS	P.V.P
CUA-107 E	7 x 1/1	8,3 kw	--	3 x 400 + N	800 x 800 x 820	80	3.635 €
CUA-111 E	11 x 1/1	16,4 kw	--	3 x 400 + N	800 x 800 x 1100	100	4.545 €
CUA-207 E	7 x 2/1	16,4 kw	--	3 x 400 + N	1040 x 920 x 820	150	5.880 €
CUA-211 E	11 x 2/1	23 kw	--	3 x 400 + N	1040 x 920 x 1100	300	8.390 €

## CONVECCIÓN + VAPOR - MODELOS A GAS

MODELO	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	VOLTAJE	DIMENSIONES (cm)	Nº COMIDAS	P.V.P
CUA-107 G	7 x 1/1	0,5 kw	12 kw	1 x 230 V	800 x 840 x 820	80	5.120 €
CUA-111 G	11 x 1/1	0,5 kw	16 kw	1 x 230 V	800 x 840 x 1100	100	5.950 €
CUA-207 G	7 x 2/1	0,6 kw	16 kw	1 x 230 V	1040 x 960 x 820	150	7.670 €
CUA-211 G	11 x 2/1	0,6 kw	23 kw	1 x 230 V	1040 x 960 x 1100	300	10.560 €

# Hornos Mixtos Directos ANALÓGICOS Serie COMPACT

- Mandos analógicos
- Iluminación interior
- Entrada bandejas sentido longitudinal. Modelos 120 y 220 con carro (incluido en el precio)
- Distancia entre guías: 67 mm
- Acceso a interior máquina mediante registro lateral interior
- Modelos a gas, sistema presurizado
- Posibilidad de cocción:
  - Vapor
  - Convección
  - Mixto (Convección + vapor)



MOD. CDA 120 G



## MOD. CDA

- Vapor
- Convección
- Convección + vapor
- 7 posiciones de ciclo mixto

### DOTACIÓN:

- MOD. 107: 1 PARRILLA
- MOD. 111, 207 Y 211: 2 PARRILLAS
- MOD. 120, 220: 1 CARRO Y 2 PARRILLAS

### ACCESORIOS RECOMENDABLES:

- KIT DESAGÜE
- DUCHA LAVADO CÁMARA
- DESCALCIFICADOR DE AGUA

### Accesorios

Consultar página ..... 104





Mod. CDA-107 G



Mod. CDA 211 E



Mod. CDA 111 E

## MIXTOS DIRECTOS - ANALÓGICOS / MODELOS ELÉCTRICOS

MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	DIMENSIONES (cm)	Nº COMIDAS	P.V.P
CDA-107 E		7 x 1/1	8,3 kw 400 V + 3 N	--	80 x 80 x 82	80	4.215 €
CDA-111 E		11 x 1/1	16,4 kw 400 V + 3 N	--	80 x 80 x 110	100	5.510 €
CDA-207 E		7 x 2/1	16,4 kw 400 V + 3 N	--	104 x 92 x 82	150	6.775 €
CDA-211 E		11 x 2/1	23 kw 400 V + 3 N	--	104 x 92 x 110	300	9.270 €
CDA-120 E		20 x 1/1	30 kw 400 V + 3 N	--	96,5 x 108 x 188	150 - 300	13.900 €
CDA-220 E		20 x 2/1	52 kw 400 V + 3 N	--	96,5 x 140 x 188	300 - 500	16.800 €

## MIXTOS DIRECTOS - ANALÓGICOS / MODELOS A GAS

MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	DIMENSIONES (cm)	Nº COMIDAS	P.V.P
CDA-107 G		7 x 1/1	0,5 kw 1 x 230 V	12 kw	80 x 84 x 82	80	5.730 €
CDA-111 G		11 X 1/1	0,5 kw 1 x 230 V	16 kw	80 x 84 x 110	100	7.295 €
CDA-207 G		7 X 2/1	0,5 kw 1 x 230 V	16 kw	104 x 96 x 82	150	8.440 €
CDA-211 G		11 x 2/1	0,6 kw 1 x 230 V	23 kw	104 x 96 x 110	300	11.495 €
CDA-120 G		20 x 1/1	1,2 kw 1 x 230 V	29 kw	96,5 x 108 x 188	150 - 300	15.835 €
CDA-220 G		20 x 2/1	1,5 kw 1 x 230 V	40 kw	96,5 x 140 x 188	300 - 500	18.450 €

# Hornos Mixtos Directos ELECTRÓNICOS Serie COMPACT

- Mandos electrónicos
- Iluminación interior
- Entrada bandejas sentido longitudinal
- Distancia entre guías: 67 mm
- Acceso a interior máquina mediante registro lateral interior
- Modelos a gas, sistema presurizado
- Posibilidad de cocción:
  - Vapor
  - Convección
  - Mixto (Convección + vapor)



MOD. CDF 111 E



## MOD. CDF

- Vapor
- Convección
- Convección + vapor
- Encoder electrónico para:
  - Regulación temperatura
  - Sonda al corazón
  - Tiempo
  - % vapor

### DOTACIÓN:

- MOD. 107: 1 PARRILLA
- MOD. 111, 207 Y 211: 2 PARRILLAS

### ACCESORIOS RECOMENDABLES:

- KIT DESAGÜE
- DUCHA LAVADO CÁMARA
- DESCALCIFICADOR DE AGUA

### Accesorios

Consultar página ..... 104



MOD. CDF-107 G



MOD. CDF 211 E



MOD. CDF 111 E



## MIXTOS DIRECTOS ELECTRÓNICOS / MODELOS ELÉCTRICOS

MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	VOLTAJE	DIMENSIONES	Nº COMIDAS	P.V.P
CDF-107 E		7 x 1/1	8,3 kw	--	3 X 400 + N	800 x 800 x 820	80	4.595 €
CDF-111 E		11 x 1/1	16,4 kw	--	3 X 400 + N	800 x 800 x 1100	100	6.030 €
CDF-207 E		7 x 2/1	16,4 kw	--	3 X 400 + N	1040 x 920 x 820	150	7.790 €
CDF-211 E		11 x 2/1	23 kw	--	3 X 400 + N	1040 x 920 x 1100	300	10.200 €

## MIXTOS DIRECTOS ELECTRÓNICOS / MODELOS A GAS

MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	VOLTAJE	DIMENSIONES	Nº COMIDAS	P.V.P
CDF-107 G		7 x 1/1	0,5 kw	12 kw	1 x 230 V	800 x 800 x 820	80	6.225 €
CDF-111 G		11 x 1/1	0,5 kw	16 kw	1 x 230 V	800 x 800 x 1100	100	7.710 €
CDF-207 G		7 x 2/1	0,6 kw	16 kw	1 x 230 V	1040 x 920 x 820	150	9.570 €
CDF-211 G		11 x 2/1	0,6 kw	23 kw	1 x 230 V	1040 x 920 x 1100	300	12.385 €

# Hornos Mixtos Directos Programables Serie COMPACT

- Panel programable con 67 programas, 37 ya grabados
- Entrada bandeja longitudinal
- Distancia entre guías: 67 mm.
- Sonda al corazón, con y sin Delta T
- Doble velocidad
- Cook & hold, regeneración
- Cocción a baja temperatura, deshidratación, pasteurización
- Lavado de cámara automático con pastillas de detergente



MOD. CDP-111 E



#### **DOTACIÓN:**

- MODELOS 107: 1 PARRILLA
- MOD. 111, 207, 211: 2 PARRILLAS

#### **ACCESORIOS RECOMENDABLES:**

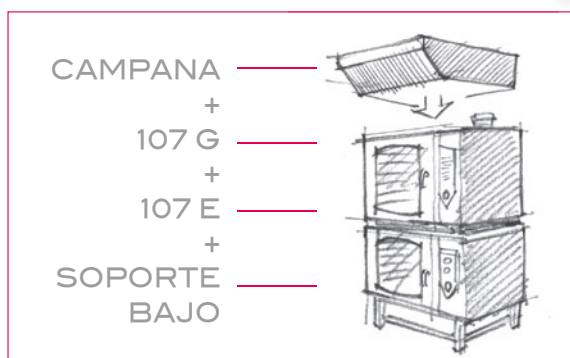
- KIT DESAGÜE
- DUCHA LAVADO CÁMARA
- DESCALCIFICADOR DE AGUA

#### **Accesorios**

Consultar página ..... 104



Mod. CDP 107 E



Mod. CDP 207 G



## Modelos PROGRAMABLES:

Nuevo sistema de LAVADO AUTOMÁTICO con pastillas de detergente

### MIXTOS DIRECTOS PROGRAMABLES / MODELOS ELÉCTRICOS

MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	DIMENSIONES	Nº COMIDAS	P.V.P
CDP-107 E	⚡	7 x 1/1	8,3 kw - 3 x 400 V	--	80 x 80 x 82	80	5.230 €
CDP-111 E	⚡	11 x 1/1	16,4 kw - 3 x 400 V	--	80 x 809 x 110	100	6.830 €
CDP-207 E	⚡	7 x 2/1	16,4 kw - 3 x 400 V	--	104 x 92 x 82	150	8.345 €
CDP-211 E	⚡	11 x 2/1	23 kw - 3 x 400 V	--	104 x 92 x 110	300	10.754 €

### MIXTOS DIRECTOS PROGRAMABLES / MODELOS A GAS

MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	DIMENSIONES	Nº COMIDAS	P.V.P
CDP-107 G	🔥	7 x 1/1	0,5 kw 1 x 230 V	12 kw	80 x 84 x 82	80	6.885 €
CDP- 111 G	🔥	11 x 1/1	0,5 kw 1 x 230 V	16 kw	80 x 84 x 115	100	8.400 €
CDP-207 G	🔥	7 x 2/1	0,6 kw 1 x 230 V	16 kw	104 x 96 x 82	150	10.280 €
CDP-211 G	🔥	11 x 2/1	0,6 kw 1 x 230 V	23 kw	104 x 96 x 115	300	13.140 €



## HORNOS GASTRONORM - MIXTOS

### Hornos con Parrillas, Bandejas y Cubetas Gastronorm 1/1 y 2/3

Los hornos gastronorm o mixtos SO de Sammic son robustos, fiables y eficientes.

Con el interior y exterior en acero inoxidable, los hornos SO están equipados con un temporizador analógico 0-10 h. y termostato regulable de 0 a 280°C. Además, están dotados de motor(es) con inversor, control mecánico de vapor directo y 2 bandejas para la recogida de agua.

La puerta está provista de cierre de seguridad y todos los modelos cuentan con luz interior, ventilador, salida de humos automático y sonda al corazón.



#### HORNO GASTRONORM SO-523

5 niveles de GN 2/3

5 niveles de carga con paso de 65 mm. Permitiendo 5 cubetas GN 2/3 de 20 y 40mm.

1 motor con inversor.

		<b>PVP €</b>
5121523	Horno mixto SO-523 230/50-60/1	<b>2.966</b>

#### Equipamiento incluido

· 2 parrillas.

#### Equipamiento opcional

· Cubeta 2/3 de 20mm.  
· Cubeta 2/3 de 40mm.  
· Parrilla 2/3.



#### HORNO GASTRONORM SO-711

7 niveles de GN 1/1

7 niveles de carga con paso de 65 mm. Permitiendo 7 cubetas GN 1/1 de 20 y 40mm.

2 motores con inversor.

		<b>PVP €</b>
5121711	Horno mixto SO-711 400/50-60/3N	<b>4.655</b>

#### Equipamiento incluido

· 2 parrillas.

#### Equipamiento opcional

· Cubeta 1/1 de 20mm.  
· Cubeta 1/1 de 40mm.  
· Parrilla 1/1.



#### HORNO GASTRONORM SO-1211

12 niveles de GN 1/1

12 niveles de carga con paso de 65 mm. Permitiendo 12 cubetas GN 1/1 de 20 y 40mm.

3 motores con inversor.

		<b>PVP €</b>
5121211	Horno mixto SO-1211 400/50-60/3N	<b>6.946</b>

#### Equipamiento incluido

· 2 parrillas.

#### Equipamiento opcional

· Cubeta 1/1 de 20mm.  
· Cubeta 1/1 de 40mm.  
· Parrilla 1/1.



**ACCESORIOS**
**Soportes para hornos snack**


- ▶ Fabricados en acero inoxidable
- ▶ Patas inox regulables en altura
- ▶ Guías soporte bandejas

		PVP €
5121685	Soporte inox BO-464	661
5122688	Soporte inox SO-523	722
5122690	Soporte inox SO-711	709
5122695	Soporte inox SO-1211	1.201

**Bandejas para hornos snack**

Distintos Tipos de Bandejas: Lisas, Onduladas y Parrillas



5121556  
Bandeja ondulada 600x400  
PVP 75€



5121558  
Parrilla 600x400  
PVP 52€



# CHEFTOP MIND.Maps™ ONE



# CHEFTOP MIND.Maps™ ONE

## Especificaciones técnicas

■ De serie   □ Opcional   - No disponible



<b>MODALIDAD DE COCCIÓN MANUAL</b>	
Cocción por Convección con temperatura variable de 30 a 260 °C	■
Cocción mixta Convección + Vapor con temperatura variable de 35 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ de 30% a 90%	■
Cocción por Convección + Humedad con temperatura variable de 35 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ de 10% a 20%	■
Cocción a Vapor con temperatura variable de 35 °C a 130 °C, STEAM.Maxi™ al 100%	■
Cocción por Convección + Aire seco con temperatura variable de 30 a 260 °C, DRY.Maxi™ de 10% a 100%	■
Sonda al corazón	-
Cocción con sonda al corazón y función DELTA T	■
Sonda al corazón MULTI.Point	■
Sonda al corazón SOUS-VIDE	□
<b>PROGRAMACIÓN COCCIÓN AVANZADA Y AUTOMÁTICA</b>	
Tecnología MIND.Maps™: permite diseñar procesos de cocción compuestos por pasos infinitos con un simple toque.	■
PROGRAMAS: 256 programas memorizables por el usuario	■
PROGRAMA: posibilidad de memorizar un programa asignando un nombre y una imagen	■
PROGRAM: posibilidad de salvar tus recetas con un nombre o incluso con tu firma	■
CHEFUNOX: selecciona el método de cocción (asado, parrilla...), selecciona la comida que quieres cocinar, dimensiones y resultado de cocción. Empieza a cocinar.	-
Tecnología MULTI.Time: gestiona más de 10 temporizadores para el control de la cocción simultánea de productos diferentes	-
Tecnología MISE.EN.PLACE: sincroniza las cargas de comida a cocinar para que estén todas listas al mismo tiempo.	-
<b>DISTRIBUCION DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN</b>	
Tecnología AIR.Maxi™: turbinas múltiples con inversión de marcha	■
Tecnología AIR.Maxi™: 4 velocidades del flujo de aire en la cámara programables por el usuario	■
Tecnología AIR.Maxi™: 4 modalidades de funcionamiento semi-estáticas programables por el usuario	■
<b>GESTION DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN</b>	
Tecnología DRY.Maxi™: regulación de la extracción rápida de la humedad en la cámara de cocción programable por el usuario	■
Tecnología DRY.Maxi™: cocción con la extracción de la humedad 30-260°C	■
Tecnología STEAM.Maxi™: cocción a vapor 35 °C - 130 °C	■
Tecnología STEAM.Maxi™: cocción mixta convección-vapor 35 °C- 260 °C	■
Tecnología ADAPTIVE.Cooking™: identifica el proceso de cocción optimizado y regulando automáticamente los parámetros de cocción para garantizar resultados perfectos.	-
Tecnología ADAPTIVE.Cooking™: una bandeja o plena carga, siempre el mismo perfecto resultado.	-
Tecnología ADAPTIVE.Cooking™: sensor de monitorización y autorregulación de humedad	-
<b>COLUMNAS DE COCCIÓN</b>	
Tecnología MAXI.Link: permite crear columnas con dos hornos sobrepuestos.	■
<b>AISLAMIENTO TERMICO Y SEGURIDAD</b>	
Tecnología Protek.SAFE™: máxima eficiencia térmica y seguridad laboral (superficie y cristal externo fríos)	■
Tecnología Protek.SAFE™: frenado del motor a la apertura de la puerta para contener las dispersiones energéticas	■
Tecnología Protek.SAFE™: modulación de la potencia eléctrica según la necesidad efectiva	-
Tecnología Protek.SAFE™: modulación de la potencia gas según la necesidad efectiva	-
Protek.SAFE™ PLUS: puerta con triple cristal	-
<b>QUEMADORES SOPLADOS DE ELEVADA PRESTACIÓN</b>	
Tecnología Spido.GAS™: predisposición para el suministro de gas G20 / G25 / G25.1 / 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	-
<b>LAVADO AUTOMÁTICO</b>	
Rotor.KLEAN™ : 4 programas de lavado automáticos con control de presencia de agua y detergente	■
Rotor.KLEAN™ : depósito de detergente integrado en el horno	■
<b>PUERTA PATENTADA</b>	
Bisagras de la puerta realizadas con tecno-polímeros de alta resistencia y auto-lubricantes (para las puertas con apertura lateral)	■
Puerta reversible por el usuario, incluso después de la instalación	□
Posiciones de apertura de la puerta a 60°-120°-180°	■
<b>FUNCIONES AUXILIARES</b>	
Temperatura de pre-calentamiento hasta 260 °C programable por el usuario para cada programa	■
300+ permite de incrementar la temperatura máxima de cocción desde 260°C hasta 300°C	-
Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocción programado (proceso sin sonda al corazón)	■
Función de mantenimiento «HOLD»	■
Funcionamiento continuo «INF»	■
Visualización en tiempo real de la temperatura sonda al corazón, temperatura cámara, humedad, tiempo y velocidad de las turbinas.	■
Unidad de temperatura seleccionable por el usuario en °C o °F	■
<b>DETALLES TÉCNICOS</b>	
Cámara en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con esquinas redondeadas para la máxima higiene y limpieza	■
Iluminación de la cámara de cocción con luces con LED externos	■
Panel de control MASTER.Touch sellado para evitar filtraciones de vapor en la tarjeta electrónica	■
Perno de la maneta en fibra de carbono para evitar roturas	■
Bandeja recogelíquidos con desagüe permanente incluso con la puerta abierta	■
Bandeja recogelíquidos de gran capacidad, con vaciado al desagüe	■
Estructura de peso reducido y altas prestaciones con la utilización de materiales innovadores	■
Interruptor de la puerta sin contacto	■
Apertura / cierre de la puerta de seguridad con 2 etapas	□
Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o fallos	■
Limitador térmico de seguridad	■
Cristal interior de la puerta móvil para facilitar la limpieza	■
Guías porta bandejas en lámina plegada en forma de C	■

# HORNOS COMBINADOS CHEFTOP MIND.Map®.

## 20 GN 1/1 ONE



20 GN 1/1	
Modelos	<b>ONE</b> XEVC-2011-E1R
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N
Potencia Eléctrica	29,3 kW
Potencia gas nominal max.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	882x1043x1866
Peso	185 kg
<b>PRECIO</b>	<b>11 000,00 €</b>

CARRO PORTABANDEJAS EXTRAÍBLE, INCLUIDO.

Personalización del carro: Capacidad y distancia entre las bandejas pueden realizarse según solicitud específica. Cantidad mínima: 2 carros. Precio adicional para carro: 100,00 €

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-2011-E1L - Precio adicional 300,00 €

# ACCESORIOS CHEFTOP MIND.Maps™.

## 20 GN 1/1 ONE



Cierre/Apertura de seguridad de la puerta en 2 etapas

Art.: XUC002

24,00 €



**UNOX.Link** con sonda sous vide extra fine

Art.: XEC004

330,00 €



Kit ducha

Art.: XHC001

126,00 €



**Campana con condensador de vapor**

(Sólo para hornos eléctricos)

Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz

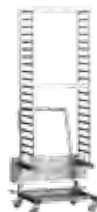
Potencia Eléctrica: 100 W - Diámetro salida humos: 121 mm

Capacidad mínima: 310 m<sup>3</sup>/h - Capacidad máxima: 390 m<sup>3</sup>/h

Dimensiones: 868x1159x240 WxDxH mm m

Art.: XEAHC-HCFL

1 450,00 €



**Carro portabandejas**

Para modelos: XEVC-2011-E1R

Capacidad: 20 GN 1/1 - Distancia entre bandejas: 66 mm

Dimensiones: 743x564x1700 WxDxH mm

Peso: 25 Kg

Art.: XEVC-2011

1 430,00 €

**Personalización del carro**

(Capacidad y distancia entre las bandejas pueden realizarse según solicitud específica.) Cantidad mínima: 2 carros - Precio adicional para carro: **100,00 €**



**Carro portaplatos**

Para modelos: XEVC-2011-E1R

Capacidad: 51 platos

Diámetro máx. del plato: 310 mm

Diámetro mín. del plato: 210 mm

Dimensiones: 743x564x1711 WxDxH mm

Peso: 40 Kg

Art.: XEVC-051P

1 720,00 €



**Manta térmica**

Para modelos: XEVC-2011/ XEVC-051P

Art.: XUC030

650,00 €

# HORNOS COMBINADOS CHEFTOP MIND.Maps™.

## GN 1/1 ONE



10 GN 1/1	
Modelos	<b>XEVC-1011-E1R</b>
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N
Potencia Eléctrica	14 kW
Potencia gas nominal max.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	750x773x1010
Peso	95 kg
<b>PRECIO</b>	<b>5 800,00 €</b>

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-1011-E1L - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €



7 GN 1/1	
Modelos	<b>XEVC-0711-E1R</b>
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N
Potencia Eléctrica	9,9 kW
Potencia gas nominal max.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	750x773x843
Peso	85 kg
<b>PRECIO</b>	<b>4 650,00 €</b>

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-0711-E1L - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €



5 GN 1/1	
Modelos	<b>XEVC-0511-E1R</b>
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N
Potencia Eléctrica	7 kW
Potencia gas nominal max.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	750x773x675
Peso	70 kg
<b>PRECIO</b>	<b>3 550,00 €</b>

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-0511-E1L - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €



3 GN 1/1	
Modelos	<b>XEVC-0311-E1R</b>
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N
Potencia Eléctrica	5 kW
Potencia gas nominal max.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	750x773x538
Peso	50 kg
<b>PRECIO</b>	<b>3 000,00 €</b>

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-0311-E1L - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio

Los precios pueden estar desactualizados. Llámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

# ACCESORIOS CHEFTOP MIND.Maps™.

## GN 1/1 PLUS



### SlowTop

Comandado directamente desde el panel de control digital MASTER.Touch  
Capacidad: 7 GN 1/1 - Distancia entre bandejas: 70 mm -  
Voltaje: 230 V- 1N  
Frecuencia: 50 / 60 Hz - Potencia Eléctrica: 3,2 kW  
Max. temperature: 180 °C  
Dimensiones: 750x792x961 WxDxH mm - Peso: 63 kg

Art.: XEVSC-0711-CR **2 810,00 €**



### Campana con condensador de vapor

(Sólo para hornos eléctricos)  
Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz  
Potencia Eléctrica: 100 W - Diámetro salida humos: 121 mm  
Capacidad mínima: 310 m³/h - Capacidad máxima: 390 m³/h  
Dimensiones: 750x956x240 WxDxH mm

Art.: XEVHC-HC11 **1 390,00 €**



### Kit superposición hornos eléctricos

Kit completo de instalación para apilar dos hornos  
Para la columna XEVSC-0711-CR (SLOWTOP) + HORNO:  
obligatorio el montaje del kit superposición XEVQC-0011-E.

Art.: XEVQC-0011-E **340,00 €**



### Kit primera instalación horno individual

El kit incluye conexión escape hídrico y sifón

Art.: XUC001 **165,00 €**



### Cierre/Apertura de seguridad de la puerta en 2 etapas

Art.: XUC002 **24,00 €**



### UNOX.Link con sonda sous vide extra fine

Art.: XEC004 **330,00 €**



### Kit ducha

Art.: XHC001 **126,00 €**



### Armario neutro

Capacidad: 8 GN 1/1  
Distancia entre bandejas: 57 mm  
Dimensiones: 750x656x676 WxDxH mm  
Peso: 18 kg

Art.: XWVEC-0811 **860,00 €**



### Kit *Pollo*-manual para armario neutro y soporte abierto alto

Para modelos: XWVEC-0811/ XWVRC-0011-H

Art.: XUC020 **480,00 €**



### *Pollo-Wash*

#### Rack limpieza bandejas

Permite de limpiar nr 3 bandejas *Pollo*-GPR825 durante el ciclo de limpieza.

Art.: GRP860 **110,00 €**



### Rack portabandejas

Para modelos: XEVC-1011-E1R  
Capacidad: 9 GN 1/1 - Distancia entre bandejas: 67 mm  
Dimensiones: 568x361x693 WxDxH mm - Peso: 7 kg

Art.: XWVBC-0911 **720,00 €**



### Rack portabandejas

Para modelos: XEVC-0711-E1R  
Capacidad: 6 GN 1/1 - Distancia entre bandejas: 76 mm  
Dimensiones: 568x361x546 WxDxH mm - Peso: 5 kg

Art.: XWVBC-0611 **690,00 €**



### Trolley para rack

Para modelos: XWVBC-0911/ XWVBC-0611  
Dimensiones: 605x700x923 WxDxH mm - Peso: 27 Kg

Art.: XWVYC-0011 **830,00 €**

### Kit enganche trolley

Artículo obligatorio con la compra del XWVYC-0011.  
El kit permite enganchar el trolley con los modelos  
XWVEC-0811/ XWVRC-0011-H

Art.: XWVYC-CK11 **108,00 €**



### Soporte para colocación al suelo

Obligatorio para el posicionamiento del horno al suelo  
Dimensiones: 732x546x113 WxDxH mm

Art.: XWVRC-0011-F **250,00 €**



### Stand abierto bajo

Dimensiones: 732x546x305 WxDxH mm

Art.: XWVRC-0011-L **300,00 €**



### Stand abierto intermedio

Dimensiones: 732x546x462 WxDxH mm - Peso: 9 Kg

Art.: XWVRC-0011-M **330,00 €**



### Stand abierto alto

Dimensiones: 732x546x752 WxDxH mm - Peso: 10 Kg

Art.: XWVRC-0011-H **440,00 €**



### Kit soportes laterales para stand

Para modelo: XWVRC-0011-H  
Capacidad: 7 GN 1/1 - Distancia entre bandejas: 60 mm - Peso: 2 Kg

Art.: XWVLC-0711-H **106,00 €**



### Kit ruedas con cadenas ajuste pared


Kit completo de 4 ruedas: 2 ruedas con freno - 2 ruedas sin freno.  
Para modelos: XWVEC-0811/ XWVRC-0011-F/ XWVRC-0011-L/  
XWVRC-0011-M/ XWVRC-0011-H

Art.: XUC010 **220,00 €**

# HORNOS COMBINADOS CHEFTOP MIND.Maps™.

## COMPACT - GN 2/3 ONE



5 GN 2/3	
Modelos	 <b>XECC-0523-E1R</b>
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N
Potencia Eléctrica	5,2 kW
Potencia gas nominal max.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	535x662x649
Peso	55 kg
<b>PRECIO</b>	<b>3 550,00 €</b>

Apertura puerta de izquierda a derecha: XECC-0523-E1L - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €

# ACCESORIOS CHEFTOP MIND.Maps™.

## COMPACT - GN 2/3 ONE



### Campana con condensador de vapor

Para modelos: XECC-0523-E1R  
Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz  
Potencia Eléctrica: 100 W - Diámetro salida humos: 121 mm  
Capacidad mínima: 310 m³/h - Capacidad máxima: 390 m³/h  
Dimensiones: 535x900x240 WxDxH mm

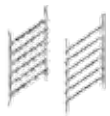
Art.: XEHC-HC23 1 300,00 €



### Stand abierto alto

Para modelo: XECC-0523-E1R  
Dimensiones: 518x484x673 WxDxH mm - Peso: 8 Kg

Art.: XWCRC-0023-H 430,00 €



### Kit soportes laterales para stand

Para modelo: XWCRC-0023-H  
Capacidad: 6 GN 2/3 - Distancia entre bandejas: 60 mm - Peso: 2 Kg

Art.: XWCLC-0623-H 106,00 €



### Stand abierto bajo

Para modelos: XECC-0523-E1R  
Dimensiones: 518x484x305 WxDxH mm - Peso: 6 Kg

Art.: XWCRC-0023-L 290,00 €



### Kit de instalación completo para hornos sobrepuestos

Para modelo: XECC-0523-E1R  
Kit completo de instalación para apilar dos hornos

Art.: XECQC-0013-E 340,00 €



### Kit primera instalación horno individual

El kit incluye conexión escape hídrico y sifón.

Art.: XUC001 165,00 €



### UNOX.Link con sonda sous vide extra fine

Art.: XEC004 330,00 €



### Kit ducha

Art.: XHC001 126,00 €



# CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS



# CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

## Especificaciones técnicas

■ De serie   □ Opcional   - No disponible



	PLUS	PLUS
<b>MODALIDAD DE COCCIÓN MANUAL</b>		
Cocción por Convección con temperatura variable de 30 a 260 °C	■	■
Cocción mixta Convección + Vapor con temperatura variable de 35 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ de 30% a 90%	■	■
Cocción por Convección + Humedad con temperatura variable de 35 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ de 10% a 20%	■	■
Cocción a Vapor con temperatura variable de 35 °C a 130 °C, STEAM.Maxi™ al 100%	■	■
Cocción por Convección + Aire seco con temperatura variable de 30 a 260 °C, DRY.Maxi™ de 10% a 100%	■	■
Sonda al corazón	-	-
Cocción con sonda al corazón y función DELTA T	■	■
Sonda al corazón MULTI.Point (con la excepción de los modelos XECC-0311-EPR/ XECC-0523-EPR)	■	■
Sonda al corazón SOUS-VIDE	□	□
<b>PROGRAMACIÓN COCCIÓN AVANZADA Y AUTOMÁTICA</b>		
Tecnología MIND.Maps™: permite diseñar procesos de cocción compuestos por pasos infinitos con un simple toque.	■	■
PROGRAMAS: 256 programas memorizables por el usuario	■	■
PROGRAMA: posibilidad de memorizar un programa asignando un nombre y una imagen	■	■
PROGRAM: posibilidad de salvar tus recetas con un nombre o incluso con tu firma	■	■
CHEFUNOX: selecciona el método de cocción (asado, parrilla...), selecciona la comida que quieres cocinar, dimensiones y resultado de cocción. Empieza a cocinar.	■	■
Tecnología MULTI.Time: gestiona más de 10 temporizadores para el control de la cocción simultánea de productos diferentes	■	■
Tecnología MISE.EN.PLACE: sincroniza las cargas de comida a cocinar para que estén todas listas al mismo tiempo.	■	■
<b>DISTRIBUCION DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN</b>		
Tecnología AIR.Maxi™: turbinas múltiples con inversión de marcha	■	■
Tecnología AIR.Maxi™: 4 velocidades del flujo de aire en la cámara programables por el usuario	■	■
Tecnología AIR.Maxi™: 4 modalidades de funcionamiento semi-estáticas programables por el usuario	■	■
<b>GESTION DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN</b>		
Tecnología DRY.Maxi™: regulación de la extracción rápida de la humedad en la cámara de cocción programable por el usuario	■	■
Tecnología DRY.Maxi™: cocción con la extracción de la humedad 30-260°C	■	■
Tecnología STEAM.Maxi™: cocción a vapor 35 °C - 130 °C	■	■
Tecnología STEAM.Maxi™: cocción mixta convección-vapor 35 °C- 260 °C	■	■
Tecnología ADAPTIVE.Cooking™: identifica el proceso de cocción optimizado y regulando automáticamente los parámetros de cocción para garantizar resultados perfectos. (con la excepción de los modelos XECC-0523-EPR)	■	■
Tecnología ADAPTIVE.Cooking™: una bandeja o plena carga, siempre el mismo perfecto resultado. (con la excepción de los modelos XECC-0523-EPR)	■	■
Tecnología ADAPTIVE.Cooking™: sensor de monitorización y autorregulación de humedad (con la excepción de los modelos XECC-0523-EPR)	■	■
<b>COLUMNAS DE COCCIÓN</b>		
Tecnología MAXI.Link: permite crear columnas con dos hornos sobrepuestos.	■	■
<b>AISLAMIENTO TERMICO Y SEGURIDAD</b>		
Tecnología Protek.SAFE™: máxima eficiencia térmica y seguridad laboral (temperatura de las superficies exteriores de acuerdo con la normativa IEC/EN60335-2-42)	■	■
Tecnología Protek.SAFE™: frenado del motor a la apertura de la puerta para contener las dispersiones energéticas	■	■
Tecnología Protek.SAFE™: modulación de la potencia eléctrica según la necesidad efectiva	■	-
Tecnología Protek.SAFE™: modulación de la potencia gas según la necesidad efectiva	-	■
Protek.SAFE™ PLUS: puerta con triple cristal (con la excepción de los modelos XECC-0311-EPR/ XECC-0523-EPR)	■	■
<b>QUEMADORES SOPLADOS DE ELEVADA PRESTACIÓN</b>		
Tecnología Spido.GAS™: predisposición para el suministro de gas G20 / G25 / G25.1 / 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	-	■
<b>LAVADO AUTOMÁTICO</b>		
Rotor.KLEAN™: 4 programas de lavado automáticos (con control de presencia de agua y detergente*) (*con la excepción de los modelos XECC-0311-EPR/ XECC-0523-EPR)	■	■
Rotor.KLEAN™: depósito de detergente integrado en el horno	■	■
<b>PUERTA PATENTADA</b>		
Bisagras de la puerta realizadas con tecno-polímeros de alta resistencia y auto-lubricantes (para las puertas con apertura lateral)	■	■
Puerta reversible por el usuario, incluso después de la instalación	□	□
Posiciones de apertura de la puerta a 60°-120°-180°	■	■
<b>FUNCIONES AUXILIARES</b>		
Temperatura de pre-calentamiento hasta 260 °C programable por el usuario para cada programa	■	■
300+ permite de incrementar la temperatura máxima de cocción desde 260°C hasta 300°C	□	□
Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocción programado (proceso sin sonda al corazón)	■	■
Función de mantenimiento «HOLD»	■	■
Funcionamiento continuo «INF»	■	■
Visualización en tiempo real de la temperatura sonda al corazón, temperatura cámara, humedad, tiempo y velocidad de las turbinas.	■	■
Unidad de temperatura seleccionable por el usuario en °C o °F	■	■
<b>DETALLES TÉCNICOS</b>		
Cámara en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con esquinas redondeadas para la máxima higiene y limpieza	■	■
Iluminación de la cámara de cocción con luces con LED externos	■	■
Panel de control MASTER.Touch sellado para evitar filtraciones de vapor en la tarjeta electrónica	■	■
Perno de la maneta en fibra de carbono para evitar roturas	■	■
Bandeja recogeliquidos con desagüe permanente incluso con la puerta abierta	■	■
Bandeja recogeliquidos de gran capacidad, con vaciado al desagüe	■	■
Estructura de peso reducido y altas prestaciones con la utilización de materiales innovadores	■	■
Interruptor de la puerta sin contacto	■	■
Apertura / cierre de la puerta de seguridad con 2 etapas	□	□
Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o fallos	■	■
Limitador térmico de seguridad	■	■
Cristal interior de la puerta móvil para facilitar la limpieza	■	■
Guías porta bandejas en lámina plegada en forma de C	■	■

# HORNOS COMBINADOS CHEFTOP MIND.Map®.

## GN 2/1 PLUS



### 20 GN 2/1

Modelos

Distancia entre bandejas

Frecuencia

Voltaje

Potencia Eléctrica

Potencia gas nominal max.

Dimensiones WxDxH (mm)

Peso

**PRECIO**



PLUS

**XEVC-2021-EPR**

67 mm

50 / 60 Hz

400 V ~ 3N

51,3 kW

-

882x1207x1866

200 kg

**20 000,00 €**



PLUS

**XEVC-2021-GPR**

67 mm

50 / 60 Hz

230 V ~ 1N

2,3 kW

G20: 68 kW/ G25, G25.1: 66 kW/ G30, G31: 70 kW

882x1207x1866

230 kg

**22 000,00 €**

CARRO PORTABANDEJAS EXTRAÍBLE, INCLUIDO.

Personalización del carro: Capacidad y distancia entre las bandejas pueden realizarse según solicitud específica. Cantidad mínima: 2 carros. Precio adicional para carro: 100,00 €

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-2021-EPL/ XEVC-2021-GPL - Precio adicional **300,00 €**

# ACCESORIOS CHEFTOP MIND.Maps™.

GN 2/1

Kit salida humos gas



Art.: XUC071

110,00 €

Cierre/Apertura de seguridad de la puerta en 2 etapas



Art.: XUC002

24,00 €

**UNOX.Link** con sonda sous vide extra fine



Art.: XEC004

330,00 €

Kit ducha



Art.: XHC001

126,00 €

**Carro portabandejas**

Capacidad: 20 GN 2/1  
Distancia entre bandejas: 67 mm  
Dimensiones: 743x783x1717 WxDxH mm  
Peso: 72 Kg



Art.: XEVTC-2021

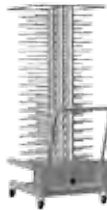
1 680,00 €

**Personalización del carro**

(Capacidad y distancia entre las bandejas pueden realizarse según solicitud específica.) Cantidad mínima: 2 carros - Precio adicional para carro: **100,00 €**

**Carro portaplatos**

Capacidad: 102 platos  
Diámetro máx. del plato: 310 mm  
Diámetro mín. del plato: 210 mm  
Dimensiones: 743x784x1711 WxDxH mm  
Peso: 65 Kg



Art.: XEVTC-102P

2 160,00 €

**Manta térmica**

Para modelos: XEVTC-2021/ XEVTC-102P



Art.: XUC031

970,00 €

# HORNOS COMBINADOS CHEFTOP MIND.Maps™.

## GN 2/1 PLUS





10 GN 2/1	 PLUS	 PLUS
Modelos	<b>XEVC-1021-EPR</b>	<b>XEVC-1021-GPR</b>
Distancia entre bandejas	77 mm	77 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N
Potencia Eléctrica	30,8 kW	1,4 kW
Potencia gas nominal max.	-	G20, G25, G25.1: 33 kW/ G30, G31: 35 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	860x1120x1163	860x1120x1163
Peso	170 kg	190 kg
<b>PRECIO</b>	<b>12 400,00 €</b>	<b>13 600,00 €</b>

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-1021-EPL/ XEVC-1021-GPL - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €











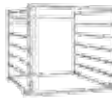




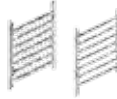

6 GN 2/1	 PLUS	 PLUS
Modelos	<b>XEVC-0621-EPR</b>	<b>XEVC-0621-GPR</b>
Distancia entre bandejas	77 mm	77 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N
Potencia Eléctrica	20,5 kW	1 kW
Potencia gas nominal max.	-	G20, G25.1, G31: 24 kW/ G25: 23 kW/ G30: 25 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	860x1120x843	860x1120x843
Peso	160 kg	180 kg
<b>PRECIO</b>	<b>8 900,00 €</b>	<b>10 000,00 €</b>

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-0621-EPL/ XEVC-0621-GPL - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €

# ACCESORIOS CHEFTOP MIND.Maps™.



## GN 2/1

	<b>Armario neutro</b> Capacidad: 8 GN 2/1 Distancia entre bandejas: 57 mm Dimensiones: 860x995x676 WxDxH mm Peso: 30 kg
Art.: XWVEC-0821	1 100,00 €
	<b>Kit <i>Potlo</i>-manual para armario neutro y soporte abierto alto</b> Para modelos: XWVEC-0821/ XWVRC-0021-H
Art.: XUC020	480,00 €
	<b><i>Potlo-Wash</i></b> <b>Rack limpieza bandejas</b> Permite de limpiar nr 3 bandejas <i>Potlo</i> -GPR825 durante el ciclo de limpieza.
Art.: GRP860	110,00 €
	<b>Kit superposición hornos eléctricos</b> Kit completo de instalación para apilar dos hornos
Art.: XEAQC-00E2-E	340,00 €
	<b>Kit superposición hornos de gas</b> Kit completo de instalación para apilar dos hornos
Art.: XEAQC-00E2-G	340,00 €
	<b>Kit primera instalación horno individual</b> El kit incluye conexión escape hídrico y sifón.
Art.: XUC001	165,00 €
	<b>Cierre/Apertura de seguridad de la puerta en 2 etapas</b>
Art.: XUC002	24,00 €
	<b>UNOX.Link con sonda sous vide extra fine</b>
Art.: XEC004	330,00 €
	<b>Kit ducha</b>
Art.: XHC001	126,00 €
	<b>Campana con condensador de vapor</b> (Sólo para hornos eléctricos) Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz Potencia Eléctrica: 100 W - Diámetro salida humos: 121 mm Capacidad mínima: 310 m <sup>3</sup> /h - Capacidad máxima: 390 m <sup>3</sup> /h Dimensiones: 860x1323x240 WxDxH mm
Art.: XEVHC-HC21	1 680,00 €
	<b>Kit salida humos gas</b>
Art.: XUC070	110,00 €
	<b>Rack portabandejas</b> Para modelos: XEVC-1021-EPR/ XEVC-1021-GPR Capacidad: 10 GN 2/1 Distancia entre bandejas: 78 mm Dimensiones: 622x674x865 WxDxH mm
Art.: XWVBC-1021	860,00 €
	<b>Rack portabandejas</b> Para modelos: XEVC-0621-EPR/ XEVC-0621-GPR Capacidad: 6 GN 2/1 Distancia entre bandejas: 78 mm Dimensiones: 622x674x545 WxDxH mm
Art.: XWVBC-0621	730,00 €
	<b>Trolley para rack</b> Para modelos: XWVBC-1021/ XWVBC-0621 Dimensiones: 647x855x923 WxDxH mm Peso: 32 Kg
Art.: XWVYC-0021	1 000,00 €
	<b>Kit enganche trolley</b> Artículo obligatorio con la compra del XWVYC-0021. El kit permite enganchar el trolley con los modelos XWVEC-0821/ XWVRC-0021-H
Art.: XWVYC-CK21	108,00 €
	<b>Soporte para colocación al suelo</b> Obligatorio para el posicionamiento del horno al suelo Dimensiones: 842x891x113 WxDxH mm
Art.: XWVRC-0021-F	320,00 €
	<b>Stand abierto bajo</b> Dimensiones: 842x891x305 WxDxH mm
Art.: XWVRC-0021-L	370,00 €
	<b>Stand abierto alto</b> Dimensiones: 842x864x692 WxDxH mm Peso: 12 Kg
Art.: XWVRC-0021-H	600,00 €
	<b>Kit soportes laterales para stand</b> Para modelo: XWVRC-0021-H Capacidad: 7 GN 2/1 - Distancia entre bandejas: 60 mm Peso: 4 Kg
Art.: XWVLC-0721-H	160,00 €
	<b>Kit ruedas con cadenas ajuste pared</b> Kit completo de 4 ruedas: 2 ruedas con freno - 2 ruedas sin freno. Para modelos: XWVEC-0821/ XWVRC-0021-F/ XWVRC-0021-L/ XWVRC-0021-H
Art.: XUC010	220,00 €

# HORNOS COMBINADOS CHEFTOP MIND.Maps™.

## 20 GN 1/1 PLUS



20 GN 1/1	 PLUS	 PLUS
Modelos	<b>XEVC-2011-EPR</b>	<b>XEVC-2011-GPR</b>
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N
Potencia Eléctrica	35 kW	2,2 kW
Potencia gas nominal max.	-	G20, G30, G31: 34 kW / G25; G25.1: 33 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	882x1043x1866	882x1043x1866
Peso	185 kg	210 kg
<b>PRECIO</b>	<b>15 000,00 €</b>	<b>16 200,00 €</b>

CARRO PORTABANDEJAS EXTRAÍBLE, INCLUIDO.

Personalización del carro: Capacidad y distancia entre las bandejas pueden realizarse según solicitud específica. Cantidad mínima: 2 carros. Precio adicional para carro: 100,00 €

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-2011-EPL/ XEVC-2011-GPL - Precio adicional 300,00 €

# ACCESORIOS CHEFTOP MIND.Maps™.

## 20 GN 1/1 PLUS

Kit salida humos gas



Art.: XUC071

110,00 €

Cierre/Apertura de seguridad de la puerta en 2 etapas



Art.: XUC002

24,00 €

**UNOX.Link** con sonda sous vide extra fine



Art.: XEC004

330,00 €

Kit ducha



Art.: XHC001

126,00 €

**Campana con condensador de vapor**

(Sólo para hornos eléctricos)

Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz

Potencia Eléctrica: 100 W - Diámetro salida humos: 121 mm

Capacidad mínima: 310 m³/h - Capacidad máxima: 390 m³/h

Dimensiones: 868x1159x240 WxDxH mm m



Art.: XEAHC-HCFL

1 450,00 €

**Carro portabandejas**

Para modelos: XEVC-2011-EPR/ XEVC-2011-GPR

Capacidad: 20 GN 1/1 - Distancia entre bandejas: 66 mm

Dimensiones: 743x564x1700 WxDxH mm

Peso: 25 Kg



Art.: XEVC-2011

1 430,00 €

**Personalización del carro**

(Capacidad y distancia entre las bandejas pueden realizarse según solicitud específica.) Cantidad mínima: 2 carros - Precio adicional para carro: **100,00 €**

**Carro portaplatos**

Para modelos: XEVC-2011-EPR/ XEVC-2011-GPR

Capacidad: 51 platos

Diámetro máx. del plato: 310 mm

Diámetro mín. del plato: 210 mm

Dimensiones: 743x564x1711 WxDxH mm

Peso: 40 Kg



Art.: XEVC-051P

1 720,00 €

**Manta térmica**

Para modelos: XEVC-2011/ XEVC-051P





Art.: XUC030

650,00 €

# HORNOS COMBINADOS CHEFTOP MIND.Maps™.

## GN 1/1 PLUS





10 GN 1/1	 PLUS	 PLUS
Modelos	<b>XEVC-1011-EPR</b>	<b>XEVC-1011-GPR</b>
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N
Potencia Eléctrica	18,5 kW	1 kW
Potencia gas nominal max.	-	G20, G25.1, G30, G31: 22 kW/ G25: 21 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	750x773x1010	750x773x1010
Peso	95 kg	110 kg
<b>PRECIO</b>	<b>8 000,00 €</b>	<b>8 800,00 €</b>

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-1011-EPL/ XEVC-1011-GPL - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €




7 GN 1/1	 PLUS	 PLUS
Modelos	<b>XEVC-0711-EPR</b>	<b>XEVC-0711-GPR</b>
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N
Potencia Eléctrica	11,7 kW	1 kW
Potencia gas nominal max.	-	G20, G25, G25.1, G30, G31: 19 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	750x773x843	750x773x843
Peso	85 kg	100 kg
<b>PRECIO</b>	<b>6 000,00 €</b>	<b>6 500,00 €</b>

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-0711-EPL/ XEVC-0711-GPL - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €




5 GN 1/1	 PLUS	 PLUS
Modelos	<b>XEVC-0511-EPR</b>	<b>XEVC-0511-GPR</b>
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N
Potencia Eléctrica	9,3 kW	0,6 kW
Potencia gas nominal max.	-	G20, G25, G25.1, G30, G31: 15 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	750x773x675	750x773x675
Peso	70 kg	85 kg
<b>PRECIO</b>	<b>4 250,00 €</b>	<b>5 100,00 €</b>

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-0511-EPL/ XEVC-0511-GPL - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €



3 GN 1/1	 PLUS
Modelos	<b>XEVC-0311-EPR</b>
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N
Potencia Eléctrica	5 kW
Potencia gas nominal max.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	750x773x538
Peso	50 kg
<b>PRECIO</b>	<b>3 450,00 €</b>

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-0311-EPL - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €

Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



# ACCESORIOS CHEFTOP MIND.Maps™.

## GN 1/1 PLUS



### SlowTop

Comandado directamente desde el panel de control digital MASTER.Touch  
Capacidad: 7 GN 1/1 - Distancia entre bandejas: 70 mm -  
Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz  
Potencia Eléctrica: 3,2 kW  
Max. temperature: 180 °C  
Dimensiones: 750x792x961 WxDxH mm - Peso: 63 kg

Art.: XEVSC-0711-CR **2 810,00 €**



### Campana con condensador de vapor

(Sólo para hornos eléctricos)  
Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz  
Potencia Eléctrica: 100 W - Diámetro salida humos: 121 mm  
Capacidad mínima: 310 m³/h - Capacidad máxima: 390 m³/h  
Dimensiones: 750x956x240 WxDxH mm

Art.: XEVHC-HC11 **1 390,00 €**



### Kit salida humos gas

Art.: XUC070 **110,00 €**



### Kit superposición hornos eléctricos

Kit completo de instalación para apilar dos hornos  
Para la columna XEVSC-0711-CR (SLOWTOP) + HORNO:  
obligatorio el montaje del kit superposición XEVQC-0011-E.

Art.: XEVQC-0011-E **340,00 €**



### Kit superposición hornos de gas

Kit completo de instalación para apilar dos hornos

Art.: XEVQC-0011-G **340,00 €**



### Kit primera instalación horno individual

El kit incluye conexión escape hídrico y sifón.

Art.: XUC001 **165,00 €**



### Cierre/Apertura de seguridad de la puerta en 2 etapas

Art.: XUC002 **24,00 €**



### UNOX.Link con sonda sous vide extra fine

Art.: XEC004 **330,00 €**



### Kit ducha

Art.: XHC001 **126,00 €**



### Armario neutro

Capacidad: 8 GN 1/1  
Distancia entre bandejas: 57 mm  
Dimensiones: 750x656x676 WxDxH mm  
Peso: 18 kg

Art.: XWVEC-0811 **860,00 €**



### Kit *Pollo*-manual para armario neutro y soporte abierto alto

Para modelos: XWVEC-0811/ XWVRC-0011-H

Art.: XUC020 **480,00 €**



### *Pollo-Wash*

#### Rack limpieza bandejas

Permite de limpiar nr 3 bandejas *Pollo*-GPR825 durante el ciclo de limpieza.

Art.: GRP860 **110,00 €**



#### Rack portabandejas

Para modelos: XEVC-1011-EPR/ XEVC-1011-GPR/ XEVC-1011-E1R  
Capacidad: 9 GN 1/1 - Distancia entre bandejas: 67 mm  
Dimensiones: 568x361x693 WxDxH mm - Peso: 7 kg

Art.: XWVBC-0911 **720,00 €**



#### Rack portabandejas

Para modelos: XEVC-0711-EPR/ XEVC-0711-GPR/ XEVC-0711-E1R  
Capacidad: 6 GN 1/1 - Distancia entre bandejas: 76 mm  
Dimensiones: 568x361x546 WxDxH mm - Peso: 5 kg

Art.: XWVBC-0611 **690,00 €**



#### Trolley para rack

Para modelos: XWVBC-0911/ XWVBC-0611  
Dimensiones: 605x700x923 WxDxH mm - Peso: 27 Kg

Art.: XWVYC-0011 **830,00 €**

#### Kit enganche trolley

Artículo obligatorio con la compra del XWVYC-0011.  
El kit permite enganchar el trolley con los modelos  
XWVEC-0811/ XWVRC-0011-H

Art.: XWVYC-CK11 **108,00 €**



#### Soporte para colocación al suelo

Obligatorio para el posicionamiento del horno al suelo  
Dimensiones: 732x546x113 WxDxH mm

Art.: XWVRC-0011-F **250,00 €**



#### Stand abierto bajo

Dimensiones: 732x546x305 WxDxH mm

Art.: XWVRC-0011-L **300,00 €**



#### Stand abierto intermedio

Dimensiones: 732x546x462 WxDxH mm - Peso: 9 Kg

Art.: XWVRC-0011-M **330,00 €**



#### Stand abierto alto

Dimensiones: 732x546x752 WxDxH mm - Peso: 10 Kg

Art.: XWVRC-0011-H **440,00 €**



#### Kit soportes laterales para stand

Para modelo: XWVRC-0011-H  
Capacidad: 7 GN 1/1 - Distancia entre bandejas: 60 mm - Peso: 2 Kg

Art.: XWVLC-0711-H **106,00 €**



#### Kit ruedas con cadenas ajuste pared

Kit completo de 4 ruedas: 2 ruedas con freno - 2 ruedas sin freno.  
Para modelos: XWVEC-0811/ XWVRC-0011-F/ XWVRC-0011-L/  
XWVRC-0011-M/ XWVRC-0011-H

Art.: XUC010 **220,00 €**

# HORNOS COMBINADOS CHEFTOP MIND.Maps™.

## COMPACT - GN 1/1 PLUS



### 10 GN 1/1



Modelos	<b>XECC-1013-EPR</b>
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N
Potencia Eléctrica	18,5 kW
Potencia gas nominal max.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	535x862x984
Peso	90 kg
<b>PRECIO</b>	<b>8 650,00 €</b>

Apertura puerta de izquierda a derecha: XECC-1013-EPL - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €

### 5 GN 1/1



Modelos	<b>XECC-0513-EPR</b>
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N
Potencia Eléctrica	9,2 kW
Potencia gas nominal max.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	535x862x649
Peso	65 kg
<b>PRECIO</b>	<b>4 550,00 €</b>

Apertura puerta de izquierda a derecha: XECC-0513-EPL - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €

## COMPACT - GN 2/3 PLUS

### 5 GN 2/3



Modelos	<b>XECC-0523-EPR</b>
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N
Potencia Eléctrica	5,2 kW
Potencia gas nominal max.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	535x662x649
Peso	55 kg
<b>PRECIO</b>	<b>4 000,00 €</b>

Apertura puerta de izquierda a derecha: XECC-0523-EPL - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €



# ACCESORIOS CHEFTOP MIND.Maps™.

## COMPACT - GN 1/1 PLUS



**Campana con condensador de vapor**  
Para modelos: XECC-1013-EPR/ XECC-0513-EPR  
Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz  
Potencia Eléctrica: 100 W - Diámetro salida humos: 121 mm  
Capacidad mínima: 310 m³/h - Capacidad máxima: 390 m³/h  
Dimensiones: 535x1100x240 WxDxH mm

Art.: XEHC-HC13 1 300,00 €



**Stand abierto alto**  
Para modelo: XECC-1013-EPR/ XECC-0513-EPR  
Dimensiones: 518x684x673 WxDxH mm - Peso: 10 Kg

Art.: XWCRC-0013-H 430,00 €



**Kit soportes laterales para stand**  
Para modelo: XWCRC-0013-H  
Capacidad: 6 GN 1/1 - Distancia entre bandejas: 60 mm - Peso: 2 Kg

Art.: XWCLC-0613-H 106,00 €



**Stand abierto bajo**  
Para modelos: XECC-1013-EPR/ XECC-0513-EPR  
Dimensiones: 518x684x305 WxDxH mm - Peso: 6 Kg

Art.: XWCRC-0013-L 290,00 €



**Kit de instalación completo para hornos sobrepuestos**  
Para modelos: XECC-1013-EPR/ XECC-0513-EPR  
Kit completo de instalación para apilar dos hornos

Art.: XECQC-0013-E 340,00 €



**Kit primera instalación horno individual**  
El kit incluye conexión escape hídrico y sifón.

Art.: XUC001 165,00 €



**UNOX.Link con sonda sous vide extra fine**

Art.: XEC004 330,00 €



**Kit ducha**

Art.: XHC001 126,00 €

## COMPACT - GN 2/3 PLUS



**Campana con condensador de vapor**  
Para modelo: XECC-0523-EPR  
Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz  
Potencia Eléctrica: 100 W - Diámetro salida humos: 121 mm  
Capacidad mínima: 310 m³/h - Capacidad máxima: 390 m³/h  
Dimensiones: 535x900x240 WxDxH mm

Art.: XEHC-HC23 1 300,00 €



**Stand abierto alto**  
Para modelo: XECC-0523-EPR  
Dimensiones: 518x484x673 WxDxH mm - Peso: 8 Kg

Art.: XWCRC-0023-H 430,00 €



**Kit soportes laterales para stand**  
Para modelo: XWCRC-0023-H  
Capacidad: 6 GN 2/3 - Distancia entre bandejas: 60 mm - Peso: 2 Kg

Art.: XWCLC-0623-H 106,00 €



**Stand abierto bajo**  
Para modelo: XECC-0523-EPR  
Dimensiones: 518x484x305 WxDxH mm - Peso: 6 Kg

Art.: XWCRC-0023-L 290,00 €



**Kit de instalación completo para hornos sobrepuestos**  
Para modelo: XECC-0523-EPR  
Kit completo de instalación para apilar dos hornos

Art.: XECQC-0013-E 340,00 €



**Kit primera instalación horno individual**  
El kit incluye conexión escape hídrico y sifón.

Art.: XUC001 165,00 €



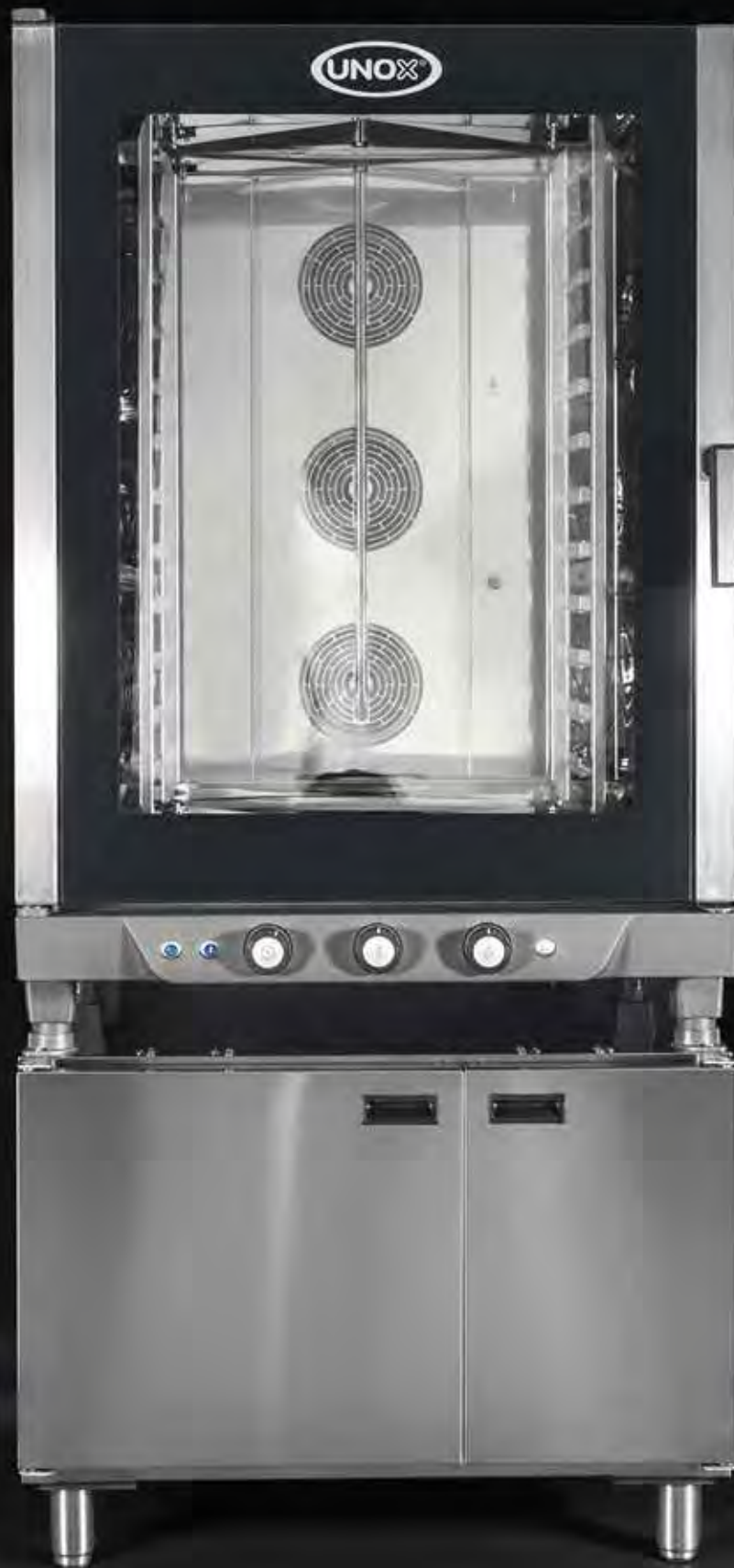
**UNOX.Link con sonda sous vide extra fine**

Art.: XEC004 330,00 €



**Kit ducha**

Art.: XHC001 126,00 €



**CHEFLUX™**

# CHEFLUX™

## Especificaciones técnicas

■ De serie    □ Opcional    - No disponible



<b>MODOS DE COCCIÓN</b>		
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 pre-calentamiento 260 °C	■	■
<b>DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN</b>		
Tecnología AIR.Plus: turbinas con inversión de marcha	■	■
Tecnología AIR.Plus: 2 velocidades de flujos de aire en cámara configurables por el usuario	■	■
<b>CONTROL DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN</b>		
Tecnología DRY.Plus: eliminación rápida de la humedad de la cámara de cocción	■	■
Tecnología STEAM.Plus: entrada manual de humedad	■	■
<b>QUEMADOR ATMOSFERICO CON ALTAS PRESTACIONES</b>		
Tecnología Spido.GAS™: predisposición para conexión alimentación gas G20 / G25 / G30 / G31	-	■
Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos con alto rendimiento para una distribución simétrica del calor	-	■
Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos para una rápida sustitución	-	■
<b>FUNCIONALIDADES AUXILIARES</b>		
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»	■	■
<b>PUERTA PATENTADA</b>		
Bisagras de puerta realizadas con tecno-polímeros de alta resistencia y auto-lubrificantes	■	■
Puerta reversible incluso después de la instalación (escluidos los modelos 20 GN 2/1 y 20 GN 1/1)	■	■
Posiciones de abertura de la puerta 60°-120°-180°	■	■
<b>DETALLES TÉCNICOS</b>		
Cámara de acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con esquinas redondeadas para la máxima higiene y limpieza	■	■
Iluminación de la cámara de cocción con luces con LED externos (para modelos 20 GN 2/1 e 20 GN 1/1)	■	-
Iluminación cámara de cocción a través de luces halógenas (para modelos 12 GN 1/1 e 7 GN 1/1)	■	■
Perno manija de fibra de carbono de larga duración	■	■
Cristal interior móvil para facilitar la limpieza	■	■
Soportes de bandejas en lámina plegada en C	■	■
Estructura light weight - heavy duty con uso de materiales innovadores	■	■
Limitador de temperatura de seguridad	■	■

**HORNO CHEFLUX™.**GN 2/1 *Manual***20 GN 2/1**

Modelos	<b>XV4093</b>
Distancia entre bandejas	66 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N
Potencia Eléctrica	46,7 kW
Potencia gas nominal max.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	866x1237x1863
Peso	190 kg
<b>PRECIO</b>	<b>12 300,00 €</b>

CARRO PORTABANDEJAS EXTRAIBLE, INCLUIDO.

GN 1/1 *Manual***20 GN 1/1**

Modelos	<b>XV1093</b>
Distancia entre bandejas	66 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N
Potencia Eléctrica	29,7 kW
Potencia gas nominal max.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	866x997x1863
Peso	177 kg
<b>PRECIO</b>	<b>8 800,00 €</b>

CARRO PORTABANDEJAS EXTRAIBLE, INCLUIDO.

**ACCESORIOS CHEFLUX™.**

## GN 2/1 &amp; GN 1/1

**Carro portabandejas**

Para modelo: XV 4093  
Capacidad: 20 GN 2/1 - Distancia: 66 mm  
Dimensiones: 743x783x1717 WxDxH mm - Peso: 72 Kg

**Art.: XCV 4001** **1 680,00 €**

**Personalización del carro**

Capacidad y distancia entre las bandejas pueden realizarse según solicitud específica. Cantidad mínima: 2 carros- Precio adicional para carro: **100,00 €**

**Carro portaplatos**

Para modelo: XV 4093  
Capacidad: 102 platos  
Diámetro máx. del plato: 310 mm  
Diámetro mín. del plato: 210 mm  
Dimensiones: 743x784x1711 WxDxH mm  
Peso: 65 Kg

**Art.: XCP 4001** **2 160,00 €**

**Manta térmica**

Para modelos: XCV 4001/ XCP 4001

**Art.: XCP 140** **970,00 €**

**Kit ducha**

**Art.: XC 208** **126,00 €**

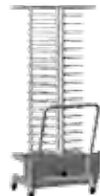
**Carro portabandejas**

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

**Art.: XCV 1001** **1 480,00 €**

**Personalización del carro**

Capacidad y distancia entre las bandejas pueden realizarse según solicitud específica. Cantidad mínima: 2 carros- Precio adicional para carro: **100,00 €**

**Carro portaplatos**

Para modelo: XV 1093  
Capacidad: 51 platos  
Diámetro máx. del plato: 310 mm  
Diámetro mín. del plato: 210 mm  
Dimensiones: 743x564x1711 WxDxH mm  
Peso: 40 Kg

**Art.: XCP 1001** **1 720,00 €**

**Manta térmica**



Para modelos: XCV 1001/ XCP1001

**Art.: XCP 130** **650,00 €**

# HORNOS CHEFLUX™.



## GN 1/1 *Manual*



12 GN 1/1			
Modelos	<b>XV893</b>		<b>XV813G</b>
Distancia entre bandejas	67 mm		67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz		50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N		230 V ~ 1N
Potencia Eléctrica	15,8 kW		1 kW
Potencia gas nominal max.	-		G20, G30: 20 kW / G25: 17 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	860x882x1250		860x882x1464
Peso	112 kg		134 kg
<b>PRECIO</b>	<b>4 200,00 €</b>		<b>5 300,00 €</b>

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €



7 GN 1/1			
Modelos	<b>XV593</b>		<b>XV513G</b>
Distancia entre bandejas	67 mm		67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz		50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N		230 V ~ 1N
Potencia Eléctrica	10,5 kW		0,7 kW
Potencia gas nominal max.	-		G20, G30: 17,5 kW / G25: 14,6 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	860x882x930		860x882x1144
Peso	80 kg		108 kg
<b>PRECIO</b>	<b>2 900,00 €</b>		<b>3 850,00 €</b>

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €



**ACCESORIOS CHEFLUX™.**

GN 1/1

**Armario neutro**

Para modelos: XV893/ XV593/ XV813G/ XV513G  
Capacidad: 7 GN 1/1  
Distancia: 57 mm  
Dimensiones: 860x772x676 WxDxH mm  
Peso: 25 Kg

**Art.: XR 260****1 520,00 €****Kit ruedas con cadenas ajuste pared**

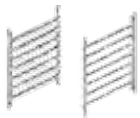
Para modelos: XR 260/ XR 168  
Kit completo de 4 ruedas:  
2 ruedas con freno - 2 ruedas sin freno.

**Art.: XUC010****220,00 €****Stand abierto alto**

Para modelos: XV893/ XV593/ XV813G/ XV513G  
Dimensiones: 842x665x692 WxDxH mm  
Peso: 11 Kg

**Art.: XR 168****410,00 €****Kit primera instalación horno individual**

El kit incluye conexión escape hídrico y sifón.

**Art.: XUC001****165,00 €****Kit soportes laterales para stand**

Para modelo: XR 168  
Capacidad: 7 GN 1/1  
Distancia: 60 mm  
Peso: 3 Kg

**Art.: XR 727****116,00 €****Kit ducha****Art.: XC 208****126,00 €**

**HORNO CHEFLUX™.**GN 1/1 *Manual***5 GN 1/1**

Modelos

**XV393**

Distancia entre bandejas

67 mm

Frecuencia

50 / 60 Hz

Voltaje

230 V - 1N / 400 V - 3N

Potencia Eléctrica

7,1 kW

Potencia gas nominal max.

-

Dimensiones WxDxH (mm)

750x773x772

Peso

67 kg

**PRECIO****2 150,00 €**

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €

**ACCESORIOS CHEFLUX™.**

GN 1/1

**Armario neutro**

Para modelo: XV393  
Capacidad: 7 GN 1/1  
Distancia: 57 mm  
Dimensiones: 750x656x676 WxDxH mm  
Peso: 18 kg

**Art.: XR 218****1 300,00 €****Kit ruedas con cadenas ajuste pared**

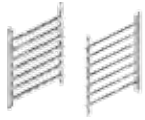
Para modelos: XR 218/ XR 118  
Kit completo de 4 ruedas:  
2 ruedas con freno - 2 ruedas sin freno.

**Art.: XUC010****220,00 €****Stand abierto alto**

Para modelo: XV393  
Dimensiones: 732x546x692 WxDxH mm  
Peso: 10 Kg

**Art.: XR 118****360,00 €****Kit primera instalación horno individual**

El kit incluye conexión escape hídrico y sifón.

**Art.: XUC001****165,00 €****Kit soportes laterales para stand**

Para modelo: XR 118  
Capacidad: 7 GN 1/1  
Distancia: 60 mm  
Peso: 2 Kg

**Art.: XR 717****106,00 €****Kit ducha****Art.: XC 208****126,00 €**

**COOKING ESSENTIALS**  
**PARA CHEFTOP MIND.Maps™ & CHEFLUX™ GN 1/1**

	<b>FAKIRO™</b> Plancha aluminio lisa-rayada para pizza y focaccia No es compatible con los hornos XECC-1013-EPR / XECC-0513-EPR h..... 12 mm	<b>Art.: TG 875</b>	<b>112,00 €</b>
	<b>Steam&amp;Fry</b> Parrilla INOX para cocciones al vapor y patatas fritas h..... 40 mm	<b>Art.: GRP 815</b>	<b>66,00 €</b>
	<b>Pollo</b> Parrilla INOX antiadherente para asar 8 pollos h..... 168 mm	<b>Art.: GRP 825</b>	<b>127,00 €</b>
	<b>Pollo-Grill</b> Parrilla INOX para cocer 3 pollos a la diabla	<b>Art.: GRP 840</b>	<b>82,00 €</b>
	<b>Eggs</b> Bandeja aluminio antiadherente para huevos	<b>Art.: TG 935</b>	<b>88,00 €</b>
	<b>Bacon</b> Bandeja para bacón con recogida de grasa	<b>Art.: TG 945</b>	<b>116,00 €</b>
	<b>Grill</b> Bandeja aluminio antiadherente para cocer a la parrilla No es compatible con los hornos XECC-1013-EPR / XECC-0513-EPR	<b>Art.: TG 885</b>	<b>112,00 €</b>
	<b>FAKIRO™ Grill</b> Plancha aluminio lisa-rayada antiadherente para cocer a la parrilla No es compatible con los hornos XECC-1013-EPR / XECC-0513-EPR h..... 12 mm	<b>Art.: TG 870</b>	<b>154,00 €</b>
	<b>Pan.Fry</b> Teglia esmaltata per soffriggere h..... 20 mm	<b>Art.: TG 905</b>	<b>44,00 €</b>
	<b>Black.Bake</b> Bandeja plana aluminio perforada antiadherente para productos de pastelería y panificación h..... 15 mm	<b>Art.: TG 890</b>	<b>54,00 €</b>
	<b>Black.20</b> Bandeja INOX antiadherente h..... 20 mm	<b>Art.: TG 895</b>	<b>71,00 €</b>
	<b>Black.40</b> Bandeja INOX antiadherente h..... 40 mm	<b>Art.: TG 900</b>	<b>72,00 €</b>
	<b>Cooking Essentials kit inicial</b> El kit incluye n° 1 GRP 815, TG 935, TG 885, TG 870, TG 905, TG 890	<b>Art.: XUC004</b>	<b>412,00 €</b>



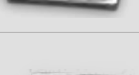
**BANDEJAS Y PARRILLAS**  
**PARA CHEFTOP MIND.Maps™ & CHEFLUX™ GN 1/1**

	Bandeja INOX h..... 20 mm	<b>Art.: TG 805</b>	<b>34,00 €</b>
	h..... 40 mm	<b>Art.: TG 815</b>	<b>40,00 €</b>
	h..... 65 mm	<b>Art.: TG 825</b>	<b>44,00 €</b>
	Bandeja INOX perforada h..... 20 mm	<b>Art.: TG 810</b>	<b>36,00 €</b>
	h..... 40 mm	<b>Art.: TG 820</b>	<b>38,00 €</b>
	h..... 65 mm	<b>Art.: TG 830</b>	<b>40,00 €</b>
	Parrilla lisa INOX	<b>Art.: GRP 806</b>	<b>26,00 €</b>

**COOKING ESSENTIALS**  
**PARA CHEFTOP MIND.Maps™ GN 2/3**

	<b>Pizza</b> Bandeja aluminio para pizza y focaccia	<b>Art.: TG 715</b>	<b>68,00 €</b>
	<b>Steam&amp;Fry</b> Parrilla INOX para cocciones al vapor y patatas fritas h..... 30 mm	<b>Art.: GRP 710</b>	<b>52,00 €</b>
	<b>Pollo</b> Parrilla INOX para asar 4 pollos h..... 163 mm	<b>Art.: GRP 715</b>	<b>96,00 €</b>
	<b>Grill</b> Bandeja aluminio antiadherente para cocer a la parrilla h..... 20 mm	<b>Art.: TG 720</b>	<b>96,00 €</b>
	<b>Pan.Fry</b> Bandeja esmaltada para sofreír h..... 20 mm	<b>Art.: TG 735</b>	<b>38,00 €</b>
	<b>Black.Bake</b> Bandeja plana aluminio perforada antiadherente para productos de pastelería y panificación h..... 15 mm	<b>Art.: TG 730</b>	<b>47,00 €</b>

**BANDEJAS Y PARRILLAS**  
**PARA CHEFTOP MIND.Maps™ GN 2/3**

	Bandeja INOX h..... 40 mm	<b>Art.: TG 705</b>	<b>28,00 €</b>
	Bandeja INOX perforada h..... 40 mm	<b>Art.: TG 710</b>	<b>32,00 €</b>
	Parrilla lisa INOX	<b>Art.: GRP 705</b>	<b>20,00 €</b>

**GN 1/1 - ACCESORIOS PARA BANDEJAS**

	<b>Carrello poggia teglie</b> Capacidad: 21 GN 1/1 - Distancia: 70 mm Dimensiones: 450x608x1700 WxDxH mm Peso: 10 Kg	<b>Art.: XTB0002</b>	<b>820,00 €</b>
---	---	----------------------	-----------------

# UNOX.Care Program.



### UNOX.Pure-RO

El sistema UNOX.Pure-RO XHC002 emplea la tecnología de filtración del agua a osmosis inversa protegiendo la cámara de cocción de cualquier forma de corrosión y sedimento calcáreo. El sistema UNOX.Pure-RO filtra las partículas sólidas y eventuales iones metálicos como plomo y cobre. UNOX.Pure-RO está equipado con una bomba que permite compensar la falta de presión en la red hídrica.

Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz - Potencia Eléctrica: 230 W - Dimensiones: 230x540x445 WxDxH mm - Peso: 16 Kg

Art.: XHC002

**1 200,00 €**



Cartucho **UNOX.Pure-RO**

Art.: XHC006

**220,00 €**



### UNOX.Pure

El sistema de filtración XHC003 mejora la calidad del agua reduciendo de manera significativa la dureza de los carbonatos evitando los restos calcáreos en el interior del horno. El control MASTER.Touch de los hornos CHEFTOP MIND.Maps™ monitoriza también la cantidad de agua filtrada por el sistema UNOX.Pure y señala cuando hay que cambiar los filtros optimizando su utilización.

Al instalar el XHC003 combinado con CHEFLUX™ es necesario el Kit de reducción JG 8-10 mm KEL1055A.

Art.: XHC003

**248,00 €**



Cartucho **UNOX.Pure**

Art.: XHC004

**170,00 €**

## DET&Rinse (Accesorios para la limpieza del horno)



### DET&Rinse PLUS

Para hornos CHEFTOP MIND.Maps™  
Doble concentrado (10 l. de DET&Rinse PLUS = 18 l. de detergente tradicional para hornos)  
UN 1814, 8, II - ADR LIMITED QUANTITY 1 lt x 10  
Caja de 10 botellas de 1 l.

Art.: DB 1015

**75,00 €**



### DET&Rinse™

Para hornos CHEFTOP S5E  
UN 1814, 8, III - ADR LIMITED QUANTITY 5 lt x 2  
Caja de 2 botellas de 5 l.

Art.: DB 1016

**55,00 €**

## Special Kits (Solo per CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS)



300+

300+ permite de incrementar la temperatura máxima de cocción desde 260°C hasta 300°C.

Art.: XUC006

**1 080,00 €**

### LONG Life 4

Prueba evidente de la fiabilidad y calidad de los hornos CHEFTOP MIND.Maps™. Unox te permite extender la garantía\* de los repuestos hasta un periodo de cuatro años o 10.000 horas de funcionamiento. Activar la garantía LONG.Life4™ es muy simple. Sólo basta con que conectes el horno CHEFTOP MIND.Maps™ ONE con su respectivo kit y lo registres en la página web Unox. Los modelos PLUS están concebidos para conectarse a internet (ethernet) y te permiten registrarte directamente desde el panel de control. Para ambos modelos están disponibles los kit para la conexión WiFi o 3G.

#### ACCESORIOS PARA MODELOS CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS:

Art.: XEC006	Kit conexión WiFi	<b>220,00 €</b>
Art.: XEC007	Kit conexión 3G	<b>260,00 €</b>

#### ACCESORIOS PARA MODELOS CHEFTOP MIND.Maps™ ONE:

Art.: XEC001	Kit conexión Ethernet	<b>400,00 €</b>
Art.: XEC002	Kit conexión WiFi	<b>520,00 €</b>
Art.: XEC003	Kit conexión 3G	<b>560,00 €</b>

(\*descúbrelo en el sitio [www.unox.com](http://www.unox.com)).



Si este documento no incluye las marcas o productos que fabrica o distribuye tu empresa, notifícanoslo en [contacto@hosteleria10.com](mailto:contacto@hosteleria10.com).

Estaremos encantados de incorporarlas.