



Catálogo de los  
**HORNOS**  
**DE**  
**PANADERÍA**  
distribuidos en España

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre los [Hornos de Panadería](#) 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 de Panadería](#) que forman parte de este catálogo son:

Bartscher

Casfri

Conbeq

Corequip

Edenox

FM Hornos

MyChef

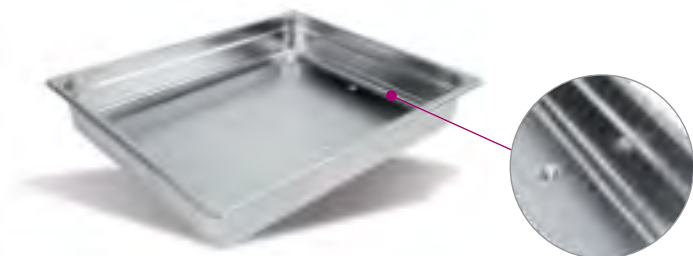
Savemah


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.



REF	Mod	mm	Lts	H mm	
P80.811	GN 2/1	650 x 530	28,90	100,0	1
P80.814	GN 1/1	530 x 325	14,20	100,0	1

**Cubeta con desagüe.**  
 Container with drainer hole.  
 Bac avec dégorgeement.  
 Behälter mit Abwasserloch.

**B**

# HORNO A CONVECCIÓN PARA GASTRONOMÍA GASTRONORM - 4 BANDEJAS GN-1/1

MODELO	EUROS
YXD-6-P	1.620



YXD-6-P  
4 PARRILLAS GN-1/1

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	YXD-6P
Medidas (An. x Prof. x Alto)	796 x 670 x 580
Bandejas	4
Medidas cámara	G 1/1 x 4
Temperatura	50 - 270° C

Ventiladores	1
Potencia total	3,1 Kw
Tensión	220 V
DOTACIÓN: 4 PARRILLAS GN-1/1	
<b>OPCIONAL:</b> BANDEJAS GN-1/1 x 4 cm. VER PÁG. 218	

**El horno más vendido para gastronomía por sus grandes prestaciones y versatilidad. Calidad-Precio.**





# HORNOS A CONVECCIÓN PARA BOLLERÍA Y PANIFICACIÓN

MODELO	INTERIOR	EUROS
HCE-80-E	ESMALTADO	650

**4 BANDEJAS - 435 x 315 mm.**

MODELO	TOTAL INOX.	EUROS
HCE-80-I		750

MODELO	TOTAL INOX.	EUROS
HCE-80-G CON GRILL		860

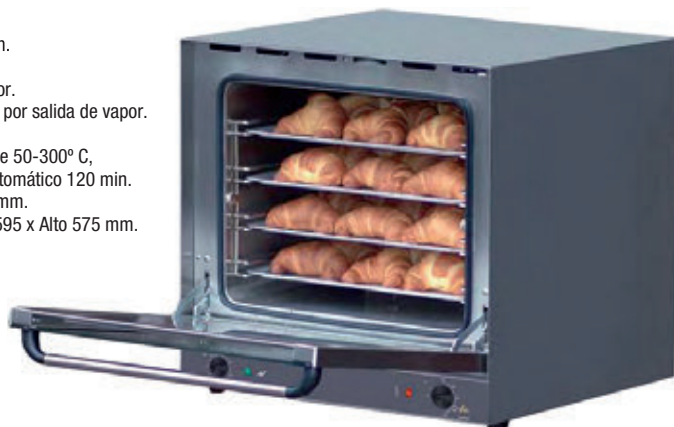
Y HUMIDIFICADOR INCLUIDO

**4 BANDEJAS - 435 x 315 mm.**

### CARACTERÍSTICAS:

- Especial para bollería y panificación y provisto de grill superior para gratinar.
- Construido en acero inox con puerta con doble cristal y luz
- Mandos inferiores evitando averías por salida de vapor.
- Provisto con 2 motores ventilados.
- Control de temperatura regulable de 50-300° C, termostato de seguridad y timer acústico 120 min.
- Dotación: 4 bandejas de 435x315 mm.
- Dimensiones: Ancho 590 x Fondo 595 x Alto 575 mm.
- Potencia: 2670 W. + 2000 W grill - 230 V/50 Hz.
- Con humidificador manual.

HCE-80-G CON GRILL INOX Y HUMIDIFICADOR



HCE-80 - INOX



## HORNO A CONVECCIÓN - 4 BANDEJAS - 600 x 400 mm. PANIFICACIÓN - TOTAL INOX.

MODELO	TOTAL INOX.	EUROS
HC-864-I	HUMIDIFICADOR	1.560
SOEF-70	SOPORTE	650

### OPCIONAL:

SOPORTE SOEF-70 PARA 8 BANDEJAS

DE 600 x 400

MEDIDAS SOPORTE: 920 x 630 x 700

El horno ideal para panificación por sus prestaciones de gran rendimiento con una calidad-precio excelentes.

### HORNO HC-864-I

**4 BANDEJAS 600 x 400 EN DOTACIÓN**

### CARACTERÍSTICAS:

- Horno a convección para bollería y panificación.
- Construido en acero inoxidable.
- Mandos inferiores evitando averías por salida de vapor.
- Provisto con 2 motores ventilados.
- Control de temperatura regulable de 50-300° C, termostato de seguridad y timer automático 120 min.
- Dotación: 4 bandejas de 600x400 mm.
- Dimensiones: Ancho 834 x Fondo 672 x Alto 572 mm.
- Potencia: 6,4 Kw.
- Voltaje: 230 V/50 Hz.



SOPORTE SOEF - 70

# HORNOS A CONVECCIÓN PARA PANADERÍA - O - GASTRONOMÍA

## HORNO CP-34



3100 W



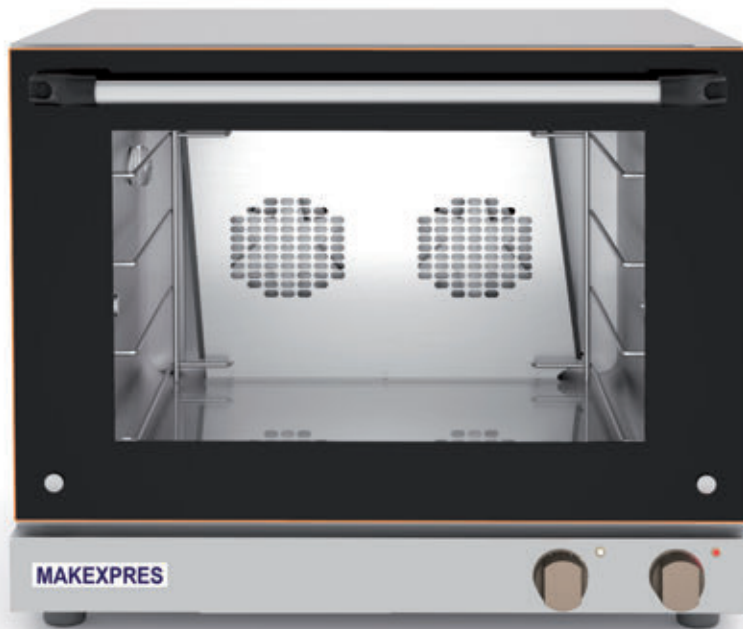
250° C



34 Kg.



230 V - 50/60 Hz



4 BANDEJAS DE 430 x 340 mm. - O-4-GN-2/3-GASTRONOMÍA

Sistema con panel de control manual.

MODELO	ESPECIFICACIONES	EUROS
CP-34	HORNO PUERTA ABATIBLE	698
CPL-34	HORNO PUERTA BANDERA	730
OPCIONAL	SOPORTE HORNO - 43/34	360
OPCIONAL	HUMIFICADOR	125
OPCIONAL	KIT GN 2/3 - GASTRONOMÍA	140

EN DOTACIÓN: 4 BANDEJAS DE ALUMINIO PERFORADAS

### CARACTERÍSTICAS COMUNES AMBOS MODELOS:

- Dimensiones internas 450 x 345 x 370 mm.
- Distancia entre parrillas 80 mm.
- Conexión Schuko monofásico.
- Capacidad 4 bandejas de 430 x 340 mm.
- O-4-GN-2/3

### EQUIPAMIENTO:

- Temporizador 0-120 minutos + modo continuo.
- Apertura reversible en modelo CPL-34.

## HORNO CPL-34

APERTURA LATERAL



3100 W



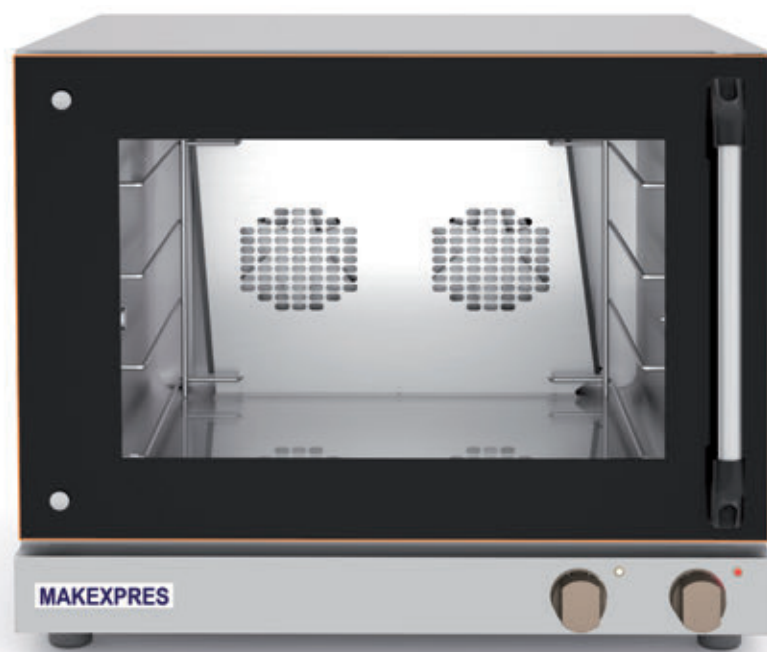
250° C



34 Kg.



230 V - 50/60 Hz



4 BANDEJAS DE 430 x 340 mm. - O-4-GN-2/3-GASTRONOMÍA  
CPL-34 APERTURA LATERAL PUERTA BANDERA

# HORNOS A CONVECCIÓN PARA PANADERÍA - O GASTRONOMÍA

## HORNO CP-63



3900 W



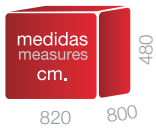
250° C



39 Kg.



230 V - 50/60 Hz



CP-63- 3 BANDEJAS DE 600 x 400 mm. - 0-3-GN-1/1-GASTRONOMÍA

Sistema con panel de control manual.

MODELO	ESPECIFICACIONES	EUROS
CP-63	HORNO PUERTA ABATIBLE	1.320
CPL-63	HORNO PUERTA BANDERA	1.350
OPCIONAL	SOPORTE HORNO - 60/40	420
OPCIONAL	HUMIFICADOR	125
OPCIONAL	KIT GN 1/1 - GASTRONOMÍA	140

EN DOTACIÓN: 3 PARRILLAS

### CARACTERÍSTICAS COMUNES AMBOS MODELOS:

- Dimensiones internas 620 x 270 x 450 mm.
- Distancia entre parrillas 80 mm.
- Conexión Schuko monofásico.
- Capacidad 3 bandejas de 600 x 400 mm.
- 0-3-GN-1/1

### EQUIPAMIENTO:

- Temporizador 0-120 minutos + modo continuo.
- Alarma fin de ciclo. - Micro puerta.
- Apertura reversible en CPL-63. - Inversor de giro.
- Termostato de seguridad. - Lámpara interior LED.

## HORNO CPL-63

APERTURA LATERAL



3900 W



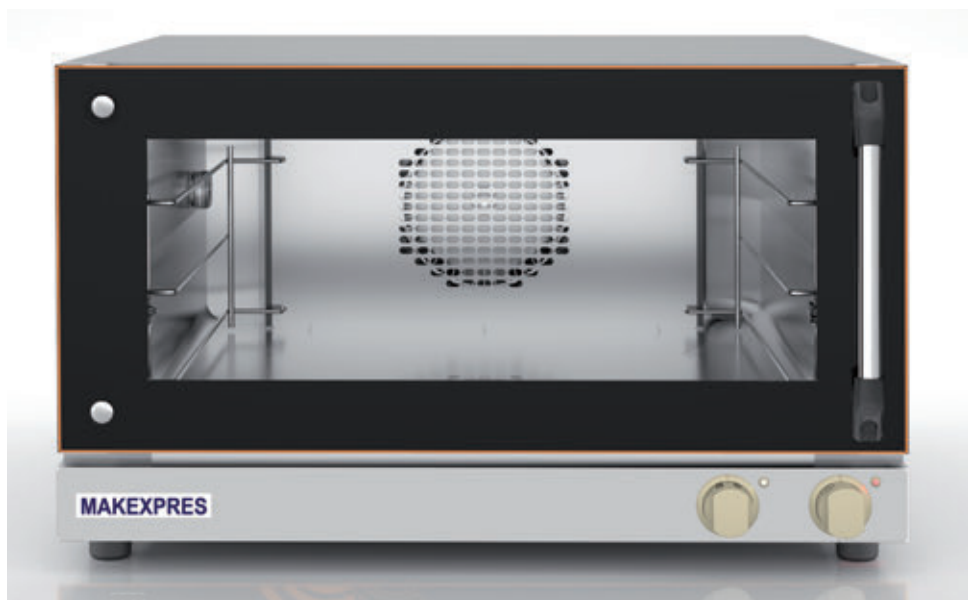
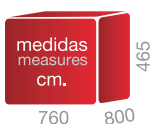
250° C



39 Kg.



230 V - 50/60 Hz



CPL-63 APERTURA LATERAL PUERTA BANDERA  
3 BANDEJAS DE 600 x 400 mm. - 0-3-GN-1/1-GASTRONOMÍA

**B**

# HORNOS A CONVECCIÓN PARA PANADERÍA - O GASTRONOMÍA

## HORNO CP-64



6300 W



250° C



48 Kg.



400/230 V - 50/60 Hz

**CP-64 - 4 BANDEJAS DE 600 x 400 mm. - O-4-GN-1/1-GASTRONOMÍA**

### SISTEMA CON PANEL CONTROL MANUAL

MODELO	ESPECIFICACIONES	EUROS
<b>CP-64</b>	HORNO PUERTA ABATIBLE	2.195
<b>CPL-64</b>	HORNO PUERTA BANDERA	2.195
<b>OPCIONAL</b>	SOPORTE HORNO - 60/40	420

EL MODELO CP-64, INCORPORA DE SERIE, GRILL Y HUMIDIFICADOR

**PARRILLAS O BANDEJAS NO INCLUIDAS  
VER PÁGINA: 218**

### CARACTERÍSTICAS COMUNES AMBOS MODELOS:

- Dimensiones internas 620 x 350 x 450 mm.
- Distancia entre parrillas 80 mm.
- Conexión 3F+N+T\_ TRIFÁSICA/MONOFÁSICO.
- Capacidad 4 bandejas de 600 x 400 mm.

### EQUIPAMIENTO:

- Temporizador 0-120 minutos + modo continuo.
- Alarma fin de ciclo. - Micro puerta.
- Apertura reversible en CPL-64. - Inversor de giro.
- Termostato de seguridad. - Lámpara interior LED.
- Humidificador.

## HORNO CPL-64

APERTURA LATERAL



6300 W



250° C



48 Kg.



400/230 V - 50/60 Hz

**4 BANDEJAS DE 600 x 400 mm. - O-4-GN-1/1-GASTRONOMÍA  
CPL-64 APERTURA LATERAL PUERTA BANDERA**



# HORNOS A CONVECCIÓN PARA PANADERÍA O GASTRONOMÍA SISTEMA CONTROL - MANUAL - O - DIGITAL

## HORNO CPM-66 HORNO CPD-66



### CPM-66 - PANEL DE CONTROL MANUAL

Dimensiones internas	(An) 710 x (F) 500 x (Al) 550mm
Dimensiones externas	(An) 880 x (F) 935 x (Al) 835mm
<b>W</b> Potencia eléctrica	10.500 W
<b>I</b> Temperatura máxima	250°
<b>P</b> Peso	108 Kg.
<b>V</b> Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad 6 bandejas	600x400 / GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm.
Sistema Control Humedad regulable	

Posición bandeja transversal ↑



CPM-66 - 6 BANDEJAS DE 600 x 400mm. PANADERÍA  
O - 6 x GN 1/1 - GASTRONOMÍA



MODELO	ESPECIFICACIONES	EUROS
CPM-66	HORNO CONTROL MANUAL	3.680
CPD-66	HORNO CONTROL DIGITAL	5.290
OPCIONAL	SOPORTE HORNO	480

**PARRILLAS O BANDEJAS. NO INCLUIDAS.  
VER PÁGINA: 218**

### CPD-66 - PANEL DE CONTROL DIGITAL

Dimensiones internas	(An) 710 x (F) 500 x (Al) 550mm
Dimensiones externas	(An) 880 x (F) 935 x (Al) 835mm
<b>W</b> Potencia eléctrica	10.650 W
<b>I</b> Temperatura máxima	270°
<b>P</b> Peso	110 Kg.
<b>V</b> Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Lavado automático	Opcional: 700 €
Sonda de pincho	Opcional: 210 €
Cambio apertura puerta	Opcional: 380 €
Capacidad 6 bandejas	600x400 / GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm.
Sistema Control Humedad regulable	

Posición bandeja transversal ↑



CPD-66 - 6 BANDEJAS DE 600 x 400mm. PANADERÍA  
O - 6 x GN 1/1 - GASTRONOMÍA

## CONTROL SISTEM PANTALLA TÁCTIL PARA PANADERÍA O GASTRONOMÍA



- Sistema con panel de control digital.
- Facilidad de uso gracias a la pantalla intuitiva.
- Inversor de giro.
- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Lámpara interior LED.
- Conexión de agua 3/4.
- Vidrio abatible para fácil limpieza.
- Clima Control-Humedad regulable en segundos.
- Velocidad regulable porcentual %
- Steam Control - Tiro programable.
- 3 modos de cocción: calor seco, vapor y mixto.
- Sonda Corazón, sonda vacío y sonda multipunto (opcional).
- 99 programas con 6 fases de cocción cada uno.
- Multicook / All on time.
- Regeneración / Mantenimiento.
- Recetario con fotografías personalizable.
- Eléctricos
- Capacidad para bandejas gastronourm GN y bandejas pastelería de 600x400.

# HORNOS A CONVECCIÓN PARA PANADERÍA O GASTRONOMÍA SISTEMA CONTROL - MANUAL - O - DIGITAL

## HORNO CPM-610 HORNO CPD-610



### CPM-610 - PANEL DE CONTROL MANUAL

Dimensiones internas	(An) 710 x (F) 500 x (Al) 875mm
Dimensiones externas	(An) 880 x (F) 935 x (Al) 1155mm
<b>W</b> Potencia eléctrica	15.600 W
<b>I</b> Temperatura máxima	250°
<b>P</b> Peso	150 Kg.
<b>V</b> Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad 10 bandejas	600x400 / GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm.
Sistema Control Humedad regulable	

Posición bandeja transversal ↑



CPM-610 - 10 BANDEJAS DE 600 x 400mm. PANADERÍA  
O - 10 x GN 1/1 - GASTRONOMÍA

MODELO	ESPECIFICACIONES	EUROS
CPM-610	HORNO CONTROL MANUAL	4.490
CPD-610	HORNO CONTROL DIGITAL	7.580
OPCIONAL	SOPORTE HORNO	480

**PARRILLAS O BANDEJAS. NO INCLUIDAS.  
VER PÁGINA: 218**

### CPD-610 - PANEL DE CONTROL DIGITAL

Dimensiones internas	(An) 710 x (F) 500 x (Al) 875mm
Dimensiones externas	(An) 880 x (F) 935 x (Al) 1155mm
<b>W</b> Potencia eléctrica	15.600 W
<b>I</b> Temperatura máxima	270°
<b>P</b> Peso	155 Kg.
<b>V</b> Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Lavado automático	Opcional: 700 €
Sonda de pincho	Opcional: 210 €
Cambio apertura puerta	Opcional: 380 €
Capacidad 10 bandejas	600x400 / GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm.
Sistema Control Humedad regulable	

Posición bandeja transversal ↑

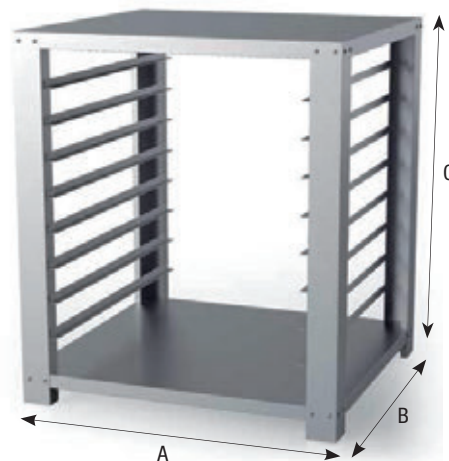


CPD-610 - 10 BANDEJAS DE 600 x 400mm. PANADERÍA  
O - 10 x GN 1/1 - GASTRONOMÍA



## SOPORTES PARA HORNOS

REFERENCIA	DIMENSIONES			PESO	MODELOS COMPATIBLES	EUROS
	A	B	C			
SOPORTE 43/34	590	580	850	16 KG	CP-34 - CPL-34	390 €
SOPORTE 60/40	810	700	850	18 KG	CP-63 - CPL-64	450 €
SOPORTE RXB	810	760	650	20 KG	CPG-66 - CPG-66-T - CP-610	740 €



## BANDEJAS Y PARRILLAS PARA HORNOS



1/1 GN h40 - INOX - 16,80 €



600x400mm - PERFORADA - 24 €



433x333mm - 16 €



600x400mm - LISA - 20 €



2/1 GN - INOX - 42 €



600x400mm - ONDULADA - 44 €



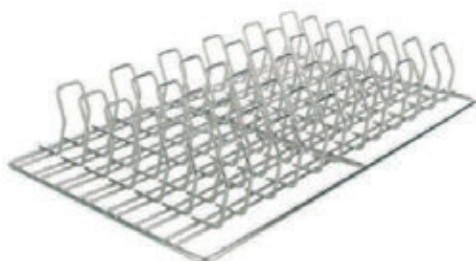
433x333mm - INOX - 14 €



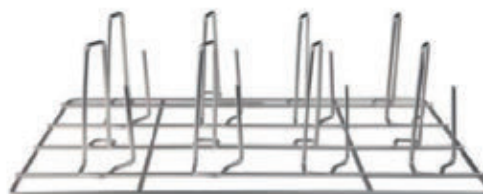
600x400 - INOX - 35 €



1/1 GN - INOX - 31 €



BANDEJA PARA COSTILLAS  
840H40 - GN 1/1 - 116 €



BANDEJA PARA POLLOS  
840H39 - GN 1/1 - 76 €



# gama gas manual

para panadería, pastelería & hostelería

## VULCAN 05M

- IDEAL PARA: • RESTAURANTE • HOTEL • PANADERIA
- PASTELERÍA • BANQUETES • TIENDAS GASTRONÓMICAS
  - CATERING • PRODUCTOS CONGELADOS

**PRECIO HUMIDIFICADOR: 6.100 euros (PASTELERÍA)**

**PRECIO VAPOR DIRECTO : 6.900 euros (HOSTELERÍA)**



<b>MODELO</b>	VULCAN 05M. HORNO MIXTO / PANADERO								
<b>Capacidad</b>	5 BANDEJAS 600x400 - GN 1/1	<b>Temperat.</b>	280°C	<b>Power</b>	0,3 kW + 9,5 V/Kw	<b>Voltage / Frecuencia</b>	230 V 1 N	<b>Peso</b>	120 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	74mm	<b>Dimension Exterior</b>	870 x 770 x 700 AxFxAL mm	<b>Apertura puerta</b>	Apertura lateral Cierre de alta seguridad				
<b>Equipado con:</b>	Motor con inversión de giro - Humidificador - Motor 2 velocidades - Temporizador mecánico 0-120' - Luces alógenas - Interior y exterior en acero inoxidable.								

## VULCAN 07M

- IDEAL PARA: • RESTAURANTE • HOTEL • PANADERIA
- PASTELERÍA • BANQUETES • TIENDAS GASTRONÓMICAS
  - CATERING • PRODUCTOS CONGELADOS

**PRECIO HUMIDIFICADOR: 6.700 euros (PASTELERÍA)**

**PRECIO VAPOR DIRECTO : 7.450 euros (HOSTELERÍA)**



<b>MODELO</b>	VULCAN 07M. HORNO MIXTO / PANADERO								
<b>Capacidad</b>	7 BANDEJAS 600x400 - GN 1/1	<b>Temperat.</b>	280°C	<b>Power</b>	0,6 kW + 16 V/Kw	<b>Voltage / Frecuencia</b>	230 V 1 N	<b>Peso</b>	130 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	74mm	<b>Dimension Exterior</b>	870 x 770 x 880 AxFxAL mm	<b>Apertura puerta</b>	Apertura lateral Cierre de alta seguridad				
<b>Equipado con:</b>	Motor con inversión de giro - Humidificador - Motor 2 velocidades - Temporizador mecánico 0-120' - Luces alógenas - Interior y exterior en acero inoxidable.								

## VULCAN 10M

- IDEAL PARA: • RESTAURANTE • HOTEL • PANADERIA
- PASTELERÍA • BANQUETES • TIENDAS GASTRONÓMICAS
  - CATERING • PRODUCTOS CONGELADOS

**PRECIO HUMIDIFICADOR: 8.200 euros (PASTELERÍA)**

**PRECIO VAPOR DIRECTO : 9.000 euros (HOSTELERÍA)**



<b>MODELO</b>	VULCAN 10M. HORNO MIXTO / PANADERO								
<b>Capacidad</b>	10 band. 600x400 - GN 1/1	<b>Temperat.</b>	280°C	<b>Power</b>	0,6 kW + 19 V/Kw	<b>Voltage / Frecuencia</b>	230 V 1 N	<b>Peso</b>	160 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	74mm	<b>Dimension Exterior</b>	870 x 770 x 1080 AxFxAL mm	<b>Apertura puerta</b>	Apertura lateral Cierre de alta seguridad				
<b>Equipado con:</b>	Motor con inversión de giro - Humidificador - Motor 2 velocidades - Temporizador mecánico 0-120' - Luces alógenas - Interior y exterior en acero inoxidable.								



## MAGMA 05T

IDEAL PARA: • RESTAURANTE • HOTEL

- PANADERIA • PASTELERÍA • BANQUETES
- TIENDAS GASTRONÓMICAS • CATERING
- PRODUCTOS CONGELADOS

PRECIO: 9.200 euros



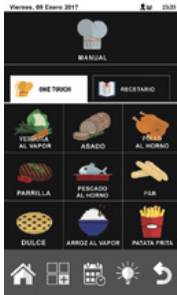
<b>MODELO</b>	MAGMA 05T. HORNO MIXTO / PANADERO								
<b>Capacidad</b>	5 BANDEJAS 600x400 - GN 1/1	<b>Temperat.</b>	280°C	<b>Power</b>	0,3 kW + 9,5 V/Kw	<b>Voltage / Frecuencia</b>	230 V 1 N	<b>Peso</b>	120 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	74mm	<b>Dimension Exterior</b>	907X752X717 AxFxAL mm	<b>Apertura puerta</b>	Apertura lateral Cierre de alta seguridad				
<b>Equipado con:</b>	Control Táctil 400 programas - Motor con inversión de giro - Entrada USB para cargar recetas - Puerta de doble cristal ventilada Motor 4 velocidades - Cocción multi-nivel - Función "COCER y MANTENER" - Enfriamiento rápido de horno - 9 ciclos de cocción para cada programa- Vapor directo por inyección digital - Ajustes de precalentamiento automáticos - Control de tiro vapor - Luces alógenas - Interior y exterior en acero inoxidable. <b>Apertura de puerta invertida bajo petición.</b>								

## MAGMA 07T

IDEAL PARA: • RESTAURANTE • HOTEL

- PANADERIA • PASTELERÍA • BANQUETES
- TIENDAS GASTRONÓMICAS • CATERING
- PRODUCTOS CONGELADOS

PRECIO: 9.800 euros



<b>MODELO</b>	MAGMA 07T. HORNO MIXTO / PANADERO								
<b>Capacidad</b>	7 BANDEJAS 600x400 - GN 1/1	<b>Temperat.</b>	280°C	<b>Power</b>	0,6 kW + 16 V/Kw	<b>Voltage / Frecuencia</b>	230 V 1 N	<b>Peso</b>	130 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	74mm	<b>Dimension Exterior</b>	907X752X837 AxFxAL mm	<b>Apertura puerta</b>	Apertura lateral Cierre de alta seguridad				
<b>Equipado con:</b>	Control Táctil 400 programas - Motor con inversión de giro - Entrada USB para cargar recetas - Puerta de doble cristal ventilada Motor 4 velocidades - Cocción multi-nivel - Función "COCER y MANTENER" - Enfriamiento rápido de horno - 9 ciclos de cocción para cada programa- Vapor directo por inyección digital - Ajustes de precalentamiento automáticos - Control de tiro vapor - Luces alógenas - Interior y exterior en acero inoxidable. <b>Apertura de puerta invertida bajo petición.</b>								

## MAGMA 10T

IDEAL PARA: • RESTAURANTE • HOTEL

- PANADERIA • PASTELERÍA • BANQUETES
- TIENDAS GASTRONÓMICAS • CATERING
- PRODUCTOS CONGELADOS

PRECIO: 11.400 euros



<b>MODELO</b>	MAGMA 10T. HORNO MIXTO / PANADERO								
<b>Capacidad</b>	10 BAND. 600x400 - GN 1/1	<b>Temperat.</b>	280°C	<b>Power</b>	0,6 kW + 19 V/Kw	<b>Voltage / Frecuencia</b>	230 V 1 N	<b>Pes</b>	160 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	74mm	<b>Dimension Exterior</b>	907X752X1097 AxFxAL mm	<b>Apertura puerta</b>	Apertura lateral Cierre de alta seguridad				
<b>Equipado con:</b>	Control Táctil 400 programas - Motor con inversión de giro - Entrada USB para cargar recetas - Puerta de doble cristal ventilada Motor 4 velocidades - Cocción multi-nivel - Función "COCER y MANTENER" - Enfriamiento rápido de horno - 9 ciclos de cocción para cada programa- Vapor directo por inyección digital - Ajustes de precalentamiento automáticos - Control de tiro vapor - Luces alógenas - Interior y exterior en acero inoxidable. <b>Apertura de puerta invertida bajo petición.</b>								

## MAGMA 621

- IDEAL PARA: • RESTAURANTE • HOTEL • PANADERIA  
• PASTELERÍA • BANQUETES • TIENDAS GASTRONÓMICAS  
• CATERING • PRODUCTOS CONGELADOS

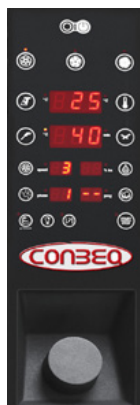


**PRECIO DIGITAL VAPOR: 13.790 euros**

**PRECIO TÁCTIL VAPOR: 16.000 euros**

**PRECIO DIGITAL BOILER: 1.000 euros**

**PRECIO TÁCTIL BOILER: 2.500 euros**



<b>MODELO</b>	MAGMA 621. HORNO MIXTO 6 2/1								
<b>Capacidad</b>	6 BANDEJAS GN 2/1 - 60x40	<b>Temperat.</b>	280°C	<b>Power</b>	23 Kw	<b>Voltage / Frecuencia</b>	230 V 1 N	<b>Peso</b>	223 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	67mm	<b>Dimension Exterior</b>	112 x 845 x 835 AxFxAL mm	<b>Apertura puerta</b>	Apertura lateral Cierre de alta seguridad				
<b>Equipado con:</b>	Control digital 99 programas - Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección digital o BOILER - 3 Ajustes de precalentamiento automáticos - Motor CON 6 velocidades - 10 ciclos de cocción para cada programa - 9 temporizadores de cocción - Función "COCER y MANTENER" - Control de tiro vapor - Luces Halógenas - Sonda corazón de 3 sensores - Función regeneración - Interior y exterior en acero inoxidable - Kit ducha - <b>Sistema auto-lavado</b> con 3 programas (GAMA TACTIL)								

## MAGMA 1021

- IDEAL PARA: • RESTAURANTE • HOTEL • PANADERIA  
• PASTELERÍA • BANQUETES • TIENDAS GASTRONÓMICAS  
• CATERING • PRODUCTOS CONGELADOS

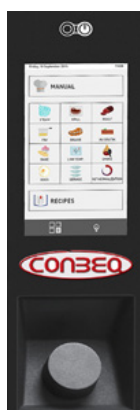


**PRECIO DIGITAL VAPOR: 16.600 euros**

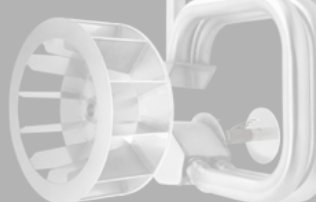
**PRECIO TÁCTIL VAPOR: 18.900 euros**

**PRECIO DIGITAL BOILER: 1.500 euros**

**PRECIO TÁCTIL BOILER: 3.000 euros**



<b>MODELO</b>	MAGMA 1021. HORNO MIXTO 10 2/1								
<b>Capacidad</b>	10 BANDEJAS GN 2/1 - 60x40	<b>Temperat.</b>	280°C	<b>Power</b>	28 Kw	<b>Voltage / Frecuencia</b>	230 V 1 N	<b>Peso</b>	250 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	67mm	<b>Dimension Exterior</b>	112 x 845 x 1085 AxFxAL mm	<b>Apertura puerta</b>	Apertura lateral Cierre de alta seguridad				
<b>Equipado con:</b>	Control digital 99 programas - Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección digital o BOILER - 3 Ajustes de precalentamiento automáticos - Motor CON 6 velocidades - 10 ciclos de cocción para cada programa - 9 temporizadores de cocción - Función "COCER y MANTENER" - Control de tiro vapor - Luces Halógenas - Sonda corazón de 3 sensores - Función regeneración - Interior y exterior en acero inoxidable - Kit ducha - <b>Sistema auto-lavado</b> con 3 programas (GAMA TACTIL)								



# gama gas carro GN 2/1

para panadería, pastelería & hostelería



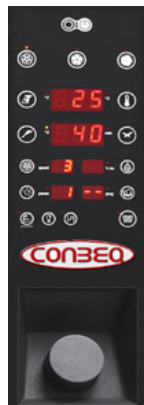
## EVEREST 21D

- IDEAL PARA: • RESTAURANTE • HOTEL • PANADERIA  
• PASTELERÍA • BANQUETES • TIENDAS GASTRONÓMICAS  
• CATERING



PRECIO VAPOR DIRECTO: 25.800 euros

PRECIO VERSIÓN BOILER: 28.300 euros



<b>MODELO</b>	EMPIRE D. HORNO MIXTO				
<b>Capacidad</b>	20 BAND GN 2/1 - 60x40	<b>Temperat.</b> 285°C	<b>Power</b> 56 kW	<b>Voltage / Frecuencia</b> 230V/1 50Hz	<b>Peso</b> 400 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	67mm	<b>Dimension Exterior</b>	1200x910x1850 AxFxAL mm	<b>Apertura puerta</b>	Apertura lateral Cierre de alta seguridad
<b>Equipado con:</b>	Control digital 99 programas - Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección digital o BOILER - 3 Ajustes de precalentamiento automáticos - Motor CON 10 velocidades - 10 ciclos de cocción para cada programa - 9 temporizadores de cocción - Función "COCER y MANTENER" - Control de tiro vapor - Luces Halógenas - Sonda corazón de 3 sensores - Función regeneración - Interior y exterior en acero inoxidable - <b>Kit ducha - Sistema auto-lavado con 3 programas (OPCIONAL)</b>				

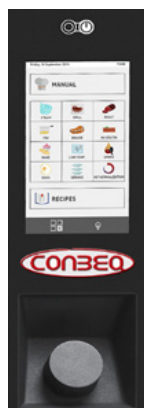
## EVEREST 21T

- IDEAL PARA: • RESTAURANTE • HOTEL • PANADERIA  
• PASTELERÍA • BANQUETES • TIENDAS GASTRONÓMICAS  
• CATERING



PRECIO VAPOR DIRECTO: 32.100 euros

PRECIO VERSIÓN BOILER: 34.500 euros



<b>MODELO</b>	EMPIRE T. HORNO MIXTO				
<b>Capacidad</b>	20 BAND GN 2/1 - 60x40	<b>Temperat.</b> 285°C	<b>Power</b> 56 kW	<b>Voltage / Frecuencia</b> 230V/1 50Hz	<b>Peso</b> 400 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	67mm	<b>Dimension Exterior</b>	1200x910x1850 AxFxAL mm	<b>Apertura puerta</b>	Apertura lateral Cierre de alta seguridad
<b>Equipado con:</b>	Control digital 99 programas - Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección digital - 3 Ajustes de precalentamiento automáticos - Motor con 6 velocidades - 10 ciclos de cocción para cada programa - 9 temporizadores de cocción - Función "COCER y MANTENER" - Control de tiro vapor - Luces Halógenas - Sonda corazón de 3 sensores - Función regeneración - Interior y exterior en acero inoxidable - <b>Kit ducha - Sistema auto-lavado con 3 programas - CARRO para 20 bandejas INCLUIDO.</b>				

hornos a GAS GN 2/1 & CARRO



# KOMPAKTOS ELÉCTRICOS Y A GAS, CON BOILER DE ALTO RENDIMIENTO. ÚNICO EN SU CATEGORÍA

**KOMPAKTO**  
MAXIMA CAPACIDAD EN EL MINIMO ESPACIO

**Meteo**  
SYSTEM

**CALIDAD** - El ciclo combinado permite la saturación constante de vapor en la cámara de cocción y se asegura un control preciso y continuo de la humedad gracias a la presencia de software que analiza y regula las condiciones climáticas internas.

**AHORRO** - El horno Kompakto cuenta con un generador de vapor mucho más pequeños que los montados en hornos mixtos tradicionales. El micro boiler reduce el consumo de energía hasta sólo 1 kW.

**EFICIENCIA** - Durante el pre-calentamiento y la cocción, Kompakto es el horno más rápido del mercado calentando y recuperando tiempos, eliminando de este modo retrasos en la cocina y el desperdicio de energía inútil.

#### SISTEMA DE LAVADO

El sistema de lavado automático de la cámara del horno está disponible bajo petición como opción.



Kompakto está disponible en cuatro versiones:  
**KTGB - Pantalla táctil con un boiler de alto rendimiento**  
**KTGD - Pantalla táctil con generador de vapor instantáneo**  
**KED - Programable con generador de vapor instantáneo**  
**KEM - Manual con generador de vapor instantáneo**

steamtuner

## CONFIGURACIÓN DE PUERTA INVERTIBLE, MULTIGUÍA, Y ACCESO AL PANEL FRONTAL

#### BISAGRAS REVERSIBLES

Kompakto ofrece aperturas de puertas derechas o izquierdas, incluso una vez instalados. Puertas, construidas totalmente de acero inoxidable AISI 304, permiten un fácil acceso y apertura del vidrio interior, lo que facilita su limpieza. El vidrio de baja emisión reduce la temperatura de la superficie exterior de la puerta a través de la dispersión de calor, aumenta la eficiencia térmica intrínseca del horno.

El fácil acceso a todos los componentes electrónicos y electromecánicos se logra mediante la extracción del panel de control frontal, que permite la inspección del horno sin necesidad de desconectar las conexiones de agua o drenaje.

#### MULTI GUIA

Ya no hace falta limitarse a una capacidad única. Esta gama ofrece un sistema de multibandeja para ajustar las cubetas a la altura necesaria. De esta manera, podemos optimizar al máximo la capacidad del horno, y combinar diferentes recipientes según necesidad. Cambiando esta funcionalidad, con la cocción multi-nivel, siempre sacaremos el máximo partido a nuestro horno, ahorrando tiempo, energía, y gastos innecesarios.





## KOMPAKTO TOUCH GAS

IDEAL PARA: • **COCINAS PEQUEÑAS** • RESTAURANTE •  
HOTEL • PANADERIA • PASTELERÍA • BANQUETES •  
TIENDAS GASTRONÓMICAS • CATERING



**KOMPAKTO 61 TGD : 9.790 € VAPOR I.**

**KOMPAKTO 61 TGB : 10.900 € BOILER**

**KOMPAKTO 101 TGD : 11.900 € VAPOR I.**

**KOMPAKTO 101 TGB : 13.750 € BOILER**



<b>MODELO</b>	<b>KOMPAKTO 61 1 / KOMPAKTO TOUCH 101 HORNO MIXTO</b>								
<b>Capacidad</b>	6 / 10 BANDEJAS - GN 1/1	<b>Temperat.</b>	280°C	<b>Power</b>	5,5 / 11 kW	<b>Voltage / Frecuencia</b>	230 V 1 N	<b>Peso</b>	96 Kg / 118 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	6/10 gn1/1 profundidad 40mm	<b>Dimension Exterior</b>	519 x 803 x 770 / 519 x 835 x 1010 AxFxAL mm	<b>Apertura puerta</b>	Apertura lateral (Apertura de puerta invertida bajo petición) Cierre de alta seguridad				
<b>Equipado con:</b>	Panel táctil programable con 9 fases de cocción - Ajustes de precalentamiento automático - Sonda corazón - Sistema de control de vapor - Motor de 6 velocidades - Control de humedad en cámara de cocción - Conexión USB - Cocciones Delta - Programa de regeneración de alimentos - Motor con inversión de giro - Enfriamiento de la cámara de cocción con puerta abierta - Luces alógenas								
<b>ACCESORIOS OPCIONALES</b>									
	LATERALES	MESA SOPORTE	KIT ENSAMBLAJE	CAMPANA	DUCHA	SONDA CORAZON	AUTO LAVADO		
<b>PRECIO</b>	499€	580€	348€	1850€	232€	282€	625€		

## KOMPAKTO EL.

IDEAL PARA: • **COCINAS PEQUEÑAS** • RESTAURANTE •  
HOTEL • PANADERIA • PASTELERÍA • BANQUETES •  
TIENDAS GASTRONÓMICAS • CATERING



**KOMPAKTO 611 MANUAL EL : 5.000 €**

**KOMPAKTO 611 DIGITAL EL : 6.350 €**

**KOMPAKTO 101 MANUAL EL : 6.850 €**

**KOMPAKTO 101 DIGITAL EL : 7.945 €**



<b>MODELO</b>	<b>KOMPAKTO 611 / KOMPAKTO 101 HORNO MIXTO</b>								
<b>Capacidad</b>	6 / 10 BANDEJAS - GN 1/1	<b>Temperat.</b>	260°C	<b>Power</b>	7 / 14 kW	<b>Voltage / Frecuencia</b>	400V-3N/ 50Hz	<b>Peso</b>	93 Kg / 115 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	6/10 gn1/1 profundidad 40mm	<b>Dimension Exterior</b>	530 x 842 x 730 / 530 x 842 x 910 AxFxAL mm	<b>Apertura puerta</b>	Apertura lateral (Apertura de puerta invertida bajo petición) Cierre de alta seguridad				
<b>Versión digital Equipado con:</b>	Panel digital programable con 4 fases de cocción - Sistema de vapor directo - Motor version turbo - Motor de 2 velocidades - Conexión USB - Cocciones Delta - Motor con inversión de giro - Sistema de pre cocción automático - Luces alógenas - Sonda corazón integrada - Apertura de puerta invertida bajo petición.								
<b>ACCESORIOS OPCIONALES</b>									
	LATERALES	MESA SOPORTE	KIT ENSAMBLAJE	CAMPANA	DUCHA	SONDA CORAZON	AUTO LAVADO		
<b>PRECIO</b>	499€	580€	348€	1850€	232€	282€	625€		

## TAURO

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

• PRODUCTOS CONGELADOS

PRECIO: 899 euros



<b>MODELO</b>	TAURO. HORNO A CONVECCIÓN								
<b>Capacidad</b>	4 BANDEJAS 460x340	<b>Temperat.</b>	285°C	<b>Power</b>	2,6 kW	<b>Voltage / Frecuencia</b>	230 V - 1N / 50-60 Hz.	<b>Peso</b>	31 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	75mm	<b>Dimension Exterior</b>	560 x 590 x 530 AxFxAL mm		<b>Apertura puerta</b>	Abatible			
<b>Equipado con:</b>	Temporizador mecánico 0-120' - Luces Halógenas - Cámara de cocción esmaltada - Sistema limpieza semi pirolítico - Bajo consumo.								

## RUBÍ

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

• PRODUCTOS CONGELADOS



PRECIO: 1.140 euros



<b>MODELO</b>	RUBÍ. HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR								
<b>Capacidad</b>	4 BANDEJAS 460x340	<b>Temperat.</b>	285°C	<b>Power</b>	3,1 kW	<b>Voltage / Frecuencia</b>	230V-1N / 50-60 Hz	<b>Peso</b>	34 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	75mm	<b>Dimension Exterior</b>	560 x 595 x 530 AxFxAL mm		<b>Apertura puerta</b>	Apertura lateral Sistema de cierre magnético			
<b>Equipado con:</b>	Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección - Temporizador mecánico 0-120' - Luces Halógenas - Interior y exterior en acero inoxidable - Apertura de puerta invertida bajo petición.								

## TOPAZ

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

• PIZZAS • PRODUCTOS CONGELADOS

PRECIO: 1.260 euros



<b>MODELO</b>	TOPAZ. HORNO MULTIFUNCIÓN CON GRILL Y HUMIDIFICADOR								
<b>Capacidad</b>	4 BANDEJAS 460x340	<b>Temperat.</b>	285°C	<b>Power</b>	3,2 kW	<b>Voltage / Frecuencia</b>	230 V - 1N / 50-60 Hz.	<b>Peso</b>	36 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	75mm	<b>Dimension Exterior</b>	560 x 595 x 580 AxFxAL mm		<b>Apertura puerta</b>	Abatible			
<b>Equipado con:</b>	Grill superior - Humidificador - Sistema Descongelación - Temporizador mecánico 0-120' - Luces Halógenas - Interior y exterior en acero inoxidable.								

## ZAFIRO

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

• PANADERIA • PASTELERIA • PRODUCTOS CONGELADOS



PRECIO: 1.670 euros



<b>MODELO</b>	ZAFIRO. HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR				
<b>Capacidad</b>	3 BANDEJAS 600x400 GN 1/1	<b>Temperat.</b> 285°C	<b>Power</b> 3,2 kW	<b>Voltage / Frecuencia</b> 230V-1N / 50-60 Hz	<b>Peso</b> 45 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	75mm	<b>Dimension Exterior</b>	750 x 695 x 505 AxFxAL mm	<b>Apertura puerta</b>	Abatible
<b>Equipado con:</b> Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección - Temporizador mecánico 0-120' - Luces Halógenas. Interior y exterior en acero inoxidable.					

## ESMERALDA

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

• PANADERIA • PASTELERIA • PRODUCTOS CONGELADOS

PRECIO: 1.675 euros

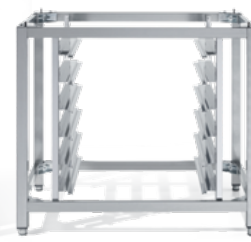
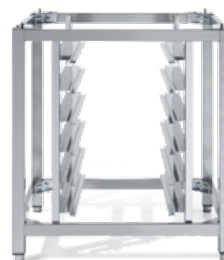


<b>MODELO</b>	ESMERALDA. HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR				
<b>Capacidad</b>	3 BANDEJAS 600x400 GN 1/1	<b>Temperat.</b> 285°C	<b>Power</b> 3,2 kW	<b>Voltage / Frecuencia</b> 230V-1N / 50-60 Hz	<b>Peso</b> 45 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	75mm	<b>Dimension Exterior</b>	750 x 695 x 505 AxFxAL mm	<b>Apertura puerta</b>	Apertura lateral Sistema de cierre magnético
<b>Equipado con:</b> Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección - Temporizador mecánico 0-120' - Luces Halógenas. Interior y exterior en acero inoxidable - Apertura de puerta invertida bajo petición.					

## MESAS para Hornos

<b>Modelo apropiado para horno</b>	TAURO - TOPAZ RUBÍ - ARES - QUARTZ	ZAFIRO - ESMERALDA - AGATA AMBER - VIRGO - ESCORPIO	<b>TURQUESA - DIAMANTE AMBER ECO - ZAFIRO ECO</b>	ONIX - JADE - PERLA TORNADO - NIAGARA
<b>Dimensiones Exteriores</b>	592 x 530 x 800 AxFxAL	792 x 570 x 800 AxFxAL	800 x 570 x 800 AxFxAL	920 x 620 x 800 WxDxH
<b>Peso</b>	12,5 Kg.	13 Kg.	14 Kg.	15 Kg.

DISPONIBLE MESA BAJA ESPECIAL PARA HORNOS SOBRE PUESTOS



<b>MODEL</b>	<b>T6S</b>	<b>T8S</b>	<b>T8X</b>	<b>T9S</b>
<b>PRECIO</b>	<b>700 euros</b>	<b>750 euros</b>	<b>800 euros</b>	<b>800 euros</b>



## AMBER

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

• PANADERIA • PASTELERIA • PRODUCTOS CONGELADOS



PRECIO: 2.450 euros



<b>MODELO</b>	AMBER. HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR				
<b>Capacidad</b>	4 BANDEJAS 60x40 GN 1/1	<b>Temperat.</b> 285°C	<b>Power</b> 6,3 kW	<b>Voltage / Frecuencia</b> 230 V-1N / 400 V - 3N/50-60 Hz.	<b>Peso</b> 58 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	75mm	<b>Dimension Exterior</b>	750 x 695 x 560 AxFxAL mm	<b>Apertura puerta</b>	Abatible
<b>Equipado con:</b>	Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección - Temporizador mecánico 0-120' - Luces Halógenas. Interior y exterior en acero inoxidable.				

## ÁGATA

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

• PANADERIA • PASTELERIA • PRODUCTOS CONGELADOS



PRECIO: 2.450 euros



<b>MODELO</b>	ÁGATA. HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR				
<b>Capacidad</b>	4 BANDEJAS 60x40 GN 1/1	<b>Temperat.</b> 285°C	<b>Power</b> 6,3 kW	<b>Voltage / Frecuencia</b> 230V-1N / 400V-3N / 50-60 Hz	<b>Peso</b> 58 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	75mm	<b>Dimension Exterior</b>	750 x 695 x 560 AxFxAL mm	<b>Apertura puerta</b>	Apertura lateral Sistema de cierre magnético
<b>Equipado con:</b>	Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección - Temporizador mecánico 0-120' - Luces Halógenas. Interior y exterior en acero inoxidable - Apertura de puerta invertida bajo petición.				

## CONDENSADOR & CAMPANAS

Modelo apropiado para horno	CONDENSADOR DE VAPORES PARA HORNOS	TURQUESA - DIAMANTE AMBER ECO - ZAFIRO ECO	ONIX - CORAL
<b>Dimensiones Exteriores</b>		800 x 850 x 300 AxFxAL	920 x 850 x 300 AxFxAL
<b>Peso</b>			

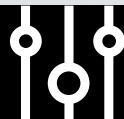


CAMPANA EXTRACTORA INOX. CON SENSOR DE 2 VELOCIDADES Y FILTRO DE GRASA LAVABLE Y EXTRAIBLE



CAMPANA EXTRACTORA INOX. CON SENSOR DE 2 VELOCIDADES Y FILTRO DE GRASA LAVABLE Y EXTRAIBLE

<b>MODEL</b>	LIQECO		
<b>PRECIO</b>	750 euros	1.890 euros	2.190 euros



# gama TURBO

para panadería & pastelería

## QUARTZ

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

• PANADERIA • PASTELERIA • RESTAURANTE

• PRODUCTOS CONGELADOS

PRECIO: 1.830 euros



MODELO QUARTZ. HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR ALTAS PRESTACIONES

Capacidad 4 BANDEJAS 48x34 **Temperat.** 285°C **Power** 3,2 kW **Voltage / Frecuencia** 230 V-1N /50-60 Hz. **Peso** 48 Kg

**Distancia entre guías** 80mm **Dimension Exterior** 600 x 660 x 580 AxFxAL mm **Apertura puerta** Abatible

**Equipado con:** Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección. Temporizador mecánico 0-120' - Luces Halógenas - Interior y exterior en acero inoxidable - Equipo con Cocción Rápida - Turbina y motor de altas prestaciones - Recuperación de temperatura inmediata - Cristal exterior de doble grosor - Chapa inoxidable de mayor espesor - Fibra cerámica de máximo aislamiento termico - Bisagras reforzadas.

## TURQUESA

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

• PANADERIA • PASTELERIA • RESTAURANTE

• PRODUCTOS CONGELADOS

PRECIO: 2.150 euros



MODELO TURQUESA. HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR ALTAS PRESTACIONES

Capacidad 3 BANDEJAS 60x40 GN 1/1 **Temperat.** 285°C **Power** 3,4 kW **Voltage / Frecuencia** 230V-1N / 400V-3N / 50-60 Hz **Peso** 56 Kg

**Distancia entre guías** 80mm **Dimension Exterior** 800 x 700 x 495 AxFxAL mm **Apertura puerta** Abatible

**Equipado con:** Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección. Temporizador mecánico 0-120' - Luces Halógenas - Interior y exterior en acero inoxidable - Equipo con Cocción Rápida - Turbina y motor de altas prestaciones - Recuperación de temperatura inmediata - Cristal exterior de doble grosor - Chapa inoxidable de mayor espesor - Fibra cerámica de máximo aislamiento termico - Bisagras reforzadas

## DIAMANTE

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

• PANADERIA • PASTELERIA • RESTAURANTE

• PRODUCTOS CONGELADOS



PRECIO: 2.850 euros



MODEL DIAMANTE. HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR ALTAS PRESTACIONES

Capacidad 4 BANDEJAS 60x40 GN 1/1 **Temperat.** 285°C **Power** 6,7 kW **Voltage / Frecuencia** 230 V-1N / 400 V-3N /50-60 Hz. **Peso** 58 Kg

**Distancia entre guías** 80mm **Dimension Exterior** 800 x 700 x 580 AxFxAL mm **Apertura puerta** Abatible

**Equipado con:** Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección. Temporizador mecánico 0-120' - Luces Halógenas - Interior y exterior en acero inoxidable - Equipo con Cocción Rápida - Turbina y motor de altas prestaciones - Recuperación de temperatura inmediata - Cristal exterior de doble grosor - Chapa inoxidable de mayor espesor - Fibra cerámica de máximo aislamiento termico - Bisagras reforzadas

## ONIX MINI 4S

- IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP  
 • PANADERIA • PASTELERIA • RESTAURANTE  
 • SUPERMERCADOS • PRODUCTOS CONGELADOS



PRECIO: 3.390 euros



<b>MODEL</b>	ONYX MINI 4S. HORNO A CONVECCIÓN CON HUMIDIFICADOR				
<b>Capacidad</b>	4 BANDEJAS 60x40 GN 1/1	<b>Temperat.</b> 285°C	<b>Power</b> 7,7 kW	<b>Voltage / Frecuencia</b> 230V-1N / 400V-3N / 50-60 Hz	<b>Peso</b> 67 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	80mm	<b>Dimension Exterior</b>	800 x 733 x 577 AxFxAL mm	<b>Apertura puerta</b>	Apertura lateral Cierre de alta seguridad

**Equipado con:** Equipo con Cocción Rápida - Turbina y motor de altas prestaciones - Cierre de seguridad - Apertura cristal interior para higiene y limpieza - Acceso directo con apertura de cámara de cocción para mantenimiento y limpieza - Recuperación de temperatura inmediata - Doble desagüe de cámara de cocción y puerta - Cristal exterior de doble grosor - Chapa inoxidable de mayor espesor - Manta cerámica de máximo aislamiento térmico.

## ONIX MINI DIGITAL 4S

- IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP  
 • PANADERIA • PASTELERIA • RESTAURANTE  
 • SUPERMERCADOS • PRODUCTOS CONGELADOS



PRECIO: 4.100 euros



<b>MODEL</b>	ONYX MINI DIGITAL 4S. HORNO A CONVECCIÓN CON HUMIDIFICADOR				
<b>Capacidad</b>	4 BANDEJAS 60x40 GN 1/1	<b>Temperat.</b> 285°C	<b>Power</b> 7,7 kW	<b>Voltage / Frecuencia</b> 230V-1N / 400V-3N / 50-60 Hz	<b>Peso</b> 67 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	80mm	<b>Dimension Exterior</b>	800 x 733 x 577 AxFxAL mm	<b>Apertura puerta</b>	Apertura lateral Cierre de alta seguridad

**Equipado con:** Control digital 99 programas - 6 programas acceso directo - Motor de 2 velocidades - Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección digital - Ajustes de precalentamiento automáticos - 3 ciclos de cocción Equipo con Cocción Rápida - Turbina y motor de altas prestaciones - Cierre de seguridad - Apertura cristal interior para higiene y limpieza - Recuperación de temperatura inmediata - Desagüe de cámara de cocción - Cristal exterior de doble grosor - Chapa inoxidable de mayor espesor - Manta cerámica de máximo aislamiento térmico.

## ONIX 5S

- IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP  
 • PANADERIA • PASTELERIA • RESTAURANTE  
 • SUPERMERCADOS • PRODUCTOS CONGELADOS



PRECIO: 4.290 euros

<b>MODEL</b>	ONYX 5S. HORNO A CONVECCIÓN CON HUMIDIFICADOR				
<b>Capacidad</b>	5 BANDEJAS 60x40 GN 1/1	<b>Temperat.</b> 285°C	<b>Power</b> 7 kW	<b>Voltage / Frecuencia</b> 230V-1N / 400V-3N / 50-60 Hz	<b>Peso</b> 90 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	80mm	<b>Dimension Exterior</b>	937 X 821 X 715 AxFxAL mm	<b>Apertura puerta</b>	Apertura lateral Cierre de alta seguridad

**Equipado con:** Equipo con Cocción Rápida - Turbina y motor de altas prestaciones - Cierre de seguridad - Apertura cristal interior para higiene y limpieza - Acceso directo con apertura de cámara de cocción para mantenimiento y limpieza - Recuperación de temperatura inmediata - Doble desagüe de cámara de cocción y puerta - Cristal exterior de doble grosor - Chapa inoxidable de mayor espesor - Manta cerámica de máximo aislamiento térmico.



# gama turbo digital

para panadería & pastelería

## ARES

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

• RESTAURANTE • PRODUCTOS CONGELADOS

PRECIO: 2.060 euros



<b>MODELO</b>	ARES. HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR				
<b>Capacidad</b>	4 BANDEJAS 460x340	<b>Temperat.</b> 260°C	<b>Power</b> 2,85 kW	<b>Voltage / Frecuencia</b> 230V-1N / 50-60 Hz	<b>Peso</b> 28 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	75mm	<b>Dimension Exterior</b>	560 x 595 x 530 AxFxAL mm	<b>Apertura puerta</b>	Apertura lateral Sistema de cierre magnético
<b>Equipado con:</b>	Control digital 99 programas - Motor con inversión de giro. - Vapor directo por inyección digital - Ajustes de precalentamiento automáticos - 3 ciclos de cocción - Luces alógenas. Interior y exterior en acero inoxidable - Equipo con Cocción Rápida - Turbina y motor de altas prestaciones - Recuperación de temperatura inmediata - Cristal exterior de doble grosor - Chapa inoxidablede mayor espesor. Fibra de ceramica de maximo aislamiento termico - Bisagras reforzadas.				

## ZIRCÓN

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

• PANADERIA • PASTELERIA • RESTAURANTE

• PRODUCTOS CONGELADOS

PRECIO: 2.600 euros



<b>MODELO</b>	ZIRCÓN. HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR				
<b>Capacidad</b>	3 BANDEJAS 60x40 GN 1/1	<b>Temperat.</b> 260°C	<b>Power</b> 3,2 kW	<b>Voltage / Frecuencia</b> 230V-1N / 50-60 Hz	<b>Peso</b> 45 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	75mm	<b>Dimension Exterior</b>	750 x 695 x 505 AxFxAL mm	<b>Apertura puerta</b>	Abatible
<b>Equipado con:</b>	Control digital 99 programas - Motor con inversión de giro. - Vapor directo por inyección digital - Ajustes de precalentamiento automáticos - 3 ciclos de cocción - Luces alógenas. Interior y exterior en acero inoxidable - Equipo con Cocción Rápida - Turbina y motor de altas prestaciones - Recuperación de temperatura inmediata - Cristal exterior de doble grosor - Chapa inoxidablede mayor espesor. Fibra de ceramica de maximo aislamiento termico - Bisagras reforzadas.				

## ACUARIO

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

• PANADERIA • PASTELERIA • RESTAURANTE

• PRODUCTOS CONGELADOS



PRECIO: 3.400 euros



<b>MODELO</b>	ACUARIO. HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR				
<b>Capacidad</b>	4 BANDEJAS 60x40 GN 1/1	<b>Temperat.</b> 260°C	<b>Power</b> 6,3 kW	<b>Voltage / Frecuencia</b> 230V-1N / 400V-3N / 50-60 Hz	<b>Peso</b> 52 Kg
<b>Distancia entre guías</b>	75mm	<b>Dimension Exterior</b>	750 x 695 x 560 AxFxAL mm	<b>Apertura puerta</b>	Abatible
<b>Equipado con:</b>	Control digital 99 programas - Motor con inversión de giro. - Vapor directo por inyección digital - Ajustes de precalentamiento automáticos - 3 ciclos de cocción - Luces alógenas. Interior y exterior en acero inoxidable - Equipo con Cocción Rápida - Turbina y motor de altas prestaciones - Recuperación de temperatura inmediata - Cristal exterior de doble grosor - Chapa inoxidablede mayor espesor. Fibra de ceramica de maximo aislamiento termico - Bisagras reforzadas.				



# HORNOS PB



## Características generales:

La línea Plus Bakery consta de hornos con inyección directa de vapor, disponibles con fuente de alimentación Eléctrica o gas, de 4 a 10 niveles.

- Puerta con cristal doble con apertura para su limpieza y apertura de puerta de izquierda a derecha.
- Puerta reversible bajo pedido.
- Construido en acero inoxidable AISI 304 interior y exterior.
- Modos modos de funcionamiento: Programable convección Vapor y Touch Screen con iniciación directa de vapor.
- Distancia entre rejillas de 80 mm.
- Ventiladores en acero Inoxidable.
- Cámara de Cocción en acero Inoxidable con esquinas redondeadas para una mejor limpieza.
- Sensores magnéticos para el bloqueo de los ventiladores por apertura de puerta.
- Autoreverse en todos los modelos.
- Junta de silicona y zona de sujeción en la Zona de Cocción. Fácilmente desmontable.
- El Modelo programable cuenta con:
  - 200 programas y 4 fases de Cocción.
  - Sonda de Corazón y función Delta T.
  - Sistema de Lavado con detergente líquido.
- El Modelo Touch Screen cuenta con:
  - 1000 programas y 20 fases de Cocción.
  - Función Multi-nivel
  - Función Multi-Cooking.
  - Sonda de Corazón y función Delta T.
  - Sistema de Lavado con detergente líquido (3 programas automáticos, uno manual y otro de aclarado).
  - Conexión USB y HACCP.
  - Pantalla capacitiva de 7".
- 3 Capacidades de 4, 6 y 10 bandejas. Con diferentes tipos de bandejas 600x400 ó GN1/1.
- Iluminación interna.

Convección con vapor	Nº de Bandejas Uds.	Distancia entre Bandejas mm.	Ventiladores Uds. x W.	Voltaje/Tensión W - N / Hz.	Potencia Gas W	Potencia Eléctrica W	Funcionamiento	Peso Neto Kg.
PB-SME904-HD	4 x (600x400)**	80	1	400 - 3 - 50	-	7.500	Analógico	135
PB-SMG904-HD	4 x (600x400)**	80	1	230 - 1 - 50	10.000	300	Analógico	144
PB-SME906-HD	6 x (600x400)**	80	1	400 - 3 - 50	-	10.900	Analógico	150
PB-SMG906-HD	6 x (600x400)**	80	1	230 - 1 - 50	17.000	300	Analógico	161
PB-SME910-HD	10 x (600x400)**	80	2	400 - 3 - 50	-	18.400	Analógico	170
PB-SMG910-HD	10 x (600x400)**	80	2	230 - 1 - 50	20.000	300	Analógico	192
PB-DTE904-HD	4 x (600x400)**	80	1	400 - 3 - 50	-	7.500	Touch Screen	120
PB-DTG904-HD	4 x (600x400)**	80	1	230 - 1 - 50	10.000	300	Touch Screen	144
PB-DTE906-HD	6 x (600x400)**	80	1	400 - 3 - 50	-	10.900	Touch Screen	150
PB-DTG906-HD	6 x (600x400)**	80	1	230 - 1 - 50	17.000	300	Touch Screen	130
PB-DTE910-HD	10 x (600x400)**	80	2	400 - 3 - 50	-	18.400	Touch Screen	170
PB-DTG910-HD	10 x (600x400)**	80	2	230 - 1 - 50	20.000	300	Touch Screen	192

\*\* o GN1/1

# PLUS BAKERY

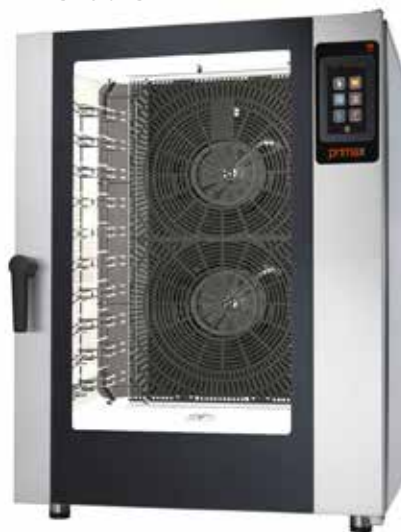
PB-SME910-HD



PB-DTE904-HD



PB-DTE910-HD



PB-SME904-HD



PB-SME904-HD PB-SMG904-HD PB-SME906-HD PB-SMG906-HD PB-SME910-HD PB-SMG910-HD

Dimensiones	mm.	840 x 890 x 800	840 x 890 x 820	840 x 890 x 950	840 x 920 x 970	840 x 890 x 1270	840 x 890 x 1270
P.V.P.	€	<b>4.746 €</b>	<b>6.468 €</b>	<b>5.318 €</b>	<b>7.056 €</b>	<b>7.119 €</b>	<b>9.366 €</b>

PB-DTE904-HD PB-DTG904-HD PB-DTE906-HD PB-DTG906-HD PB-DTE910-HD PB-DTG910-HD

Dimensiones	mm.	840 x 890 x 800	840 x 890 x 820	840 x 890 x 950	840 x 920 x 970	840 x 890 x 1270	840 x 890 x 1270
P.V.P.	€	<b>6.353 €</b>	<b>8.579 €</b>	<b>7.250 €</b>	<b>9.408 €</b>	<b>9.513 €</b>	<b>11.466 €</b>



# Horno panadería

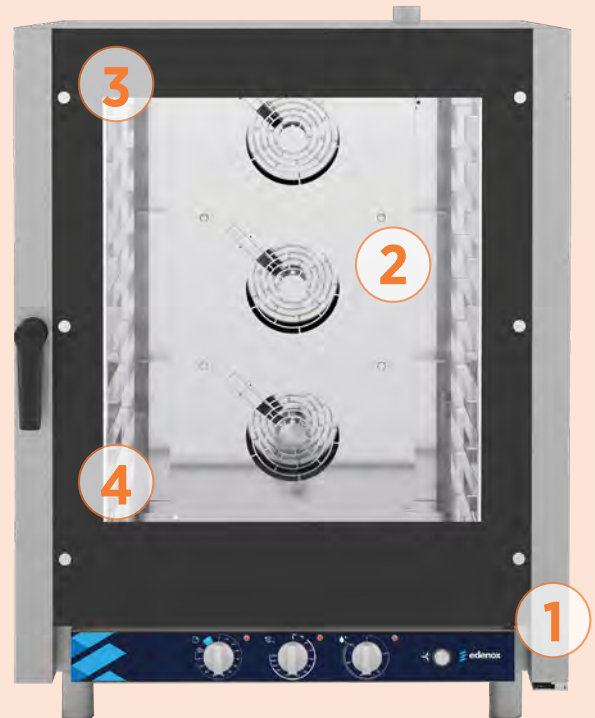
La gama de panadería de edenox es la solución ideal para panaderías, pastelerías y tiendas de conveniencia, una solución estandarizada y totalmente garantizada, para aquellos locales que precisan de un horno fácil de utilizar, robusto y capaz de cumplir con todas las expectativas.

Un horno profesional, efectivo y preparado para producciones continuas, sin características innecesarias.

Ser efectivo y simple, estos son los hornos de panadería edenox.

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

1. PANEL DE MANDOS
2. MOTOR CON INVERSOR DE GIRO
3. ALARMA DE FIN DE CICLO
4. CRISTAL CON BAJO NIVEL DE TRANSMISIÓN TÉRMICA



Panel de mandos completo que facilita las operaciones de trabajo.



Motor con inversor de giro para garantizar una distribución homogénea de la temperatura.



Cristal de la puerta con muy bajo nivel de transmisión térmica lo que reduce las pérdidas de energía.

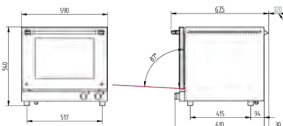


Incorpora alarma fin de ciclo y micro de apertura puerta.

## Horno panadería de 3 y 4 bandejas



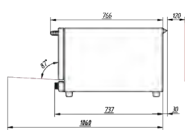
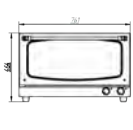
HP-443



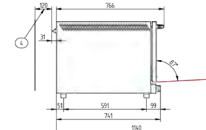
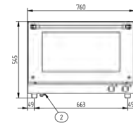
- Horno eléctrico de panadería ideal para panaderías y pastelerías que desean tener en un horno compacto con prestaciones como las de los hornos de grandes dimensiones.
- Incorpora aislamiento de alta densidad para reducir el consumo eléctrico, fiabilidad y durabilidad de los componentes y calidez en la utilización del producto. Así mismo el cristal de la puerta tiene un muy bajo nivel de transmisión térmica lo que reduce las pérdidas de energía y una manipulación segura.
- Todos los componentes han sido testeados para asegurar la calidad del producto, conexiones eléctricas de seguridad, juntas embutidas, puertas y bisagras reforzadas, etc.
- Fabricado en acero inoxidable. Esquinas interiores redondeadas que permiten una excelente circulación del aire y una facilidad en la limpieza de la cámara.
- La distancia entre bandejas es de 80mm.
- La regulación máxima en tiempo es de 0 a 60 minutos. Incorpora función de modo en continuo que permite que el horno funcione constantemente.
- La temperatura máxima de trabajo es 250°C
- El modelo HP-364 y HP-464 PLUS con motor con inversor de giro para garantizar una distribución homogénea de la temperatura en el interior de la cámara.
- Alarma fin de ciclo. Micro de puerta y termostato de seguridad. Luz interior.
- HP-443: Incluye 4 bandejas de aluminio perforadas.
- HP-364: Incluye 3 parillas
- HP-464 PLUS: Incluye 4 parillas



HP-364



HP-464 PLUS

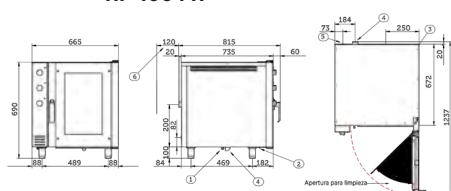


Modelo	Referencia	Capacidad (mm)	Potencia (kW)	Medidas int. (mm)	Medidas ext. (mm)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
HP-443	<b>19042844</b>	4 (430 x 340)	3100	450 x 340 x 345	590 x 675 x 540	220/1N - 50/60 Hz	<b>786,00</b>
HP-364	<b>19042846</b>	3 (600 x 400)	3900	620 x 450 x 270	760 x 800 x 465	220/1N - 50/60 Hz	<b>1.492,00</b>
HP-464 PLUS	<b>19042847</b>	4 (600 x 400)	6300	620 x 450 x 350	760 x 800 x 545	400/3N - 50/60 Hz	<b>1.939,00</b>

## Horno panadería de 10 bandejas



HP-1064 H



- Horno eléctrico de panadería ideal para panaderías y pastelerías que desean tener en un horno compacto con grandes prestaciones.
- Incorpora aislamiento de alta densidad para reducir el consumo eléctrico, fiabilidad y durabilidad de los componentes y calidez en la utilización del producto. Así mismo el cristal de la puerta tiene un muy bajo nivel de transmisión térmica lo que reduce las pérdidas de energía y una manipulación segura.
- Todos los componentes han sido testeados para asegurar la calidad del producto, conexiones eléctricas de seguridad, juntas embutidas, puertas y bisagras reforzadas, etc.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Esquinas interiores redondeadas que permiten una excelente circulación del aire y una facilidad en la limpieza de la cámara.
- La distancia entre bandejas es de 80mm.
- La regulación máxima en tiempo es de 0 a 120 minutos.
- Incorpora función de modo en continuo que permite que el horno funcione constantemente.
- La temperatura máxima de trabajo es 250°C
- Motor con inversor de giro para garantizar una distribución homogénea de la temperatura en el interior de la cámara.
- Alarma fin de ciclo. Micro de puerta y termostato de seguridad. Luz interior.
- Incorpora motor de doble velocidad. Regulador de humedad de 0 a 100% y el vidrio es abatible para su perfecta limpieza.

Modelo	Referencia	Capacidad	Potencia (kW)	Medidas int. (mm)	Medidas ext. (mm)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
HP-1064 H	<b>19077661</b>	10 (600x400-GN1/1)	15600	710 x 500 x 875	880 x 935 x 1155	400/3N - 50/60 Hz	<b>5.023,00</b>



SH-8-430

## Soporte para hornos

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº bandejas	Para instalar en modelos	P.V.P. Euros €
SH-8-430	<b>19044722</b>	590 x 580 x 850	8	Para modelos HP-443	<b>441,00</b>
SH-8-640	<b>19044723</b>	750 x 700 x 850	8	Para modelos HP-364 y HP-464 PLUS	<b>517,00</b>

**ST** *Bakery*



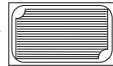


## STB 604 M PVP 3.870 €

Referencia	710489
Dimensiones internas	(An)710 x (F)500 x (Al)390 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)905 x (Al)675 mm
Potencia eléctrica	7.500 W
Temperatura máxima	250°
Peso	93 Kg.
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad 4 bandejas	600x400 / GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm.



Posición bandeja transversal ↑



## STB 604 V7 PVP 5.790 €

Referencia	710490
Dimensiones internas	(An)710 x (F)500 x (Al)390 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)905 x (Al)680 mm
Potencia eléctrica	7.500 W
Temperatura máxima	270°
Peso	103 Kg.
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
lavado automático	opcional
Sonda multipunto	opcional
Cambio apertura de puerta	400 €
Módulo Wifi Ref. 710789	255 €
Capacidad 4 bandejas	600 x 400 / GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm.



Posición bandeja transversal ↑



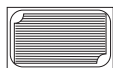


## STB 606 M

PVP 4.240 €

Referencia	710491
Dimensiones internas	(An)710 x (F)500 x (Al)550 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)905 x (Al)835 mm
Potencia eléctrica	10.500 W
Temperatura máxima	250°
Peso	105 Kg.
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad 6 bandejas	600x400 / GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm.

Posición bandeja transversal ↑



## STB 606 V7

PVP 6.290 €

Referencia	710492
Dimensiones internas	(An)710 x (F)500 x (Al)550 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)955 x (Al)835 mm
Potencia eléctrica	10.650 W
Temperatura máxima	270°
Peso	116 Kg.
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
lavado automático	opcional
Sonda multipunto	opcional
Cambio apertura de puerta	400 €
Módulo Wifi Ref. 710789	255 €
Capacidad 6 bandejas	600 x 400 / GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm.

Posición bandeja transversal ↑





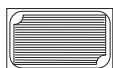


## STB 606 M GAS PVP 7.365 €

Referencia	710493
Dimensiones internas	(An)710 x (F)500 x (Al)550 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)985 x (Al)850 mm
Potencia eléctrica	650 W
Temperatura máxima	250°
Peso	128 Kg.
Voltaje	230V - 50/60Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Potencia Gas	14 kW - 12040 kcal/h
Capacidad 6 bandejas	600x400 / GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm.

Sistema quemador Premix

Posición bandeja transversal ↑

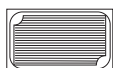


## STB 606 V7 GAS PVP 9.100 €

Referencia	710494
Dimensiones internas	(An)710 x (F)500 x (Al)550 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)995 x (Al)850 mm
Potencia eléctrica	650 W
Temperatura máxima	270°
Peso	132 Kg.
Voltaje	230V - 50/60Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Potencia Gas	14 kW - 12040 kcal/h
lavado automático	opcional
Sonda multipunto	opcional
Cambio apertura de puerta	400 €
Módulo Wifi Ref. 710789	255 €
Capacidad 6 bandejas	600x400 / GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm.

Sistema quemador Premix

Posición bandeja transversal ↑



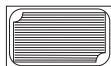


## STB 610 M

PVP 5.365 €

Referencia	710495
Dimensiones internas	(An)710 x (F)500 x (Al)875 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)905 x (Al)1155 mm
Potencia eléctrica	15.600 W
Temperatura máxima	250°
Peso	139 Kg.
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad 10 bandejas	600x400 / GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm.

Posición bandeja transversal ↑



## STB 610 V7

PVP 8.870 €

Referencia	710496
Dimensiones internas	(An)710 x (F)500 x (Al)875 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)955 x (Al)1155 mm
Potencia eléctrica	15.600 W
Temperatura máxima	270°
Peso	160 Kg.
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
lavado automático	opcional
Sonda multipunto	opcional
Cambio apertura de puerta	400 €
Módulo Wifi Ref. 710789	255 €
Capacidad 10 bandejas	600 x 400 / GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm.

Posición bandeja transversal ↑



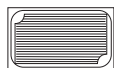


## STB 610 M GAS PVP 8.140 €

Referencia	710497
Dimensiones internas	(An)710 x (F)500 x (Al)875 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)985 x (Al)1170 mm
Potencia eléctrica	650 W
Temperatura máxima	250°
Peso	162 Kg.
Voltaje	230V - 50/60Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Potencia Gas	20 kW - 17200 kcal/h
Capacidad 10 bandejas	600x400 / GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm.

Sistema quemador Premix

Posición bandeja transversal ↑

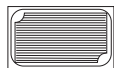


## STB 610 V7 GAS PVP 10.820 €

Referencia	710498
Dimensiones internas	(An)710 x (F)500 x (Al)875 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)985 x (Al)1170 mm
Potencia eléctrica	650 W
Temperatura máxima	270°
Peso	168 Kg.
Voltaje	230 V - 50/60Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Potencia Gas	20 kW - 17200 kcal/h
Lavado automático	opcional
Sonda multipunto	opcional
Cambio apertura de puerta	400 €
Módulo Wifi Ref. 710789	255 €
Capacidad 10 bandejas	600 x 400 / GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm.

Sistema quemador Premix

Posición bandeja transversal ↑

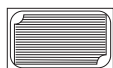




## STB 616 ET PVP 12.230 €

Referencia	710499
Dimensiones internas	(An)700 x (F)500 x (Al)1480 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)930 x (Al)1865 mm
Potencia eléctrica	26.250 W
Temperatura máxima	250°
Peso	252 Kg.
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Carro extraíble	de serie
Capacidad 16 bandejas	600 x 400
Distancia entre bandejas	80 mm.

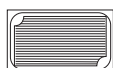
Posición bandeja transversal ↑



## STB 616 V7 T PVP 14.640 €

Referencia	710500
Dimensiones internas	(An)700 x (F)500 x (Al)1480 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)930 x (Al)1865 mm
Potencia eléctrica	26.250 W
Temperatura máxima	270°
Peso	260 Kg.
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Lavado automático	opcional
Sonda multipunto	opcional
Carro extraíble	de serie
Cambio apertura de puerta	400 €
Módulo Wifi Ref. 710789	255 €
Capacidad 16 bandejas	600 x 400
Distancia entre bandejas	80 mm.

Posición bandeja transversal ↑





## STB 616 V7 T GAS PVP 18.860 €

Referencia	710501
Dimensiones internas	(An)700 x (F)500 x (Al)1480 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)1030 x (Al)1865 mm
Potencia eléctrica	1.300 W
Temperatura máxima	270°
Peso	300 Kg.
Voltaje	230V-50/60Hz
Conexión	monofásico
Potencia Gas	40 kW - 34440 Kcal/h
Lavado automático	opcional
Sonda multipunto	opcional
Carro extraíble	de serie
Cambio apertura de puerta	400 €
Módulo Wifi Ref. 710789	255 €
Capacidad 16 bandejas	600 x 400
Distancia entre bandejas	80 mm.

Sistema quemador Premix



Posición bandeja transversal





## STB 5/86 V7 PVP 8.120 €

Referencia	710502
Dimensiones internas	(An)710 x (F)900 x (Al)550 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)1335 x (Al)835 mm
Potencia eléctrica	18.650 W
Temperatura máxima	270°
Peso	157 Kg.
Voltaje	400 V - 3L + N 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Lavado automático	opcional
Sonda multipunto	opcional
Cambio apertura de puerta	400 €
Módulo Wifi Ref. 710789	255 €
Capacidad 5 bandejas	800 x 600 / (10) 600x400
Distancia entre bandejas	100 mm
Opcional 6 bandejas	800 x 600 / (12) 600x400
Distancia entre bandejas	80 mm.



Posición bandeja longitudinal 800x600 ↑  
 Posición bandeja transversal 400x600 ↑



## STB 5/86 V7 GAS PVP 11.040 €

Referencia	710503
Dimensiones internas	(An)710 x (F)900 x (Al)550 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)1395 x (Al)850 mm
Potencia eléctrica	650 W
Temperatura máxima	270°
Peso	155 Kg.
Voltaje	230V - 50/60Hz
Conexión	Schuko monofásico
Potencia Gas	20 kW- 17200 kcal/h
Lavado automático	opcional
Sonda multipunto	opcional
Cambio apertura de puerta	400 €
Módulo Wifi Ref. 710789	255 €
Capacidad 5 bandejas	800 x 600 / (10) 600x400
Distancia entre bandejas	100 mm.
Opcional 6 bandejas	800 x 600 / (12) 600x400
Distancia entre bandejas	80 mm.

Sistema quemador Premix

Posición bandeja longitudinal 800x600 ↑  
 Posición bandeja transversal 400x600 ↑





## STB 8/86 V7

PVP 10.330 €

Referencia	710504
Dimensiones internas	(An)710 x (F)900 x (Al)875 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)1385 x (Al)1155 mm
Potencia eléctrica	29.300 W
Temperatura máxima	270°
Peso	180 kg.
Voltaje	400 V - 3L + N 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Lavado automático	opcional
Sonda multipunto	opcional
Cambio apertura de puerta	400 €
Módulo Wifi Ref. 710789	255 €
Capacidad 8 bandejas	800 x 600 / (16) 600x400
Distancia entre bandejas	100 mm
Opcional 10 bandejas	800 x 600 / (20) 600x400
Distancia entre bandejas	80 mm.



Posición bandeja longitudinal 800x600 ↑  
 Posición bandeja transversal 400x600 ↑



## STB 8/86 V7 GAS

PVP 11.600 €

Referencia	710505
Dimensiones internas	(An)710 x (F)900 x (Al)875 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)1395 x (Al)1170 mm
Potencia eléctrica	650 W
Temperatura máxima	270°
Peso	195 kg.
Voltaje	230V - 50/60Hz
Conexión	Schuko monofásico
Potencia Gas	28 kW- 24080 kcal/h
Lavado automático	opcional
Sonda multipunto	opcional
Cambio apertura de puerta	400 €
Módulo Wifi Ref. 710789	255 €
Capacidad 8 bandejas	800 x 600 / (16) 600x400
Distancia entre bandejas	100 mm.
Opcional 10 bandejas	800 x 600 / (20) 600x400
Distancia entre bandejas	80 mm.



Sistema quemador Premix

Posición bandeja longitudinal 800x600 ↑  
 Posición bandeja transversal 400x600 ↑

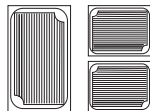




## STB 18/86 V7 T PVP 28.415 €

Referencia	710506
Dimensiones internas	(An)710 x (F)920 x (Al)1480 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)1270 x (Al)1865 mm
Potencia eléctrica	50.000 W
Temperatura máxima	270°
Peso	320 Kg.
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Sonda multipunto	opcional
Carro extraíble	de serie
Cambio apertura de puerta	400 €
Módulo Wifi Ref. 710789	255 €
Capacidad 18 bandejas	800x600 / (36) 600x400
Distancia entre bandejas	90 mm.

Posición bandeja longitudinal 800x600 ↑  
 Posición bandeja transversal 400x600 ↑

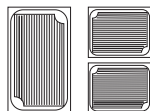


## STB 18/86 V7 GAS T PVP 32.990 €

Referencia	710507
Dimensiones internas	(An)710 x (F)920 x (Al)1480 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)1420 x (Al)1865 mm
Potencia eléctrica	1.300 W
Temperatura máxima	270°
Peso	360 Kg.
Voltaje	230V - 50/60Hz
Conexión	monofásico
Potencia Gas	56 kW - 48150 kcal/h
Sonda multipunto	opcional
Carro extraíble	de serie
Cambio apertura de puerta	400 €
Módulo Wifi Ref. 710789	255 €
Capacidad 18 bandejas	800 x 600 / (36) 600x400
Distancia entre bandejas	90 mm.

Sistema quemador Premix

Posición bandeja longitudinal 800x600 ↑  
 Posición bandeja transversal 400x600 ↑













MODULO STB	PVP 3.710 €
Referencia	710580
Dimensiones internas	(An)670 x (F)525 x (Al)180 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)945 x (Al)385 mm
Potencia eléctrica	5.400 W
Temperatura máxima	350°
Peso	145 Kg.
Voltaje	400 / 230 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Superficie de cocción	670x525 mm.
Humidificador (opcional)	420 € <span style="float: right;">Ref. 710602</span>



- Pantalla táctil de 5 Pulgadas.
- Regulación de temperatura diferenciada entre techo y suelo.
- Temperatura máxima 350°C.
- Modo ahorro de energía.
- Hasta 6 fases de cocción.
- Recetario.
- Sistema Steam Control- Tiro regulable.
- Programación de Encendido automático.
- Sistema humidificador permite inyecciones manuales y programación de ciclos de inyección.

# ACCESORIOS



<u>SOPORTES</u>	<u>MODELO REFERENCIA</u>	<u>DIMENSIONES</u>	<u>MOD. COMPATIBLES</u>	<u>PRECIO PVP</u>
	<b>STB 300</b> Ref. 710508 Nº Guías - 0	(An)810 x (F)760 x (Al)300 mm	604 M / 606 M / 610 M 606 M GAS / 610 M GAS 604 V7 / 606 V7 / 610 V7 606 V7 GAS / 610 V7 GAS	580 €
	<b>STB 650</b> Ref. 710509 Nº Guías - 6	(An)810 x (F)760 x (Al)650 mm	604 M / 606 M / 610 M 606 M GAS / 610 M GAS 604 V7 / 606 V7 / 610 V7 606 V7 GAS / 610 V7 GAS	890 €
	<b>STB 850</b> Ref. 710510 Nº Guías - 8	(An)810 x (F)760 x (Al)850 mm	604 M / 606 M / 610 M 606 M GAS / 610 M GAS 604 V7 / 606 V7 / 610 V7 606 V7 GAS / 610 V7 GAS	980 €
	<b>STB 300 (800X600)</b> Ref. 710511 Nº Guías - 0	(An)810 x (F)1160 x (Al)300 mm	5/86 V7 / 8/86 V7 5/86 V7 GAS / 8/86 V7 GAS	610 €
	<b>STB 650 (800X600)</b> Ref. 710512 Nº Guías - 6	(An)810 x (F)1160 x (Al)650 mm	5/86 V7 / 8/86 V7 5/86 V7 GAS / 8/86 V7 GAS	895 €
	<b>STB 850 (800X600)</b> Ref. 710513 Nº Guías - 8	(An)810 x (F)1160 x (Al)850 mm	5/86 V7 / 8/86 V7 5/86 V7 GAS / 8/86 V7 GAS	1.010 €
	Ref. 710286	SUPLEMENTO RUEDAS PARA SOPORTES		135 €

# ACCESORIOS



## CAMPANAS

<u>MODELO REFERENCIA</u>	<u>DIMENSIONES</u>	<u>MOD. COMPATIBLES</u>	<u>PRECIO PVP</u>
<b>STB M</b> Ref. 710514	(An)880 x (F)1060 x (Al)315 mm	604 M / 606 M / 610 M	2.265 €
<b>STB M DUO</b> Ref. 710756	(An)880 x (F)1060 x (Al)315 mm	604 M / 606 M / 610 M	2.425 €
<b>STB V7</b> Ref. 710515	(An)880 x (F)1550 x (Al)315 mm	604 V7 / 606 V7 610 V7 / 616 V7	2.265 €
<b>STB V7 DUO</b> Ref. 710757	(An)880 x (F)1550 x (Al)315 mm.	604 V7 / 606 V7 610 V7 / 616 V7	2.425 €
<b>STB 80x60</b> Ref. 710516	(An)880 x (F)1550 x (Al)315 mm	5/86 V7 / 8/86 V7	2.455 €
<b>STB 18/86 V7</b> Ref. 710798	(An)880 x (F)1865 x (Al)315 mm	18/86 V7	4.010 €



Incluye:  
- Motor de extracción  
- Condensador de vapores

## KIT CONDENSADOR DE VAPORES

<u>MODELO REFERENCIA</u>	<u>DIMENSIONES</u>	<u>MOD. COMPATIBLES</u>	<u>PRECIO PVP</u>
<b>STB</b> Ref. 710517	(An)510 x (F)350 x (Al)315 mm	604 M / 606 M / 610 M	770 €
<b>STB V7</b> Ref. 710518	(An)510 x (F)350 x (Al)315 mm	604 V7 / 606 V7 / 610 V7 5/86 V7 / 8/86 V7	770 €
<b>STB V7 DUO</b> Ref. 710804	(An)510 x (F)350 x (Al)315 mm	604 V7 / 606 V7 / 610 V7 5/86 V7 / 8/86 V7	940 €



## KIT SUPERPOSICIÓN

<u>MODELO REFERENCIA</u>	<u>DIMENSIONES</u>	<u>MOD. COMPATIBLES</u>	<u>PRECIO PVP</u>
<b>STB</b> Ref. 710519	(An)880 x (F)935 x (Al)80 mm	604 M / 606 M / 610 M 604 V7 / 606 V7 / 610 V7	515 €
<b>STB ELÉCTRICO/GAS</b> Ref. 710707	(An)880 x (F)935 x (Al)80 mm	606 M GAS / 610 M GAS 606 V7 GAS / 610 V7 GAS	535 €
<b>MÓDULO STB</b> Ref. 710632	(An)880 x (F)935 x (Al)80 mm	Módulo STB	890 €



**ST** *Bakery*



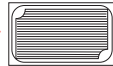


## STB 604 M PVP 3.870 €

Referencia	710489
Dimensiones internas	(An)710 x (F)500 x (Al)390 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)905 x (Al)675 mm
Potencia eléctrica	7.500 W
Temperatura máxima	250°
Peso	93 Kg.
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad 4 bandejas	600x400 / GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm.



Posición bandeja transversal ↑



## STB 604 V7 PVP 5.790 €

Referencia	710490
Dimensiones internas	(An)710 x (F)500 x (Al)390 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)905 x (Al)680 mm
Potencia eléctrica	7.500 W
Temperatura máxima	270°
Peso	103 Kg.
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
lavado automático	opcional
Sonda multipunto	opcional
Cambio apertura de puerta	400 €
Módulo Wifi Ref. 710789	255 €
Capacidad 4 bandejas	600 x 400 / GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm.



Posición bandeja transversal ↑



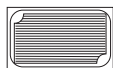


## STB 606 M

PVP 4.240 €

Referencia	710491
Dimensiones internas	(An)710 x (F)500 x (Al)550 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)905 x (Al)835 mm
Potencia eléctrica	10.500 W
Temperatura máxima	250°
Peso	105 Kg.
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad 6 bandejas	600x400 / GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm.

Posición bandeja transversal ↑



## STB 606 V7

PVP 6.290 €

Referencia	710492
Dimensiones internas	(An)710 x (F)500 x (Al)550 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)955 x (Al)835 mm
Potencia eléctrica	10.650 W
Temperatura máxima	270°
Peso	116 Kg.
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
lavado automático	opcional
Sonda multipunto	opcional
Cambio apertura de puerta	400 €
Módulo Wifi Ref. 710789	255 €
Capacidad 6 bandejas	600 x 400 / GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm.

Posición bandeja transversal ↑



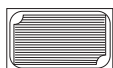


## STB 606 M GAS PVP 7.365 €

Referencia	710493
Dimensiones internas	(An)710 x (F)500 x (Al)550 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)985 x (Al)850 mm
Potencia eléctrica	650 W
Temperatura máxima	250°
Peso	128 Kg.
Voltaje	230V - 50/60Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Potencia Gas	14 kW - 12040 kcal/h
Capacidad 6 bandejas	600x400 / GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm.

Sistema quemador Premix

Posición bandeja transversal ↑

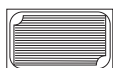


## STB 606 V7 GAS PVP 9.100 €

Referencia	710494
Dimensiones internas	(An)710 x (F)500 x (Al)550 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)995 x (Al)850 mm
Potencia eléctrica	650 W
Temperatura máxima	270°
Peso	132 Kg.
Voltaje	230V - 50/60Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Potencia Gas	14 kW - 12040 kcal/h
lavado automático	opcional
Sonda multipunto	opcional
Cambio apertura de puerta	400 €
Módulo Wifi Ref. 710789	255 €
Capacidad 6 bandejas	600x400 / GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm.

Sistema quemador Premix

Posición bandeja transversal ↑





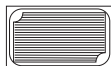


## STB 610 M

PVP 5.365 €

Referencia	710495
Dimensiones internas	(An)710 x (F)500 x (Al)875 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)905 x (Al)1155 mm
Potencia eléctrica	15.600 W
Temperatura máxima	250°
Peso	139 Kg.
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad 10 bandejas	600x400 / GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm.

Posición bandeja transversal ↑



## STB 610 V7

PVP 8.870 €

Referencia	710496
Dimensiones internas	(An)710 x (F)500 x (Al)875 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)955 x (Al)1155 mm
Potencia eléctrica	15.600 W
Temperatura máxima	270°
Peso	160 Kg.
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
lavado automático	opcional
Sonda multipunto	opcional
Cambio apertura de puerta	400 €
Módulo Wifi Ref. 710789	255 €
Capacidad 10 bandejas	600 x 400 / GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm.

Posición bandeja transversal ↑



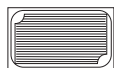


## STB 610 M GAS PVP 8.140 €

Referencia	710497
Dimensiones internas	(An)710 x (F)500 x (Al)875 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)985 x (Al)1170 mm
Potencia eléctrica	650 W
Temperatura máxima	250°
Peso	162 Kg.
Voltaje	230V - 50/60Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Potencia Gas	20 kW - 17200 kcal/h
Capacidad 10 bandejas	600x400 / GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm.

Sistema quemador Premix

Posición bandeja transversal ↑

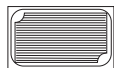


## STB 610 V7 GAS PVP 10.820 €

Referencia	710498
Dimensiones internas	(An)710 x (F)500 x (Al)875 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)985 x (Al)1170 mm
Potencia eléctrica	650 W
Temperatura máxima	270°
Peso	168 Kg.
Voltaje	230 V - 50/60Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Potencia Gas	20 kW - 17200 kcal/h
Lavado automático	opcional
Sonda multipunto	opcional
Cambio apertura de puerta	400 €
Módulo Wifi Ref. 710789	255 €
Capacidad 10 bandejas	600 x 400 / GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm.

Sistema quemador Premix

Posición bandeja transversal ↑

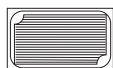




## STB 616 ET PVP 12.230 €

Referencia	710499
Dimensiones internas	(An)700 x (F)500 x (Al)1480 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)930 x (Al)1865 mm
Potencia eléctrica	26.250 W
Temperatura máxima	250°
Peso	252 Kg.
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Carro extraíble	de serie
Capacidad 16 bandejas	600 x 400
Distancia entre bandejas	80 mm.

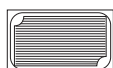
Posición bandeja transversal ↑



## STB 616 V7 T PVP 14.640 €

Referencia	710500
Dimensiones internas	(An)700 x (F)500 x (Al)1480 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)930 x (Al)1865 mm
Potencia eléctrica	26.250 W
Temperatura máxima	270°
Peso	260 Kg.
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Lavado automático	opcional
Sonda multipunto	opcional
Carro extraíble	de serie
Cambio apertura de puerta	400 €
Módulo Wifi Ref. 710789	255 €
Capacidad 16 bandejas	600 x 400
Distancia entre bandejas	80 mm.

Posición bandeja transversal ↑





## STB 616 V7 T GAS PVP 18.860 €

Referencia	710501
Dimensiones internas	(An)700 x (F)500 x (Al)1480 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)1030 x (Al)1865 mm
Potencia eléctrica	1.300 W
Temperatura máxima	270°
Peso	300 Kg.
Voltaje	230V-50/60Hz
Conexión	monofásico
Potencia Gas	40 kW - 34440 Kcal/h
Lavado automático	opcional
Sonda multipunto	opcional
Carro extraíble	de serie
Cambio apertura de puerta	400 €
Módulo Wifi Ref. 710789	255 €
Capacidad 16 bandejas	600 x 400
Distancia entre bandejas	80 mm.

Sistema quemador Premix



Posición bandeja transversal





## STB 5/86 V7 PVP 8.120 €

Referencia	710502
Dimensiones internas	(An)710 x (F)900 x (Al)550 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)1335 x (Al)835 mm
Potencia eléctrica	18.650 W
Temperatura máxima	270°
Peso	157 Kg.
Voltaje	400 V - 3L + N 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Lavado automático	opcional
Sonda multipunto	opcional
Cambio apertura de puerta	400 €
Módulo Wifi Ref. 710789	255 €
Capacidad 5 bandejas	800 x 600 / (10) 600x400
Distancia entre bandejas	100 mm
Opcional 6 bandejas	800 x 600 / (12) 600x400
Distancia entre bandejas	80 mm.



Posición bandeja longitudinal 800x600 ↑  
 Posición bandeja transversal 400x600 ↑



## STB 5/86 V7 GAS PVP 11.040 €

Referencia	710503
Dimensiones internas	(An)710 x (F)900 x (Al)550 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)1395 x (Al)850 mm
Potencia eléctrica	650 W
Temperatura máxima	270°
Peso	155 Kg.
Voltaje	230V - 50/60Hz
Conexión	Schuko monofásico
Potencia Gas	20 kW- 17200 kcal/h
Lavado automático	opcional
Sonda multipunto	opcional
Cambio apertura de puerta	400 €
Módulo Wifi Ref. 710789	255 €
Capacidad 5 bandejas	800 x 600 / (10) 600x400
Distancia entre bandejas	100 mm.
Opcional 6 bandejas	800 x 600 / (12) 600x400
Distancia entre bandejas	80 mm.

Sistema quemador Premix

Posición bandeja longitudinal 800x600 ↑  
 Posición bandeja transversal 400x600 ↑





## STB 8/86 V7

PVP 10.330 €

Referencia	710504
Dimensiones internas	(An)710 x (F)900 x (Al)875 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)1385 x (Al)1155 mm
Potencia eléctrica	29.300 W
Temperatura máxima	270°
Peso	180 kg.
Voltaje	400 V - 3L + N 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Lavado automático	opcional
Sonda multipunto	opcional
Cambio apertura de puerta	400 €
Módulo Wifi Ref. 710789	255 €
Capacidad 8 bandejas	800 x 600 / (16) 600x400
Distancia entre bandejas	100 mm
Opcional 10 bandejas	800 x 600 / (20) 600x400
Distancia entre bandejas	80 mm.



Posición bandeja longitudinal 800x600 ↑  
 Posición bandeja transversal 400x600 ↑



## STB 8/86 V7 GAS

PVP 11.600 €

Referencia	710505
Dimensiones internas	(An)710 x (F)900 x (Al)875 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)1395 x (Al)1170 mm
Potencia eléctrica	650 W
Temperatura máxima	270°
Peso	195 kg.
Voltaje	230V - 50/60Hz
Conexión	Schuko monofásico
Potencia Gas	28 kW- 24080 kcal/h
Lavado automático	opcional
Sonda multipunto	opcional
Cambio apertura de puerta	400 €
Módulo Wifi Ref. 710789	255 €
Capacidad 8 bandejas	800 x 600 / (16) 600x400
Distancia entre bandejas	100 mm.
Opcional 10 bandejas	800 x 600 / (20) 600x400
Distancia entre bandejas	80 mm.



Sistema quemador Premix

Posición bandeja longitudinal 800x600 ↑  
 Posición bandeja transversal 400x600 ↑

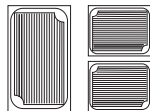




## STB 18/86 V7 T PVP 28.415 €

Referencia	710506
Dimensiones internas	(An)710 x (F)920 x (Al)1480 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)1270 x (Al)1865 mm
Potencia eléctrica	50.000 W
Temperatura máxima	270°
Peso	320 Kg.
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Sonda multipunto	opcional
Carro extraíble	de serie
Cambio apertura de puerta	400 €
Módulo Wifi Ref. 710789	255 €
Capacidad 18 bandejas	800x600 / (36) 600x400
Distancia entre bandejas	90 mm.

Posición bandeja longitudinal 800x600 ↑  
 Posición bandeja transversal 400x600 ↑

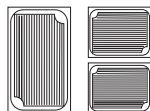


## STB 18/86 V7 GAS T PVP 32.990 €

Referencia	710507
Dimensiones internas	(An)710 x (F)920 x (Al)1480 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)1420 x (Al)1865 mm
Potencia eléctrica	1.300 W
Temperatura máxima	270°
Peso	360 Kg.
Voltaje	230V - 50/60Hz
Conexión	monofásico
Potencia Gas	56 kW - 48150 kcal/h
Sonda multipunto	opcional
Carro extraíble	de serie
Cambio apertura de puerta	400 €
Módulo Wifi Ref. 710789	255 €
Capacidad 18 bandejas	800 x 600 / (36) 600x400
Distancia entre bandejas	90 mm.

Sistema quemador Premix

Posición bandeja longitudinal 800x600 ↑  
 Posición bandeja transversal 400x600 ↑





MODULO STB	PVP 3.710 €
Referencia	710580
Dimensiones internas	(An)670 x (F)525 x (Al)180 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)945 x (Al)385 mm
Potencia eléctrica	5.400 W
Temperatura máxima	350°
Peso	145 Kg.
Voltaje	400 / 230 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Superficie de cocción	670x525 mm.
Humidificador (opcional)	420 € <span style="float: right;">Ref. 710602</span>










- Pantalla táctil de 5 Pulgadas.
- Regulación de temperatura diferenciada entre techo y suelo.
- Temperatura máxima 350°C.
- Modo ahorro de energía.
- Hasta 6 fases de cocción.
- Recetario.
- Sistema Steam Control- Tiro regulable.
- Programación de Encendido automático.
- Sistema humidificador permite inyecciones manuales y programación de ciclos de inyección.



# ACCESORIOS



<u>SOPORTES</u>	<u>MODELO REFERENCIA</u>	<u>DIMENSIONES</u>	<u>MOD. COMPATIBLES</u>	<u>PRECIO PVP</u>
	<b>STB 300</b> Ref. 710508 Nº Guías - 0	(An)810 x (F)760 x (Al)300 mm	604 M / 606 M / 610 M 606 M GAS / 610 M GAS 604 V7 / 606 V7 / 610 V7 606 V7 GAS / 610 V7 GAS	580 €
	<b>STB 650</b> Ref. 710509 Nº Guías - 6	(An)810 x (F)760 x (Al)650 mm	604 M / 606 M / 610 M 606 M GAS / 610 M GAS 604 V7 / 606 V7 / 610 V7 606 V7 GAS / 610 V7 GAS	890 €
	<b>STB 850</b> Ref. 710510 Nº Guías - 8	(An)810 x (F)760 x (Al)850 mm	604 M / 606 M / 610 M 606 M GAS / 610 M GAS 604 V7 / 606 V7 / 610 V7 606 V7 GAS / 610 V7 GAS	980 €
	<b>STB 300 (800X600)</b> Ref. 710511 Nº Guías - 0	(An)810 x (F)1160 x (Al)300 mm	5/86 V7 / 8/86 V7 5/86 V7 GAS / 8/86 V7 GAS	610 €
	<b>STB 650 (800X600)</b> Ref. 710512 Nº Guías - 6	(An)810 x (F)1160 x (Al)650 mm	5/86 V7 / 8/86 V7 5/86 V7 GAS / 8/86 V7 GAS	895 €
	<b>STB 850 (800X600)</b> Ref. 710513 Nº Guías - 8	(An)810 x (F)1160 x (Al)850 mm	5/86 V7 / 8/86 V7 5/86 V7 GAS / 8/86 V7 GAS	1.010 €
	Ref. 710286	SUPLEMENTO RUEDAS PARA SOPORTES		135 €

# ACCESORIOS



## CAMPANAS

<u>MODELO REFERENCIA</u>	<u>DIMENSIONES</u>	<u>MOD. COMPATIBLES</u>	<u>PRECIO PVP</u>
<b>STB M</b> Ref. 710514	(An)880 x (F)1060 x (Al)315 mm	604 M / 606 M / 610 M	2.265 €
<b>STB M DUO</b> Ref. 710756	(An)880 x (F)1060 x (Al)315 mm	604 M / 606 M / 610 M	2.425 €
<b>STB V7</b> Ref. 710515	(An)880 x (F)1550 x (Al)315 mm	604 V7 / 606 V7 610 V7 / 616 V7	2.265 €
<b>STB V7 DUO</b> Ref. 710757	(An)880 x (F)1550 x (Al)315 mm.	604 V7 / 606 V7 610 V7 / 616 V7	2.425 €
<b>STB 80x60</b> Ref. 710516	(An)880 x (F)1550 x (Al)315 mm	5/86 V7 / 8/86 V7	2.455 €
<b>STB 18/86 V7</b> Ref. 710798	(An)880 x (F)1865 x (Al)315 mm	18/86 V7	4.010 €



Incluye:  
- Motor de extracción  
- Condensador de vapores

## KIT CONDENSADOR DE VAPORES

<u>MODELO REFERENCIA</u>	<u>DIMENSIONES</u>	<u>MOD. COMPATIBLES</u>	<u>PRECIO PVP</u>
<b>STB</b> Ref. 710517	(An)510 x (F)350 x (Al)315 mm	604 M / 606 M / 610 M	770 €
<b>STB V7</b> Ref. 710518	(An)510 x (F)350 x (Al)315 mm	604 V7 / 606 V7 / 610 V7 5/86 V7 / 8/86 V7	770 €
<b>STB V7 DUO</b> Ref. 710804	(An)510 x (F)350 x (Al)315 mm	604 V7 / 606 V7 / 610 V7 5/86 V7 / 8/86 V7	940 €



## KIT SUPERPOSICIÓN

<u>MODELO REFERENCIA</u>	<u>DIMENSIONES</u>	<u>MOD. COMPATIBLES</u>	<u>PRECIO PVP</u>
<b>STB</b> Ref. 710519	(An)880 x (F)935 x (Al)80 mm	604 M / 606 M / 610 M 604 V7 / 606 V7 / 610 V7	515 €
<b>STB ELÉCTRICO/GAS</b> Ref. 710707	(An)880 x (F)935 x (Al)80 mm	606 M GAS / 610 M GAS 606 V7 GAS / 610 V7 GAS	535 €
<b>MÓDULO STB</b> Ref. 710632	(An)880 x (F)935 x (Al)80 mm	Módulo STB	890 €





# HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA-PANADERÍA



HPE-750



HPE-750 GRILL



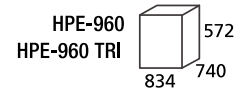
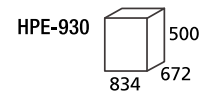
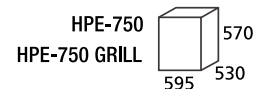
HPE-930



HPE-960 / HPE-960 TRI

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DIMENSIÓN BANDEJAS	HUMIDIFICADOR	POTENCIA (W)	POTENCIA GRILL (W)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
HPE-750	4	435x315	NO	2x1335	-	38	230/50	736
HPE-750 GRILL	4	435x315	SÍ	2x1335	2000	39	230/50	1.029
HPE-930	3	600x400	NO	3500	-	50	230/50	1.313
HPE-960	4	600x400	SÍ	2x3200	-	62	230/50	1.567
HPE-960 TRI	4	600x400	SÍ	2x3200	-	62	230/III/50	1.627

PORTES PAGADOS



## dotación

### DESCRIPCIÓN

3 bandejas planas en modelo HPE-930

4 bandejas planas en modelos HPE-750, HPE-750 GRILL, HPE-960 y HPE-960 TRI

## Características

- Horno de convección eléctrico.
- Construidos en acero inoxidable.
- Interior esmaltado, excepto modelo HPE-930 cuyo interior está fabricado en acero inoxidable.
- Todos los modelos disponen de 2 ventiladores.
- Puerta fría con doble cristal.
- En modelo HPE-750 GRILL, el grill funciona con los ventiladores.
- Ventilador de altas prestaciones. Modelo HPE-960 con dos ventiladores con inversión de ciclo.
- Temporizador de 120'. Temperatura de 50º/300ºC.





# FERMENTADORAS Y SOPORTES PARA HORNOS



SV LM8T43



SV LM8T64



SV LM12T64



SV LM16T64

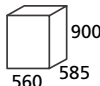
## FERMENTADORAS

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DIM. BANDEJAS (mm)	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP €
SV LM8T43	8	GN 2/3 o 433x333	1500	230/50-60	55	969
SV LM8T64	8	GN 1/1 o 600x400	2000	230/50-60	70	1.033
SV LM12T64	12	GN 1/1 o 600x400	2000	230/50-60	73	1.443
SV LM16T64	16	GN 1/1 o 600x400	2000	230/50-60	78	1.602

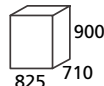
BANDEJAS NO INCLUIDAS

PORTES PAGADOS

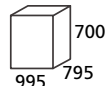
SV LM8T43



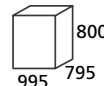
SV LM8T64



SV LM12T64



SV LM16T64



## Características

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Cámara construida en acero inoxidable con posibilidad de insertar bandejas GN o 600x400mm.
- Temperatura de trabajo de 30°/60°C.
- Distancia entre bandejas 75mm.
- Tensión 230V/50-60Hz.

## SOPORTES

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
SFAM5T + PT5TSFRM	Soporte en acero inoxidable con guías para bandejas. Para modelos de 5 bandejas. Dimensiones 815x560x845mm.	1.129
SFAM10T + PT10TSFRM	Soporte en acero inoxidable con guías para bandejas. Para modelos de 10 bandejas. Dimensiones 815x560x695mm.	976
SH885 PAST	Mesa soporte de horno con estructura para 6 bandejas 600x400mm. Dimensiones 850x850x700mm.	574

PORTES PAGADOS



# HORNOS ELÉCTRICOS Y A GAS MIXTOS CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO ELECTROMECAÑICOS Y DIGITALES TOUCH SCREEN

SVFDE 051 V  
SVFDG 051 VSVFDE 101 V  
SVFDG 101 V

SVFDE 051 TV

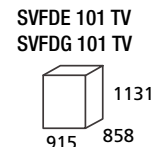
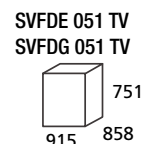


SVFDE 101 TV

## ELECTROMECAÑICOS ELÉCTRICOS Y A GAS

MODELO	ALIMENTACIÓN	PESO (Kg)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD BANDEJAS	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SVFDE 051 V	ELÉCTRICO	110	7900	5 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60	4.259
SVFDE 101 V	ELÉCTRICO	148	15800	10 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60	5.521
SVFDG 051 V	GAS	113	9500	5 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60	6.592
SVFDG 101 V	GAS	139	19000	10 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60	6.994

PORTES PAGADOS



## DIGITALES TOUCH SCREEN ELÉCTRICOS Y A GAS

MODELO	ALIMENTACIÓN	PESO (Kg)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD BANDEJAS	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SVFDE 051 TV	ELÉCTRICO	90,6	7900	5 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60	6.241
SVFDE 101 TV	ELÉCTRICO	126,7	15800	10 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60	7.263
SVFDG 051 TV	GAS	90,6	9500	5 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60	7.437
SVFDG 101 TV	GAS	126,7	19000	10 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60	9.042

PORTES PAGADOS

**CAMBIO DE  
INYECTORES:  
+88 EUROS**

## accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
DLFM	KIT DE DUCHA CON SOPORTE	213
	OPCIÓN DE APERTURA DE PUERTA DERECHA A IZQUIERDA (SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO).	462

**MODELOS TOUCH  
SCREEN DOTADOS  
DE Sonda DE PUNTO  
SIMPLE Y AUTO-LAVADO  
DE SERIE.**

## Características

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Cámara de cocción fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- Tirador ergonómico fabricado en material plástico resistente a altas temperaturas. Cierre de la puerta a presión y apertura mediante giro lateral.
- Modelos electromecánicos sólo con posibilidad de Kit de ducha con soporte.
- Bandeja recoge líquidos y condensados, fabricada en acero inoxidable AISI 304, colocada bajo la puerta y conectada al desagüe.
- Soporte de bandejas en acero inoxidable AISI 304 compatible con bandejas GN 1/1 o 600x400mm. y desmontable. Separación entre bandejas de 74mm.
- Ventilador auto-reverse con cambio del sentido de giro para uniformizar la temperatura en el interior de la cámara. Quemador atmosférico.
- Burlate de silicona insertado en el marco de la puerta. fácilmente desmontable.
- Cristal interno de sencilla apertura para facilitar las operaciones de limpieza de las superficies entre los dos cristales.
- Puerta de doble acristalamiento para garantizar una ventilación de la puerta limitando la temperatura de la superficie externa.
- Control manual de la válvula de vapor.
- Micro de paro de ventilador a la apertura de la puerta.
- Termostato de temperatura de 50°/300°C.
- Iluminación interior de la cámara de cocción.
- Frecuencia eléctrica de 50/60 Herzijs de serie.
- Doble velocidad del ventilador y selector de cocción a convección, vapor o mixto.
- Preparada para gas propano ó gas natural. Especificar tipo de gas al hacer el pedido.

### Modelos digitales TOUCH SCREEN:

- Pantalla táctil capacitiva de 5". Libro de recetas pregrabado y posibilidad de personalizarlas con hasta 16 fases por receta. Posibilidad de cocción multinivel.
- Válvula de descarga de vapor con apertura electrónica.
- Termostato de temperatura de 30° a 280°C.

# Horno de convección 600x400



## 10 600x400

Modelo de horno

**A** Apertura automática  
⚡ Eléctrico

**XEFT-10EU-EMRV**

**A** Apertura automática  
⚡ Eléctrico

**XEFT-10EU-EMRV-DR**

Distancia entre bandejas

75 mm

75 mm

Frecuencia

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltaje

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

Potencia eléctrica

15,5 kW

15,5 kW

Dimensiones - a x p x a

800 x 811 x 952 mm

800 x 811 x 952 mm

Peso

96 kg

96 kg

Tipo de apertura

Bisagras a la izquierda

Bisagras a la izquierda

Versión

-

Con descarga

Precio

**6.040,00 €**

**6.140,00 €**

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

**XEFT-10EU-EMLV**

**XEFT-10EU-EMLV-DR**

Precio adicional

**140,00 €**

**140,00 €**

Soportes laterales 8 bandejas - distancia entre las bandejas 94 mm

Producto

**XUC154**

Precio

**160,00 €**



## 6 600x400

Modelo de horno

**A** Apertura automática  
⚡ Eléctrico

**XEFT-06EU-EMRV**

**A** Apertura automática  
⚡ Eléctrico

**XEFT-06EU-EMRV-DR**

Distancia entre bandejas

75 mm

75 mm

Frecuencia

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltaje

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

Potencia eléctrica

10,3 kW

10,3 kW

Dimensiones - a x p x a

800 x 811 x 682 mm

800 x 811 x 682 mm

Peso

72 kg

72 kg

Tipo de apertura

Bisagras a la izquierda

Bisagras a la izquierda

Versión

-

Con descarga

Precio

**4.400,00 €**

**4.480,00 €**

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

**XEFT-06EU-EMLV**

**XEFT-06EU-EMLV-DR**

Precio adicional

**140,00 €**

**140,00 €**

Soportes laterales 5 bandejas - distancia entre las bandejas 94 mm

Producto

**XUC153**

Precio

**120,00 €**

# Horno de convección 600x400



## 4 600x400

Modelo de horno

**A** Apertura automática  
⚡ Eléctrico

**XEFT-04EU-EMRV**

**A** Apertura automática  
⚡ Eléctrico

**XEFT-04EU-EMRV-DR**

Distancia entre bandejas

75 mm

75 mm

Frecuencia

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltaje

380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~

Potencia eléctrica

6,9 kW

6,9 kW

Dimensiones - a x p x a

800 x 811 x 502 mm

800 x 811 x 502 mm

Peso

57 kg

57 kg

Tipo de apertura

Bisagras a la izquierda

Bisagras a la izquierda

Versión

-

Con descarga

Precio

**3.130,00 €**

**3.190,00 €**

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

**XEFT-04EU-EMLV**

**XEFT-04EU-EMLV-DR**

Precio adicional

**140,00 €**

**140,00 €**

Soportes laterales 3 bandejas - distancia entre las bandejas 100 mm

Producto

**XUC152**

Precio

**48,00 €**



## 3 600x400

Modelo de horno

**A** Apertura automática  
⚡ Eléctrico

**XEFT-03EU-EMRV**

Distancia entre bandejas

75 mm

Frecuencia

50 / 60 Hz

Voltaje

220-240V 1~

Potencia eléctrica

3,5 kW

Dimensiones - a x p x a

800 x 811 x 427 mm

Peso

46 kg

Tipo de apertura

Bisagras a la izquierda

Versión

-

Precio

**2.490,00 €**

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

**XEFT-03EU-EMLV**

Precio adicional

**140,00 €**

## Accesorios 600x400



### Kit primera instalación con ducha manual

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y lavado de un horno. Contiene una botella de SPRAY&Rinse 750ml.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
*-DR *-MTD	para la correcta instalación de un solo horno.	XHC027	<b>360,00 €</b>



### Kit primera instalación

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación de un horno y una botella de SPRAY&Rinse 750ml.

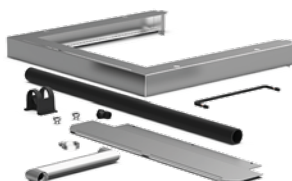
Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
*-DR *-MTD	para la correcta instalación de un solo horno.	XUC013	<b>150,00 €</b>



### Kit superposición hornos

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos eléctricos.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Columnas de hornos con XEFT-04EU-* (inferior).	para la correcta superposición de dos hornos eléctricos.	XWKQT-04EF-E	<b>270,00 €</b>



### Kit superposición hornos

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos eléctricos.

Producto	Precio
XWKQT-00EF-E	<b>280,00 €</b>



### LIEVOX

Fermentadora con generador de vapor para gestionar de modo preciso el proceso de fermentación.

Capacidad	8 600x400	Potencia eléctrica	2.3 kW
Distancia entre bandejas	68 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	800 x 811 x 750 mm	Frecuencia	50 Hz
Peso	55 kg	Temperatura máx.	50 °C

Producto	Precio
XEKPT-08EU-B	<b>1.780,00 €</b>



### LIEVOX

Fermentadora controlada desde el panel del horno.

Capacidad	8 600x400	Potencia eléctrica	1.2 kW
Distancia entre bandejas	68 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	800 x 792 x 866 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	40 kg	Temperatura máx.	50 °C

Producto	Precio
XEKPT-08EU-C	<b>1.230,00 €</b>



## Accesorios 600x400



### LIEVOX

Fermentadora con generador de vapor para gestionar de modo preciso el proceso de fermentación.

Capacidad	10 600x400	Potencia eléctrica	2.3 kW
Distancia entre bandejas	68 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	800 x 809 x 886 mm	Frecuencia	50 Hz
Peso	62 kg	Temperatura máx.	50 °C

Producto	Precio
<b>XEKPT-10EU-B</b>	<b>1.870,00 €</b>



### LIEVOX

Fermentadora controlada desde el panel del horno.

Capacidad	10 600x400	Potencia eléctrica	1.2 kW
Distancia entre bandejas	68 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	800 x 792 x 866 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	40 kg	Temperatura máx.	50 °C

Producto	Precio
<b>XEKPT-10EU-C</b>	<b>1.340,00 €</b>



### DECK SHOP.Pro

Horno estático con generador de vapor y control digital integrado.

Capacidad	1 600x400	Voltaje	220-240V 1N~
Dimensiones - a x p x a	800 x 840 x 405 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	61 kg	Temperatura máx.	290 °C
Potencia eléctrica	2.7 kW		

Producto	Precio
<b>XEKDT-01EU-S</b>	<b>2.440,00 €</b>



### DECK SHOP.Pro

Horno estático con control digital integrado.

Capacidad	1 600x400	Voltaje	220-240V 1N~
Dimensiones - a x p x a	800 x 840 x 405 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	55 kg	Temperatura máx.	290 °C
Potencia eléctrica	2.7 kW		

Producto	Precio
<b>XEKDT-01EU-D</b>	<b>2.230,00 €</b>



### Campana Ventless

Campana con condensador de vapor. Elimina vapores y olores desprendidos de los humos de cocción. Lavado automático de los filtros integrado.

Dimensiones - a x p x a	800 x 863 x 276 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	24 kg	Diámetro chimenea	121 mm
Potencia eléctrica	0.2 kW	Flujo de aire mín.	550 m³/h
Voltaje	220-240V 1N~	Flujo máximo de aire	750 m³/h

Producto	Precio
<b>XEKHT-HCEU</b>	<b>1.220,00 €</b>

## Accesorios 600x400



### Campana Waterless

Campana para absorber el calor latente de los humos de cocción sin utilizar agua.

Dimensiones - a x p x a	800 x 873 x 239 mm	Voltaje	220-240V 1N~
Peso	25 kg	Frecuencia	50/60 Hz
Potencia eléctrica	0.1 kW	Diámetro chimenea	121 mm

Producto	Precio
<b>XEKHT-ACEU</b>	<b>1.170,00 €</b>



### Condensador de vapor

Elimina vapores y olores desprendidos de los humos de cocción. Puede conectarse a un solo horno.

Dimensiones - a x p x a	471 x 320 x 192 mm	Voltaje	230V 1N~
Peso	10 kg	Frecuencia	50/60 Hz
Potencia eléctrica	0.008 kW		

Producto	Precio
<b>XEKCT-HCEH-M</b>	<b>530,00 €</b>

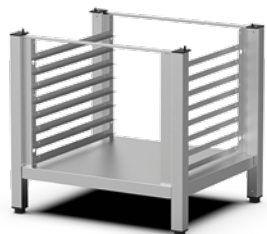


### Armario intermedio sin puertas

Soporte multifuncional cerrado para almacenar las bandejas con seguridad.

Capacidad	4 600x400	Dimensiones - a x p x a	800 x 773 x 400 mm
Distancia entre bandejas	70 mm	Peso	14 kg

Producto	Precio
<b>XEKIT-04EU</b>	<b>560,00 €</b>



### Stand alto

Soporte multifuncional perfecto para almacenar con total seguridad las bandejas y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar.

Capacidad	8 600x400	Dimensiones - a x p x a	782 x 675 x 738 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	10 kg

Producto	Precio
<b>XEKRT-08EU-H</b>	<b>478,00 €</b>



### Stand medio

Soporte para colocar el horno a la altura perfecta para trabajar o para superponer los hornos en columna.

Capacidad	6 600x400	Dimensiones - a x p x a	794 x 688 x 559 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	7 kg

Producto	Precio
<b>XEKRT-06EU-M</b>	<b>456,00 €</b>



### Stand bajo

Soporte para columna de hornos superpuestos.

Dimensiones - a x p x a	794 x 688 x 355 mm	Peso	6 kg
-------------------------	--------------------	------	------

Producto	Precio
<b>XWKRT-00EF-L</b>	<b>372,00 €</b>



### Stand para colocación en el suelo

Obligatorio para la colocación del horno en el suelo.

Dimensiones - a x p x a	794 x 688 x 150 mm	Peso	4 kg
-------------------------	--------------------	------	------

#### Obligatorio

para la correcta colocación del horno.

Producto	Precio
<b>XWKRT-00EF-F</b>	<b>202,00 €</b>

## Accesorios 600x400



### Ruedas con freno

Permiten agilizar la limpieza. Incluye 2 ruedas con freno, 2 ruedas sin freno y cadenas para fijarlo en la pared.

Dimensiones - a 110 mm

Compatible con	Producto	Precio
Stand, LIEVOX	XUC012	<b>234,00 €</b>



### Patas regulables

Patas regulables para la colocación de la fermentadora. El kit contiene 4 patas.

Dimensiones - a max 150 mm

Producto	Precio
XUC045	<b>118,00 €</b>



### Patas para horno

Patas para la colocación del horno sobre una mesa.

Dimensiones - a 100 mm

Producto	Precio
XUC035	<b>118,00 €</b>



### Bomba alimentación agua

Permite utilizar la humedad del horno incluso cuando la conexión a la red hídrica no está disponible. En caso de solución columna es necesaria una bomba para cada horno y/o LIEVOX.

Producto	Precio
XHC016	<b>120,00 €</b>



### Tanque agua

Tanque de agua para horno colocado sobre una mesa. 4 litros de capacidad.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC021	<b>255,00 €</b>



### Tanque agua

Tanque de agua para horno posicionado en un stand. 4 litros de capacidad.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC023	<b>170,00 €</b>



### Tanque agua

Tanque agua para horno colocado sobre una fermentadora. 4 litros de capacidad. Es necesaria la compra de XUC012 o XUC045.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC024	<b>222,00 €</b>

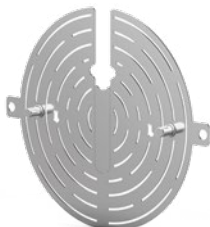
## Accesorios 600x400



### Tanque agua

Tanque de agua para colocar en la parte superior del horno. 6 litros de capacidad.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC026	<b>120,00 €</b>



### Reductor flujo de aire

Reductor de flujo de aire que se aplica al ventilador de aspiración. Permite cocinar incluso productos los productos más delicados de pastelería. Es necesario incluir 1 reductor para cada ventilador.

Producto	Precio
XUC156	<b>24,00 €</b>



### PURE

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 7.000 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

Compatible con	Producto	Precio
X*FT-10EU-* X*FT-06EU-*	XHC003	<b>287,00 €</b>

#### REFILL PURE

Cartucho de recambio para el sistema de filtración resine PURE.

Producto	Precio
XHC004	<b>191,00 €</b>



### BAKERY.PURE

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 1.000 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

Compatible con	Producto	Precio
X*FT-04*-* X*FT-03*-*	XHC010	<b>112,00 €</b>

#### REFILL BAKERY.PURE

Cartucho de recambio para el sistema de filtración resine PURE.

Producto	Precio
XHC011	<b>56,00 €</b>



### Alarma potenciada

Indicador acústico potenciado fin de precalentamiento y cocción.

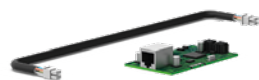
Producto	Precio
XEC015	<b>75,00 €</b>



### Conexión Wi-Fi

Permite la conexión a la red Internet sin cable.

Obligatorio	Producto	Precio
Para la activación de la garantía LONG.Life4.	XEC012	<b>460,00 €</b>



### Conexión Ethernet

Permite la conexión a la red Internet vía cable.

Obligatorio	Producto	Precio
Para la activación de la garantía LONG.Life4.	XEC011	<b>350,00 €</b>



# Horno de convección 460x330



## 4 460x330

Modelo de horno **XEFT-04HS-EMRV**

Distancia entre bandejas 75 mm

Frecuencia 50 / 60 Hz

Voltaje 220-240V 1~

Potencia eléctrica 3,5 kW

Dimensiones - a x p x a 600 x 669 x 502 mm

Peso 39 kg

Tipo de apertura Bisagras a la izquierda

Versión -

Precio **2.070,00 €**

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto	Precio adicional
XEFT-04HS-EMLV	140,00 €

Soportes laterales 3 bandejas - distancia entre las bandejas 100 mm

Producto	Precio
XUC151	48,00 €

**A** Apertura automática

⚡ Eléctrico



## 3 460x330

Modelo de horno **XEFT-03HS-EMRV**

Distancia entre bandejas 75 mm

Frecuencia 50 / 60 Hz

Voltaje 220-240V 1~

Potencia eléctrica 3 kW

Dimensiones - a x p x a 600 x 669 x 427 mm

Peso 36 kg

Tipo de apertura Bisagras a la izquierda

Versión -

Precio **1.860,00 €**

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto	Precio adicional
XEFT-03HS-EMLV	140,00 €

**A** Apertura automática

⚡ Eléctrico

### Notas

XEFT-04HS-\* - 4 bandejas TG305 incluidas.

XEFT-03HS-\* - 3 bandejas TG305 incluidas.

## Accesorios 460x330



### Kit superposición hornos

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos eléctricos.

#### Obligatorio

para la correcta superposición de dos hornos eléctricos.

#### Producto

XWKQT-00HS-E

#### Precio

**250,00 €**



### LIEVOX

Fermentadora controlada desde el panel del horno.

Capacidad	8 460x330	Potencia eléctrica	1.2 kW
Distancia entre bandejas	68 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	600 x 711 x 750 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	35 kg	Temperatura máx.	50 °C

#### Producto

XEKPT-08HS-C

#### Precio

**990,00 €**



### LIEVOX

Fermentadora con generador de vapor para gestionar de modo preciso el proceso de fermentación.

Capacidad	8 460x330	Potencia eléctrica	2.3 kW
Distancia entre bandejas	68 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	600 x 730 x 750 mm	Frecuencia	50 Hz
Peso	42 kg	Temperatura máx.	50 °C

#### Producto

XEKPT-08HS-B

#### Precio

**1.600,00 €**



### Campana Ventless

Campana con condensador de vapor. Elimina vapores y olores desprendidos de los humos de cocción. Lavado automático de los filtros integrado.

Dimensiones - a x p x a	600 x 731 x 276 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	21 kg	Diámetro chimenea	121 mm
Potencia eléctrica	0.2 kW	Flujo de aire mín.	550 m³/h
Voltaje	220-240V 1N~	Flujo máximo de aire	750 m³/h

#### Producto

XEKHT-HCHS

#### Precio

**1.090,00 €**



### Campana integrada

Campana con filtro de carbón activo para soluciones integradas.

Dimensiones - a x p x a	600 x 697 x 100 mm	Peso	9 kg
-------------------------	--------------------	------	------

Compatible con  
X\*FT-04HS-\*

#### Producto

XWKHT-BCHS

#### Precio

**490,00 €**



### Campana Waterless

Campana para absorber el calor latente de los humos de cocción sin utilizar agua.

Dimensiones - a x p x a	600 x 730 x 232 mm	Voltaje	220-240V 1N~
Peso	15 kg	Frecuencia	50/60 Hz
Potencia eléctrica	0.075 kW	Diámetro chimenea	30 mm

#### Producto

XEKHT-ACHS

#### Precio

**1.020,00 €**

## Accesorios 460x330



### Condensador de vapor

Elimina vapores y olores desprendidos de los humos de cocción. Puede conectarse a un solo horno.

Dimensiones - a x p x a	471 x 320 x 192 mm	Voltaje	230V 1N~
Peso	10 kg	Frecuencia	50/60 Hz
Potencia eléctrica	0.008 kW		

Producto	Precio
<b>XEKCT-HCEH-M</b>	<b>530,00 €</b>



### Stand alto

Soporte multifuncional perfecto para almacenar con total seguridad las bandejas y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar.

Capacidad	8 460x330	Dimensiones - a x p x a	594 x 546 x 738 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	8 kg

Producto	Precio
<b>XWKRT-08HS-H</b>	<b>446,00 €</b>



### Stand medio

Soporte para colocar el horno a la altura perfecta para trabajar o para superponer los hornos en columna.

Capacidad	6 460x330	Dimensiones - a x p x a	594 x 546 x 559 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	6 kg

Producto	Precio
<b>XWKRT-06HS-M</b>	<b>424,00 €</b>



### Stand para colocación en el suelo

Obligatorio para la colocación del horno en el suelo.

Dimensiones - a x p x a	594 x 546 x 150 mm	Peso	4 kg
-------------------------	--------------------	------	------

Producto	Precio
<b>XWKRT-00HS-F</b>	<b>176,00 €</b>



### Ruedas con freno

Permiten agilizar la limpieza. Incluye 2 ruedas con freno, 2 ruedas sin freno y cadenas para fijarlo en la pared.

Dimensiones - a	110 mm
-----------------	--------

Compatible con	Producto	Precio
Stand, LIEVOX	<b>XUC012</b>	<b>234,00 €</b>



### Patas para horno

Patas para la colocación del horno sobre una mesa.

Dimensiones - a	100 mm
-----------------	--------

Producto	Precio
<b>XUC025</b>	<b>118,00 €</b>



### Patas regulables

Patas regulables para la colocación de la fermentadora. El kit contiene 4 patas.

Dimensiones - a max	150 mm
---------------------	--------

Producto	Precio
<b>XUC045</b>	<b>118,00 €</b>



## Accesorios 460x330



### Bomba alimentación agua

Permite utilizar la humedad del horno incluso cuando la conexión a la red hídrica no está disponible. En caso de solución columna es necesaria una bomba para cada horno y/o LIEVOX.

Producto	Precio
XHC016	<b>120,00 €</b>



### Tanque agua

Tanque de agua para horno colocado sobre una mesa. 4 litros de capacidad.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC020	<b>210,00 €</b>



### Tanque agua

Tanque de agua para horno posicionado en un stand. 4 litros de capacidad.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC022	<b>150,00 €</b>



### Tanque agua

Tanque agua para horno colocado sobre una fermentadora. 4 litros de capacidad. Es necesaria la compra de XUC012 o XUC045.

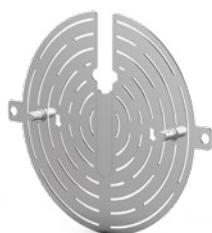
Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC024	<b>222,00 €</b>



### Tanque agua

Tanque de agua para colocar en la parte superior del horno. 6 litros de capacidad.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC026	<b>120,00 €</b>



### Reductor flujo de aire

Reductor de flujo de aire que se aplica al ventilador de aspiración. Permite cocinar incluso productos los productos más delicados de pastelería. Es necesario incluir 1 reductor para cada ventilador.

Producto	Precio
XUC156	<b>24,00 €</b>



### BAKERY.PURE

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 1.000 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

Compatible con	Producto	Precio
X*FT-04*-* X*FT-03*-*	XHC010	<b>112,00 €</b>

### REFILL BAKERY.PURE

Cartucho de recambio para el sistema de filtración resine PURE.

Producto	Precio
XHC011	<b>56,00 €</b>

## Accesorios 460x330



### Alarma potenciada

Indicador acústico potenciado fin de precalentamiento y cocción.

Producto	Precio
XEC015	<b>75,00 €</b>



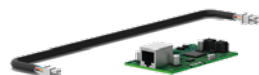
### Conexión Wi-Fi

Permite la conexión a la red Internet sin cable.

#### Obligatorio

Para la activación de la garantía LONG.Life4.

Producto	Precio
XEC012	<b>460,00 €</b>



### Conexión Ethernet

Permite la conexión a la red Internet vía cable.

#### Obligatorio

Para la activación de la garantía LONG.Life4.

Producto	Precio
XEC011	<b>350,00 €</b>





## BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH

### Horno de convección

Horno de convección, perfecto para productos de desayuno y merienda, en particular de pastelería y panadería congelada. Ajuste de humedad, 2 velocidades de ventilador programables y cámara de cocción de acero inoxidable 304. El panel digital táctil de 2,4" permite almacenar 99 programas junto con su imagen y nombre para facilitar el trabajo en cada punto de venta. Listo para conectarse a Internet y utilizar el portal [datadrivencooking.com](http://datadrivencooking.com).

## Unox Intensive Cooking



### DRY.Plus:

Extrae rápidamente humedad de la cámara de cocción



### STEAM.Plus:

crea humedad instantánea a partir de 48°C



### AIR.Plus:

ventiladores múltiples con inversión de marcha y 2 velocidades

## Data Driven Cooking

Controla y monitoriza en tiempo real las condiciones en las que está trabajando tu horno, crea y comparte nuevas recetas. La inteligencia artificial transforma tus datos de consumo en información útil para permitirte aumentar tus ganancias diarias. Crea, analiza, mejora

## Cocción Manual

—— Temperatura: 30 °C – 260 °C

—— Hasta 9 pasos de cocción

—— Humedad ajustada al 20%

## Programas

—— 99 Programas

## Características técnicas

—— Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados

—— Cámara de cocción con guías portabandejas en forma de L. (solo para modelos X\*FT-10EU-\* y X\*FT-06EU-\*)

—— WI-Fi-/USB data: descarga/carga de programas

—— Doble cristal

—— Ventiladores de 2 velocidades y resistencias circulares de calor de alto rendimiento

—— Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta

—— WI-Fi-/USB data: descarga/carga de datos HACCP

# Horno de convección 600x400



## 10 600x400

Modelo de horno

**A** Apertura automática  
⚡ Eléctrico

**XEFT-10EU-ETRV**

**A** Apertura automática  
⚡ Eléctrico

**XEFT-10EU-ETRV-DR**

Distancia entre bandejas

75 mm

75 mm

Frecuencia

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltaje

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

Potencia eléctrica

15,5 kW

15,5 kW

Dimensiones - a x p x a

800 x 811 x 952 mm

800 x 811 x 952 mm

Peso

96 kg

96 kg

Tipo de apertura

Bisagras a la izquierda

Bisagras a la izquierda

Versión

-

Con descarga

Precio

**5.570,00 €**

**5.670,00 €**

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

**XEFT-10EU-ETLV**

**XEFT-10EU-ETLV-DR**

Precio adicional

**140,00 €**

**140,00 €**

Soportes laterales 8 bandejas - distancia entre las bandejas 94 mm

Producto

**XUC154**

Precio

**160,00 €**



## 10 600x400

Modelo de horno

**M** Apertura manual  
⚡ Eléctrico

**XEFT-10EU-ETRV-MT**

**M** Apertura manual  
⚡ Eléctrico

**XEFT-10EU-ETRV-MTD**

Distancia entre bandejas

75 mm

75 mm

Frecuencia

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltaje

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

Potencia eléctrica

15,5 kW

15,5 kW

Dimensiones - a x p x a

800 x 811 x 952 mm

800 x 811 x 952 mm

Peso

96 kg

96 kg

Tipo de apertura

Bisagras a la izquierda

Bisagras a la izquierda

Versión

-

Con descarga

Precio

**5.090,00 €**

**5.190,00 €**

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

**XEFT-10EU-ETLV-MT**

**XEFT-10EU-ETLV-MTD**

Precio adicional

**140,00 €**

**140,00 €**

Soportes laterales 8 bandejas - distancia entre las bandejas 94 mm

Producto

**XUC154**

Precio

**160,00 €**

# Horno de convección 600x400



## 6 600x400

Modelo de horno

**A** Apertura automática  
⚡ Eléctrico

**XEFT-06EU-ETRV**

**A** Apertura automática  
⚡ Eléctrico

**XEFT-06EU-ETRV-DR**

Distancia entre bandejas

75 mm

75 mm

Frecuencia

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltaje

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

Potencia eléctrica

10,3 kW

10,3 kW

Dimensiones - a x p x a

800 x 811 x 682 mm

800 x 811 x 682 mm

Peso

72 kg

72 kg

Tipo de apertura

Bisagras a la izquierda

Bisagras a la izquierda

Versión

-

Con descarga

Precio

**3.920,00 €**

**4.000,00 €**

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

**XEFT-06EU-ETLV**

**XEFT-06EU-ETLV-DR**

Precio adicional

**140,00 €**

**140,00 €**

Soportes laterales 5 bandejas - distancia entre las bandejas 94 mm

Producto

**XUC153**

Precio

**120,00 €**



## 6 600x400

Modelo de horno

**M** Apertura manual  
⚡ Eléctrico

**XEFT-06EU-ETRV-MT**

**M** Apertura manual  
⚡ Eléctrico

**XEFT-06EU-ETRV-MTD**

Distancia entre bandejas

75 mm

75 mm

Frecuencia

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltaje

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

Potencia eléctrica

10,3 kW

10,3 kW

Dimensiones - a x p x a

800 x 811 x 682 mm

800 x 811 x 682 mm

Peso

72 kg

72 kg

Tipo de apertura

Bisagras a la izquierda

Bisagras a la izquierda

Versión

-

Con descarga

Precio

**3.610,00 €**

**3.690,00 €**

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

**XEFT-06EU-ETLV-MT**

**XEFT-06EU-ETLV-MTD**

Precio adicional

**140,00 €**

**140,00 €**

Soportes laterales 5 bandejas - distancia entre las bandejas 94 mm

Producto

**XUC153**

Precio

**120,00 €**

# Horno de convección 600x400



## 4 600x400

Modelo de horno

**A** Apertura automática  
⚡ Eléctrico

**XEFT-04EU-ETRV**

**A** Apertura automática  
⚡ Eléctrico

**XEFT-04EU-ETRV-DR**

Distancia entre bandejas

75 mm

75 mm

Frecuencia

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltaje

380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~

Potencia eléctrica

6,9 kW

6,9 kW

Dimensiones - a x p x a

800 x 811 x 502 mm

800 x 811 x 502 mm

Peso

57 kg

57 kg

Tipo de apertura

Bisagras a la izquierda

Bisagras a la izquierda

Versión

-

Con descarga

Precio

**2.810,00 €**

**2.870,00 €**

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

**XEFT-04EU-ETLV**

**XEFT-04EU-ETLV-DR**

Precio adicional

**140,00 €**

**140,00 €**

Soportes laterales 3 bandejas - distancia entre las bandejas 100 mm

Producto

**XUC152**

Precio

**48,00 €**



## 4 600x400

Modelo de horno

**M** Apertura manual  
⚡ Eléctrico

**XEFT-04EU-ETDV**

**M** Apertura manual  
⚡ Eléctrico

**XEFT-04EU-ETDP**

**M** Apertura manual  
⚡ Eléctrico

**XEFT-04EU-ETDV-DR**

Distancia entre bandejas

75 mm

75 mm

75 mm

Frecuencia

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltaje

380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~

Potencia eléctrica

6,9 kW

6,9 kW

6,9 kW

Dimensiones - a x p x a

800 x 811 x 500 mm

800 x 811 x 500 mm

800 x 811 x 500 mm

Peso

57 kg

57 kg

57 kg

Tipo de apertura

Abatible

Bisagras a la izquierda

Abatible

Versión

-

Con bomba

Con descarga

Precio

**2.330,00 €**

**2.350,00 €**

**2.390,00 €**

Soportes laterales 3 bandejas - distancia entre las bandejas 100 mm

Producto

**XUC152**

Precio

**48,00 €**



# Horno de convección 600x400



## 3 600x400

Modelo de horno **XEFT-03EU-ETRV**

Distancia entre bandejas	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	220-240V 1~
Potencia eléctrica	3,5 kW
Dimensiones - a x p x a	800 x 811 x 427 mm
Peso	46 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda
Versión	-
Precio	<b>2.230,00 €</b>

Opcional  
Bisagras a la derecha

Producto	Precio adicional
XEFT-03EU-ETLV	140,00 €

**A** Apertura automática  
⚡ Eléctrico



## 3 600x400

Modelo de horno **XEFT-03EU-ETDV**

Distancia entre bandejas	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	220-240V 1~
Potencia eléctrica	3,5 kW
Dimensiones - a x p x a	800 x 811 x 425 mm
Peso	46 kg
Tipo de apertura	Abatible
Versión	-
Precio	<b>1.860,00 €</b>

👤 Apertura manual  
⚡ Eléctrico

👤 Apertura manual  
⚡ Eléctrico

Modelo de horno **XEFT-03EU-ETDP**

Distancia entre bandejas	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	220-240V 1~
Potencia eléctrica	3,5 kW
Dimensiones - a x p x a	800 x 811 x 425 mm
Peso	46 kg
Tipo de apertura	Abatible
Versión	Con bomba
Precio	<b>1.880,00 €</b>

## Accesorios 600x400



### Kit primera instalación con ducha manual

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y lavado de un horno. Contiene una botella de SPRAY&Rinse 750ml.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
*-DR *-MTD	para la correcta instalación de un solo horno.	XHC027	<b>360,00 €</b>



### Kit primera instalación

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación de un horno y una botella de SPRAY&Rinse 750ml.

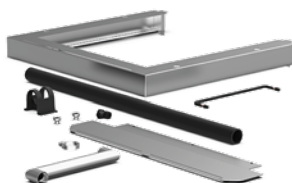
Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
*-DR *-MTD	para la correcta instalación de un solo horno.	XUC013	<b>150,00 €</b>



### Kit superposición hornos

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos eléctricos.

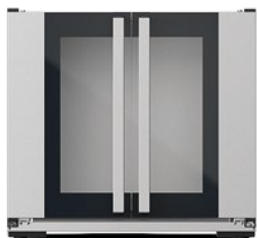
Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Columnas de hornos con XEFT-04EU-* (inferior).	para la correcta superposición de dos hornos eléctricos.	XWKQT-04EF-E	<b>270,00 €</b>



### Kit superposición hornos

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos eléctricos.

Producto	Precio
XWKQT-00EF-E	<b>280,00 €</b>

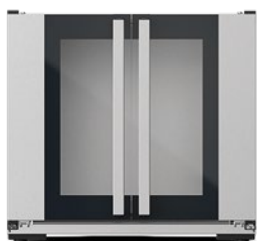


### LIEVOX

Fermentadora con generador de vapor para gestionar de modo preciso el proceso de fermentación.

Capacidad	8 600x400	Potencia eléctrica	2.3 kW
Distancia entre bandejas	68 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	800 x 811 x 750 mm	Frecuencia	50 Hz
Peso	55 kg	Temperatura máx.	50 °C

Producto	Precio
XEKPT-08EU-B	<b>1.780,00 €</b>



### LIEVOX

Fermentadora controlada desde el panel del horno.

Capacidad	8 600x400	Potencia eléctrica	1.2 kW
Distancia entre bandejas	68 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	800 x 792 x 866 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	40 kg	Temperatura máx.	50 °C

Producto	Precio
XEKPT-08EU-C	<b>1.230,00 €</b>

## Accesorios 600x400



### LIEVOX

Fermentadora con generador de vapor para gestionar de modo preciso el proceso de fermentación.

Capacidad	10 600x400	Potencia eléctrica	2.3 kW
Distancia entre bandejas	68 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	800 x 809 x 886 mm	Frecuencia	50 Hz
Peso	62 kg	Temperatura máx.	50 °C

Producto	Precio
<b>XEKPT-10EU-B</b>	<b>1.870,00 €</b>



### LIEVOX

Fermentadora controlada desde el panel del horno.

Capacidad	10 600x400	Potencia eléctrica	1.2 kW
Distancia entre bandejas	68 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	800 x 792 x 866 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	40 kg	Temperatura máx.	50 °C

Producto	Precio
<b>XEKPT-10EU-C</b>	<b>1.340,00 €</b>



### DECK SHOP.Pro

Horno estático con generador de vapor y control digital integrado.

Capacidad	1 600x400	Voltaje	220-240V 1N~
Dimensiones - a x p x a	800 x 840 x 405 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	61 kg	Temperatura máx.	290 °C
Potencia eléctrica	2.7 kW		

Producto	Precio
<b>XEKDT-01EU-S</b>	<b>2.440,00 €</b>



### DECK SHOP.Pro

Horno estático con control digital integrado.

Capacidad	1 600x400	Voltaje	220-240V 1N~
Dimensiones - a x p x a	800 x 840 x 405 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	55 kg	Temperatura máx.	290 °C
Potencia eléctrica	2.7 kW		

Producto	Precio
<b>XEKDT-01EU-D</b>	<b>2.230,00 €</b>



### Campana Ventless

Campana con condensador de vapor. Elimina vapores y olores desprendidos de los humos de cocción. Lavado automático de los filtros integrado.

Dimensiones - a x p x a	800 x 863 x 276 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	24 kg	Diámetro chimenea	121 mm
Potencia eléctrica	0.2 kW	Flujo de aire mín.	550 m³/h
Voltaje	220-240V 1N~	Flujo máximo de aire	750 m³/h

Producto	Precio
<b>XEKHT-HCEU</b>	<b>1.220,00 €</b>

## Accesorios 600x400



### Campana Waterless

Campana para absorber el calor latente de los humos de cocción sin utilizar agua.

Dimensiones - a x p x a	800 x 873 x 239 mm	Voltaje	220-240V 1N~
Peso	25 kg	Frecuencia	50/60 Hz
Potencia eléctrica	0.1 kW	Diámetro chimenea	121 mm

Producto	Precio
<b>XEKHT-ACEU</b>	<b>1.170,00 €</b>



### Condensador de vapor

Elimina vapores y olores desprendidos de los humos de cocción. Puede conectarse a un solo horno.

Dimensiones - a x p x a	471 x 320 x 192 mm	Voltaje	230V 1N~
Peso	10 kg	Frecuencia	50/60 Hz
Potencia eléctrica	0.008 kW		

Producto	Precio
<b>XEKCT-HCEH-M</b>	<b>530,00 €</b>

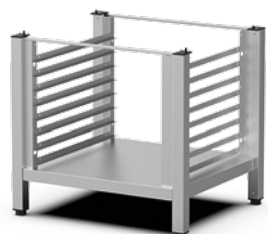


### Armario intermedio sin puertas

Soporte multifuncional cerrado para almacenar las bandejas con seguridad.

Capacidad	4 600x400	Dimensiones - a x p x a	800 x 773 x 400 mm
Distancia entre bandejas	70 mm	Peso	14 kg

Producto	Precio
<b>XEKIT-04EU</b>	<b>560,00 €</b>



### Stand alto

Soporte multifuncional perfecto para almacenar con total seguridad las bandejas y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar.

Capacidad	8 600x400	Dimensiones - a x p x a	782 x 675 x 738 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	10 kg

Producto	Precio
<b>XEKRT-08EU-H</b>	<b>478,00 €</b>



### Stand medio

Soporte para colocar el horno a la altura perfecta para trabajar o para superponer los hornos en columna.

Capacidad	6 600x400	Dimensiones - a x p x a	794 x 688 x 559 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	7 kg

Producto	Precio
<b>XEKRT-06EU-M</b>	<b>456,00 €</b>



### Stand bajo

Soporte para columna de hornos superpuestos.

Dimensiones - a x p x a	794 x 688 x 355 mm	Peso	6 kg
-------------------------	--------------------	------	------

Producto	Precio
<b>XWKRT-00EF-L</b>	<b>372,00 €</b>



### Stand para colocación en el suelo

Obligatorio para la colocación del horno en el suelo.

Dimensiones - a x p x a	794 x 688 x 150 mm	Peso	4 kg
-------------------------	--------------------	------	------

#### Obligatorio

para la correcta colocación del horno.

Producto	Precio
<b>XWKRT-00EF-F</b>	<b>202,00 €</b>

## Accesorios 600x400



### Ruedas con freno

Permiten agilizar la limpieza. Incluye 2 ruedas con freno, 2 ruedas sin freno y cadenas para fijarlo en la pared.

Dimensiones - a 110 mm

Compatible con  
Stand, LIEVOX

Producto  
XUC012

Precio  
**234,00 €**



### Patas regulables

Patas regulables para la colocación de la fermentadora. El kit contiene 4 patas.

Dimensiones - a max 150 mm

Producto  
XUC045

Precio  
**118,00 €**



### Patas para horno

Patas para la colocación del horno sobre una mesa.

Dimensiones - a 100 mm

Producto  
XUC035

Precio  
**118,00 €**



### Bomba alimentación agua

Permite utilizar la humedad del horno incluso cuando la conexión a la red hídrica no está disponible. En caso de solución columna es necesaria una bomba para cada horno y/o LIEVOX.

Producto  
XHC016

Precio  
**120,00 €**



### Tanque agua

Tanque de agua para horno colocado sobre una mesa. 4 litros de capacidad.

Compatible con  
Hornos con bomba;  
Hornos sin bomba  
equipados con XHC016.

**Obligatorio**  
si la conexión a la  
red hídrica no está  
disponible.

Producto  
XHC021

Precio  
**255,00 €**



### Tanque agua

Tanque de agua para horno posicionado en un stand. 4 litros de capacidad.

Compatible con  
Hornos con bomba;  
Hornos sin bomba  
equipados con XHC016.

**Obligatorio**  
si la conexión a la  
red hídrica no está  
disponible.

Producto  
XHC023

Precio  
**170,00 €**



### Tanque agua

Tanque agua para horno colocado sobre una fermentadora. 4 litros de capacidad. Es necesaria la compra de XUC012 o XUC045.

Compatible con  
Hornos con bomba;  
Hornos sin bomba  
equipados con XHC016.

**Obligatorio**  
si la conexión a la  
red hídrica no está  
disponible.

Producto  
XHC024

Precio  
**222,00 €**

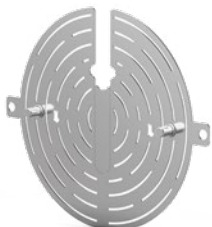
## Accesorios 600x400



### Tanque agua

Tanque de agua para colocar en la parte superior del horno. 6 litros de capacidad.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC026	<b>120,00 €</b>



### Reductor flujo de aire

Reductor de flujo de aire que se aplica al ventilador de aspiración. Permite cocinar incluso productos los productos más delicados de pastelería. Es necesario incluir 1 reductor para cada ventilador.

Producto	Precio
XUC156	<b>24,00 €</b>



### PURE

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 7.000 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

Compatible con	Producto	Precio
X*FT-10EU-* X*FT-06EU-*	XHC003	<b>287,00 €</b>

### REFILL PURE

Cartucho de recambio para el sistema de filtración resine PURE.

Producto	Precio
XHC004	<b>191,00 €</b>



### BAKERY.PURE

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 1.000 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

Compatible con	Producto	Precio
X*FT-04*-* X*FT-03*-*	XHC010	<b>112,00 €</b>

### REFILL BAKERY.PURE

Cartucho de recambio para el sistema de filtración resine PURE.

Producto	Precio
XHC011	<b>56,00 €</b>



### Alarma potenciada

Indicador acústico potenciado fin de precalentamiento y cocción.

Producto	Precio
XEC015	<b>75,00 €</b>



### Conexión Wi-Fi

Permite la conexión a la red Internet sin cable.

Obligatorio	Producto	Precio
Para la activación de la garantía LONG.Life4.	XEC012	<b>460,00 €</b>



### Conexión Ethernet

Permite la conexión a la red Internet vía cable.

Obligatorio	Producto	Precio
Para la activación de la garantía LONG.Life4.	XEC011	<b>350,00 €</b>



# Horno de convección 460x330



## 4 460x330

Modelo de horno

**A** Apertura automática

**⚡** Eléctrico

**XEFT-04HS-ETRV**

Distancia entre bandejas 75 mm

Frecuencia 50 / 60 Hz

Voltaje 220-240V 1~

Potencia eléctrica 3,5 kW

Dimensiones - a x p x a 600 x 669 x 502 mm

Peso 39 kg

Tipo de apertura Bisagras a la izquierda

Versión -

Precio **1.800,00 €**

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

**XEFT-04HS-ETLV**

Precio adicional

**140,00 €**

Soportes laterales 3 bandejas - distancia entre las bandejas 100 mm

Producto

**XUC151**

Precio

**48,00 €**



## 4 460x330

Modelo de horno

**✋** Apertura manual

**⚡** Eléctrico

**XEFT-04HS-ETDV**

**✋** Apertura manual

**⚡** Eléctrico

**XEFT-04HS-ETDP**

Distancia entre bandejas 75 mm

75 mm

Frecuencia 50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltaje 220-240V 1~

220-240V 1~

Potencia eléctrica 3,5 kW

3,5 kW

Dimensiones - a x p x a 600 x 669 x 500 mm

600 x 669 x 500 mm

Peso 39 kg

39 kg

Tipo de apertura Abatible

Abatible

Versión -

Con bomba

Precio **1.490,00 €**

**1.510,00 €**

Soportes laterales 3 bandejas - distancia entre las bandejas 100 mm

Producto

**XUC151**

Precio

**48,00 €**

### Notas

XEFT-04HS-\* - 4 bandejas TG305 incluidas.



# Horno de convección 460x330



**3 460x330**

Modelo de horno

**A** Apertura automática

**⚡** Eléctrico

**XEFT-03HS-ETRV**

Distancia entre bandejas 75 mm

Frecuencia 50 / 60 Hz

Voltaje 220-240V 1~

Potencia eléctrica 3 kW

Dimensiones - a x p x a 600 x 669 x 427 mm

Peso 36 kg

Tipo de apertura Bisagras a la izquierda

Versión -

Precio **1.610,00 €**

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

**XEFT-03HS-ETLV**

Precio adicional

**140,00 €**



**3 460x330**

Modelo de horno

**✋** Apertura manual

**⚡** Eléctrico

**XEFT-03HS-ETDV**

Distancia entre bandejas 75 mm

Frecuencia 50 / 60 Hz

Voltaje 220-240V 1~

Potencia eléctrica 3 kW

Dimensiones - a x p x a 600 x 669 x 425 mm

Peso 36 kg

Tipo de apertura Abatible

Versión -

Precio **1.350,00 €**

**✋** Apertura manual

**⚡** Eléctrico

**XEFT-03HS-ETDP**

75 mm

50 / 60 Hz

220-240V 1~

3 kW

600 x 669 x 425 mm

36 kg

Abatible

Con bomba

**1.370,00 €**

## Notas

XEFT-03HS-\* - 3 bandejas TG305 incluidas.

## Accesorios 460x330



### Kit superposición hornos

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos eléctricos.

#### Obligatorio

para la correcta superposición de dos hornos eléctricos.

#### Producto

XWKQT-00HS-E

#### Precio

**250,00 €**



### LIEVOX

Fermentadora controlada desde el panel del horno.

Capacidad	8 460x330	Potencia eléctrica	1.2 kW
Distancia entre bandejas	68 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	600 x 711 x 750 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	35 kg	Temperatura máx.	50 °C

#### Producto

XEKPT-08HS-C

#### Precio

**990,00 €**



### LIEVOX

Fermentadora con generador de vapor para gestionar de modo preciso el proceso de fermentación.

Capacidad	8 460x330	Potencia eléctrica	2.3 kW
Distancia entre bandejas	68 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	600 x 730 x 750 mm	Frecuencia	50 Hz
Peso	42 kg	Temperatura máx.	50 °C

#### Producto

XEKPT-08HS-B

#### Precio

**1.600,00 €**



### Campana Ventless

Campana con condensador de vapor. Elimina vapores y olores desprendidos de los humos de cocción. Lavado automático de los filtros integrado.

Dimensiones - a x p x a	600 x 731 x 276 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	21 kg	Diámetro chimenea	121 mm
Potencia eléctrica	0.2 kW	Flujo de aire mín.	550 m³/h
Voltaje	220-240V 1N~	Flujo máximo de aire	750 m³/h

#### Producto

XEKHT-HCHS

#### Precio

**1.090,00 €**



### Campana integrada

Campana con filtro de carbón activo para soluciones integradas.

Dimensiones - a x p x a	600 x 697 x 100 mm	Peso	9 kg
-------------------------	--------------------	------	------

Compatible con  
X\*FT-04HS-\*

#### Producto

XWKHT-BCHS

#### Precio

**490,00 €**



### Campana Waterless

Campana para absorber el calor latente de los humos de cocción sin utilizar agua.

Dimensiones - a x p x a	600 x 730 x 232 mm	Voltaje	220-240V 1N~
Peso	15 kg	Frecuencia	50/60 Hz
Potencia eléctrica	0.075 kW	Diámetro chimenea	30 mm

#### Producto

XEKHT-ACHS

#### Precio

**1.020,00 €**

## Accesorios 460x330



### Condensador de vapor

Elimina vapores y olores desprendidos de los humos de cocción. Puede conectarse a un solo horno.

Dimensiones - a x p x a	471 x 320 x 192 mm	Voltaje	230V 1N~
Peso	10 kg	Frecuencia	50/60 Hz
Potencia eléctrica	0.008 kW		

Producto	Precio
<b>XEKCT-HCEH-M</b>	<b>530,00 €</b>



### Stand alto

Soporte multifuncional perfecto para almacenar con total seguridad las bandejas y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar.

Capacidad	8 460x330	Dimensiones - a x p x a	594 x 546 x 738 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	8 kg

Producto	Precio
<b>XWKRT-08HS-H</b>	<b>446,00 €</b>



### Stand medio

Soporte para colocar el horno a la altura perfecta para trabajar o para superponer los hornos en columna.

Capacidad	6 460x330	Dimensiones - a x p x a	594 x 546 x 559 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	6 kg

Producto	Precio
<b>XWKRT-06HS-M</b>	<b>424,00 €</b>



### Stand para colocación en el suelo

Obligatorio para la colocación del horno en el suelo.

Dimensiones - a x p x a	594 x 546 x 150 mm	Peso	4 kg
-------------------------	--------------------	------	------

Producto	Precio
<b>XWKRT-00HS-F</b>	<b>176,00 €</b>



### Ruedas con freno

Permiten agilizar la limpieza. Incluye 2 ruedas con freno, 2 ruedas sin freno y cadenas para fijarlo en la pared.

Dimensiones - a	110 mm
-----------------	--------

Compatible con	Producto	Precio
Stand, LIEVOX	<b>XUC012</b>	<b>234,00 €</b>



### Patas para horno

Patas para la colocación del horno sobre una mesa.

Dimensiones - a	100 mm
-----------------	--------

Producto	Precio
<b>XUC025</b>	<b>118,00 €</b>



### Patas regulables

Patas regulables para la colocación de la fermentadora. El kit contiene 4 patas.

Dimensiones - a max	150 mm
---------------------	--------

Producto	Precio
<b>XUC045</b>	<b>118,00 €</b>

## Accesorios 460x330



### Bomba alimentación agua

Permite utilizar la humedad del horno incluso cuando la conexión a la red hídrica no está disponible. En caso de solución columna es necesaria una bomba para cada horno y/o LIEVOX.

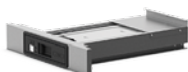
Producto	Precio
XHC016	<b>120,00 €</b>



### Tanque agua

Tanque de agua para horno colocado sobre una mesa. 4 litros de capacidad.

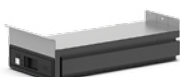
Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC020	<b>210,00 €</b>



### Tanque agua

Tanque de agua para horno posicionado en un stand. 4 litros de capacidad.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC022	<b>150,00 €</b>



### Tanque agua

Tanque agua para horno colocado sobre una fermentadora. 4 litros de capacidad. Es necesaria la compra de XUC012 o XUC045.

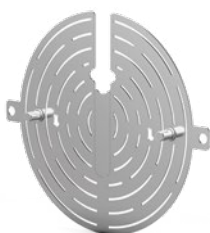
Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC024	<b>222,00 €</b>



### Tanque agua

Tanque de agua para colocar en la parte superior del horno. 6 litros de capacidad.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC026	<b>120,00 €</b>



### Reductor flujo de aire

Reductor de flujo de aire que se aplica al ventilador de aspiración. Permite cocinar incluso productos los productos más delicados de pastelería. Es necesario incluir 1 reductor para cada ventilador.

Producto	Precio
XUC156	<b>24,00 €</b>



### BAKERY.PURE

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 1.000 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

Compatible con	Producto	Precio
X*FT-04*-* X*FT-03*-*	XHC010	<b>112,00 €</b>

### REFILL BAKERY.PURE

Cartucho de recambio para el sistema de filtración resine PURE.

Producto	Precio
XHC011	<b>56,00 €</b>

## Accesorios 460x330



### Alarma potenciada

Indicador acústico potenciado fin de precalentamiento y cocción.

Producto	Precio
XEC015	<b>75,00 €</b>



### Conexión Wi-Fi

Permite la conexión a la red Internet sin cable.

#### Obligatorio

Para la activación de la garantía LONG.Life4.

Producto	Precio
XEC012	<b>460,00 €</b>



### Conexión Ethernet

Permite la conexión a la red Internet vía cable.

#### Obligatorio

Para la activación de la garantía LONG.Life4.

Producto	Precio
XEC011	<b>350,00 €</b>



## **BAKERLUX SHOP.Pro™ LED**

### **Horno de convección**

Horno de convección con humedad y 2 velocidades de ventilador programables. Horno sencillo de usar, perfecto para productos de desayuno y merienda, en particular de pastelería y panadería congelada. El panel digital permite almacenar 99 programas con 3 pasos de cocción más precalentamiento, 12 de ellos con acceso inmediato. Cámara en acero inoxidable redondeada para facilitar la limpieza y garantizar la máxima higiene.

## Unox Intensive Cooking



### DRY.Plus:

Extrae rápidamente humedad de la cámara de cocción



### STEAM.Plus:

crea humedad instantánea a partir de 48°C



### AIR.Plus:

ventiladores múltiples con inversión de marcha y 2 velocidades

## Cocción Manual

—— Temperatura: 30 °C – 260 °C

—— Hasta 3 pasos de cocción

—— Humedad ajustada al 20%

## Programas

—— 99 Programas

## Características técnicas

—— Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados

—— Cámara de cocción con guías portabandejas en forma de L. (solo para modelos X\*FT-10EU-\* y X\*FT-06EU-\*)

—— Doble cristal

—— Ventiladores de 2 velocidades y resistencias circulares de calor de alto rendimiento

—— Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta

# Horno de convección 600x400



## 10 600x400

Modelo de horno

Apertura manual  
 Eléctrico

**XEFT-10EU-ELRV**

Apertura manual  
 Eléctrico

**XEFT-10EU-ELRV-DR**

Distancia entre bandejas

75 mm

75 mm

Frecuencia

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltaje

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

Potencia eléctrica

15,5 kW

15,5 kW

Dimensiones - a x p x a

800 x 811 x 952 mm

800 x 811 x 952 mm

Peso

96 kg

96 kg

Tipo de apertura

Bisagras a la izquierda

Bisagras a la izquierda

Versión

-

Con descarga

Precio

**4.610,00 €**

**4.710,00 €**

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

XEFT-10EU-ELLV

XEFT-10EU-ELLV-DR

Precio adicional

**140,00 €**

**140,00 €**

Soportes laterales 8 bandejas - distancia entre las bandejas 94 mm

Producto

XUC154

Precio

**160,00 €**



## 6 600x400

Modelo de horno

Apertura manual  
 Eléctrico

**XEFT-06EU-ELRV**

Apertura manual  
 Eléctrico

**XEFT-06EU-ELRV-DR**

Distancia entre bandejas

75 mm

75 mm

Frecuencia

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltaje

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

Potencia eléctrica

10,3 kW

10,3 kW

Dimensiones - a x p x a

800 x 811 x 682 mm

800 x 811 x 682 mm

Peso

72 kg

72 kg

Tipo de apertura

Bisagras a la izquierda

Bisagras a la izquierda

Versión

-

Con descarga

Precio

**3.290,00 €**

**3.370,00 €**

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

XEFT-06EU-ELLV

XEFT-06EU-ELLV-DR

Precio adicional

**140,00 €**

**140,00 €**

Soportes laterales 5 bandejas - distancia entre las bandejas 94 mm

Producto

XUC153

Precio

**120,00 €**



## Horno de convección 600x400



### 4 600x400

	Apertura manual Eléctrico	Apertura manual Eléctrico	Apertura manual Eléctrico
Modelo de horno	<b>XEFT-04EU-ELD V</b>	<b>XEFT-04EU-ELD P</b>	<b>XEFT-04EU-ELD V-DR</b>
Distancia entre bandejas	75 mm	75 mm	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~   220-240V 3~   220-240V 1~	380-415V 3N~   220-240V 3~   220-240V 1~	380-415V 3N~   220-240V 3~   220-240V 1~
Potencia eléctrica	6,9 kW	6,9 kW	6,9 kW
Dimensiones - a x p x a	800 x 811 x 500 mm	800 x 811 x 500 mm	800 x 811 x 500 mm
Peso	57 kg	57 kg	57 kg
Tipo de apertura	Abatible	Abatible	Abatible
Versión	-	Con bomba	Con descarga
Precio	<b>2.180,00 €</b>	<b>2.200,00 €</b>	<b>2.240,00 €</b>

Soportes laterales 3 bandejas - distancia entre las bandejas 100 mm

Producto  
XUC152

Precio  
48,00 €



### 3 600x400

	Apertura manual Eléctrico	Apertura manual Eléctrico
Modelo de horno	<b>XEFT-03EU-ELD V</b>	<b>XEFT-03EU-ELD P</b>
Distancia entre bandejas	75 mm	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	220-240V 1~	220-240V 1~
Potencia eléctrica	3,5 kW	3,5 kW
Dimensiones - a x p x a	800 x 811 x 425 mm	800 x 811 x 425 mm
Peso	46 kg	46 kg
Tipo de apertura	Abatible	Abatible
Versión	-	Con bomba
Precio	<b>1.700,00 €</b>	<b>1.720,00 €</b>

## Accesorios 600x400



### Kit primera instalación con ducha manual

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y lavado de un horno. Contiene una botella de SPRAY&Rinse 750ml.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
*-DR *-MTD	para la correcta instalación de un solo horno.	XHC027	<b>360,00 €</b>



### Kit primera instalación

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación de un horno y una botella de SPRAY&Rinse 750ml.

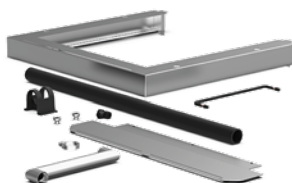
Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
*-DR *-MTD	para la correcta instalación de un solo horno.	XUC013	<b>150,00 €</b>



### Kit superposición hornos

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos eléctricos.

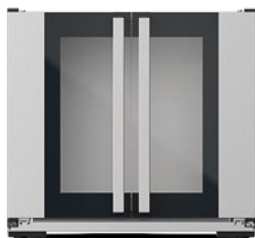
Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Columnas de hornos con XEFT-04EU-* (inferior).	para la correcta superposición de dos hornos eléctricos.	XWKQT-04EF-E	<b>270,00 €</b>



### Kit superposición hornos

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos eléctricos.

Producto	Precio
XWKQT-00EF-E	<b>280,00 €</b>

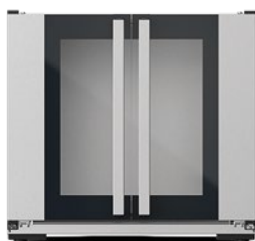


### LIEVOX

Fermentadora con generador de vapor para gestionar de modo preciso el proceso de fermentación.

Capacidad	8 600x400	Potencia eléctrica	2.3 kW
Distancia entre bandejas	68 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	800 x 811 x 750 mm	Frecuencia	50 Hz
Peso	55 kg	Temperatura máx.	50 °C

Producto	Precio
XEKPT-08EU-B	<b>1.780,00 €</b>



### LIEVOX

Fermentadora controlada desde el panel del horno.

Capacidad	8 600x400	Potencia eléctrica	1.2 kW
Distancia entre bandejas	68 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	800 x 792 x 866 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	40 kg	Temperatura máx.	50 °C

Producto	Precio
XEKPT-08EU-C	<b>1.230,00 €</b>

## Accesorios 600x400



### LIEVOX

Fermentadora con generador de vapor para gestionar de modo preciso el proceso de fermentación.

Capacidad	10 600x400	Potencia eléctrica	2.3 kW
Distancia entre bandejas	68 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	800 x 809 x 886 mm	Frecuencia	50 Hz
Peso	62 kg	Temperatura máx.	50 °C

Producto	Precio
<b>XEKPT-10EU-B</b>	<b>1.870,00 €</b>



### LIEVOX

Fermentadora controlada desde el panel del horno.

Capacidad	10 600x400	Potencia eléctrica	1.2 kW
Distancia entre bandejas	68 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	800 x 792 x 866 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	40 kg	Temperatura máx.	50 °C

Producto	Precio
<b>XEKPT-10EU-C</b>	<b>1.340,00 €</b>



### DECK SHOP.Pro

Horno estático con generador de vapor y control digital integrado.

Capacidad	1 600x400	Voltaje	220-240V 1N~
Dimensiones - a x p x a	800 x 840 x 405 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	61 kg	Temperatura máx.	290 °C
Potencia eléctrica	2.7 kW		

Producto	Precio
<b>XEKDT-01EU-S</b>	<b>2.440,00 €</b>



### DECK SHOP.Pro

Horno estático con control digital integrado.

Capacidad	1 600x400	Voltaje	220-240V 1N~
Dimensiones - a x p x a	800 x 840 x 405 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	55 kg	Temperatura máx.	290 °C
Potencia eléctrica	2.7 kW		

Producto	Precio
<b>XEKDT-01EU-D</b>	<b>2.230,00 €</b>



### Campana Ventless

Campana con condensador de vapor. Elimina vapores y olores desprendidos de los humos de cocción. Lavado automático de los filtros integrado.

Dimensiones - a x p x a	800 x 863 x 276 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	24 kg	Diámetro chimenea	121 mm
Potencia eléctrica	0.2 kW	Flujo de aire mín.	550 m³/h
Voltaje	220-240V 1N~	Flujo máximo de aire	750 m³/h

Producto	Precio
<b>XEKHT-HCEU</b>	<b>1.220,00 €</b>

## Accesorios 600x400



### Campana Waterless

Campana para absorber el calor latente de los humos de cocción sin utilizar agua.

Dimensiones - a x p x a	800 x 873 x 239 mm	Voltaje	220-240V 1N~
Peso	25 kg	Frecuencia	50/60 Hz
Potencia eléctrica	0.1 kW	Diámetro chimenea	121 mm

Producto	Precio
<b>XEKHT-ACEU</b>	<b>1.170,00 €</b>



### Condensador de vapor

Elimina vapores y olores desprendidos de los humos de cocción. Puede conectarse a un solo horno.

Dimensiones - a x p x a	471 x 320 x 192 mm	Voltaje	230V 1N~
Peso	10 kg	Frecuencia	50/60 Hz
Potencia eléctrica	0.008 kW		

Producto	Precio
<b>XEKCT-HCEH-M</b>	<b>530,00 €</b>



### Armario intermedio sin puertas

Soporte multifuncional cerrado para almacenar las bandejas con seguridad.

Capacidad	4 600x400	Dimensiones - a x p x a	800 x 773 x 400 mm
Distancia entre bandejas	70 mm	Peso	14 kg

Producto	Precio
<b>XEKIT-04EU</b>	<b>560,00 €</b>



### Stand alto

Soporte multifuncional perfecto para almacenar con total seguridad las bandejas y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar.

Capacidad	8 600x400	Dimensiones - a x p x a	782 x 675 x 738 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	10 kg

Producto	Precio
<b>XEKRT-08EU-H</b>	<b>478,00 €</b>



### Stand medio

Soporte para colocar el horno a la altura perfecta para trabajar o para superponer los hornos en columna.

Capacidad	6 600x400	Dimensiones - a x p x a	794 x 688 x 559 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	7 kg

Producto	Precio
<b>XEKRT-06EU-M</b>	<b>456,00 €</b>



### Stand bajo

Soporte para columna de hornos superpuestos.

Dimensiones - a x p x a	794 x 688 x 355 mm	Peso	6 kg
-------------------------	--------------------	------	------

Producto	Precio
<b>XWKRT-00EF-L</b>	<b>372,00 €</b>



### Stand para colocación en el suelo

Obligatorio para la colocación del horno en el suelo.

Dimensiones - a x p x a	794 x 688 x 150 mm	Peso	4 kg
-------------------------	--------------------	------	------

#### Obligatorio

para la correcta colocación del horno.

Producto	Precio
<b>XWKRT-00EF-F</b>	<b>202,00 €</b>

## Accesorios 600x400



### Ruedas con freno

Permiten agilizar la limpieza. Incluye 2 ruedas con freno, 2 ruedas sin freno y cadenas para fijarlo en la pared.

Dimensiones - a 110 mm

Compatible con	Producto	Precio
Stand, LIEVOX	XUC012	<b>234,00 €</b>



### Patas regulables

Patas regulables para la colocación de la fermentadora. El kit contiene 4 patas.

Dimensiones - a max 150 mm

Producto	Precio
XUC045	<b>118,00 €</b>



### Patas para horno

Patas para la colocación del horno sobre una mesa.

Dimensiones - a 100 mm

Producto	Precio
XUC035	<b>118,00 €</b>



### Bomba alimentación agua

Permite utilizar la humedad del horno incluso cuando la conexión a la red hídrica no está disponible. En caso de solución columna es necesaria una bomba para cada horno y/o LIEVOX.

Producto	Precio
XHC016	<b>120,00 €</b>



### Tanque agua

Tanque de agua para horno colocado sobre una mesa. 4 litros de capacidad.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC021	<b>255,00 €</b>



### Tanque agua

Tanque de agua para horno posicionado en un stand. 4 litros de capacidad.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC023	<b>170,00 €</b>



### Tanque agua

Tanque agua para horno colocado sobre una fermentadora. 4 litros de capacidad. Es necesaria la compra de XUC012 o XUC045.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC024	<b>222,00 €</b>

## Accesorios 600x400



### Tanque agua

Tanque de agua para colocar en la parte superior del horno. 6 litros de capacidad.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	<b>XHC026</b>	<b>120,00 €</b>



### Reductor flujo de aire

Reductor de flujo de aire que se aplica al ventilador de aspiración. Permite cocinar incluso productos los productos más delicados de pastelería. Es necesario incluir 1 reductor para cada ventilador.

Producto	Precio
<b>XUC156</b>	<b>24,00 €</b>



### PURE

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 7.000 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

Compatible con	Producto	Precio
X*FT-10EU-* X*FT-06EU-*	<b>XHC003</b>	<b>287,00 €</b>

#### REFILL PURE

Cartucho de recambio para el sistema de filtración resine PURE.

Producto	Precio
XHC004	<b>191,00 €</b>



### BAKERY.PURE

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 1.000 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

Compatible con	Producto	Precio
X*FT-04*-* X*FT-03*-*	<b>XHC010</b>	<b>112,00 €</b>

#### REFILL BAKERY.PURE

Cartucho de recambio para el sistema de filtración resine PURE.

Producto	Precio
XHC011	<b>56,00 €</b>



### Alarma potenciada

Indicador acústico potenciado fin de precalentamiento y cocción.

Producto	Precio
<b>XEC015</b>	<b>75,00 €</b>



# Horno de convección 460x330



## 4 460x330

Modelo de horno

Apertura manual  
 Eléctrico

**XEFT-04HS-ELDVP**

Apertura manual  
 Eléctrico

**XEFT-04HS-ELDP**

Distancia entre bandejas

75 mm

75 mm

Frecuencia

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltaje

220-240V 1~

220-240V 1~

Potencia eléctrica

3,5 kW

3,5 kW

Dimensiones - a x p x a

600 x 669 x 500 mm

600 x 669 x 500 mm

Peso

39 kg

39 kg

Tipo de apertura

Abatible

Abatible

Versión

-

Con bomba

Precio

**1.330,00 €**

**1.350,00 €**

Soportes laterales 3 bandejas - distancia entre las bandejas 100 mm

Producto  
XUC151

Precio  
48,00 €



## 3 460x330

Modelo de horno

Apertura manual  
 Eléctrico

**XEFT-03HS-ELDVP**

Apertura manual  
 Eléctrico

**XEFT-03HS-ELDP**

Distancia entre bandejas

75 mm

75 mm

Frecuencia

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltaje

220-240V 1~

220-240V 1~

Potencia eléctrica

3 kW

3 kW

Dimensiones - a x p x a

600 x 669 x 425 mm

600 x 669 x 425 mm

Peso

36 kg

36 kg

Tipo de apertura

Abatible

Abatible

Versión

-

Con bomba

Precio

**1.190,00 €**

**1.210,00 €**

### Notas

XEFT-04HS-\* - 4 bandejas TG305 incluidas.

XEFT-03HS-\* - 3 bandejas TG305 incluidas.



## Accesorios 460x330



### Kit superposición hornos

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos eléctricos.

#### Obligatorio

para la correcta superposición de dos hornos eléctricos.

#### Producto

XWKQT-00HS-E

#### Precio

**250,00 €**



### LIEVOX

Fermentadora controlada desde el panel del horno.

Capacidad	8 460x330	Potencia eléctrica	1.2 kW
Distancia entre bandejas	68 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	600 x 711 x 750 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	35 kg	Temperatura máx.	50 °C

#### Producto

XEKPT-08HS-C

#### Precio

**990,00 €**



### LIEVOX

Fermentadora con generador de vapor para gestionar de modo preciso el proceso de fermentación.

Capacidad	8 460x330	Potencia eléctrica	2.3 kW
Distancia entre bandejas	68 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	600 x 730 x 750 mm	Frecuencia	50 Hz
Peso	42 kg	Temperatura máx.	50 °C

#### Producto

XEKPT-08HS-B

#### Precio

**1.600,00 €**



### Campana Ventless

Campana con condensador de vapor. Elimina vapores y olores desprendidos de los humos de cocción. Lavado automático de los filtros integrado.

Dimensiones - a x p x a	600 x 731 x 276 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	21 kg	Diámetro chimenea	121 mm
Potencia eléctrica	0.2 kW	Flujo de aire mín.	550 m³/h
Voltaje	220-240V 1N~	Flujo máximo de aire	750 m³/h

#### Producto

XEKHT-HCHS

#### Precio

**1.090,00 €**



### Campana integrada

Campana con filtro de carbón activo para soluciones integradas.

Dimensiones - a x p x a	600 x 697 x 100 mm	Peso	9 kg
-------------------------	--------------------	------	------

Compatible con  
X\*FT-04HS-\*

#### Producto

XWKHT-BCHS

#### Precio

**490,00 €**



### Campana Waterless

Campana para absorber el calor latente de los humos de cocción sin utilizar agua.

Dimensiones - a x p x a	600 x 730 x 232 mm	Voltaje	220-240V 1N~
Peso	15 kg	Frecuencia	50/60 Hz
Potencia eléctrica	0.075 kW	Diámetro chimenea	30 mm

#### Producto

XEKHT-ACHS

#### Precio

**1.020,00 €**

## Accesorios 460x330



### Condensador de vapor

Elimina vapores y olores desprendidos de los humos de cocción. Puede conectarse a un solo horno.

Dimensiones - a x p x a	471 x 320 x 192 mm	Voltaje	230V 1N~
Peso	10 kg	Frecuencia	50/60 Hz
Potencia eléctrica	0.008 kW		

Producto	Precio
<b>XEKCT-HCEH-M</b>	<b>530,00 €</b>



### Stand alto

Soporte multifuncional perfecto para almacenar con total seguridad las bandejas y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar.

Capacidad	8 460x330	Dimensiones - a x p x a	594 x 546 x 738 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	8 kg

Producto	Precio
<b>XWKRT-08HS-H</b>	<b>446,00 €</b>



### Stand medio

Soporte para colocar el horno a la altura perfecta para trabajar o para superponer los hornos en columna.

Capacidad	6 460x330	Dimensiones - a x p x a	594 x 546 x 559 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	6 kg

Producto	Precio
<b>XWKRT-06HS-M</b>	<b>424,00 €</b>



### Stand para colocación en el suelo

Obligatorio para la colocación del horno en el suelo.

Dimensiones - a x p x a	594 x 546 x 150 mm	Peso	4 kg
-------------------------	--------------------	------	------

Producto	Precio
<b>XWKRT-00HS-F</b>	<b>176,00 €</b>



### Ruedas con freno

Permiten agilizar la limpieza. Incluye 2 ruedas con freno, 2 ruedas sin freno y cadenas para fijarlo en la pared.

Dimensiones - a	110 mm
-----------------	--------

Compatible con	Producto	Precio
Stand, LIEVOX	<b>XUC012</b>	<b>234,00 €</b>



### Patas para horno

Patas para la colocación del horno sobre una mesa.

Dimensiones - a	100 mm
-----------------	--------

Producto	Precio
<b>XUC025</b>	<b>118,00 €</b>



### Patas regulables

Patas regulables para la colocación de la fermentadora. El kit contiene 4 patas.

Dimensiones - a max	150 mm
---------------------	--------

Producto	Precio
<b>XUC045</b>	<b>118,00 €</b>

## Accesorios 460x330



### Bomba alimentación agua

Permite utilizar la humedad del horno incluso cuando la conexión a la red hídrica no está disponible. En caso de solución columna es necesaria una bomba para cada horno y/o LIEVOX.

Producto	Precio
XHC016	<b>120,00 €</b>



### Tanque agua

Tanque de agua para horno colocado sobre una mesa. 4 litros de capacidad.

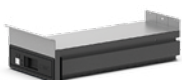
Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC020	<b>210,00 €</b>



### Tanque agua

Tanque de agua para horno posicionado en un stand. 4 litros de capacidad.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC022	<b>150,00 €</b>



### Tanque agua

Tanque agua para horno colocado sobre una fermentadora. 4 litros de capacidad. Es necesaria la compra de XUC012 o XUC045.

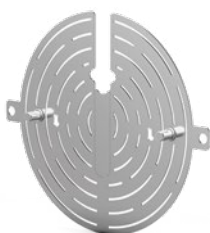
Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC024	<b>222,00 €</b>



### Tanque agua

Tanque de agua para colocar en la parte superior del horno. 6 litros de capacidad.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Hornos con bomba; Hornos sin bomba equipados con XHC016.	si la conexión a la red hídrica no está disponible.	XHC026	<b>120,00 €</b>



### Reductor flujo de aire

Reductor de flujo de aire que se aplica al ventilador de aspiración. Permite cocinar incluso productos los productos más delicados de pastelería. Es necesario incluir 1 reductor para cada ventilador.

Producto	Precio
XUC156	<b>24,00 €</b>



### BAKERY.PURE

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 1.000 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

Compatible con	Producto	Precio
X*FT-04*-* X*FT-03*-*	XHC010	<b>112,00 €</b>

### REFILL BAKERY.PURE

Cartucho de recambio para el sistema de filtración resine PURE.

Producto	Precio
XHC011	<b>56,00 €</b>

## Accesorios 460x330



### Alarma potenciada

Indicador acústico potenciado fin de precalentamiento y cocción.

---

Producto

XEC015

Precio

**75,00 €**





## BAKERLUX SHOP.Pro™ GO

### Horno de convección

Horno de convección programable y fácil de usar, perfecto para productos de desayuno y aperitivos, en particular de pastelería y panadería congelada. El panel digital permite almacenar 99 programas con 3 pasos de cocción más precalentamiento, 12 de ellos con acceso inmediato. Cámara en acero inoxidable redondeada para facilitar la limpieza y garantizar la máxima higiene.

## Unox Intensive Cooking



### DRY.Plus:

Extrae rápidamente humedad de la cámara de cocción



### AIR.Plus:

ventiladores múltiples con inversión de marcha y 2 velocidades

## Cocción Manual

—— Temperatura: 30 °C – 260 °C

—— Hasta 3 pasos de cocción

## Programas

—— 99 Programas

## Características técnicas

—— Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados

—— Cámara de cocción con guías portabandejas en forma de L. (solo para modelos X\*FT-10EU-\* y X\*FT-06EU-\*)

—— Doble cristal

—— Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta

# Horno de convección 600x400



## 10 600x400

Modelo de horno

🖐️ Apertura manual  
⚡ Eléctrico

**XEFT-10EU-EGRN**

🖐️ Apertura manual  
⚡ Eléctrico

**XEFT-10EU-EGRN-DR**

Distancia entre bandejas

75 mm

75 mm

Frecuencia

50 / 60 Hz

51 / 60 Hz

Voltaje

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

Potencia eléctrica

15,5 kW

15,5 kW

Dimensiones - a x p x a

800 x 811 x 952 mm

800 x 811 x 952 mm

Peso

96 kg

96 kg

Tipo de apertura

Bisagras a la izquierda

Bisagras a la izquierda

Versión

-

Con descarga

Precio

**4.190,00 €**

**4.290,00 €**

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

**XEFT-10EU-EGLN**

**XEFT-10EU-EGLN-DR**

Precio adicional

**140,00 €**

**140,00 €**

Soportes laterales 8 bandejas - distancia entre las bandejas 94 mm

Producto

**XUC154**

Precio

**160,00 €**



## 6 600x400

Modelo de horno

🖐️ Apertura manual  
⚡ Eléctrico

**XEFT-06EU-EGRN**

🖐️ Apertura manual  
⚡ Eléctrico

**XEFT-06EU-EGRN-DR**

Distancia entre bandejas

75 mm

75 mm

Frecuencia

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltaje

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

Potencia eléctrica

10,3 kW

10,3 kW

Dimensiones - a x p x a

800 x 811 x 682 mm

800 x 811 x 682 mm

Peso

72 kg

72 kg

Tipo de apertura

Bisagras a la izquierda

Bisagras a la izquierda

Versión

-

Con descarga

Precio

**2.970,00 €**

**3.050,00 €**

Opcional

Bisagras a la izquierda

Producto

**XEFT-06EU-EGLN**

**XEFT-06EU-EGLN-DR**

Precio adicional

**140,00 €**

**140,00 €**

Soportes laterales 5 bandejas - distancia entre las bandejas 94 mm

Producto

**XUC153**

Precio

**120,00 €**



## Horno de convección 600x400



### 4 600x400

Modelo de horno

Apertura manual  
 Eléctrico

**XEFT-04EU-EGDN**

Apertura manual  
 Eléctrico

**XEFT-04EU-EGDN-DR**

Distancia entre bandejas

75 mm

75 mm

Frecuencia

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltaje

380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~

Potencia eléctrica

6,9 kW

6,9 kW

Dimensiones - a x p x a

800 x 811 x 500 mm

800 x 811 x 500 mm

Peso

57 kg

57 kg

Tipo de apertura

Abatible

Abatible

Versión

-

Con descarga

Precio

**1.960,00 €**

**2.020,00 €**

Soportes laterales 3 bandejas - distancia entre las bandejas 100 mm

Producto  
XUC152

Precio  
48,00 €



### 3 600x400

Modelo de horno

Apertura manual  
 Eléctrico

**XEFT-03EU-EGDN**

Distancia entre bandejas

75 mm

Frecuencia

50 / 60 Hz

Voltaje

220-240V 1~

Potencia eléctrica

3,5 kW

Dimensiones - a x p x a

800 x 811 x 425 mm

Peso

46 kg

Tipo de apertura

Abatible

Versión

-

Precio

**1.590,00 €**

## Accesorios 600x400



### Kit primera instalación con ducha manual

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y lavado de un horno. Contiene una botella de SPRAY&Rinse 750ml.

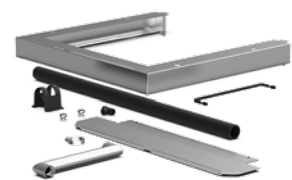
Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
*-DR *-MTD	para la correcta instalación de un solo horno.	XHC027	<b>360,00 €</b>



### Kit primera instalación

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación de un horno y una botella de SPRAY&Rinse 750ml.

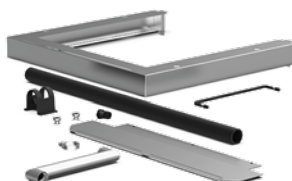
Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
*-DR *-MTD	para la correcta instalación de un solo horno.	XUC013	<b>150,00 €</b>



### Kit superposición hornos

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos eléctricos.

Compatible con	Obligatorio	Producto	Precio
Columnas de hornos con XEFT-04EU-* (inferior).	para la correcta superposición de dos hornos eléctricos.	XWKQT-04EF-E	<b>270,00 €</b>



### Kit superposición hornos

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos eléctricos.

Producto	Precio
XWKQT-00EF-E	<b>280,00 €</b>



### Condensador de vapor

Elimina vapores y olores desprendidos de los humos de cocción. Puede conectarse a un solo horno.

Dimensiones - a x p x a	471 x 320 x 192 mm	Voltaje	230V 1N~
Peso	10 kg	Frecuencia	50/60 Hz
Potencia eléctrica	0.008 kW		

Producto	Precio
XEKCT-HCEH-M	<b>530,00 €</b>



### Armario intermedio sin puertas

Soporte multifuncional cerrado para almacenar las bandejas con seguridad.

Capacidad	4 600x400	Dimensiones - a x p x a	800 x 773 x 400 mm
Distancia entre bandejas	70 mm	Peso	14 kg

Producto	Precio
XEKIT-04EU	<b>560,00 €</b>



### Stand alto

Soporte multifuncional perfecto para almacenar con total seguridad las bandejas y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar.

Capacidad	8 600x400	Dimensiones - a x p x a	782 x 675 x 738 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	10 kg

Producto	Precio
XEKRT-08EU-H	<b>478,00 €</b>

## Accesorios 600x400



### Stand medio

Soporte para colocar el horno a la altura perfecta para trabajar o para superponer los hornos en columna.

Capacidad	6 600x400	Dimensiones - a x p x a	794 x 688 x 559 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	7 kg

Producto	Precio
XEKRT-06EU-M	<b>456,00 €</b>



### Stand bajo

Soporte para columna de hornos superpuestos.

Dimensiones - a x p x a	794 x 688 x 355 mm	Peso	6 kg
-------------------------	--------------------	------	------

Producto	Precio
XWKRT-00EF-L	<b>372,00 €</b>



### Stand para colocación en el suelo

Obligatorio para la colocación del horno en el suelo.

Dimensiones - a x p x a	794 x 688 x 150 mm	Peso	4 kg
-------------------------	--------------------	------	------

#### Obligatorio

para la correcta colocación del horno.

Producto	Precio
XWKRT-00EF-F	<b>202,00 €</b>



### Ruedas con freno

Permiten agilizar la limpieza. Incluye 2 ruedas con freno, 2 ruedas sin freno y cadenas para fijarlo en la pared.

Dimensiones - a	110 mm
-----------------	--------

Compatible con	Producto	Precio
Stand, LIEVOX	XUC012	<b>234,00 €</b>



### Patatas para horno

Patatas para la colocación del horno sobre una mesa.

Dimensiones - a	100 mm
-----------------	--------

Producto	Precio
XUC035	<b>118,00 €</b>



### Reductor flujo de aire

Reductor de flujo de aire que se aplica al ventilador de aspiración. Permite cocinar incluso productos los productos más delicados de pastelería. Es necesario incluir 1 reductor para cada ventilador.

Producto	Precio
XUC156	<b>24,00 €</b>



### Alarma potenciada

Indicador acústico potenciado fin de precalentamiento y cocción.

Producto	Precio
XEC015	<b>75,00 €</b>



# Horno de convección 460x330



## 4 460x330

Modelo de horno **XEFT-04HS-EGDN**

Distancia entre bandejas	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	220-240V 1~
Potencia eléctrica	3,5 kW
Dimensiones - a x p x a	600 x 669 x 500 mm
Peso	39 kg
Tipo de apertura	Abatible
Versión	-
Precio	<b>1.150,00 €</b>

-  Apertura manual
-  Eléctrico

Soportes laterales 3 bandejas - distancia entre las bandejas 100 mm

Producto  
XUC151



Precio  
**48,00 €**



## 3 460x330

Modelo de horno **XEFT-03HS-EGDN**

Distancia entre bandejas	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	220-240V 1~
Potencia eléctrica	3 kW
Dimensiones - a x p x a	600 x 669 x 425 mm
Peso	36 kg
Tipo de apertura	Abatible
Versión	-
Precio	<b>1.060,00 €</b>

-  Apertura manual
-  Eléctrico

### Notas

XEFT-04HS-\* - 4 bandejas TG305 incluidas.

XEFT-03HS-\* - 3 bandejas TG305 incluidas.

## Accesorios 460x330



### Kit superposición hornos

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos eléctricos.

#### Obligatorio

para la correcta superposición de dos hornos eléctricos.

#### Producto

XWKQT-00HS-E

#### Precio

**250,00 €**



### Campana integrada

Campana con filtro de carbón activo para soluciones integradas.

Dimensiones - a x p x a 600 x 697 x 100 mm

Peso

9 kg

#### Compatible con

X\*FT-04HS-\*

#### Producto

XWKHT-BCHS

#### Precio

**490,00 €**



### Campana Waterless

Campana para absorber el calor latente de los humos de cocción sin utilizar agua.

Dimensiones - a x p x a 600 x 730 x 232 mm

Voltaje

220-240V 1N~

Peso

15 kg

Frecuencia

50/60 Hz

Potencia eléctrica

0.075 kW

Diámetro chimenea

30 mm

#### Producto

XEKHT-ACHS

#### Precio

**1.020,00 €**



### Condensador de vapor

Elimina vapores y olores desprendidos de los humos de cocción. Puede conectarse a un solo horno.

Dimensiones - a x p x a 471 x 320 x 192 mm

Voltaje

230V 1N~

Peso

10 kg

Frecuencia

50/60 Hz

Potencia eléctrica

0.008 kW

#### Producto

XEKCT-HCEH-M

#### Precio

**530,00 €**



### Stand alto

Soporte multifuncional perfecto para almacenar con total seguridad las bandejas y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar.

Capacidad 8 460x330

Dimensiones - a x p x a

594 x 546 x 738 mm

Distancia entre bandejas 60 mm

Peso

8 kg

#### Producto

XWKRT-08HS-H

#### Precio

**446,00 €**



### Stand medio

Soporte para colocar el horno a la altura perfecta para trabajar o para superponer los hornos en columna.

Capacidad 6 460x330

Dimensiones - a x p x a

594 x 546 x 559 mm

Distancia entre bandejas 60 mm

Peso

6 kg

#### Producto

XWKRT-06HS-M

#### Precio

**424,00 €**



### Stand para colocación en el suelo

Obligatorio para la colocación del horno en el suelo.

Dimensiones - a x p x a 594 x 546 x 150 mm

Peso

4 kg

#### Producto

XWKRT-00HS-F

#### Precio

**176,00 €**

## Accesorios 460x330



### Ruedas con freno

Permiten agilizar la limpieza. Incluye 2 ruedas con freno, 2 ruedas sin freno y cadenas para fijarlo en la pared.

Dimensiones - a 110 mm

Compatible con  
Stand, LIEVOX

Producto  
XUC012

Precio  
**234,00 €**



### Patas para horno

Patas para la colocación del horno sobre una mesa.

Dimensiones - a 100 mm

Producto  
XUC025

Precio  
**118,00 €**



### Alarma potenciada

Indicador acústico potenciado fin de precalentamiento y cocción.

Producto  
XEC015

Precio  
**75,00 €**



## Accesorios 600x400

### Carro portabandejas



#### Carro portabandejas

Soporte multifuncional para almacenar y transportar las bandejas con seguridad.

Capacidad	18 600x400	Dimensiones - a x p x a	726 x 495 x 1700 mm
Distancia entre bandejas	80 mm	Peso	15 kg

Producto	Precio
<b>XTB0005</b>	<b>870,00 €</b>



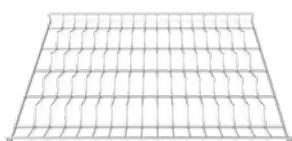
#### Carro portabandejas

Soporte multifuncional para almacenar y transportar las bandejas con seguridad.

Capacidad	18 400x600	Dimensiones - a x p x a	526 x 695 x 1700 mm
Distancia entre bandejas	80 mm	Peso	15 kg

Producto	Precio
<b>XTB0003</b>	<b>870,00 €</b>

### Baking Essentials



#### BAGUETTE.GRID

Parrilla cromada ultra ligera - 5 canales.

Altura	Producto	Precio
27 mm	<b>GRP410</b>	<b>28,00 €</b>



#### BAKE

Bandeja en aluminio. Solo se puede pedir en múltiplos de 2 piezas.

Altura	Producto	Precio
15 mm	<b>TG405</b>	*precio unitario <b>26,00 €</b>



#### BAKE.BLACK

Bandeja en aluminio con recubrimiento antiadherente. Solo se puede pedir en múltiplos de 2 piezas.

Altura	Producto	Precio
15 mm	<b>TG460</b>	*precio unitario <b>38,00 €</b>



#### BAKE.SILICO

Bandeja en aluminio con recubrimiento de silicona.

Altura	Producto	Precio
9 mm	<b>TG416</b>	<b>41,00 €</b>



#### CHROMO.GRID

Parrilla lisa cromada.

Altura	Producto	Precio
8 mm	<b>GRP405</b>	<b>21,00 €</b>



## Accesorios 600x400



### FAKIRO.GRILL

Bandeja en aluminio con recubrimiento antiadherente. Dos superficies - lisa y a rayas - para diferentes cocciones.

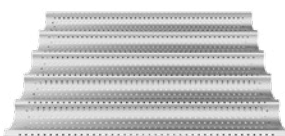
Altura	Producto	Precio
12 mm	TG465	<b>198,00 €</b>



### FAKIRO™

Bandeja en aluminio. Dos superficies - lisa y a rayas - para diferentes productos.

Altura	Producto	Precio
12 mm	TG440	<b>130,00 €</b>



### FORO.BAGUETTE

Bandeja en aluminio microperforada - 5 canales.

Altura	Producto	Precio
34 mm	TG445	<b>45,00 €</b>



### FORO.BAGUETTE.BLACK

Bandeja en aluminio microperforada con recubrimiento antiadherente- 5 conducto.

Altura	Producto	Precio
34 mm	TG435	<b>58,00 €</b>



### FORO.BAKE

Bandeja en aluminio microperforada. Solo se puede pedir en múltiplos de 2 piezas.

Altura	Producto	Precio
15 mm	TG410	*precio unitario <b>31,00 €</b>



### FORO.BLACK

Bandeja en aluminio microperforada con recubrimiento antiadherente. Solo se puede pedir en múltiplos de 2 piezas.

Altura	Producto	Precio
15 mm	TG430	*precio unitario <b>42,00 €</b>



### FORO.SILICO

Bandeja en aluminio microperforada con recubrimiento de silicona.

Altura	Producto	Precio
9 mm	TG415	<b>42,00 €</b>

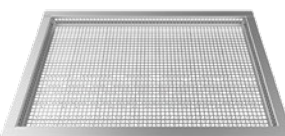


### STEEL.BAKE

Bandeja en acero inoxidable.

Altura	Producto	Precio
20 mm	TG450	<b>70,00 €</b>

## Cooking Essentials



### STEAM&FRY

Bandeja en acero inoxidable para cocciones de fritos o al vapor.

Altura	Producto	Precio
30 mm	GRP420	<b>117,00 €</b>

# Accesorios 460x330

## Baking Essentials



### BAGUETTE.GRID

Parrilla cromada ultra ligera - 4 canales.

Altura	Producto	Precio
32 mm	GRP310	<b>24,00 €</b>



### BAKE

Bandeja en aluminio. Solo se puede pedir en múltiplos de 2 piezas.

Altura	Producto	Precio
11 mm	TG305	*precio unitario <b>15,00 €</b>



### CHROMO.GRID

Parrilla lisa cromada.

Altura	Producto	Precio
8.5 mm	GRP305	<b>15,00 €</b>



### FAKIRO™

Bandeja en aluminio. Dos superficies - lisa y a rayas - para diferentes productos.

Altura	Producto	Precio
12 mm	TG335	<b>75,00 €</b>



### FORO.BAKE

Bandeja en aluminio microperforada. Solo se puede pedir en múltiplos de 2 piezas.

Altura	Producto	Precio
10 mm	TG310	*precio unitario <b>20,00 €</b>



### FORO.BLACK

Bandeja en aluminio microperforada con recubrimiento antiadherente. Solo se puede pedir en múltiplos de 2 piezas.

Altura	Producto	Precio
10 mm	TG330	*precio unitario <b>28,00 €</b>



### FORO.SILICO

Bandeja en aluminio microperforada con recubrimiento de silicona.

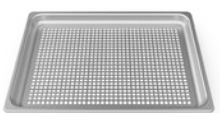
Altura	Producto	Precio
10 mm	TG315	<b>32,00 €</b>



### PAN.FRY

Bandeja esmaltada para fritos.

Altura	Producto	Precio
20 mm	TG350	<b>37,00 €</b>



### STEAM&FRY

Bandeja en acero inoxidable para cocciones de fritos o al vapor.

Altura	Producto	Precio
30 mm	GRP350	<b>85,00 €</b>

## Accesorios



### SPRAY&Rinse

Detergente en spray para limpieza manual de todo tipo de hornos. Desengrasa y elimina todo tipo de suciedad. Una caja contiene nº 12 botellas de 750 ml cada una. Una vez usado el producto deseche la botella. Solo para hornos sin circuito de lavado automático integrado.

	Producto	Precio
1 caja	DB1044	<b>85,00 €</b>
6 cajas (precio por caja)	DB1044	<b>81,00 €</b>
30 cajas (precio por caja)	DB1044	<b>77,00 €</b>





## **BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG**

### **Horno combinado**


Horno combinado profesional inteligente capaz de gestionar procesos de panadería y pastelería (fresca y congelada) y múltiples procesos de cocción gastronómicos (deshidratación, cocción al vapor, cocción a baja temperatura, cocción sous vide, asado, parrilla, fritura, regeneración y regeneración al plato). Gracias a las tecnologías Unox Intensive Cooking e Intelligent Performance y a la gestión automática de los procesos de cocción CHEFUNOX, garantiza resultados perfectos que se pueden repetir incluso sin personal cualificado.


## Unox Intelligent Performance

 **ADAPTIVE.Cooking™:**  
regula automáticamente los parámetros de cocción para garantizar resultados que se pueden repetir


 **AUTO.Soft:**  
gestiona la salida térmica para hacerla más delicada


 **CLIMALUX™:**  
control total de la humedad en la cámara de cocción


 **SENSE.Klean:**  
calcula el grado de suciedad del horno y sugiere el ciclo de lavado automático adecuado.


 **SMART.Preheating:**  
ajusta automáticamente la temperatura y la duración del precalentamiento

## Unox Intensive Cooking

 **DRY.Maxi™:**  
extrae rápidamente la humedad de la cámara de cocción.

 **PRESSURE.Steam:**  
Aumenta la saturación de vapor y la temperatura

 **STEAM.Maxi™:**  
produce vapor saturado

 **AIR.Maxi™:**  
gestiona la inversión de marcha automática y la función pulsada de los ventiladores

## Data Driven Cooking

Controla y monitoriza en tiempo real las condiciones en las que está trabajando tu horno, crea y comparte nuevas recetas. La inteligencia artificial transforma tus datos de consumo en información útil para permitirte aumentar tus ganancias diarias. Crea, analiza, mejora

## Cocción Manual

—— Temperatura: 30 °C – 300 °C

—— Hasta 9 pasos de cocción

—— CLIMA.Control: humedad o aire seco ajustado al 10%.

—— Cocción con sonda al corazón y función Delta T

—— Sonda al corazón MULTI.Point

—— Sonda al corazón SOUS-VIDE (accessorio opcional)

## Programas

—— 1000+ Programas

—— CHEFUNOX: elige qué quieres cocinar de tu librería y el horno selecciona automáticamente los parámetros

—— MULTI.TIME: gestiona hasta 10 procesos de cocción contemporáneamente

—— MISE.EN.PLACE: sincroniza la introducción de las bandejas para tener todos los platos preparados al mismo tiempo

—— MIND.Maps™: diseña directamente en la pantalla los procesos de cocción

—— READY.BAKE: programas de tiempo infinito preestablecidos listos para usarse

## Características técnicas

—— ROTOR.Klean™ : sistema de lavado automático

—— Lavado especial automático detrás del carter

—— Cámara de cocción moldeada de acero inoxidable AISI 316 L

—— Triple cristal

—— Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta

—— Soportes para bandejas con sistema antivuelco

—— Sistema recoge gotas integrado en la puerta, que sigue en funcionamiento incluso con la puerta abierta.

—— 6 motores con sistema de ventiladores múltiples con inversión de sentido de marcha y resistencias rectilíneas con alta intensidad de potencia

—— Contenedor detergente Det&Rinse integrado

—— Conexión Wi-Fi integrada

—— WI-Fi-/USB data: descarga/carga de datos HACCP

—— WI-Fi-/USB data: descarga/carga de programas

## Horno combinado 600x400



### 16 600x400

	⚡ Eléctrico	⚡ Eléctrico	🔥 Gas
Modelo de horno	XEBL-16EU-YPRS	XEBL-16EU-DPRS	XEBL-16EU-GPRS
Distancia entre bandejas	81.5 mm	81.5 mm	81 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~	380-415V 3N~   220-240V 3~	220-240V 1N~
Potencia eléctrica	38,5 kW	38,5 kW	2,5 kW
Potencia gas nominal máx.	-	-	48 kW
Dimensiones - a x p x a	892 x 925 x 1875 mm	892 x 925 x 1875 mm	892 x 925 x 1875 mm
Peso	292 kg	292 kg	309 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda	Bisagras a la izquierda	Bisagras a la izquierda
Precio	<b>18.300,00 €</b>	<b>18.950,00 €</b>	<b>20.700,00 €</b>

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto	Precio adicional
XEBL-16EU-YPLS	300,00 €
XEBL-16EU-DPLS	300,00 €
XEBL-16EU-GPLS	300,00 €

#### Notas

Todos los hornos BIG incluyen un carro QUICK.Load.

**Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud - Precio adicional 100,00 €**

## Accesorios 600x400



### LIEVOX

Fermentadora con control digital integrado.

Capacidad	16 600x400	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	866 x 950 x 1879 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	100 kg	Temperatura máx.	50 °C
Potencia eléctrica	2,4 kW		

Producto	Precio
XEBPL-16EU-D	<b>3.870,00 €</b>



### Campana Ventless

Campana con condensador de vapor. Elimina vapores y olores desprendidos de los humos de cocción. Lavado automático de los filtros integrado. Incluye 2 metros de tubo para su correcta instalación.

Dimensiones - a x p x a	892 x 1132 x 240 mm	Diámetro chimenea	121 mm
Potencia eléctrica	0,1 kW	Flujo de aire mín.	310 m³/h
Voltaje	230V 1N~	Flujo máximo de aire	390 m³/h
Frecuencia	50/60 Hz		

Compatible con	Producto	Precio
Hornos eléctricos	XEAHL-HCFL	<b>1.540,00 €</b>



### Filtro de carbón activo

Chasis con filtro de carbón activo. Elimina todos los olores desprendidos por los alimentos durante la cocción.

Dimensiones - a x p x a	413 x 655 x 108 mm	Peso	11 kg
-------------------------	--------------------	------	-------

Compatible con	Producto	Precio
Campana Ventless	XUC140	<b>430,00 €</b>

### Cartucho filtro de carbón activo

Cartucho de repuesto para filtro de carbón activo.

Producto	Precio
XUC141	<b>180,00 €</b>



### Conductor salida de gases

Permite que los humos de la combustión sean conducidos al exterior.

Dimensiones - a x p x a	478 x 254 x 150 mm	Diámetro chimenea	150 mm
Peso	4 kg		

Compatible con	Producto	Precio
Hornos de gas	XUC072	<b>125,00 €</b>



### Bandeja SMART.Drain

Bandeja en material antiadherente con agujero central. Canaliza los líquidos y grasas expulsados de los alimentos durante la cocción al desagüe del horno. Ayuda a mantener limpio el fondo del horno.

Dimensiones - a	20 mm
-----------------	-------

Producto	Precio
XUC047	<b>112,00 €</b>

## Accesorios 600x400



### QUICK.Load

Carro portabandejas en acero AISI 316L resistente a la corrosión.

Capacidad	16 600x400	Dimensiones - a x p x a	776 x 615 x 1741 mm
Distancia entre bandejas	81 mm	Peso	26 kg

#### Compatible con

XEBL-16EU-\*  
XEBPL-16EU-\* (es necesario ajustar la altura de las patas)

#### Producto

XEBTL-16EU

#### Precio

**1.460,00 €**

#### Personalizaciones

La capacidad y la distancia entre las bandejas se puede personalizar según solicitud. Cantidad mínima: 2 carros.

Precio adicional por unidad de carro personalizado.

Producto	Precio adicional
XEBTL-16EU	<b>100,00 €</b>



### BAKE.Rest

Carro para cocciones y enfriamiento de productos fermentados con sistema de antivuelco para las bandejas. Estructura en acero AISI 316L.

Capacidad	5 bandejas (25 panettone)	Dimensiones - a x p x a	776 x 615 x 1725 mm
Distancia entre bandejas	250 mm	Peso	40 kg

#### Producto

XEBTL-05PN

#### Precio

**1.910,00 €**

#### Personalizaciones

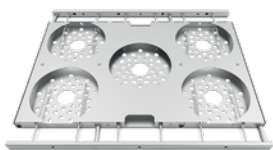
La capacidad y la distancia entre las bandejas se puede personalizar según solicitud. Cantidad mínima: 2 carros.

Precio adicional por unidad de carro personalizado.

Producto	Precio adicional
XEBTL-05PN	<b>100,00 €</b>



## Accesorios 600x400



### PANETTONE.Bake

Bandeja en acero inoxidable con sistema de pasadores simétricos para panettones de 1 kg con molde de ø 165-170 mm.

Dimensiones - a 22 mm

Compatible con	Producto	Precio
XEBTL-05PN	TG480	<b>212,00 €</b>

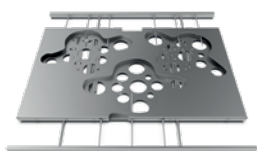
#### Personalizaciones

La dimensión y la forma de los moldes se puede personalizar bajo solicitud específica. En pedidos superiores a 40 bandejas la personalización es gratuita.

Producto	Precio
TG480	<b>300,00 €</b>

Precio adicional por bandeja personalizada.

Producto	Precio adicional
TG480	<b>20,00 €</b>



### COLOMBA.Bake

Bandeja en acero inoxidable con sistema de pasadores simétricos para colombas de pascua de 750 gr con molde de 295 x 205 mm (l x a).

Dimensiones - a 22 mm

Producto	Precio
TG485	<b>212,00 €</b>

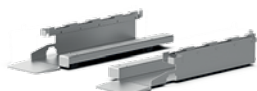
#### Personalizaciones

La dimensión y la forma de los moldes se puede personalizar bajo solicitud específica. En pedidos superiores a 40 bandejas la personalización es gratuita.

Producto	Precio
TG485	<b>300,00 €</b>

Precio adicional por bandeja personalizada.

Producto	Precio adicional
TG485	<b>20,00 €</b>



### Rampa entrada carro

Permite compensar pendientes o desniveles del suelo hasta un máximo de 25 mm por metro y colocar el carro de forma correcta y segura en el horno.

Producto	Precio
XUC163	<b>470,00 €</b>



### Soporte para maneta del carro

Permite reponer de manera segura y cómoda la manilla del carro en el lateral del horno.

Producto	Precio
XUC161	<b>44,00 €</b>



### Sonda sous vide extrafina

Sonda al corazón monopunto con aguja extrafina para utilizar en bolsas de envasado al vacío.

Producto	Precio
XEC004	<b>350,00 €</b>

## Accesorios 600x400



### Ducha manual externa

Permite el lavado manual del horno y el llenado de los contenedores.

Producto	Precio
XHC001	<b>138,00 €</b>



### PURE

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 7.000 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

En combinación con los hornos MIND.Maps™ PLUS BIG, se requiere la compra de 2 PURE XHC003.

Producto	Precio
XHC003	<b>287,00 €</b>

### Es necesaria la compra de

Para la correcta instalación de XHC003 combinado con hornos MIND.Maps™ PLUS BIG es necesario el kit de conexiones Y JG 8 mm.

Producto	Precio
KEL1115	<b>60,00 €</b>

### REFILL PURE

Cartucho de recambio para el sistema de filtración resine PURE.

Producto	Precio
XHC004	<b>191,00 €</b>



### Conexión para indicadores externos

Conexión para indicadores acústicos o visuales exteriores para estado/fin cocción o precalentamiento.

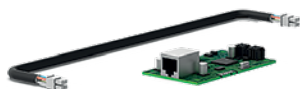
Producto	Precio
XEC017	<b>242,00 €</b>



### Alarma potenciada

Indicador acústico potenciado fin de precalentamiento y cocción.

Producto	Precio
XEC019	<b>187,00 €</b>



### Conexión Ethernet

Permite la conexión a la red Internet vía cable.

Producto	Precio
XEC001	<b>425,00 €</b>



### Conexión Wi-Fi

Permite la conexión a la red Internet sin cable.

Compatible con	Producto	Precio
Hornos MIND.Maps™ PLUS producidos antes del 28/02/2020 - ej. X**C-****-*p*	XEC006	<b>235,00 €</b>







## **BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS** **COUNTERTOP**

### **Horno combinado**


Horno combinado profesional inteligente capaz de gestionar procesos de panadería y pastelería (fresca y congelada) y múltiples procesos de cocción gastronómicos (deshidratación, cocción al vapor, cocción a baja temperatura, cocción sous vide, asado, parrilla, fritura, regeneración y regeneración al plato). Gracias a las tecnologías Unox Intensive Cooking e Intelligent Performance y a la gestión automática de los procesos de cocción CHEFUNOX, garantiza resultados perfectos que se pueden repetir incluso sin personal cualificado.


## Unox Intelligent Performance

 **ADAPTIVE.Cooking™:**  
regula automáticamente los parámetros de cocción para garantizar resultados que se pueden repetir


 **AUTO.Soft:**  
gestiona la salida térmica para hacerla más delicada


 **CLIMALUX™:**  
control total de la humedad en la cámara de cocción


 **SENSE.Klean:**  
calcula el grado de suciedad del horno y sugiere el ciclo de lavado automático adecuado.


 **SMART.Preheating:**  
ajusta automáticamente la temperatura y la duración del precalentamiento

## Unox Intensive Cooking

 **DRY.Maxi™:**  
extrae rápidamente la humedad de la cámara de cocción.

 **PRESSURE.Steam:**  
Aumenta la saturación de vapor y la temperatura

 **STEAM.Maxi™:**  
produce vapor saturado

 **AIR.Maxi™:**  
gestiona la inversión de marcha automática y la función pulsada de los ventiladores

## Data Driven Cooking

Controla y monitoriza en tiempo real las condiciones en las que está trabajando tu horno, crea y comparte nuevas recetas. La inteligencia artificial transforma tus datos de consumo en información útil para permitirte aumentar tus ganancias diarias. Crea, analiza, mejora

## Cocción Manual

—— Temperatura: 30 °C – 260 °C

—— Hasta 9 pasos de cocción

—— CLIMA.Control: humedad o aire seco ajustado al 10%.

—— Cocción con sonda al corazón y función Delta T

—— Sonda al corazón MULTI.Point

—— Sonda al corazón SOUS-VIDE (accessorio opcional)

## Programas

—— 1000+ Programas

—— CHEFUNOX: elige qué quieres cocinar de tu librería y el horno selecciona automáticamente los parámetros

—— MULTI.TIME: gestiona hasta 10 procesos de cocción contemporáneamente

—— MISE.EN.PLACE: sincroniza la introducción de las bandejas para tener todos los platos preparados al mismo tiempo

—— MIND.Maps™: diseña directamente en la pantalla los procesos de cocción

—— READY.BAKE: programas de tiempo infinito preestablecidos listos para usarse

## Características técnicas

—— ROTOR.Klean™ : sistema de lavado automático

—— Lavado especial automático detrás del carter

—— Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados

—— Triple cristal

—— Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta

—— Soportes para bandejas con sistema antivuelco

—— Sistema recoge gotas integrado en la puerta, que sigue en funcionamiento incluso con la puerta abierta.

—— Sistema de ventiladores múltiples de 4 velocidades y elementos de calor de alto rendimiento

—— Contenedor detergente Det&Rinse integrado

—— Conexión Wi-Fi integrada

—— WI-Fi-/USB data: descarga/carga de datos HACCP

—— WI-Fi-/USB data: descarga/carga de programas

## Horno combinado 600x400



### 10 600x400

⚡ Eléctrico

🔥 Gas

Modelo de horno	XEBC-10EU-EPRM	XEBC-10EU-GPRM
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~   *220-240V 3~	220-240V 1N~
Potencia eléctrica	21,3 kW	1,4 kW
Potencia gas nominal máx.	-	25 kW
Dimensiones - a x p x a	860 x 967 x 1162 mm	860 x 967 x 1162 mm
Peso	148 kg	163 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda	Bisagras a la izquierda
Precio	<b>10.050,00 €</b>	<b>10.550,00 €</b>

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto	Precio adicional
XEBC-10EU-EPLM	300,00 €
XEBC-10EU-GPLM	300,00 €

Kit conexión eléctrica

Compatible con	Voltaje	Producto	Precio
*Hornos eléctricos	220-240V 3~	XUC128	24,00 €



### 6 600x400

⚡ Eléctrico

🔥 Gas

Modelo de horno	XEBC-06EU-EPRM	XEBC-06EU-GPRM
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~   220-240V 3~   *220-240V 1~	220-240V 1N~
Potencia eléctrica	14 kW	1 kW
Potencia gas nominal máx.	-	19 kW
Dimensiones - a x p x a	860 x 967 x 842 mm	860 x 967 x 842 mm
Peso	112 kg	126 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda	Bisagras a la izquierda
Precio	<b>7.100,00 €</b>	<b>7.700,00 €</b>

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto	Precio adicional
XEBC-06EU-EPLM	300,00 €
XEBC-06EU-GPLM	300,00 €

Kit conexión eléctrica

Compatible con	Voltaje	Producto	Precio
*Hornos eléctricos	220-240V 1~	XUC129	24,00 €

#### Notas

**Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud - Precio adicional 200,00 €**

# Horno combinado 600x400



## 4 600x400

⚡ Eléctrico

Modelo de horno	XEBC-04EU-EPRM		
Distancia entre bandejas	80 mm		
Frecuencia	50 / 60 Hz		
Voltaje	380-415V 3N~   220-240V 3~   *220-240V 1~		
Potencia eléctrica	10,6 kW		
Potencia gas nominal máx.	-		
Dimensiones - a x p x a	860 x 967 x 675 mm		
Peso	95 kg		
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda		
Precio	<b>5.050,00 €</b>		

Opcional

Bisagras a la derecha	Producto	Precio adicional
	XEBC-04EU-EPLM	300,00 €

Kit conexión eléctrica

Compatible con	Voltaje	Producto	Precio
*Hornos eléctricos	220-240V 1~	XUC129	24,00 €

Notas

**Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud** - Precio adicional **200,00 €**

## Accesorios 600x400



### Kit primera instalación horno + detergente

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación de un horno y una botella de detergente DET&Rinse™ PLUS (1 litro) UN 1814, 8, II - ADR cantidad limitada.

Obligatorio	Producto	Precio
para la correcta instalación de un solo horno.	XUC001-DR	<b>180,00 €</b>

### Kit primera instalación

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación de un horno.

Obligatorio	Producto	Precio
para la correcta instalación de un solo horno.	XUC001	<b>180,00 €</b>



### Kit superposición hornos eléctricos + detergente

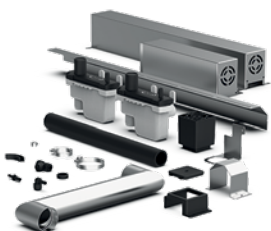
Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos eléctricos y dos botellas de detergente DET&Rinse™ PLUS (1 litro cada una) UN 1814, 8, II - ADR cantidad limitada.

Obligatorio	Producto	Precio
para la correcta superposición de dos hornos eléctricos.	XEAQC-00E2-E-DR	<b>370,00 €</b>

### Kit superposición hornos eléctricos

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos eléctricos.

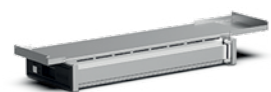
Obligatorio	Producto	Precio
para la correcta superposición de dos hornos eléctricos.	XEAQC-00E2-E	<b>370,00 €</b>



### Kit superposición hornos de gas

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos.

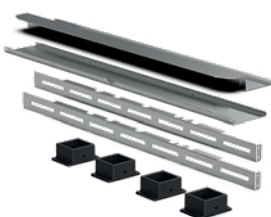
Obligatorio	Producto	Precio
para apilar XEBC-06EU-GP*M (inferior) + XEBC-06EU-*	XEAQC-00E2-G	<b>370,00 €</b>



### Soporte tanque detergente

Obligatorio para colocar el tanque DET&Rinse™ en columnas con horno DECKTOP o armario intermedio sin puertas.

Producto	Precio
XUC060	<b>182,00 €</b>



### Kit superposición HORNO, DECKTOP & LIEVOX

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de BAKERTOP, DECKTOP e LIEVOX.

Producto	Precio
para superponer DECKTOP + HORNO XEBDC-01EU-D + XEBC-*	<b>XUC061 460,00 €</b>
para superponer LIEVOX + DECKTOP XEBPC-* + XEBDC-01EU-* XEBDC-01EU-D + XEBDC-01EU-D	<b>XUC062 460,00 €</b>
para superponer DECKTOP + DECKTOP XEBDC-02EU-D + XEBDC-02EU-D	<b>XUC063 460,00 €</b>



## Accesorios 600x400



### LIEVOX

Fermentadora con generador de vapor para gestionar de modo preciso el proceso de fermentación.

Capacidad	12 600x400	Potencia eléctrica	2,3 kW
Distancia entre bandejas	75 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	860 x 978 x 798 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	40 kg	Temperatura máx.	50 °C

Producto **XEBPC-12EU-B** Precio **1.960,00 €**



### LIEVOX

Fermentadora con generador de vapor para gestionar de modo preciso el proceso de fermentación.

Capacidad	8 600x400	Potencia eléctrica	2,3 kW
Distancia entre bandejas	75 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	860 x 978 x 658 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	35 kg	Temperatura máx.	50 °C

Producto **XEBPC-08EU-B** Precio **1.860,00 €**



### DECKTOP

Horno estático controlado desde el panel del horno.

Capacidad	1 600x400	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	860 x 880 x 400 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	62 kg	Temperatura máx.	290 °C
Potencia eléctrica	2,7 kW		

Producto **XEBDC-01EU-C** Precio **2.480,00 €**



### DECKTOP

Horno estático con control digital integrado.

Capacidad	1 600x400	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	860 x 880 x 400 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	62 kg	Temperatura máx.	290 °C
Potencia eléctrica	2,7 kW		

Producto **XEBDC-01EU-D** Precio **2.970,00 €**



### DECKTOP

Horno estático controlado desde el panel del horno.

Capacidad	2 600x400	Voltaje	400V 3N~
Dimensiones - a x p x a	860 x 1150 x 400 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	82 kg	Temperatura máx.	290 °C
Potencia eléctrica	5,7 kW		

Producto **XEBDC-02EU-C** Precio **2.760,00 €**

## Accesorios 600x400



### DECKTOP

Horno estático con control digital integrado.

Capacidad	2 600x400	Voltaje	400V 3N~
Dimensiones - a x p x a	860 x 880 x 400 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	78 kg	Temperatura máx.	290 °C
Potencia eléctrica	5,7 kW		

Producto	Precio
<b>XEBDC-02EU-D</b>	<b>3.290,00 €</b>



### Campana Ventless

Campana con condensador de vapor. Elimina vapores y olores desprendidos de los humos de cocción. Lavado automático de los filtros integrado.

Dimensiones - a x p x a	860 x 1145 x 240 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	25 kg	Diámetro chimenea	121 mm
Potencia eléctrica	0,1 kW	Flujo de aire mín.	310 m³/h
Voltaje	230V 1N~	Flujo máximo de aire	390 m³/h

Compatible con	Producto	Precio
Hornos eléctricos	<b>XEBHC-HCEU</b>	<b>1.610,00 €</b>



### Filtro de carbón activo

Chasis con filtro de carbón activo. Elimina todos los olores desprendidos por los alimentos durante la cocción.

Dimensiones - a x p x a	413 x 655 x 108 mm	Peso	11 kg
-------------------------	--------------------	------	-------

Compatible con	Producto	Precio
Campana Ventless	<b>XUC140</b>	<b>430,00 €</b>

### Cartucho filtro de carbón activo

Cartucho de repuesto para filtro de carbón activo.

Producto	Precio
<b>XUC141</b>	<b>180,00 €</b>



### Campana Waterless

Condensa los vapores producidos durante la cocción sin utilizar agua.

Dimensiones - a x p x a	860 x 1000 x 217 mm	Voltaje	230V 1N~
Peso	20 kg	Frecuencia	50/60 Hz
Potencia eléctrica	0,13 kW		

Compatible con	Producto	Precio
Hornos eléctricos	<b>XEBHC-ACEU</b>	<b>1.610,00 €</b>



### Conductor salida de gases

Permite que los humos de la combustión sean conducidos al exterior.

Dimensiones - a x p x a	478 x 254 x 150 mm	Diámetro chimenea	150 mm
Peso	3.5 kg		

Compatible con	Producto	Precio
Hornos de gas	<b>XUC070</b>	<b>125,00 €</b>

## Accesorios 600x400



### Armario intermedio sin puertas

Soporte multifuncional cerrado para almacenar las bandejas con seguridad.

Capacidad	3 600x400	Peso	20 kg
Dimensiones - a x p x a	860 x 817 x 309 mm		

Producto	Precio
XEBIC-03EU	<b>640,00 €</b>



### Armario neutro

Cuenta con un compartimento portabandejas y un espacio libre para el almacenamiento de material.

Capacidad	8 600x400	Dimensiones - a x p x a	860 x 860 x 720 mm
Distancia entre bandejas	57 mm	Peso	35 kg

Producto	Precio
XWAEC-08EF	<b>955,00 €</b>



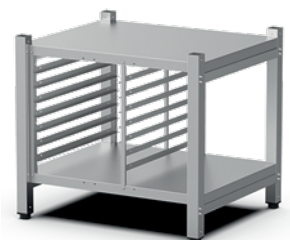
### Stand ultra alto

Soporte multifuncional perfecto para almacenar con total seguridad las bandejas y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar.

Recomendado para XEBC-04EU-\*

Capacidad	7 600x400	Dimensiones - a x p x a	842 x 804 x 888 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	35 kg

Producto	Precio
XWARC-07EF-UH	<b>730,00 €</b>



### Stand alto

Soporte multifuncional perfecto para almacenar con total seguridad las bandejas y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar.

Capacidad	7 600x400	Dimensiones - a x p x a	842 x 713 x 752 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	33 kg

Producto	Precio
XWARC-07EF-H	<b>670,00 €</b>



### Stand medio

Soporte para colocar el horno a la altura perfecta para trabajar o para superponer los hornos en columna.

Dimensiones - a x p x a	842 x 713 x 462 mm	Peso	9 kg
-------------------------	--------------------	------	------

Producto	Precio
XWARC-00EF-M	<b>426,00 €</b>



### Stand bajo

Soporte para columna de hornos superpuestos.

Dimensiones - a x p x a	842 x 713 x 305 mm	Peso	5.5 kg
-------------------------	--------------------	------	--------

Producto	Precio
XWARC-00EF-L	<b>394,00 €</b>



### Stand para colocación en el suelo

Obligatorio para la colocación del horno en el suelo.

Dimensiones - a x p x a	842 x 713 x 113 mm	Peso	4 kg
-------------------------	--------------------	------	------

<b>Obligatorio</b>	Producto	Precio
para la correcta colocación del horno.	XWARC-00EF-F	<b>340,00 €</b>

## Accesorios 600x400



### Soportes laterales para stand

Soportes laterales 7 bandejas.

Capacidad	7 600x400	Peso	3 kg
Distancia entre bandejas	60 mm		

Compatible con	Producto	Precio
XWARC-07EF-* XWARC-00EF-UH XWARC-00EF-H	XWALC-07EF-H	<b>128,00 €</b>



### Ruedas con freno

Permiten agilizar la limpieza. Incluye 2 ruedas con freno, 2 ruedas sin freno y cadenas para fijarlo en la pared.

Dimensiones - a	110 mm
-----------------	--------

Compatible con	Producto	Precio
XWAEC-* XWARC-*	XUC012	<b>234,00 €</b>



### Soportes laterales GN1/1 para hornos

Permite utilizar bandejas GN1/1 en lugar de 600x400.

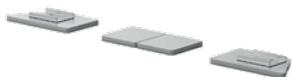
	Producto	Precio
Soporte 4 bandejas para horno XEBC-04EU-*	XUC050	<b>210,00 €</b>
Soporte 6 bandejas para horno XEBC-06EU-*	XUC051	<b>210,00 €</b>
Soporte 10 bandejas para horno XEBC-10EU-*	XUC052	<b>210,00 €</b>



### Soportes laterales dobles GN1/1 + 600x400 para hornos

Permite utilizar tanto bandejas GN1/1 como 600x400.

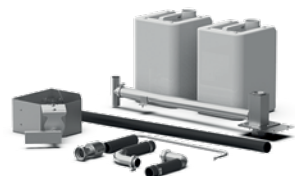
	Producto	Precio
Soporte 4 bandejas para horno XEBC-04EU-*	XUC055	<b>130,00 €</b>
Soporte 6 bandejas para horno XEBC-06EU-*	XUC054	<b>160,00 €</b>
Soporte 10 bandejas para horno XEBC-10EU-*	XUC057	<b>280,00 €</b>



### STEAM.Boost

Permite al horno producir, en caso de que sea necesario, el 50% del vapor durante los primeros minutos del proceso de cocción.

	Producto	Precio
Para horno XEBC-04EU-EP*M	XUC080	<b>235,00 €</b>
Para horno XEBC-06EU-EP*M	XUC081	<b>350,00 €</b>
Para horno XEBC-10EU-EP*M	XUC082	<b>455,00 €</b>



### SMART.Drain

Válvula con dos canales para transportar las grasas y los líquidos de cocción a un depósito de recogida o al desagüe. La posición de la válvula se monitoriza a través del horno.

Compatible con	Producto	Precio
XWARC-00EF-L-PO XWBYC-00EF-L-PO XWAEC-* XWARC-07*-H	XUC020	<b>530,00 €</b>



### SMART.Drain stand bajo

Stand bajo para la solución DOUBLE STACK. Permite utilizar SMART.Drain (solo para el horno inferior) en una columna de hornos superpuestos.

Dimensiones - a x p x a	852 x 713 x 305 mm
-------------------------	--------------------

Es necesaria la compra de	Producto	Precio
XWBYC-00EF-L-PO XUC020	XWARC-00EF-L-PO	<b>330,00 €</b>

## Accesorios 600x400



### Carro SMART.Drain

Carro con recipiente recoge grasas para la solución DOUBLE STACK. Permite utilizar SMART.Drain (solo para el horno inferior) en una columna de hornos superpuestos.

Dimensiones - a x p x a	629 x 708 x 106 mm	Peso	12 kg
-------------------------	--------------------	------	-------

Es necesaria la compra de	Producto	Precio
XWARC-00EF-L-PO XUC020	XWBYC-00EF-L-PO	<b>810,00 €</b>



### Bandeja SMART.Drain

Bandeja en material antiadherente con agujero central. Canaliza los líquidos y grasas expulsados de los alimentos durante la cocción al desagüe del horno. Ayuda a mantener limpio el fondo del horno.

Dimensiones - a	20 mm
-----------------	-------

Producto	Precio
XUC047	<b>112,00 €</b>



### QUICK.Load 4 +10

Armario móvil sin puertas dotado de rack portabandejas para hornear, sacar del horno y transportar fácilmente 14 bandejas de comida.

Capacidad	14 600x400	Peso	50 kg
-----------	------------	------	-------

Dimensiones - a x p x a	768 x 1920 x 539 mm
-------------------------	---------------------

Compatible con	Producto	Precio
Columna hornos (XEBHC-HCEU) + XEBC- 04EU-E**M + XEBC- 10EU-E**M + XWARC- 00EF-F.	XWBYC-14EU	<b>2.900,00 €</b>



### QUICK.Load 4+10 con puertas

Armario móvil con puertas dotado de rack portabandejas para hornear, sacar del horno y transportar fácilmente 14 bandejas de comida.

Capacidad	14 600x400	Peso	75 kg
-----------	------------	------	-------

Dimensiones - a x p x a	768 x 1920 x 539 mm
-------------------------	---------------------

Compatible con	Producto	Precio
Columna hornos (XEBHC-HCEU) + XEBC- 04EU-E**M + XEBC- 10EU-E**M + XWARC- 00EF-F.	XWBYC-14EU-D	<b>3.560,00 €</b>



### QUICK.Load 6 +6

Armario móvil sin puertas dotado de rack portabandejas para hornear, sacar del horno y transportar fácilmente 12 bandejas de comida.

Capacidad	12 600x400	Peso	50 kg
-----------	------------	------	-------

Dimensiones - a x p x a	765 x 539 x 1959 mm
-------------------------	---------------------

Compatible con	Producto	Precio
Columna hornos (XEBHC-HCEU) + XEBC- 06EU-E**M + XEBC- 06EU-E**M + XWARC- 00EF-L.	XWBYC-12EU	<b>2.900,00 €</b>

## Accesorios 600x400



### QUICK.Load 6+6 con puertas

Armario móvil con puertas dotado de rack portabandejas para hornear, sacar del horno y transportar fácilmente 12 bandejas de comida.

Capacidad	12 600x400	Peso	75 kg
Dimensiones - a x p x a	765 x 539 x 1959 mm		

Compatible con	Producto	Precio
Columna hornos (XEBHC-HCEU) + XEBC-06EU-E**M + XEBC-06EU-E**M + XWARC-00EF-L.	<b>XWBYC-12EU-D</b>	<b>3.560,00 €</b>



### Rack portabandejas

Permite la carga y extracción rápida de las bandejas, reduciendo los tiempos de apertura de la puerta.

Capacidad	10 600x400	Dimensiones - a x p x a	668 x 431 x 862 mm
Distancia entre bandejas	80 mm	Peso	9 kg

Compatible con	Es necesaria la compra de	Producto	Precio
XEBC-10EU-*	XWBYC-00EU	<b>XWBBC-10EU</b>	<b>870,00 €</b>



### Carro para rack portabandejas

Permite el movimiento del rack portabandejas y el correcto acoplamiento con el horno.

Dimensiones - a x p x a	695 x 786 x 961 mm	Peso	13 kg
-------------------------	--------------------	------	-------

Compatible con	Producto	Precio
XWBBC-10EU	<b>XWBYC-00EU</b>	<b>1.020,00 €</b>

### Kit enganche carro - armario

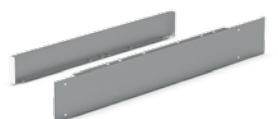
Permite el enganche seguro del carro a un armario neutro.

Producto	Precio
XWBYC-CKEU	<b>116,00 €</b>

### Kit enganche carro - stand

Permite el enganche seguro del carro al stand.

Producto	Precio
XWBYC-CREU	<b>235,00 €</b>



### Pantalla anticalor lateral

Se puede colocar a ambos lados del horno. Permite reducir la distancia mínima entre el horno y fuentes de calor (freidoras, fogones, etc.).

Dimensiones - a x p x a	15 x 816 x 99 mm	Peso	3 kg
-------------------------	------------------	------	------

Producto	Precio
<b>XUC041</b>	<b>112,00 €</b>



### Válvula de refrigeración descarga

Mantiene la temperatura de los líquidos del desagüe siempre por debajo de 80 °C.

Producto	Precio
<b>XHC005</b>	<b>136,00 €</b>

## Accesorios 600x400



### Sonda sous vide extrafina

Sonda al corazón monopunto con aguja extrafina para utilizar en bolsas de envasado al vacío.

Producto	Precio
XEC004	<b>350,00 €</b>



### Apertura puerta de seguridad en dos etapas

La primera etapa permite la salida lenta del vapor de la cámara de cocción, protegiendo de posibles lesiones debidas a la liberación rápida de grandes cantidades de vapor.

Producto	Precio
XUC112	<b>28,00 €</b>



### Ducha manual externa

Permite el lavado manual del horno y el llenado de los contenedores.

Producto	Precio
XHC001	<b>138,00 €</b>



### PURE

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 7.000 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

Producto	Precio
XHC003	<b>287,00 €</b>

### REFILL PURE

Cartucho de recambio para el sistema de filtración resine PURE.

Producto	Precio
XHC004	<b>191,00 €</b>



### PURE-RO

Sistema de filtración de agua con ósmosis inversa que garantiza la desmineralización completa de todo tipo de agua.

Producto	Precio
XHC002	<b>1.270,00 €</b>

### Cartucho PURE-RO

Cartucho de recambio para el sistema de filtración PURE-RO.

Producto	Precio
XHC006	<b>234,00 €</b>



### Conexión para indicadores externos

Conexión para indicadores acústicos o visuales exteriores para estado/fin cocción o precalentamiento.

Producto	Precio
XEC017	<b>242,00 €</b>



### Alarma potenciada

Indicador acústico potenciado fin de precalentamiento y cocción.

Producto	Precio
XEC019	<b>187,00 €</b>

## Accesorios 600x400



### Conexión Ethernet

Permite la conexión a la red Internet vía cable.

---

Producto

XEC001

Precio

**425,00 €**



### Conexión Wi-Fi

Permite la conexión a la red Internet sin cable.

#### Compatible con

Hornos MIND.Maps™ PLUS producidos antes del 28/02/2020 - ej. X\*\*C-\*\*\*\*.\*p\*

---

Producto

XEC006

Precio

**235,00 €**







## **BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG**

### **Horno combinado**

Horno combinado profesional capaz de gestionar múltiples procesos de cocción de panadería y pastelería (fresca y congelada) y procesos gastronómicos (deshidratación, cocción al vapor, cocción a baja temperatura, cocción sous vide, dorado, asado, fritura, regeneración y regeneración al plato). Gracias a las tecnologías Unox Intensive Cooking garantiza resultados perfectos en cada horneado.

## Unox Intensive Cooking



### DRY.Maxi™:

extrae rápidamente la humedad de la cámara de cocción.



### STEAM.Maxi™:

produce vapor saturado



### AIR.Maxi™:

gestiona la inversión de marcha automática y la función pulsada de los ventiladores



### CLIMALUX™:

control total de la humedad en la cámara de cocción

## Data Driven Cooking

Controla y monitoriza en tiempo real las condiciones en las que está trabajando tu horno, crea y comparte nuevas recetas. La inteligencia artificial transforma tus datos de consumo en información útil para permitirte aumentar tus ganancias diarias. Crea, analiza, mejora

## Cocción Manual

— Temperatura: 30 °C – 260 °C

— Hasta 9 pasos de cocción

— CLIMA.Control: humedad o aire seco ajustado al 10%.

— Cocción con sonda al corazón y función Delta T

## Programas

— 1000+ Programas

— MIND.Maps™: diseña directamente en la pantalla los procesos de cocción

## Características técnicas

— ROTOR.Klean™ : sistema de lavado automático

— Cámara de cocción moldeada de acero inoxidable AISI 316 L

— Doble cristal

— Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta

— Soportes para bandejas con sistema antivuelco

— Sistema recoge gotas integrado en la puerta, que sigue en funcionamiento incluso con la puerta abierta.

— Sistema de ventiladores múltiples de 4 velocidades y elementos de calor de alto rendimiento

— Contenedor detergente Det&Rinse integrado

— WI-Fi-/USB data: descarga/carga de datos HACCP

— WI-Fi-/USB data: descarga/carga de programas

## Horno combinado 600x400



### 16 600x400

⚡ Eléctrico

Modelo de horno	XEBL-16EU-E1RS
Distancia entre bandejas	81.5 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~   220-240V 3~
Potencia eléctrica	35,5 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones - a x p x a	892 x 925 x 1875 mm
Peso	262 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda
Precio	13.100,00 €

Opcional  
Bisagras a la derecha

Producto	Precio adicional
XEBL-16EU-E1LS	300,00 €

#### Notas

El carro está incluido con la compra del horno.

**Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud** - Precio adicional **100,00 €**

## Accesorios 600x400



### LIEVOX

Fermentadora con control digital integrado.

Capacidad	16 600x400	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	866 x 950 x 1879 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	100 kg	Temperatura máx.	50 °C
Potencia eléctrica	2,4 kW		

Producto	Precio
XEBPL-16EU-D	<b>3.870,00 €</b>



### Campana Ventless

Campana con condensador de vapor. Elimina vapores y olores desprendidos de los humos de cocción. Lavado automático de los filtros integrado. Incluye 2 metros de tubo para su correcta instalación.

Dimensiones - a x p x a	892 x 1132 x 240 mm	Diámetro chimenea	121 mm
Potencia eléctrica	0,1 kW	Flujo de aire mín.	310 m³/h
Voltaje	230V 1N~	Flujo máximo de aire	390 m³/h
Frecuencia	50/60 Hz		

Compatible con	Producto	Precio
Hornos eléctricos	XEAHL-HCFL	<b>1.540,00 €</b>



### Filtro de carbón activo

Chasis con filtro de carbón activo. Elimina todos los olores desprendidos por los alimentos durante la cocción.

Dimensiones - a x p x a	413 x 655 x 108 mm	Peso	11 kg
-------------------------	--------------------	------	-------

Compatible con	Producto	Precio
Campana Ventless	XUC140	<b>430,00 €</b>

### Cartucho filtro de carbón activo

Cartucho de repuesto para filtro de carbón activo.

Producto	Precio
XUC141	<b>180,00 €</b>



### Bandeja SMART.Drain

Bandeja en material antiadherente con agujero central. Canaliza los líquidos y grasas expulsados de los alimentos durante la cocción al desagüe del horno. Ayuda a mantener limpio el fondo del horno.

Dimensiones - a	20 mm
-----------------	-------

Producto	Precio
XUC047	<b>112,00 €</b>

## Accesorios 600x400



### QUICK.Load

Carro portabandejas en acero AISI 316L resistente a la corrosión.

Capacidad	16 600x400	Dimensiones - a x p x a	776 x 615 x 1741 mm
Distancia entre bandejas	81 mm	Peso	26 kg

**Compatible con**  
XEBL-16EU-\*  
XEBPL-16EU-\* (es necesario ajustar la altura de las patas)

<b>Producto</b>	<b>Precio</b>
XEBTL-16EU	<b>1.460,00 €</b>

### Personalizaciones

La capacidad y la distancia entre las bandejas se puede personalizar según solicitud. Cantidad mínima: 2 carros.

Precio adicional por unidad de carro personalizado.

<b>Producto</b>	<b>Precio adicional</b>
XEBTL-16EU	<b>100,00 €</b>



### BAKE.Rest

Carro para cocciones y enfriamiento de productos fermentados con sistema de antivuelco para las bandejas. Estructura en acero AISI 316L.

Capacidad	5 bandejas (25 panettone)	Dimensiones - a x p x a	776 x 615 x 1725 mm
Distancia entre bandejas	250 mm	Peso	40 kg

<b>Producto</b>	<b>Precio</b>
XEBTL-05PN	<b>1.910,00 €</b>

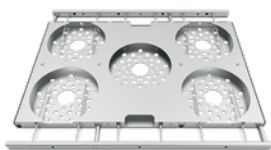
### Personalizaciones

La capacidad y la distancia entre las bandejas se puede personalizar según solicitud. Cantidad mínima: 2 carros.

Precio adicional por unidad de carro personalizado.

<b>Producto</b>	<b>Precio adicional</b>
XEBTL-05PN	<b>100,00 €</b>

## Accesorios 600x400



### PANETTONE.Bake

Bandeja en acero inoxidable con sistema de pasadores simétricos para panettones de 1 kg con molde de ø 165-170 mm.

Dimensiones - a 22 mm

Compatible con	Producto	Precio
XEBTL-05PN	TG480	<b>212,00 €</b>

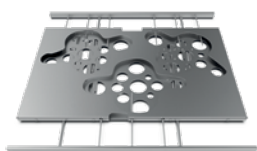
#### Personalizaciones

La dimensión y la forma de los moldes se puede personalizar bajo solicitud específica. En pedidos superiores a 40 bandejas la personalización es gratuita.

Producto	Precio
TG480	<b>300,00 €</b>

Precio adicional por bandeja personalizada.

Producto	Precio adicional
TG480	<b>20,00 €</b>



### COLOMBA.Bake

Bandeja en acero inoxidable con sistema de pasadores simétricos para colombas de pascua de 750 gr con molde de 295 x 205 mm (l x a).

Dimensiones - a 22 mm

Producto	Precio
TG485	<b>212,00 €</b>

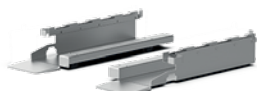
#### Personalizaciones

La dimensión y la forma de los moldes se puede personalizar bajo solicitud específica. En pedidos superiores a 40 bandejas la personalización es gratuita.

Producto	Precio
TG485	<b>300,00 €</b>

Precio adicional por bandeja personalizada.

Producto	Precio adicional
TG485	<b>20,00 €</b>



### Rampa entrada carro

Permite compensar pendientes o desniveles del suelo hasta un máximo de 25 mm por metro y colocar el carro de forma correcta y segura en el horno.

Producto	Precio
XUC163	<b>470,00 €</b>



### Soporte para maneta del carro

Permite reponer de manera segura y cómoda la manilla del carro en el lateral del horno.

Producto	Precio
XUC161	<b>44,00 €</b>



### Sonda sous vide extrafina

Sonda al corazón monopunto con aguja extrafina para utilizar en bolsas de envasado al vacío.

Producto	Precio
XEC004	<b>350,00 €</b>

## Accesorios 600x400



### Ducha manual externa

Permite el lavado manual del horno y el llenado de los contenedores.

Producto	Precio
XHC001	<b>138,00 €</b>



### PURE

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 7.000 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

Producto	Precio
XHC003	<b>287,00 €</b>

### REFILL PURE

Cartucho de recambio para el sistema de filtración resine PURE.

Producto	Precio
XHC004	<b>191,00 €</b>



### Conexión para indicadores externos

Conexión para indicadores acústicos o visuales exteriores para estado/fin cocción o precalentamiento.

Producto	Precio
XEC017	<b>242,00 €</b>



### Alarma potenciada

Indicador acústico potenciado fin de precalentamiento y cocción.

Producto	Precio
XEC019	<b>187,00 €</b>



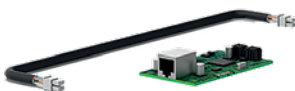
### Conexión Wi-Fi

Permite la conexión a la red Internet sin cable.

#### Obligatorio

Para la activación de la garantía LONG.Life4.

Producto	Precio
XEC016	<b>550,00 €</b>



### Conexión Ethernet

Permite la conexión a la red Internet vía cable.

#### Obligatorio

Para la activación de la garantía LONG.Life4.

Producto	Precio
XEC001	<b>425,00 €</b>







## **BAKERTOP MIND.Maps™ ONE** **COUNTERTOP**

### **Horno combinado**

Horno combinado profesional capaz de gestionar múltiples procesos de cocción de panadería y pastelería (fresca y congelada) y procesos gastronómicos (deshidratación, cocción al vapor, cocción a baja temperatura, cocción sous vide, dorado, asado, fritura, regeneración y regeneración al plato). Gracias a las tecnologías Unox Intensive Cooking garantiza resultados perfectos en cada horneado.

## Unox Intensive Cooking



### DRY.Maxi™:

extrae rápidamente la humedad de la cámara de cocción.



### STEAM.Maxi™:

produce vapor saturado



### AIR.Maxi™:

gestiona la inversión de marcha automática y la función pulsada de los ventiladores



### CLIMALUX™:

control total de la humedad en la cámara de cocción

## Data Driven Cooking

Controla y monitoriza en tiempo real las condiciones en las que está trabajando tu horno, crea y comparte nuevas recetas. La inteligencia artificial transforma tus datos de consumo en información útil para permitirte aumentar tus ganancias diarias. Crea, analiza, mejora

## Cocción Manual

— Temperatura: 30 °C – 260 °C

— Hasta 9 pasos de cocción

— CLIMA.Control: humedad o aire seco ajustado al 10%.

— Cocción con sonda al corazón y función Delta T

## Programas

— 1000+ Programas

— MIND.Maps™: diseña directamente en la pantalla los procesos de cocción

## Características técnicas

— ROTOR.Klean™ : sistema de lavado automático

— Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados

— Doble cristal

— Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta

— Soportes para bandejas con sistema antivuelco

— Sistema recoge gotas integrado en la puerta, que sigue en funcionamiento incluso con la puerta abierta.

— Sistema de ventiladores múltiples de 4 velocidades y elementos de calor de alto rendimiento

— Contenedor detergente Det&Rinse integrado

— WI-Fi-/USB data: descarga/carga de datos HACCP

— WI-Fi-/USB data: descarga/carga de programas

## Horno combinado 600x400



### 10 600x400

⚡ Eléctrico

Modelo de horno	<b>XEBC-10EU-E1RM</b>		
Distancia entre bandejas	80 mm		
Frecuencia	50 / 60 Hz		
Voltaje	380-415V 3N~   *220-240V 3~		
Potencia eléctrica	14,9 kW		
Potencia gas nominal máx.	-		
Dimensiones - a x p x a	860 x 967 x 1162 mm		
Peso	136 kg		
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda		
Precio	<b>7.450,00 €</b>		

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto	Precio adicional
<b>XEBC-10EU-E1LM</b>	<b>300,00 €</b>

Kit conexión eléctrica

Compatible con	Voltaje	Producto	Precio
*Hornos eléctricos	220-240V 3~	<b>XUC128</b>	<b>24,00 €</b>



### 6 600x400

⚡ Eléctrico

Modelo de horno	<b>XEBC-06EU-E1RM</b>		
Distancia entre bandejas	80 mm		
Frecuencia	50 / 60 Hz		
Voltaje	380-415V 3N~   220-240V 3~   *220-240V 1~		
Potencia eléctrica	10,1 kW		
Potencia gas nominal máx.	-		
Dimensiones - a x p x a	860 x 967 x 842 mm		
Peso	103 kg		
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda		
Precio	<b>5.200,00 €</b>		

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto	Precio adicional
<b>XEBC-06EU-E1LM</b>	<b>300,00 €</b>

Kit conexión eléctrica

Compatible con	Voltaje	Producto	Precio
*Hornos eléctricos	220-240V 1~	<b>XUC129</b>	<b>24,00 €</b>


#### Notas

**Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud - Precio adicional 200,00 €**

## Horno combinado 600x400



### 4 600x400

 Eléctrico

Modelo de horno	<b>XEBC-04EU-E1RM</b>
Distancia entre bandejas	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~   220-240V 3~   220-240V 1N~
Potencia eléctrica	7,4 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones - a x p x a	860 x 967 x 675 mm
Peso	90 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda
Precio	<b>4.150,00 €</b>

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto  
XEBC-04EU-E1LM

Precio adicional  
300,00 €

Notas

**Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud** - Precio adicional **200,00 €**

## Accesorios 600x400



### Kit primera instalación horno + detergente

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación de un horno y una botella de detergente DET&Rinse™ PLUS (1 litro) UN 1814, 8, II - ADR cantidad limitada.

Obligatorio	Producto	Precio
para la correcta instalación de un solo horno.	XUC001-DR	<b>180,00 €</b>

### Kit primera instalación

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación de un horno.

Obligatorio	Producto	Precio
para la correcta instalación de un solo horno.	XUC001	<b>180,00 €</b>



### Kit superposición hornos eléctricos + detergente

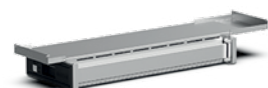
Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos eléctricos y dos botellas de detergente DET&Rinse™ PLUS (1 litro cada una) UN 1814, 8, II - ADR cantidad limitada.

Obligatorio	Producto	Precio
para la correcta superposición de dos hornos eléctricos.	XEAQC-00E2-E-DR	<b>370,00 €</b>

### Kit superposición hornos eléctricos

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos eléctricos.

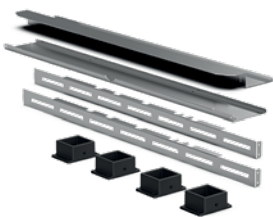
Obligatorio	Producto	Precio
para la correcta superposición de dos hornos eléctricos.	XEAQC-00E2-E	<b>370,00 €</b>



### Soporte tanque detergente

Obligatorio para colocar el tanque DET&Rinse™ en columnas con horno DECKTOP o armario intermedio sin puertas.

Producto	Precio
XUC060	<b>182,00 €</b>



### Kit superposición HORNO, DECKTOP & LIEVOX

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de BAKERTOP, DECKTOP e LIEVOX.

	Producto	Precio
para superponer DECKTOP + HORNO XEBDC-01EU-D + XEBC-*	XUC061	<b>460,00 €</b>
para superponer LIEVOX + DECKTOP XEBPC-* + XEBDC-01EU-* XEBDC-01EU-D + XEBDC-01EU-D	XUC062	<b>460,00 €</b>
para superponer DECKTOP + DECKTOP XEBDC-02EU-D + XEBDC-02EU-D	XUC063	<b>460,00 €</b>

## Accesorios 600x400



### LIEVOX

Fermentadora con generador de vapor para gestionar de modo preciso el proceso de fermentación.

Capacidad	12 600x400	Potencia eléctrica	2,3 kW
Distancia entre bandejas	75 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	860 x 978 x 798 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	40 kg	Temperatura máx.	50 °C

Producto **XEBPC-12EU-B** Precio **1.960,00 €**



### LIEVOX

Fermentadora con generador de vapor para gestionar de modo preciso el proceso de fermentación.

Capacidad	8 600x400	Potencia eléctrica	2,3 kW
Distancia entre bandejas	75 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	860 x 978 x 658 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	35 kg	Temperatura máx.	50 °C

Producto **XEBPC-08EU-B** Precio **1.860,00 €**



### DECKTOP

Horno estático controlado desde el panel del horno.

Capacidad	1 600x400	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	860 x 880 x 400 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	62 kg	Temperatura máx.	290 °C
Potencia eléctrica	2,7 kW		

Producto **XEBDC-01EU-C** Precio **2.480,00 €**



### DECKTOP

Horno estático con control digital integrado.

Capacidad	1 600x400	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	860 x 880 x 400 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	62 kg	Temperatura máx.	290 °C
Potencia eléctrica	2,7 kW		

Producto **XEBDC-01EU-D** Precio **2.970,00 €**



### DECKTOP

Horno estático controlado desde el panel del horno.

Capacidad	2 600x400	Voltaje	400V 3N~
Dimensiones - a x p x a	860 x 1150 x 400 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	82 kg	Temperatura máx.	290 °C
Potencia eléctrica	5,7 kW		

Producto **XEBDC-02EU-C** Precio **2.760,00 €**

## Accesorios 600x400



### DECKTOP

Horno estático con control digital integrado.

Capacidad	2 600x400	Voltaje	400V 3N~
Dimensiones - a x p x a	860 x 880 x 400 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	78 kg	Temperatura máx.	290 °C
Potencia eléctrica	5,7 kW		

Producto	Precio
<b>XEBDC-02EU-D</b>	<b>3.290,00 €</b>



### Campana Ventless

Campana con condensador de vapor. Elimina vapores y olores desprendidos de los humos de cocción. Lavado automático de los filtros integrado.

Dimensiones - a x p x a	860 x 1145 x 240 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	25 kg	Diámetro chimenea	121 mm
Potencia eléctrica	0,1 kW	Flujo de aire mín.	310 m³/h
Voltaje	230V 1N~	Flujo máximo de aire	390 m³/h

Compatible con	Producto	Precio
Hornos eléctricos	<b>XEBHC-HCEU</b>	<b>1.610,00 €</b>



### Filtro de carbón activo

Chasis con filtro de carbón activo. Elimina todos los olores desprendidos por los alimentos durante la cocción.

Dimensiones - a x p x a	413 x 655 x 108 mm	Peso	11 kg
-------------------------	--------------------	------	-------

Compatible con	Producto	Precio
Campana Ventless	<b>XUC140</b>	<b>430,00 €</b>

### Cartucho filtro de carbón activo

Cartucho de repuesto para filtro de carbón activo.

Producto	Precio
<b>XUC141</b>	<b>180,00 €</b>



### Campana Waterless

Condensa los vapores producidos durante la cocción sin utilizar agua.

Dimensiones - a x p x a	860 x 1000 x 217 mm	Voltaje	230V 1N~
Peso	20 kg	Frecuencia	50/60 Hz
Potencia eléctrica	0,13 kW		

Compatible con	Producto	Precio
Hornos eléctricos	<b>XEBHC-ACEU</b>	<b>1.610,00 €</b>



### Armario intermedio sin puertas

Soporte multifuncional cerrado para almacenar las bandejas con seguridad.

Capacidad	3 600x400	Peso	20 kg
Dimensiones - a x p x a	860 x 817 x 309 mm		

Producto	Precio
<b>XEBIC-03EU</b>	<b>640,00 €</b>



## Accesorios 600x400



### Armario neutro

Cuenta con un compartimento portabandejas y un espacio libre para el almacenamiento de material.

Capacidad	8 600x400	Dimensiones - a x p x a	860 x 860 x 720 mm
Distancia entre bandejas	57 mm	Peso	35 kg

Producto	Precio
XWAEC-08EF	<b>955,00 €</b>



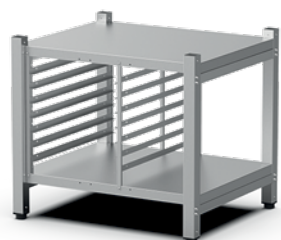
### Stand ultra alto

Soporte multifuncional perfecto para almacenar con total seguridad las bandejas y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar.

Recomendado para XEBC-04EU-\*

Capacidad	7 600x400	Dimensiones - a x p x a	842 x 804 x 888 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	35 kg

Producto	Precio
XWARC-07EF-UH	<b>730,00 €</b>



### Stand alto

Soporte multifuncional perfecto para almacenar con total seguridad las bandejas y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar.

Capacidad	7 600x400	Dimensiones - a x p x a	842 x 713 x 752 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	33 kg

Producto	Precio
XWARC-07EF-H	<b>670,00 €</b>



### Stand medio

Soporte para colocar el horno a la altura perfecta para trabajar o para superponer los hornos en columna.

Dimensiones - a x p x a	842 x 713 x 462 mm	Peso	9 kg
-------------------------	--------------------	------	------

Producto	Precio
XWARC-00EF-M	<b>426,00 €</b>



### Stand bajo

Soporte para columna de hornos superpuestos.

Dimensiones - a x p x a	842 x 713 x 305 mm	Peso	5.5 kg
-------------------------	--------------------	------	--------

Producto	Precio
XWARC-00EF-L	<b>394,00 €</b>



### Stand para colocación en el suelo

Obligatorio para la colocación del horno en el suelo.

Dimensiones - a x p x a	842 x 713 x 113 mm	Peso	4 kg
-------------------------	--------------------	------	------

#### Obligatorio

para la correcta colocación del horno.

Producto	Precio
XWARC-00EF-F	<b>340,00 €</b>



### Soportes laterales para stand

Soportes laterales 7 bandejas.

Capacidad	7 600x400	Peso	3 kg
Distancia entre bandejas	60 mm		

Compatible con  
XWARC-07EF-  
XWARC-00EF-UH  
XWARC-00EF-H

Producto	Precio
XWALC-07EF-H	<b>128,00 €</b>

## Accesorios 600x400



### Ruedas con freno

Permiten agilizar la limpieza. Incluye 2 ruedas con freno, 2 ruedas sin freno y cadenas para fijarlo en la pared.

Dimensiones - a 110 mm

Compatible con	Producto	Precio
XWAE*-*	XUC012	<b>234,00 €</b>
XWARC*-*		



### Soportes laterales GN1/1 para hornos

Permite utilizar bandejas GN1/1 en lugar de 600x400.

	Producto	Precio
Soporte 4 bandejas para horno XEBC-04EU-*	XUC050	<b>210,00 €</b>
Soporte 6 bandejas para horno XEBC-06EU-*	XUC051	<b>210,00 €</b>
Soporte 10 bandejas para horno XEBC-10EU-*	XUC052	<b>210,00 €</b>



### Soportes laterales dobles GN1/1 + 600x400 para hornos

Permite utilizar tanto bandejas GN1/1 como 600x400.

	Producto	Precio
Soporte 4 bandejas para horno XEBC-04EU-*	XUC055	<b>130,00 €</b>
Soporte 6 bandejas para horno XEBC-06EU-*	XUC054	<b>160,00 €</b>
Soporte 10 bandejas para horno XEBC-10EU-*	XUC057	<b>280,00 €</b>



### Bandeja SMART.Drain

Bandeja en material antiadherente con agujero central. Canaliza los líquidos y grasas expulsados de los alimentos durante la cocción al desagüe del horno. Ayuda a mantener limpio el fondo del horno.

Dimensiones - a 20 mm

	Producto	Precio
	XUC047	<b>112,00 €</b>



### QUICK.Load 4 +10

Armario móvil sin puertas dotado de rack portabandejas para hornear, sacar del horno y transportar fácilmente 14 bandejas de comida.

Capacidad	14 600x400	Peso	50 kg
Dimensiones - a x p x a	768 x 1920 x 539 mm		

Compatible con	Producto	Precio
Columna hornos (XEBHC-HCEU) + XEBC-04EU-E**M + XEBC-10EU-E**M + XWARC-00EF-F.	XWBYC-14EU	<b>2.900,00 €</b>



### QUICK.Load 4+10 con puertas

Armario móvil con puertas dotado de rack portabandejas para hornear, sacar del horno y transportar fácilmente 14 bandejas de comida.

Capacidad	14 600x400	Peso	75 kg
Dimensiones - a x p x a	768 x 1920 x 539 mm		

Compatible con	Producto	Precio
Columna hornos (XEBHC-HCEU) + XEBC-04EU-E**M + XEBC-10EU-E**M + XWARC-00EF-F.	XWBYC-14EU-D	<b>3.560,00 €</b>

## Accesorios 600x400



### QUICK.Load 6 +6

Armario móvil sin puertas dotado de rack portabandejas para hornear, sacar del horno y transportar fácilmente 12 bandejas de comida.

Capacidad	12 600x400	Peso	50 kg
Dimensiones - a x p x a	765 x 539 x 1959 mm		

Compatible con	Producto	Precio
Columna hornos (XEBHC-HCEU) + XEBC-06EU-E**M + XEBC-06EU-E**M + XWARC-00EF-L.	XWBYC-12EU	<b>2.900,00 €</b>



### QUICK.Load 6+6 con puertas

Armario móvil con puertas dotado de rack portabandejas para hornear, sacar del horno y transportar fácilmente 12 bandejas de comida.

Capacidad	12 600x400	Peso	75 kg
Dimensiones - a x p x a	765 x 539 x 1959 mm		

Compatible con	Producto	Precio
Columna hornos (XEBHC-HCEU) + XEBC-06EU-E**M + XEBC-06EU-E**M + XWARC-00EF-L.	XWBYC-12EU-D	<b>3.560,00 €</b>



### Rack portabandejas

Permite la carga y extracción rápida de las bandejas, reduciendo los tiempos de apertura de la puerta.

Capacidad	10 600x400	Dimensiones - a x p x a	668 x 431 x 862 mm
Distancia entre bandejas	80 mm	Peso	9 kg

Compatible con	Es necesaria la compra de	Producto	Precio
XEBC-10EU-*	XWBYC-00EU	XWBBC-10EU	<b>870,00 €</b>



### Carro para rack portabandejas

Permite el movimiento del rack portabandejas y el correcto acoplamiento con el horno.

Dimensiones - a x p x a	695 x 786 x 961 mm	Peso	13 kg
-------------------------	--------------------	------	-------

Compatible con	Producto	Precio
XWBBC-10EU	XWBYC-00EU	<b>1.020,00 €</b>

### Kit enganche carro - armario

Permite el enganche seguro del carro a un armario neutro.

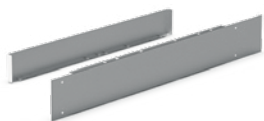
Producto	Precio
XWBYC-CKEU	<b>116,00 €</b>

### Kit enganche carro - stand

Permite el enganche seguro del carro al stand.

Producto	Precio
XWBYC-CREU	<b>235,00 €</b>

## Accesorios 600x400



### Pantalla anticalor lateral

Se puede colocar a ambos lados del horno. Permite reducir la distancia mínima entre el horno y fuentes de calor (freidoras, fogones, etc.).

Dimensiones - a x p x a	15 x 816 x 99 mm	Peso	3 kg
		Producto	Precio
		XUC041	<b>112,00 €</b>



### Válvula de refrigeración descarga

Mantiene la temperatura de los líquidos del desagüe siempre por debajo de 80 °C.

		Producto	Precio
		XHC005	<b>136,00 €</b>



### Sonda sous vide extrafina

Sonda al corazón monopunto con aguja extrafina para utilizar en bolsas de envasado al vacío.

		Producto	Precio
		XEC004	<b>350,00 €</b>



### Apertura puerta de seguridad en dos etapas

La primera etapa permite la salida lenta del vapor de la cámara de cocción, protegiendo de posibles lesiones debidas a la liberación rápida de grandes cantidades de vapor.

		Producto	Precio
		XUC112	<b>28,00 €</b>



### Ducha manual externa

Permite el lavado manual del horno y el llenado de los contenedores.

		Producto	Precio
		XHC001	<b>138,00 €</b>



### PURE

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 7.000 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

		Producto	Precio
		XHC003	<b>287,00 €</b>

### REFILL PURE

Cartucho de recambio para el sistema de filtración resine PURE.

		Producto	Precio
		XHC004	<b>191,00 €</b>



### PURE-RO

Sistema de filtración de agua con ósmosis inversa que garantiza la desmineralización completa de todo tipo de agua.

		Producto	Precio
		XHC002	<b>1.270,00 €</b>

### Cartucho PURE-RO

Cartucho de recambio para el sistema de filtración PURE-RO.

		Producto	Precio
		XHC006	<b>234,00 €</b>

## Accesorios 600x400



### Conexión para indicadores externos

Conexión para indicadores acústicos o visuales exteriores para estado/fin cocción o precalentamiento.

Producto	Precio
XEC017	<b>242,00 €</b>



### Alarma potenciada

Indicador acústico potenciado fin de precalentamiento y cocción.

Producto	Precio
XEC019	<b>187,00 €</b>



### Conexión Wi-Fi

Permite la conexión a la red Internet sin cable.

#### Obligatorio

Para la activación de la garantía LONG.Life4.

Producto	Precio
XEC002	<b>550,00 €</b>



### Conexión Ethernet

Permite la conexión a la red Internet vía cable.

#### Obligatorio

Para la activación de la garantía LONG.Life4.

Producto	Precio
XEC001	<b>425,00 €</b>



## **BAKERLUX™ MANUAL** **BIG**

### **Horno de convección**

Horno combinado con humedad, control analógico y cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304. Tiempo, temperatura, porcentaje de humedad y función de 2 velocidades del ventilador. Perfecto para todos los procesos de pastelería de productos frescos y congelados.

La tecnología multi ventiladores AIR.Plus garantiza humedad uniforme en todas las bandejas.

## Unox Intensive Cooking



### DRY.Plus:

Extrae rápidamente humedad de la cámara de cocción



### STEAM.Plus:

crea humedad instantánea a partir de 48°C



### AIR.Plus:

ventiladores múltiples con inversión de marcha y 2 velocidades

## Cocción Manual

—— Temperatura: 80 °C – 260 °C

—— Convección y humedad a partir de 80 °C

## Características técnicas

—— Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados

—— Cámara de cocción con guías portabandejas en forma de L.

—— Doble cristal

—— Sistema recoge gotas integrado en la puerta, que sigue en funcionamiento incluso con la puerta abierta.

—— Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta

—— Ventiladores de 2 velocidades y resistencias circulares de calor de alto rendimiento

# Horno de convección 600x400



## 16 600x400

⚡ Eléctrico

Modelo de horno	<b>XB1083</b>
Distancia entre bandejas	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~   220-240V 3~
Potencia eléctrica	29,7 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones - a x p x a	913 x 997 x 1863 mm
Peso	243 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda
Precio	<b>9.350,00 €</b>

### Notas

El carro está incluido con la compra del horno.



## Accesorios 600x400



### LIEVOX

Fermentadora con control manual integrado.

Capacidad	16 600x400	Potencia eléctrica	2,4 kW
Distancia entre bandejas	80 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	866 x 950 x 1879 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	100 kg	Temperatura máx.	50 °C

Producto	Precio
<b>XL1003</b>	<b>3.450,00 €</b>



### QUICK.Load

Carro portabandejas en acero AISI 304.

Capacidad	16 600x400	Dimensiones - a x p x a	743 x 643 x 1725 mm
Distancia entre bandejas	80 mm	Peso	25 kg

Compatible con	Producto	Precio
XB1083 XL1003	<b>XCB1001</b>	<b>1.490,00 €</b>

### Personalizaciones

La capacidad y la distancia entre las bandejas se puede personalizar según solicitud. Cantidad mínima: 2 carros.

Precio adicional por unidad de carro personalizado.

Producto	Precio adicional
XCB1001	<b>100,00 €</b>

### Ducha manual externa con detergente

Permite el lavado manual del horno y el llenado de los contenedores. Contiene una botella de SPRAY&Rinse.



Producto	Precio
<b>XC208-SR</b>	<b>138,00 €</b>

## Accesorios 600x400



### PURE

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 7.000 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

Producto	Precio
XHC003	<b>287,00 €</b>

### Es necesaria la compra de

Para la correcta instalación del sistema de filtración de resina PURE combinado con hornos MANUAL es necesario el kit de conexiones JG 8-10 mm.

Producto	Precio
KEL1055	<b>40,00 €</b>

### REFILL PURE

Cartucho de recambio para el sistema de filtración resine PURE.

Producto	Precio
XHC004	<b>191,00 €</b>



### PURE-RO

Sistema de filtración de agua con ósmosis inversa que garantiza la desmineralización completa de todo tipo de agua.

Producto	Precio
XHC002	<b>1.270,00 €</b>

### Cartucho PURE-RO

Cartucho de recambio para el sistema de filtración PURE-RO.

Producto	Precio
XHC006	<b>234,00 €</b>





## **BAKERLUX™** MANUAL **COUNTERTOP**

### **Horno de convección**

Horno combinado con humedad, control analógico y cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304. Tiempo, temperatura, porcentaje de humedad y función de 2 velocidades del ventilador. Perfecto para todos los procesos de pastelería de productos frescos y congelados.

La tecnología multi ventiladores AIR.Plus garantiza humedad uniforme en todas las bandejas.

## Unox Intensive Cooking



### DRY.Plus:

Extrae rápidamente humedad de la cámara de cocción



### STEAM.Plus:

crea humedad instantánea a partir de 48°C



### AIR.Plus:

ventiladores múltiples con inversión de marcha y 2 velocidades

## Cocción Manual

—— Temperatura: 80 °C – 260 °C

—— Convección y humedad a partir de 80 °C

## Características técnicas

—— Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados

—— Cámara de cocción con guías portabandejas en forma de L.

—— Doble cristal

—— Sistema recoge gotas integrado en la puerta, que sigue en funcionamiento incluso con la puerta abierta.

—— Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta

—— Ventiladores de 2 velocidades y resistencias circulares de calor de alto rendimiento

## Horno de convección 600x400



### 10 600x400

⚡ Eléctrico

🔥 Gas

Modelo de horno	<b>XB893</b>	<b>XB813G</b>
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~   220-240V 3~	220-240V 1~
Potencia eléctrica	15,8 kW	1 kW
Potencia gas nominal máx.	-	20 kW
Dimensiones - a x p x a	860 x 882 x 1252 mm	860 x 882 x 1465 mm
Peso	118 kg	130 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda	Bisagras a la izquierda
Precio	<b>4.550,00 €</b>	<b>5.750,00 €</b>



### 6 600x400

⚡ Eléctrico

🔥 Gas

Modelo de horno	<b>XB693</b>	<b>XB613G</b>
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~   220-240V 3~	220-240V 1~
Potencia eléctrica	10,5 kW	0,7 kW
Potencia gas nominal máx.	-	175 kW
Dimensiones - a x p x a	860 x 882 x 932 mm	860 x 882 x 1144 mm
Peso	86 kg	100 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda	Bisagras a la izquierda
Precio	<b>3.150,00 €</b>	<b>4.150,00 €</b>

#### Notas

**Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud** - Precio adicional **200,00 €**

## Accesorios 600x400



### Kit primera instalación

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación de un horno.

#### Obligatorio

para la correcta instalación de un solo horno.

#### Producto

XUC001

#### Precio

**180,00 €**



### LIEVOX

Fermentadora con control manual integrado.

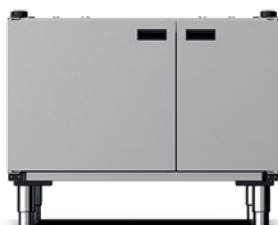
Capacidad	12 600x400	Potencia eléctrica	2,4 kW
Distancia entre bandejas	75 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	862 x 8900 x 805 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	38 kg	Temperatura máx.	50 °C

#### Producto

XL413

#### Precio

**1.750,00 €**



### Armario neutro

Cuenta con un compartimento portabandejas y un espacio libre para el almacenamiento de material.

Capacidad	7 600x400	Dimensiones - a x p x a	860 x 772 x 676 mm
Distancia entre bandejas	57 mm	Peso	25 kg

#### Producto

XR258

#### Precio

**1.610,00 €**



### Stand alto

Soporte para colocar el horno a la altura perfecta para trabajar.

Dimensiones - a x p x a	842 x 665 x 692 mm	Peso	11 kg
-------------------------	--------------------	------	-------

#### Compatible con

XB8\*

XB6\*

#### Producto

XR168

#### Precio

**446,00 €**



### Soportes laterales para stand

Soportes laterales 7 bandejas.

Capacidad	7 GN1/1	Peso	3 kg
Distancia entre bandejas	60 mm		

#### Compatible con

XR168

#### Producto

XR727

#### Precio

**124,00 €**



### Ruedas con freno

Permiten agilizar la limpieza. Incluye 2 ruedas con freno, 2 ruedas sin freno y cadenas para fijarlo en la pared.

Dimensiones - a	100 mm		
-----------------	--------	--	--

#### Compatible con

XL413

XR258

XR168

#### Producto

XUC010

#### Precio

**234,00 €**

## Accesorios 600x400



### Ducha manual externa con detergente

Permite el lavado manual del horno y el llenado de los contenedores. Contiene una botella de SPRAY&Rinse.

Producto	Precio
XC208-SR	<b>138,00 €</b>



### PURE

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 7.000 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

Producto	Precio
XHC003	<b>287,00 €</b>

### Es necesaria la compra de

Para la correcta instalación del sistema de filtración de resina PURE combinado con hornos MANUAL es necesario el kit de conexiones JG 8-10 mm.

Producto	Precio
KEL1055	<b>40,00 €</b>

### REFILL PURE

Cartucho de recambio para el sistema de filtración resine PURE.

Producto	Precio
XHC004	<b>191,00 €</b>



### PURE-RO

Sistema de filtración de agua con ósmosis inversa que garantiza la desmineralización completa de todo tipo de agua.

Producto	Precio
XHC002	<b>1.270,00 €</b>

### Cartucho PURE-RO

Cartucho de recambio para el sistema de filtración PURE-RO.

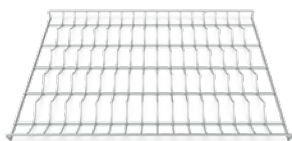
Producto	Precio
XHC006	<b>234,00 €</b>





## Accesorios 600x400

### Baking Essentials



#### BAGUETTE.GRID

Parrilla cromada ultra ligera - 5 canales.

Altura	Producto	Precio
27 mm	GRP410	<b>28,00 €</b>



#### BAKE

Bandeja en aluminio. Solo se puede pedir en múltiplos de 2 piezas.

Altura	Producto	Precio
15 mm	TG405	*precio unitario <b>26,00 €</b>



#### BAKE.BLACK

Bandeja en aluminio con recubrimiento antiadherente. Solo se puede pedir en múltiplos de 2 piezas.

Altura	Producto	Precio
15 mm	TG460	*precio unitario <b>38,00 €</b>



#### BAKE.SILICO

Bandeja en aluminio con recubrimiento de silicona.

Altura	Producto	Precio
9 mm	TG416	<b>41,00 €</b>



#### CHROMO.GRID

Parrilla lisa cromada.

Altura	Producto	Precio
8 mm	GRP405	<b>21,00 €</b>



#### FAKIRO.GRILL

Bandeja en aluminio con recubrimiento antiadherente. Dos superficies - lisa y a rayas - para diferentes coccciones.

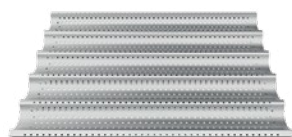
Altura	Producto	Precio
12 mm	TG465	<b>198,00 €</b>



#### FAKIRO™

Bandeja en aluminio. Dos superficies - lisa y a rayas - para diferentes productos.

Altura	Producto	Precio
12 mm	TG440	<b>130,00 €</b>



#### FORO.BAGUETTE

Bandeja en aluminio microperforada - 5 canales.

Altura	Producto	Precio
34 mm	TG445	<b>45,00 €</b>



#### FORO.BAGUETTE.BLACK

Bandeja en aluminio microperforada con recubrimiento antiadherente- 5 conducto.

Altura	Producto	Precio
34 mm	TG435	<b>58,00 €</b>

## Accesorios 600x400



### FORO.BAKE

Bandeja en aluminio microperforada. Solo se puede pedir en múltiplos de 2 piezas.

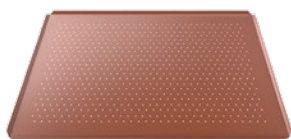
Altura	Producto	Precio
15 mm	TG410	*precio unitario <b>31,00 €</b>



### FORO.BLACK

Bandeja en aluminio microperforada con recubrimiento antiadherente. Solo se puede pedir en múltiplos de 2 piezas.

Altura	Producto	Precio
15 mm	TG430	*precio unitario <b>42,00 €</b>



### FORO.SILICO

Bandeja en aluminio microperforada con recubrimiento de silicona.

Altura	Producto	Precio
9 mm	TG415	<b>42,00 €</b>



### STEEL.BAKE

Bandeja en acero inoxidable.

Altura	Producto	Precio
20 mm	TG450	<b>70,00 €</b>

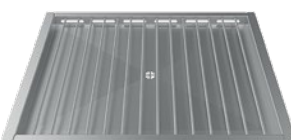
## Cooking Essentials



### POLLO.BLACK

Parrilla en acero inoxidable antiadherente para 10 pollos enteros. Dotada de sistema recoge grasas y descarga central compatible con SMART.Drain.

Altura	Producto	Precio
164 mm	GRP430	<b>151,00 €</b>



### POLLO.GRILL

Bandeja en acero dotada de sistema recoge grasas y descarga central compatible con SMART.Drain.

Altura	Producto	Precio
27 mm	GRP425	<b>111,00 €</b>



### POLLO.WASH

Rejilla que permite la limpieza de 3 bandejas POLLO.BLACK dentro del horno con su ciclo de lavado propio. El lavado automático del horno debe realizarse por separado con la cámara de cocción vacía.

Altura	Producto	Precio
53 mm	GRP440	<b>133,00 €</b>



### STEAM&FRY

Bandeja en acero inoxidable para cocciones de fritos o al vapor.

Altura	Producto	Precio
30 mm	GRP420	<b>117,00 €</b>

## Accesorios

### Carro portabandejas



#### Carro portabandejas

Soporte multifuncional para almacenar y transportar las bandejas con seguridad.

Capacidad	18 600x400	Dimensiones - a x p x a	726 x 495 x 1700 mm
Distancia entre bandejas	80 mm	Peso	15 kg

Producto	Precio
<b>XTB0005</b>	<b>870,00 €</b>



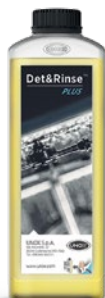
#### Carro portabandejas

Soporte multifuncional para almacenar y transportar las bandejas con seguridad.

Capacidad	18 400x600	Dimensiones - a x p x a	526 x 695 x 1700 mm
Distancia entre bandejas	80 mm	Peso	15 kg

Producto	Precio
<b>XTB0003</b>	<b>870,00 €</b>

### Detergentes



#### DET&Rinse™ PLUS

Detergente abrillantador concentrado que garantiza máximos niveles de limpieza y mayor duración del horno. Una caja contiene nº 10 botellas de 1l. cada una de detergente químico UN 1814, 8, II - ADR CANTIDAD LIMITADA. Solo para hornos con circuito de lavado automático.

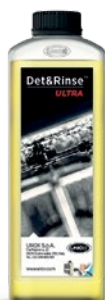
	Producto	Precio
1 caja	<b>DB1014</b>	<b>90,00 €</b>
9 cajas (precio por caja)	<b>DB1014</b>	<b>86,00 €</b>
48 cajas (precio por caja)	<b>DB1014</b>	<b>82,00 €</b>



#### DET&Rinse™ ECO

Detergente con ingredientes biocompatibles para el máximo respeto por el medio ambiente. Una caja contiene nº 10 botellas de 1l. cada una de detergente químico UN 1814, 8, II - ADR CANTIDAD LIMITADA. Solo para hornos con circuito de lavado automático.

	Producto	Precio
1 caja	<b>DB1018</b>	<b>92,00 €</b>
9 cajas (precio por caja)	<b>DB1018</b>	<b>88,00 €</b>
48 cajas (precio por caja)	<b>DB1018</b>	<b>84,00 €</b>



#### DET&RINSE™ ULTRA

Detergente con altas prestaciones para suciedad agresiva, recomendado para las grasas de pollo y carne. Una caja contiene nº 10 botellas de 1l. cada una de detergente químico UN 1824, 8, II - ADR CANTIDAD LIMITADA. Solo para hornos con circuito de lavado automático.

	Producto	Precio
1 caja	<b>DB1050</b>	<b>94,00 €</b>
9 cajas (precio por caja)	<b>DB1050</b>	<b>90,00 €</b>
48 cajas (precio por caja)	<b>DB1050</b>	<b>86,00 €</b>

## Accesorios



### DET&Rinse™

Detergente abrillantador concentrado. Una caja contiene nº 2 bidones de 5 l. cada uno de detergente químico UN 1814, 8, III - ADR CANTIDAD LIMITADA. Solo para hornos serie 5E.

	Producto	Precio
1 caja	DB1016	<b>69,00 €</b>
9 cajas (precio por caja)	DB1016	<b>65,00 €</b>
48 cajas (precio por caja)	DB1016	<b>61,00 €</b>



### SPRAY&Rinse

Detergente en spray para limpieza manual de todo tipo de hornos. Desengrasa y elimina todo tipo de suciedad. Una caja contiene nº 12 botellas de 750 ml cada una. Una vez usado el producto deseche la botella. Solo para hornos sin circuito de lavado automático integrado.

	Producto	Precio
1 caja	DB1044	<b>85,00 €</b>
6 cajas (precio por caja)	DB1044	<b>81,00 €</b>
30 cajas (precio por caja)	DB1044	<b>77,00 €</b>

# HORNOS COMBINADOS

Ideal para pastelerías, panaderías y obradores que buscan obtener un resultado excelente en cada elaboración. Cocciones precisas y controladas que permiten una gran capacidad de producción.

Pastelería / Panadería



## BAKE

<b>Mychef BAKE PRO 600 x 400</b>		<b>114</b>
Accesorios		116
<hr/>		
<b>Mychef BAKE MASTER 600 x 400</b>	<b>NUEVO</b>	<b>118</b>
Accesorios		120
<hr/>		
<b>Mychef iBAKE 600 x 400</b>	<b>NUEVO</b>	<b>122</b>
Accesorios		124
<hr/>		

# BAKE PRO 600 x 400

## HORNO COMBINADO



Pastelerías



Panaderías



Obradores



red dot winner 2020



EQUIPAMIENTO DE SERIE	BAKE PRO 4
PVP (Sistema de autolimpieza MyCare incluido)	3.558 €
Alimentación	⚡
Tipo de bandeja	600 x 400
Capacidad	4
Peso	79 Kg
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 785 x 750 mm
Recomendado para (n) baguettes por hora (gramaje 250 g, longitud 54 cm)	60
Recomendado para (n) croissants por hora (gramaje 85 g, longitud 10 cm)	192
Distancia entre guías	85 mm
Potencia	7,3 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 (1) (2)
3 modos de cocción:	✓
· Convección (de 30° a 260°C)	
· Mixto: convección + vapor (de 30° a 260°C)	
· Vapor saturado (de 30° a 130°C)	
SmartWind. Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de 2 velocidades	2 velocidades
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor	✓
DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes ultrarrápidos y dorados perfectos	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza	✓
CoolDown automático. Enfriamiento ultrarrápido y seguro para limpieza MyCare	✓
Preheat automático. Precalentamiento ultrarrápido	✓
Regeneración manual	✓
Guías en "L" de fácil limpieza	✓
Pantalla LED	✓
Señalización de fin de cocción visual y acústica	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados, completamente soldada, con desagüe y sifón integrado	✓
Recogeaguas con vaciado automático incluso con la puerta abierta	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓

### EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Apertura de puerta a mano izquierda			320 €
(1) Voltaje 230/L+N/50-60	4 (600 x 400)	MYCHA298	0 €
(2) Voltaje 230/3L/50-60	4 (600 x 400)	MYCHA297	0 €



BAKE PRO 6	BAKE PRO 10
4.370 €	6.357 €
⚡	⚡
600 x 400	600 x 400
6	10
96 Kg	126 Kg
760 x 785 x 865 mm	760 x 785 x 1155 mm
90	150
288	480
85 mm	85 mm
12,6 kW	18,9 kW
400/3L+N/50-60 (1)	400/3L+N/50-60 (1)
✓	✓
2 velocidades	2 velocidades
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓

### EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Apertura de puerta a mano izquierda			320 €
(1) Voltaje 230/3L/50-60	6 (600 x 400)	MYCHA302	216 €
	10 (600 x 400)	MYCHA307	315 €

### ACCESORIOS RECOMENDADOS

#### Kit de instalación hidráulica

Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para poder usar el horno inmediatamente.

MYCHA245 103 €

#### Kit reductor de presión

Reduce y estabiliza la presión del agua. Se recomienda su instalación en el caso de que la presión sea superior a 6 bars.

MYCHA219 74 €

#### Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica

Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de instalación hidráulica (10 pastillas CleanDuo).

MYCHA242 366 €

#### Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

- Dureza entre 3° y 6° FH
- PH 6.5 a 8.5
- Cloruros < a 30 ppm

MYCHA061 310 €

#### Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 213 €

#### Kit de refrigeración de desagüe

Refrigera el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías.

MYCHA358 141 €

### ACCESORIOS BAKE PRO

#### Kit de conectividad Wi-Fi

MYCHA357 213 €

- **Cloud.** Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno
- **Control remoto del horno** desde smartphone o tablet
- **Control del horno por voz** compatible con Google Home

#### Kit UltraVioletSteam

Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta.

4	MYCHA384	370 €
6	MYCHA385	740 €
10	MYCHA385	740 €

#### Soporte con guías 600 x 400

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm.

4	760 x 730 x 900 mm	8 guías	MYCHA229	707 €
6	760 x 730 x 900 mm	8 guías	MYCHA229	707 €
10	760 x 730 x 600 mm	5 guías	MYCHA230	642 €

#### Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

4 + 4	760 x 730 x 300 mm	MYCHA350	370 €
6 + 4	760 x 730 x 300 mm	MYCHA350	370 €
6 + 6	760 x 730 x 105 mm	MYCHA238	315 €
10 + 4	760 x 730 x 105 mm	MYCHA238	315 €

#### Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.



Kit patas regulables MYCHA261 104 €

### ACCESORIOS BAKE PRO

#### Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.



Kit aspiración frontal MYCHA260 136 €

#### Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea del horno. Fácil instalación.



Campana MYCHA352 1.174 €

#### Campana de condensación frontal de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.



Campana MYCHA267 1.544 €

#### Campana de condensación frontal de vapor y olores con filtro de carbono

Reduce los olores y vapores de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.



Campana MYCHA270 1.947 €

Filtro de carbono (Recambio) MYCHA216 168 €

#### Kit de desviación de vapores de la chimenea

Para redirigir el vapor de la chimenea a una salida de humos.



Kit desviación vapores MYCHA218 139 €

### ACCESORIOS BAKE PRO

#### Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de un horno de 4, 6 o 10 bandejas.

- Capacidad: 10 bandejas 600x400 o 600x600
- Distancia entre bandejas: 70 mm
- Medidas: 760 x 780 x 900 mm
- Potencia: 3 kW
- Voltaje: 230/L+N/50-60Hz



Fermentadora 10 ban- MYCHA248 1.294 €

#### Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de dos hornos apilados de: 4 + 4 bandejas o 6 + 4 bandejas.

- Capacidad: 8 bandejas 600x400 mm o 600x600
- Distancia entre bandejas: 70 mm
- Medidas: 760 x 780 x 760 mm
- Potencia: 3 kW
- Voltaje: 230/L+N/50-60Hz



Fermentadora 8 bandejas MYCHA249 1.185 €

#### Kit de apilado fermentadora - Bake

Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.



Apilado fermentadora MYCHA254 135 €

#### Kit de llenado de bandeja de agua mediante pulsador

MYCHA257 78 €

Kit de llenado semi-automático con pulsador para fermentadoras Mychef



#### Kit de ducha de lavado

Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

Kit ducha de lavado MYCHA172 168 €

#### CleanDuo

Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada.



1 unidad	MYCHA063	82 €
Pack de 4 unidades	MYCHA354	323 €
Pack de 24 unidades	MYCHA355	1.903 €





## ACCESORIOS RECOMENDADOS

## Kit de instalación hidráulica

Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para poder usar el horno inmediatamente.

BAKE MASTER	⚡	MYCHA245	103 €
BAKE MASTER	🔥	MYCHA397	103 €

## Kit reductor de presión

Reduce y estabiliza la presión del agua. Se recomienda su instalación en el caso de que la presión sea superior a 6 bars.

BAKE MASTER	⚡	MYCHA219	74 €
-------------	---	----------	------



## Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica

Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de instalación hidráulica (10 pastillas CleanDuo).

BAKE MASTER 4 + BAKE MASTER 4	⚡	MYCHA242	366 €
BAKE MASTER 6 + BAKE MASTER 4	⚡	MYCHA242	366 €
BAKE MASTER 6 + BAKE MASTER 6	⚡	MYCHA242	366 €
BAKE MASTER 10 + BAKE MASTER 4	⚡	MYCHA242	366 €
BAKE MASTER 6 + BAKE MASTER 6	🔥	MYCHA411	489 €

## Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

- Dureza entre 3° y 6° FH
- PH 6,5 a 8,5
- Cloruros < a 30 ppm

BAKE MASTER	🔥	MYCHA061	310 €
-------------	---	----------	-------

## Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

BAKE MASTER	🔥	MYCHA062	213 €
-------------	---	----------	-------

## Kit de refrigeración de desagüe

Refrigera el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías.

BAKE MASTER	⚡	MYCHA358	141 €
-------------	---	----------	-------

## ACCESORIOS BAKE MASTER

## Kit de conectividad Wi-Fi

- **Cloud.** Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno
- **Control remoto del horno** desde smartphone o tablet
- **Control del horno por voz** compatible con Google Home

MYCHA357	⚡🔥	213 €
----------	----	-------

## Kit UltraVioletSteam

Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta.

4	⚡🔥	MYCHA384	370 €
6	⚡🔥	MYCHA385	740 €
10	⚡🔥	MYCHA385	740 €



## Soporte con guías 600 x 400

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm.

4	⚡	760 x 730 x 900 mm	8 guías	MYCHA229	707 €
6	⚡	760 x 730 x 900 mm	8 guías	MYCHA229	707 €
10	⚡	760 x 730 x 600 mm	5 guías	MYCHA230	642 €
6	🔥	760 x 863 x 900 mm	8 guías	MYCHA403	722 €
10	🔥	760 x 863 x 900 mm	5 guías	MYCHA404	657 €



## Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

4 + 4	⚡	760 x 730 x 300 mm	MYCHA350	370 €
6 + 4	⚡	760 x 730 x 300 mm	MYCHA350	370 €
6 + 6	⚡	760 x 730 x 105 mm	MYCHA238	315 €
10 + 4	⚡	760 x 730 x 105 mm	MYCHA238	315 €
6 + 6	🔥	760 x 863 x 105 mm	MYCHA407	335 €



## Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

BAKE MASTER	🔥	MYCHA261	104 €
-------------	---	----------	-------

## ACCESORIOS BAKE MASTER



## Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

BAKE MASTER	⚡	MYCHA260	136 €
BAKE MASTER	🔥	MYCHA408	136 €



## Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.

BAKE MASTER	⚡	MYCHA352	1.174 €
-------------	---	----------	---------



## Campana de condensación frontal de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.

BAKE MASTER	⚡	MYCHA267	1.544 €
-------------	---	----------	---------



## Campana de condensación frontal de vapor y olores con filtro de carbono

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.

BAKE MASTER	⚡	MYCHA270	1.947 €
-------------	---	----------	---------

Filtro de carbono (Recambio)	⚡	MYCHA216	168 €
------------------------------	---	----------	-------



## Kit de desviación de vapores de la chimenea

Para redirigir el vapor de la chimenea a una salida de humos.

BAKE MASTER	⚡	MYCHA218	139 €
-------------	---	----------	-------

## ACCESORIOS BAKE MASTER



## Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de un horno BAKE MASTER eléctrico de 4, 6, o 10 bandejas, o un horno BAKE MASTER a gas de 6 bandejas.

- Capacidad: 10 bandejas 600x400 o 600x600
- Distancia entre bandejas: 70 mm
- Medidas: 760 x 780 x 900 mm
- Potencia: 3 kW
- Voltaje: 230/L+N/50-60Hz

Fermentadora 10 bandejas	MYCHA248	1.294 €
--------------------------	----------	---------



## Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de dos hornos BAKE MASTER eléctricos apilados de: 4 + 4 bandejas o 6 + 4 bandejas, o un horno BAKE MASTER a gas de 6 bandejas.

- Capacidad: 8 bandejas 600x400 mm o 600x600
- Distancia entre bandejas: 70 mm
- Medidas: 760 x 780 x 760 mm
- Potencia: 3 kW
- Voltaje: 230/L+N/50-60Hz

Fermentadora 8 bandejas	MYCHA249	1.185 €
-------------------------	----------	---------



## Kit de apilado fermentadora - Bake

Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

BAKE MASTER	⚡	MYCHA254	135 €
BAKE MASTER	🔥	MYCHA409	150 €

## Kit de llenado de bandeja de agua mediante pulsador

Kit de llenado semi-automático con pulsador para fermentadoras Mychef.

iBAKE	⚡🔥	MYCHA257	78 €
-------	----	----------	------



## Kit de ducha de lavado

Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

BAKE MASTER	⚡🔥	MYCHA172	168 €
-------------	----	----------	-------



## CleanDuo

Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada.

1 unidad	MYCHA063	82 €
Pack de 4 unidades	MYCHA354	323 €
Pack de 24 unidades	MYCHA355	1.903 €



## ACCESORIOS RECOMENDADOS

### Kit de instalación hidráulica iBAKE

Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para poder usar el horno inmediatamente.

iBAKE	⚡	MYCHA245	103 €
iBAKE	🔥	MYCHA397	103 €

### Kit reductor de presión

Reduce y estabiliza la presión del agua. Se recomienda su instalación en el caso de que la presión sea superior a 6 bars.

iBAKE	⚡	MYCHA219	74 €
-------	---	----------	------

### Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica

Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de instalación hidráulica (10 pastillas CleanDuo).

iBAKE 4 + iBAKE 4	⚡	MYCHA242	366 €
iBAKE 6 + iBAKE 4	⚡	MYCHA242	366 €
iBAKE 6 + iBAKE 6	⚡	MYCHA242	366 €
iBAKE 6 + iBAKE 6	🔥	MYCHA411	489 €
iBAKE 10 + iBAKE 4	⚡	MYCHA242	366 €

### Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

- Dureza entre 3° y 6° FH
- PH 6,5 a 8,5
- Cloruros < a 30 ppm

iBAKE	⚡🔥	MYCHA061	310 €
-------	----	----------	-------

### Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

iBAKE	⚡🔥	MYCHA062	213 €
-------	----	----------	-------

### Kit de refrigeración de desagüe

Refrigera el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías.

iBAKE	⚡	MYCHA358	141 €
-------	---	----------	-------

## ACCESORIOS iBAKE

### Kit UltraVioletSteam

Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta.

4	⚡🔥	MYCHA384	370 €
6	⚡🔥	MYCHA385	740 €
10	⚡🔥	MYCHA385	740 €



### Soporte con guías 600 x 400

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm.

4	⚡	760 x 730 x 900 mm	8 guías	MYCHA229	707 €
6	⚡	760 x 730 x 900 mm	8 guías	MYCHA229	707 €
6	🔥	760 x 863 x 900 mm	8 guías	MYCHA403	722 €
10	⚡	760 x 730 x 900 mm	5 guías	MYCHA230	642 €
10	🔥	760 x 863 x 900 mm	5 guías	MYCHA404	657 €



### Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

4 + 4	⚡	760 x 730 x 300 mm	MYCHA350	370 €
6 + 4	⚡	760 x 730 x 300 mm	MYCHA350	370 €
6 + 6	⚡	760 x 730 x 105 mm	MYCHA238	315 €
6 + 6	🔥	760 x 863 x 105 mm	MYCHA407	335 €
10 + 4	⚡	760 x 730 x 105 mm	MYCHA238	315 €



### Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

iBAKE	⚡🔥	MYCHA261	104 €
-------	----	----------	-------

## ACCESORIOS iBAKE



### Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

iBAKE	⚡	MYCHA260	136 €
iBAKE	🔥	MYCHA408	136 €



### Kit de ducha de lavado

Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

iBAKE	⚡🔥	MYCHA172	168 €
-------	----	----------	-------



### Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.

iBAKE	⚡	MYCHA387	1.191 €
-------	---	----------	---------



### Campana de condensación frontal de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.

iBAKE	⚡	MYCHA267	1.544 €
-------	---	----------	---------



### Campana de condensación frontal de vapor y olores con filtro de carbono

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.

iBAKE	⚡	MYCHA270	1.947 €
-------	---	----------	---------

Filtro de carbono (Recambio)	⚡	MYCHA216	168 €
------------------------------	---	----------	-------



### Kit de desviación de vapores de la chimenea

Para redirigir el vapor de la chimenea a una salida de humos.

iBAKE	⚡	MYCHA218	139 €
-------	---	----------	-------

## ACCESORIOS iBAKE



### Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de un horno iBAKE eléctrico de 4, 6, 10 bandejas, o un horno iBAKE a gas de 6 bandejas.

- Capacidad: 10 bandejas 600x400 o 600x600
- Distancia entre bandejas: 70 mm
- Medidas: 760 x 780 x 900 mm
- Potencia: 3 kW
- Voltaje: 230/L+N/50-60Hz

Fermentadora 10 bandejas	MYCHA248	1.294 €
--------------------------	----------	---------



### Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de dos hornos iBAKE eléctricos apilados de 4 + 4 bandejas o 6 + 4 bandejas, o un horno iBAKE a gas de 6 bandejas.

- Capacidad: 8 bandejas 600x400 mm o 600x600
- Distancia entre bandejas: 70 mm
- Medidas: 760 x 780 x 760 mm
- Potencia: 3 kW
- Voltaje: 230/L+N/50-60Hz

Fermentadora 8 bandejas	MYCHA249	1.185 €
-------------------------	----------	---------



### Kit de apilado fermentadora - Bake

Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

iBAKE	⚡	MYCHA254	135 €
iBAKE	🔥	MYCHA409	150 €

### Kit de llenado de bandeja de agua mediante pulsador

Kit de llenado semi-automático con pulsador para fermentadoras Mychef.

iBAKE	⚡🔥	MYCHA257	78 €
-------	----	----------	------



### CleanDuo

Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada.

1 unidad	MYCHA063	82 €
Pack de 4 unidades	MYCHA354	323 €
Pack de 24 unidades	MYCHA355	1.903 €

## COMPARATIVA DE PRODUCTOS

	BAKE PRO ⚡	BAKE MASTER ⚡	BAKE MASTER 🔥	iBAKE ⚡	iBAKE 🔥
<b>MODALIDAD DE COCCIÓN</b>					
<b>Modo convección</b>	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 280°C	30°C - 280°C
<b>Modo mixto:</b> convección + vapor	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 280°C	30°C - 280°C
<b>Modo vapor.</b> De 30°C a 130°C	●	●	●	●	●
<b>Regeneración.</b> Asistente para la regeneración de alimentos cocinados. Programas parametrizables y preestablecidos	Manual	Manual	Manual	Intelligent	Intelligent
<b>Programa de fermentación parametrizable</b>	-	-	-	●	●
<b>Cocción a baja temperatura y cocción nocturna</b>	Manual	Manual	Manual	Intelligent	Intelligent
<b>BENEFICIOS Y PATENTES MYCHEF</b>					
<b>CoolDown.</b> Enfriamiento ultra rápido	●	●	●	●	●
<b>Preheat.</b> Precalentamiento ultra rápido	●	●	●	●	●
<b>SmartClima Plus.</b> Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	-	-	-	●	●
<b>TSC.</b> Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones en las cocciones a baja temperatura (±0,2°C)	-	○	○	○	-
<b>SmartWind.</b> Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del giro y N velocidades del ventilador para cocciones totalmente homogéneas	2 velocidades	4 velocidades	6 velocidades	4 velocidades	6 velocidades
<b>Gestión inteligente de la velocidad, sentido de giro y pulsación de la turbina</b>	-	-	-	●	●
<b>MultiSteam.</b> Innovadora tecnología patentada de doble inyección de vapor de alta eficiencia. Vapor 5 veces más rápido y denso que los sistemas tradicionales (boiler/inyección directa)	●	●	●	●	●
<b>UltraVioletSteam.</b> Vapor completamente puro y esterilizado, libre de patógenos incluso a muy baja temperatura gracias al sistema patentado de rayos ultravioleta	○	○	○	○	○
<b>DryOut Plus.</b> Extracción activa de la humedad de las cámaras de cocción gracias a su tecnología de baja presión, crujientes y dorados perfectos	●	●	●	●	●
<b>Generación de vapor por inyección directa</b>	-	-	-	-	-
<b>SteamOut.</b> Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	-	-	-	-	-
<b>Delta T.</b> Temperatura de cocción controlada por el propio alimento	-	-	-	●	●
<b>NightWatch.</b> Cocciones nocturnas seguras sin supervisión	-	-	-	●	●
<b>SafeSteam.</b> Extracción de vapor automático al finalizar la cocción (configurable)	-	-	-	●	●
<b>ReliableSystem.</b> Programa de mantenimiento preventivo	-	-	-	●	●
<b>MySmartCooking.</b> Sistema automático de cocción inteligente. Escoge el producto, el tipo de cocción, ajusta el tamaño, dorado y el punto, el horno calculará los parámetros para un resultado perfecto	-	-	-	●	●
<b>MyCookingPlanner.</b> Cocciones simultáneas inteligentes. Detección automática de la carga, tiempo y número de veces que se ha abierto la puerta	-	-	-	●	●
<b>Multilevel.</b> Cocciones independientes con momentos de finalización diferentes, ideal para carta	-	-	-	●	●
<b>Just In Time.</b> Sincroniza la introducción de las bandejas para tener todos los platos preparados en el mismo momento, ideal para menús	-	-	-	●	●
<b>MyCloud.</b> Mantente conectado a tu horno con tu móvil o tablet. Visualiza el estado de cocción, crea y guarda recetas desde cualquier lugar y envíalas a tu horno, o consulta el amplio recetario en constante actualización	-	-	-	●	●
<b>Control remoto desde un smartphone o tablet mediante la aplicación Mychef Cloud o desde MyCloud en la web de Mychef</b>	○	○	○	-	-
<b>Conexión Wi-Fi,</b> con actualización remota del software del equipo	-	-	-	●	●
<b>Recetas guiadas paso a paso con actualizaciones periódicas</b>	-	-	-	●	●
<b>Búsqueda de recetas por ingredientes</b>	-	-	-	●	●
<b>Recálculo automático de los ingredientes de la receta</b> según el número de comensales	-	-	-	●	●
<b>Inyección de energía y humedad en función de la carga.</b> Detección automática de la carga	-	-	-	●	●
<b>Refrigeración de desagüe.</b> Refrigera el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías	○	○	○	○	●
<b>DOTACIONES DE CONTROL</b>					
<b>Programas / fases de cocción</b>	-	40/3	40/3	400/10	400/10
<b>Acceso a configuraciones del horno.</b> Configuraciones específicas por país	-	-	-	●	●
<b>Cocción Check.</b> Resumen con gráficos del proceso de cocción actual. Con visualización previa y final de los datos y consumos relacionados con la cocción en curso	-	-	-	●	●
<b>Sistema de autoaprendizaje</b> que se adapta automáticamente a la rutina de utilización de las recetas y aplicaciones más usadas según usuario	-	-	-	●	●
<b>Creación de perfiles específicos de usuario</b> para configurar individualmente los equipos y su funcionamiento	-	-	-	●	●

<b>Teclado multiprograma con teclas de acceso directo</b>	-	7	7	-	-
<b>Página de inicio Fast Menu programable, según cliente y sus necesidades</b>	-	-	-	●	●
<b>Página de inicio Fast Menu editable y activable de forma remota</b>	-	-	-	●	●
<b>Navegación desde el menú principal de forma táctil o mediante el uso del mando rotativo</b>	-	-	-	●	●
<b>Pantalla autoconfigurable, personalizable</b>	-	-	-	●	●
<b>Numerosas posibilidades de configuración,</b> ajuste de servicio técnico, de energía, etc...	-	-	-	●	●
<b>Numerosas posibilidades de configuración avanzada,</b> idioma, sonido, sistema, etc...	-	-	-	●	●
<b>Teclas de acceso rápido</b> a programas o ciclos de lavado	-	●	●	●	●
<b>Pantalla TFT táctil panorámica de 6,5 pulgadas con símbolos intuitivos</b>	-	-	-	●	●
<b>Pantalla LED</b>	●	●	●	-	-
<b>Mando de ajuste para modos de cocción, temperatura, temperatura del núcleo y tiempo</b>	-	●	●	●	●
<b>Bloqueo de manejo y programación ajustable por tipo de usuario configurado</b>	-	-	-	●	●
<b>Bloqueo de programa</b>	●	●	●	●	●
<b>Guía de uso rápido</b>	-	-	-	●	●
<b>Documentación multi-idioma integrada en el horno</b>	-	-	-	●	●
<b>Documentación multi-idioma en formato electrónico</b>	●	●	●	●	●
<b>Función de ayuda específica para cada cocción</b>	-	-	-	●	●
<b>Función de ayuda integrada, manual de instrucciones de servicio y ejemplos</b>	-	-	-	●	●
<b>Interfaz de usuario disponible en 21 idiomas</b>	-	-	-	●	●
<b>Avisos acústicos configurables por el usuario</b>	-	-	-	●	●
<b>Cocción continua, por tiempo o por sonda.</b> Controla la cocción por tiempo o por temperatura en el corazón del alimento	-	-	-	-	-
<b>Sonda intena monopunto</b>	-	●	●	-	-
<b>Sonda intena multipunto</b>	-	-	-	●	●
<b>Señalización de fin de cocción visual y acústica</b>	●	●	●	●	●
<b>Visualización digital de los valores</b> de humedad, temperatura, tiempo, temperatura del núcleo, tiempo transcurrido, tiempo restante, temperatura sonda, consumos	-	-	-	●	●
<b>Visualización digital de los valores</b> de humedad, temperatura, tiempo, temperatura del núcleo	-	●	●	-	-
<b>Visualización digital de los valores</b> de humedad, temperatura, tiempo	●	-	-	-	-
<b>Visualización de valor efectivos y valores seleccionados</b>	●	●	●	●	●
<b>LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b>					
<b>MyCare.</b> Sistema automático de limpieza inteligente con 4 niveles de lavado y aclarado, con detección del grado de suciedad y aviso automático	-	-	-	●	●
<b>MyCare.</b> Sistema automático de limpieza con 1 nivel de lavado	●	●	●	-	-
<b>DETALLES TÉCNICOS Y DE FABRICACIÓN</b>					
<b>Iluminación LED de alta tecnología.</b> Iluminación óptima en toda la cámara consumo mínimo y máxima duración	●	●	●	●	●
<b>Configuración del tiempo de iluminación de la cámara variable por el usuario</b>	-	-	-	●	●
<b>Conexión USB</b> para la actualización del equipo y registro de datos HACCP	-	-	-	●	●
<b>Puerta de triple cristal</b> bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	-	-	-	●	●
<b>Puerta de doble cristal</b> bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	●	●	●	-	-
<b>Cámara de cocción de alta resistencia</b> en acero inox con cantos redondeados, completamente soldada y con desagüe	●	●	●	●	●
<b>Sifón integrado</b>	●	●	●	●	●
<b>Guías en "C" con sistema antivuelco y de fácil limpieza</b>	-	-	-	-	-
<b>Guías en "L" de fácil limpieza</b>	●	●	●	●	●
<b>Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano</b>	●	●	●	●	●
<b>Protección IPX5</b> contra salpicaduras y chorros de agua	●	●	●	●	●

● De serie ○ Opcional - No compatible

# HORNOS COMBINADOS DE CARRO

Ideal para pastelerías, panaderías y obradores que buscan obtener un resultado excelente en cada elaboración. Cocciones precisas y controladas que permiten una gran capacidad de producción.

Pastelería / Panadería



## BAKE MAX

<b>Mychef BAKE MAX MASTER 600 x 400</b>	<b>NUEVO</b>	<b>130</b>
Accesorios		131
<hr/>		
<b>Mychef iBAKE MAX 600 x 400</b>	<b>NUEVO</b>	<b>132</b>
Accesorios		133

\* Disponible a partir de marzo de 2022.

# BAKE MAX MASTER 600 x 400

## HORNO COMBINADO DE CARRO



Pastelerías Panaderías Obradores Supermercados



reddix winner 2020



NUEVO

\* Modelos Max disponibles a partir de marzo de 2022.

\*\* Consulte modelos de gas por país. Modelos de gas disponibles a partir de mayo de 2022.

\*\*\* Carro portabandejas incluido.

EQUIPAMIENTO DE SERIE	BAKE MAX MASTER 16	
PVP (Sistema de autolimpieza MyCare incluido)	14.266 €	17.273 €
<b>Alimentación</b>	⚡	🔥**
<b>Tipo de bandeja</b>	600 x 400	
<b>Capacidad</b>	16	
<b>Medidas totales</b> (ancho x fondo x alto)	893 x 1018 x 1923 mm	
<b>Peso</b>	311 kg	386 kg
<b>Recomendado para (n) baguettes por hora</b> (gramaje 250 g, longitud 54 cm)	240	
<b>Recomendado para (n) croissants por hora</b> (gramaje 85 g, longitud 10 cm)	300	
<b>Distancia entre guías</b>	85 mm	
<b>Potencia eléctrica</b>	34,7 kW	1610W
<b>Potencia de gas</b> (G20, G30, G31)	-	70kW
<b>Entrada de gas</b>	-	Hembra G½"
<b>Voltaje</b> (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 (1)	230V/L+N/50-60
<b>3 modos de cocción:</b>	✓	
• Convección (de 30° a 260°C)		
• Mixto: convección + vapor (de 30° a 260°C)		
• Vapor saturado (de 30° a 130°C)		
<b>SmartWind.</b> Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de 6 velocidades	6 velocidades	
<b>MultiSteam.</b> Tecnología patentada de doble inyección de vapor	✓	
<b>DryOut Plus.</b> Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos	✓	
<b>Programas + fases de cocción</b> en cada programa	40 + 3	
<b>Teclado multiprograma.</b> 7 programas de acceso directo	✓	
<b>Sonda interna monopunto</b>	✓	
<b>MyCare.</b> Sistema automático de limpieza	✓	
<b>CoolDown automático.</b> Enfriamiento ultrarrápido y seguro para limpieza MyCare	✓	
<b>Preheat automático.</b> Pre calentamiento ultrarrápido	✓	
<b>Regeneración manual</b>	✓	
<b>Pantalla LED</b>	✓	
<b>Señalización de fin de cocción visual y acústica</b>	✓	
<b>Iluminación LED.</b> Mínimo consumo y máxima duración	✓	
<b>Puerta de doble cristal</b> bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	✓	
<b>Cámara de cocción de alta resistencia</b> en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados, completamente soldada, con desagüe y <b>sifón integrado</b>	✓	
<b>Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano</b>	✓	
<b>Protección IPX5</b> contra salpicaduras y chorros de agua	✓	
<b>Refrigeración del desagüe.</b> Enfría el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías	✓	
<b>Carro portabandejas 600x400.</b> Capacidad 16 bandejas 600x400 y distancia entre guías de 85mm, fabricado en acero inoxidable AISI 316L.	✓	

### EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

<b>TSC (Thermal Stability Control).</b> Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C)	⚡	315 €
<b>Apertura de puerta a mano izquierda</b>		320 €
(1) Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA422	66 €

### ACCESORIOS RECOMENDADOS

#### Kit de instalación hidráulica BAKE MAX

Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para poder usar el horno inmediatamente.

BAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA397 103 €

#### Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

- Dureza entre 3° y 6° FH
- PH 6.5 a 8.5
- Cloruros < a 30 ppm

BAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA061 310 €

#### Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

BAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA062 213 €

#### Carro portabandejas 600 x 400

Capacidad 16 bandejas 600x400 y distancia entre guías de 85mm. Fabricado en acero AISI 316L

BAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA418 1.880 €

#### Manta térmica

Para carros portabandejas 600 x 400.

BAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA419 711 €

#### Kit de conectividad Wi-Fi

- **Cloud.** Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno
- **Control remoto del horno** desde smartphone o tablet
- **Control del horno por voz** compatible con Google Home

BAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA357 213 €

### ACCESORIOS BAKE MAX MASTER

#### Kit UltraVioletSteam

Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta.

20 GN 1/1 ⚡ 🔥 MYCHA385 740 €



#### Kit de ducha de lavado

Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

BAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA172 168 €



#### CleanDuo

Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada.

1 unidad	MYCHA063	82 €
Pack de 4 unidades	MYCHA354	323 €
Pack de 24 unidades	MYCHA355	1.903 €

# iBAKE MAX 600 x 400

## HORNO COMBINADO DE CARRO



Pastelerías Panaderías Obradores Supermercados



**NUEVO**

\* Modelos Max disponibles a partir de marzo de 2022.

\*\* Consulte modelos de gas por país. Modelos de gas disponibles a partir de mayo de 2022.

\*\*\* Carro portabandejas incluido.

### EQUIPAMIENTO DE SERIE

	iBAKE MAX 16	
PVP (Sistema de autolimpieza MyCare + Wi-Fi incluido)	17.459 €	20.466 €
<b>Alimentación</b>	⚡	🔥**
<b>Tipo de bandeja</b>	600 x 400	
<b>Capacidad</b>	16	
<b>Medidas totales</b> (ancho x fondo x alto)	893 x 1018 x 1923 mm	
<b>Peso</b>	311 kg	386 kg
<b>Recomendado para (n) baguettes por hora</b> (gramaje 250 g, longitud 54 cm)	240	
<b>Recomendado para (n) croissants por hora</b> (gramaje 85 g, longitud 10 cm)	300	
<b>Distancia entre guías</b>	85 mm	
<b>Potencia eléctrica</b>	34,7 kW	1.610 W
<b>Potencia de gas</b> (G20, G30, G31)	-	70 kW
<b>Entrada de gas</b>	-	Hembra G½"
<b>Voltaje</b> (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 (1)	230V/L+N/50-60
<b>3 modos de cocción:</b> Convección (de 30° a 300°C) / Mixto: convección + vapor (de 30° a 300°C) / Vapor saturado (de 30° a 130°C)	✓	
<b>Preheat &amp; Cooldown.</b> Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción	✓	
<b>SmartWind.</b> Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de 6 velocidades	6 velocidades	
<b>MultiSteam.</b> Tecnología patentada de doble inyección de vapor	✓	
<b>SmartClima Plus.</b> Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	✓	
<b>DryOut Plus.</b> Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos	✓	
<b>MySmartCooking.</b> Sistema de cocción inteligente. Escoge el producto, el tipo de cocción, ajusta el tamaño, dorado y el punto, el horno calculará los parámetros para un resultado perfecto	✓	
<b>Multilevel.</b> Cocciones independientes con momentos de finalización diferentes, ideal para carta	✓	
<b>Just In Time.</b> Sincroniza la introducción de las bandejas para tener todos los platos preparados en el mismo momento, ideal para menús	✓	
<b>Conexión Wi-Fi,</b> con actualización remota del software del equipo	✓	
<b>MyCloud.</b> Mantente conectado a tu horno con tu móvil o tablet. Visualiza el estado de cocción, crea y guarda recetas desde cualquier lugar y envíalas a tu horno, o consulta el amplio recetario en constante actualización	✓	
<b>Programas + fases de cocción</b> en cada programa	400 + 10	
<b>FastMenu.</b> Crea una pantalla de acceso rápido solo a los programas y funciones que tu decidas	✓	
<b>Cooking Check.</b> Resumen de consumos diario, mensual o anual	✓	
<b>NightWatch.</b> Continúa automáticamente una cocción nocturna tras un corte en el suministro	✓	
<b>MyCare.</b> Sistema automático de limpieza, con detección del grado de suciedad y aviso automático	4 niveles + aclarado	
<b>Sonda intena multipunto</b>	✓	
<b>Panel de control TFT táctil 10"</b>	✓	
<b>Conexión USB</b> para la actualización del equipo y registro de datos HACCP	✓	
<b>Señalización de fin de cocción visual y acústica</b>	✓	
<b>Iluminación LED.</b> Mínimo consumo y máxima duración	✓	
<b>Puerta de triple cristal</b> bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	✓	
<b>Cámara de cocción de alta resistencia</b> en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados, completamente soldada, con desagüe y <b>sifón integrado</b>	✓	
<b>Refrigeración del desagüe.</b> Enfría el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías	✓	
<b>Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano</b>	✓	
<b>Protección IPX5</b> contra salpicaduras y chorros de agua	✓	
<b>Carro portabandejas 600x400.</b> Capacidad 16 bandejas 600x400 y distancia entre guías de 85mm, fabricado en acero inoxidable AISI 316L.	✓	

### EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

<b>TSC (Thermal Stability Control).</b> Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C)	⚡	315 €
<b>Apertura de puerta a mano izquierda</b>		320 €
(1) Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA422	66 €

### ACCESORIOS RECOMENDADOS

#### Kit de instalación hidráulica iBAKE MAX

Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para poder usar el horno inmediatamente.

iBAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA397 103 €

#### Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

- Dureza entre 3° y 6° FH
- PH 6.5 a 8.5
- Cloruros < a 30 ppm

iBAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA061 310 €

#### Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

iBAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA062 213 €

#### Carro portabandejas 600 x 400

Capacidad 16 bandejas 600x400 y distancia entre guías de 85mm. Fabricado en acero AISI 316L

iBAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA418 1.880 €

#### Manta térmica

Para carros portabandejas 600 x 400.

iBAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA419 711 €

### ACCESORIOS iBAKE MAX

#### Kit UltraVioletSteam

Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta.

iBAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA385 740 €



#### Kit de ducha de lavado

Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

iBAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA172 168 €



#### CleanDuo

Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada.

1 unidad	MYCHA063	82 €
Pack de 4 unidades	MYCHA354	323 €
Pack de 24 unidades	MYCHA355	1.903 €



# HORNOS DE CONVECCIÓN

Hornos de convección con humedad regulable para la cocción de productos de pastelería y panadería congelados. Ideales para cafeterías, pequeñas tiendas, supermercados, restaurantes de comida rápida o cadenas de panadería.

Pastelería / Panadería



## BAKERSHOP

### Mychef BAKERSHOP AIR 460x330

<b>3 y 4 Bandejas</b>	<b>136</b>
Accesorios	137

### Mychef BAKERSHOP AIR 600x400

<b>3 Bandejas</b>	<b>138</b>
<b>4, 6 y 10 Bandejas</b>	<b>139</b>
Accesorios	140

### Mychef BAKERSHOP AIR-S 460x330

<b>3 Bandejas</b>	<b>142</b>
Accesorios	143
<b>4 Bandejas</b>	<b>144</b>
Accesorios	145

### Mychef BAKERSHOP AIR-S 600x400

<b>3 Bandejas</b>	<b>146</b>
<b>4, 6 y 10 Bandejas</b>	<b>147</b>
Accesorios	148

# BAKERSHOP AIR 460 x 330

## HORNO DE CONVECCIÓN



EQUIPAMIENTO DE SERIE	BAKERSHOP AIR 3	BAKERSHOP AIR 4
PVP	1.057 €	1.102 €
Alimentación	⚡	⚡
Tamaño de bandeja	460 x 330 mm	460 x 330 mm
Capacidad	3	4
Peso	39 Kg	53 Kg
Sistema de apertura	Superior	Superior
Recomendado para (n) croissants por hora (gramaje 85 g, longitud 10 cm)	72	96
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	620 x 690 x 430 mm	620 x 690 x 522 mm
Distancia entre guías	75 mm	75 mm
Potencia	3,6 kW	3,6 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60	230/L+N/50-60
Modo de cocción: Convección (de 30° a 260°)	✓	✓
Fan Plus. Cocción homogénea gracias a las turbinas bidireccionales de 1 velocidad	1 velocidad	1 velocidad
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	✓	✓
Preheat automático. Pre calentamiento ultrarrápido	✓	✓
Programas de cocción	40	40
Fases de cocción	3 + pre calentamiento	3 + pre calentamiento
Teclado multiprograma. 8 programas de acceso directo	✓	✓
Guías en "L" de fácil limpieza	✓	✓
Regeneración manual	✓	✓
Pantalla LED	✓	✓
Señalización de fin de cocción visual y acústica	✓	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo	✓	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada	✓	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓	✓

### ACCESORIOS RECOMENDADOS

**Kit de apilado**  
Indispensable para apilar dos hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior.

**MYCHA243 249 €**

### ACCESORIOS BAKERSHOP AIR-S 460 X 330

**Kit de conectividad Wi-Fi**

**MYCHA357 213 €**

- **Cloud.** Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno
- **Control remoto del horno** desde smartphone o tablet
- **Control del horno por voz** compatible con Google Home

**Soporte con guías 460 x 330**  
Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm.

**3 o 4 460 x 600 x 900 mm 8 guías MYCHA231 424 €**

**Soporte con guías 460 x 330 para apilados**  
Para colocar dos hornos apilados. Distancia entre guías de 68 mm.

**3+3, 3+4, 4+4 460 x 600 x 600 mm 5 guías MYCHA234 348 €**

**Kit de patas regulables**  
Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

**Kit patas regulables MYCHA261 104 €**

**Kit de ducha de lavado**  
Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

**Kit ducha de lavado MYCHA172 168 €**

### ACCESORIOS BAKERSHOP AIR-S 460 X 330

**Fermentadora con control directo**  
Para ser colocada debajo de un horno de 3 bandejas.

- Capacidad: 8 bandejas de 460 x 330 mm
- Distancia entre bandejas: 70 mm
- Medidas: 620 x 715 x 760 mm
- Potencia: 3 kW
- Voltaje: 230V/L+N/50-60Hz

**Fermentadora MYCHA250 1.000 €**

**Kit de apilado fermentadora - Bakershop 460 x 330**  
Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

**460 x 330 MYCHA256 140 €**

**Kit de llenado de bandeja de agua mediante pulsador**

**MYCHA257 78 €**

Kit de llenado semi-automático con pulsador para fermentadoras Mychef

**Campana de condensación de vapor**  
Absorbe y condensa el vapor de la chimenea del horno. Fácil instalación.

**Campana MYCHA439 1.011 €**

**Kit de desviación de vapores de la chimenea**  
Para redirigir el vapor de la chimenea a una salida de humos.

**Kit desviación vapores MYCHA218 139 €**

**DA21**  
Detergente líquido de doble acción concentrado: detergente + abrillantador para el sistema de limpieza manual asistido. Cantidad: 10 litros.

**1 unidad MYCHA045 68 €**  
**Pack de 18 unidades MYCHA360 1.166 €**  
**Pack de 60 unidades MYCHA361 3.721 €**

**Pulverizador**  
Para la aplicación del detergente DA21 en procesos de lavado manual. Capacidad: 1,5 litros.

**Pulverizador MYCHA183 39 €**

# BAKERSHOP AIR 600 x 400

## HORNO DE CONVECCIÓN



EQUIPAMIENTO DE SERIE	BAKERSHOP AIR 3
PVP	1.575 €
Alimentación	⚡
Tamaño de bandeja	600 x 400 mm
Capacidad	3
Peso	45 Kg
Sistema de apertura	Superior
Recomendado para (n) baguettes por hora (gramaje 250 g, longitud 54 cm)	45
Recomendado para (n) croissants por hora (gramaje 85 g, longitud 10 cm)	144
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 790 x 430 mm
Distancia entre guías	75 mm
Potencia	3,6 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60
Modo de cocción: Convección (de 30° a 260°)	✓
Fan Plus. Cocción homogénea gracias a las turbinas bidireccionales de 1 velocidad	1 velocidad
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	✓
Preheat automático. Pre calentamiento ultrarrápido	✓
Programas de cocción	40
Fases de cocción	3 + pre calentamiento
Teclado multiprograma. 8 programas de acceso directo	✓
Guías en "L" de fácil limpieza	✓
Regeneración manual	✓
Pantalla LED	✓
Señalización de fin de cocción visual y acústica	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓
Puerta de doble acristalamiento de bajas emisiones	✓
Puerta de baja emisión, con doble acristalamiento, abatible y fácil de limpiar	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓

### EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Apertura de puerta a mano izquierda	159 €
-------------------------------------	-------

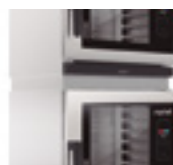


BAKERSHOP AIR 4	BAKERSHOP AIR 6	BAKERSHOP AIR 10
1.906 €	2.862 €	4.058 €
⚡	⚡	⚡
600 x 400 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm
4	6	10
58 Kg	74 Kg	100 Kg
Superior	Lateral	Lateral
60	90	150
192	288	480
760 x 760 x 522 mm	760 x 760 x 646 mm	760 x 760 x 946 mm
75 mm	75 mm	75 mm
6,3 kW	10,4 kW	15,6 kW
400/3L+N/50-60 (1) (2)	400/3L+N/50-60 (2)	400/3L+N/50-60 (2)
✓	✓	✓
1 velocidad	1 velocidad	1 velocidad
✓	✓	✓
✓	✓	✓
40	40	40
3 + pre calentamiento	3 + pre calentamiento	3 + pre calentamiento
✓	✓	✓
✓	✓	✓
✓	✓	✓
✓	✓	✓
✓	✓	✓
✓	✓	✓
✓	✓	✓
✓	✓	✓
✓	✓	✓
✓	✓	✓

### EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Apertura de puerta a mano izquierda		159 €
(1) Voltaje 230/L+N/50-60	4 (600 x 400) MYCHA328	0 €
(2) Voltaje 230/3L/50-60	4 (600 x 400) MYCHA327	0 €
	6 (600 x 400) MYCHA332	161 €
	10 (600 x 400) MYCHA337	226 €

## ACCESORIOS RECOMENDADOS

**Kit de apilado**

Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior.

MYCHA244 272 €

## ACCESORIOS BAKERSHOP AIR-S 600 X 400

**Kit de conectividad Wi-Fi**

MYCHA357 213 €

- **Cloud.** Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno
- **Control remoto del horno** desde smartphone o tablet
- **Control del horno por voz** compatible con Google Home

**Soporte con guías 600 x 400**

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm.

3	760 x 550 x 900 mm	8 guías	MYCHA232	479 €
4	760 x 550 x 900 mm	8 guías	MYCHA232	479 €
6	760 x 550 x 900 mm	8 guías	MYCHA232	479 €
10	760 x 550 x 600 mm	5 guías	MYCHA233	403 €

**Soporte con guías 600 x 400 para apilados**

Para colocar dos hornos apilados. Distancia entre guías de 68 mm.

3+3, 3+4, 4+4	760 x 550 x 600 mm	5 guías	MYCHA233	403 €
6+3, 6+4	760 x 550 x 600 mm	5 guías	MYCHA233	403 €

**Base para apilados**

Para colocar dos hornos apilados.

10+3, 10+4	760 x 555 x 300 mm		MYCHA247	321 €
6 + 6	760 x 555 x 300 mm		MYCHA247	321 €
10 + 6	760 x 555 x 105 mm		MYCHA239	309 €

**Kit de patas regulables**

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Kit patas regulables MYCHA261 104 €

## ACCESORIOS BAKERSHOP AIR-S 600 X 400

**Campana de condensación de vapor**

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea del horno. Fácil instalación.

Campana MYCHA438 1.174 €

**Kit de desviación de vapores de la chimenea**

Para redirigir el vapor de la chimenea a una salida de humos.

Kit desviación vapores MYCHA218 139 €

**Kit de ducha de lavado**

Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

Kit ducha de lavado MYCHA172 168 €

**DA21**

Detergente líquido de doble acción concentrado: detergente + abrillantador para el sistema de limpieza manual asistido. Cantidad: 10 litros.

1 unidad	MYCHA045	68 €
Pack de 18 unidades	MYCHA360	1.166 €
Pack de 60 unidades	MYCHA361	3.721 €

**Pulverizador**

Para la aplicación del detergente DA21 en procesos de lavado manual. Capacidad: 1,5 litros.

Pulverizador MYCHA183 39 €

## ACCESORIOS BAKERSHOP AIR-S 600 X 400

**Fermentadora con control directo**

Para ser colocada debajo de un horno.  
 • Capacidad: 10 bandejas 600x400 o 600x600  
 • Distancia entre bandejas: 70 mm  
 • Medidas: 760 x 780 x 900 mm  
 • Potencia: 3 kW  
 • Voltaje: 230/L+N/50-60Hz

Fermentadora 10 bandejas MYCHA248 1.294 €

**Fermentadora con control directo**

Para ser colocada debajo de dos hornos apilados.  
 • Capacidad: 8 bandejas 600x400 mm o 600x600  
 • Distancia entre bandejas: 70 mm  
 • Medidas: 760 x 780 x 760 mm  
 • Potencia: 3 kW  
 • Voltaje: 230/L+N/50-60Hz

Fermentadora 8 bandejas MYCHA249 1.185 €

**Kit de llenado de bandeja de agua mediante pulsador**

MYCHA257 78 €

Kit de llenado semi-automático con pulsador para fermentadoras Mychef

**Kit de apilado fermentadora - Bakershop 600 x 400**

Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

Apilado fermentadora MYCHA255 138 €

# BAKERSHOP AIR-S 460 x 330

## HORNO DE CONVECCIÓN CON HUMEDAD REGULABLE



Cafeterías



Pequeñas tiendas



Supermercados



Restaurantes de comida rápida



Cadenas de panaderías



reddot winner 2020



## EQUIPAMIENTO DE SERIE

## BAKERSHOP AIR-S 3

PVP	1.191 €
Alimentación	
Tamaño de bandeja	460 x 330 mm
Capacidad	3
Peso	39 Kg
Sistema de apertura	Superior
Recomendado para (n) croissants por hora (gramaje 85 g, longitud 10 cm)	72
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	620 x 690 x 430 mm
Distancia entre guías	75 mm
Potencia	3,6 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60
2 Modos de cocción:	✓
· Convección (de 30° a 260°C)	
· Mixto: convección + humedad (de 30° a 260°C)	
Inyección directa de humedad	✓
Fan Plus. Cocciones homogéneas gracias a las turbinas bidireccionales de 2 velocidades	2 velocidades
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	✓
Preheat automático. Precalentamiento ultrarrápido	✓
Programas de cocción	40
Fases de cocción	3 + precalentamiento
Teclado multiprograma. 8 programas de acceso directo	✓
Guías en "L" de fácil limpieza	✓
Regeneración manual	✓
Pantalla LED	✓
Señalización de fin de cocción visual y acústica	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓

## ACCESORIOS RECOMENDADOS

## Kit reductor de presión

Reduce y estabiliza la presión del agua. Se recomienda su instalación en el caso de que la presión sea superior a 6 bars.

MYCHA219 74 €



## Kit de apilado

Indispensable para apilar dos hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior.

MYCHA243 249 €

## Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

- Dureza entre 3° y 6° FH
- PH 6.5 a 8.5
- Cloruros < a 30 ppm

MYCHA061 310 €

## Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 213 €

## ACCESORIOS BAKERSHOP AIR-S 460 X 330

## Kit de conectividad Wi-Fi

MYCHA357 213 €

- **Cloud.** Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno
- **Control remoto del horno** desde smartphone o tablet
- **Control del horno por voz** compatible con Google Home



## Soporte con guías 460 x 330

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm.

3 o 4 460 x 600 x 900 mm 8 guías MYCHA231 424 €



## Soporte con guías 460 x 330 para apilados

Para colocar dos hornos apilados. Distancia entre guías de 68 mm.

3+3, 3+4, 4+4 460 x 600 x 600 mm 5 guías MYCHA234 348 €



## Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Kit patas regulables MYCHA261 104 €



## Kit de ducha de lavado

Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

Kit ducha de lavado MYCHA172 168 €

## ACCESORIOS BAKERSHOP AIR-S 460 X 330



## Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de un horno de 3 bandejas.

- Capacidad: 8 bandejas de 460 x 330 mm
- Distancia entre bandejas: 70 mm
- Medidas: 620 x 715 x 760 mm
- Potencia: 3 kW
- Voltaje: 230V/L+N/50-60Hz

Fermentadora MYCHA250 1.000 €



## Kit de apilado fermentadora - Bakershop 460 x 330

Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

460 x 330 MYCHA256 140 €

## Kit de llenado de bandeja de agua mediante pulsador

MYCHA257 78 €

Kit de llenado semi-automático con pulsador para fermentadoras Mychef



## Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea del horno. Fácil instalación.

Campana MYCHA439 1.011 €



## Kit de desviación de vapores de la chimenea

Para redirigir el vapor de la chimenea a una salida de humos.

Kit desviación vapores MYCHA218 139 €



## Kit bomba de agua

Para bombear agua de una garrafa sin necesidad de conectar el horno a una red hídrica.

Kit bomba de agua MYCHA262 137 €



## DA21

Detergente líquido de doble acción concentrado: detergente + abrillantador para el sistema de limpieza manual asistido. Cantidad: 10 litros.

1 unidad MYCHA045 68 €

Pack de 18 unidades MYCHA360 1.166 €

Pack de 60 unidades MYCHA361 3.721 €



## Pulverizador

Para la aplicación del detergente DA21 en procesos de lavado manual. Capacidad: 1,5 litros.

Pulverizador MYCHA183 39 €

# BAKERSHOP AIR-S 460 x 330

## HORNO DE CONVECCIÓN CON HUMEDAD REGULABLE



EQUIPAMIENTO DE SERIE	BAKERSHOP AIR-S 4	BAKERSHOP AIR-S 4
PVP	1.288 €	1.472 €
Alimentación	⚡	⚡
Tamaño de bandeja	460 x 330 mm	460 x 330 mm
Capacidad	4	4
Peso	53 Kg	53 Kg
Sistema de apertura	Superior	Lateral
Recomendado para (n) croissants por hora (gramaje 85 g, longitud 10 cm)	96	96
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	620 x 690 x 522 mm	620 x 690 x 522 mm
Distancia entre guías	75 mm	75 mm
Potencia	3,6 kW	3,6 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60	230/L+N/50-60
2 Modos de cocción:	✓	✓
• Convección (de 30° a 260°C)		
• Mixto: convección + humedad (de 30° a 260°C)		
Inyección directa de humedad	✓	✓
Fan Plus. Cocciones homogéneas gracias a las turbinas bidireccionales de 2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	✓	✓
Preheat automático. Pre calentamiento ultrarrápido	✓	✓
Programas de cocción	40	40
Fases de cocción	3 + pre calentamiento	3 + pre calentamiento
Teclado multiprograma. 8 programas de acceso directo	✓	✓
Guías en "L" de fácil limpieza	✓	✓
Regeneración manual	✓	✓
Pantalla LED	✓	✓
Señalización de fin de cocción visual y acústica	✓	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo	✓	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada	✓	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓	✓

### EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Apertura de puerta a mano izquierda (Solo compatible con modelos de apertura lateral)	159 €
---	-------

### ACCESORIOS RECOMENDADOS

**Kit reductor de presión**  
Reduce y estabiliza la presión del agua. Se recomienda su instalación en el caso de que la presión sea superior a 6 bars.

MYCHA219 74 €

**Kit de apilado**  
Indispensable para apilar dos hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior.

MYCHA243 249 €

**Kit descalcificador** (Cartucho incluido)  
Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

- Dureza entre 3° y 6° FH
- PH 6.5 a 8.5
- Cloruros < a 30 ppm

MYCHA061 310 €

**Cartucho descalcificador** (Recambio)  
Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 213 €

### ACCESORIOS BAKERSHOP AIR-S 460 X 330

**Kit de conectividad Wi-Fi**

MYCHA357 213 €

- **Cloud.** Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno
- **Control remoto del horno** desde smartphone o tablet
- **Control del horno por voz** compatible con Google Home

**Soporte con guías 460 x 330**  
Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm.

3 o 4 460 x 600 x 900 mm 8 guías MYCHA231 424 €

**Soporte con guías 460 x 330 para apilados**  
Para colocar dos hornos apilados. Distancia entre guías de 68 mm.

3+3, 3+4, 4+4 460 x 600 x 600 mm 5 guías MYCHA234 348 €

**Kit de patas regulables**  
Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Kit patas regulables MYCHA261 104 €

**Kit de ducha de lavado**  
Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

Kit ducha de lavado MYCHA172 168 €

### ACCESORIOS BAKERSHOP AIR-S 460 X 330

**Fermentadora con control directo**  
Para ser colocada debajo de un horno de 4 bandejas.

- Capacidad: 8 bandejas de 460 x 330 mm
- Distancia entre bandejas: 70 mm
- Medidas: 620 x 715 x 760 mm
- Potencia: 3 kW
- Voltaje: 230V/L+N/50-60Hz

Fermentadora MYCHA250 1.000 €

**Kit de apilado fermentadora - Bakershop 460 x 330**  
Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

460 x 330 MYCHA256 140 €

**Kit de llenado de bandeja de agua mediante pulsador**

MYCHA257 78 €

Kit de llenado semi-automático con pulsador para fermentadoras Mychef

**Campana de condensación de vapor**  
Absorbe y condensa el vapor de la chimenea del horno. Fácil instalación.

Campana MYCHA439 1.011 €

**Kit de desviación de vapores de la chimenea**  
Para redirigir el vapor de la chimenea a una salida de humos.

Kit desviación vapores MYCHA218 139 €

**Kit bomba de agua**  
Para bombear agua de una garrafa sin necesidad de conectar el horno a una red hídrica.

Kit bomba de agua MYCHA262 137 €

**DA21**  
Detergente líquido de doble acción concentrado: detergente + abrillantador para el sistema de limpieza manual asistido. Cantidad: 10 litros.

1 unidad MYCHA045 68 €

Pack de 18 unidades MYCHA360 1.166 €

Pack de 60 unidades MYCHA361 3.721 €

**Pulverizador**  
Para la aplicación del detergente DA21 en procesos de lavado manual. Capacidad: 1,5 litros.

Pulverizador MYCHA183 39 €

# BAKERSHOP AIR-S 600 x 400

## HORNO CONVECCIÓN CON HUMEDAD REGULABLE



EQUIPAMIENTO DE SERIE	BAKERSHOP AIR-S 3	BAKERSHOP AIR-S 3
PVP	1.688 €	1.886 €
Alimentación	⚡	⚡
Tamaño de bandeja	600 x 400 mm	600 x 400 mm
Capacidad	3	3
Peso	45 Kg	45 Kg
Sistema de apertura	Superior	Lateral
Recomendado para (n) baguettes por hora (gramaje 250 g, longitud 54 cm)	45	45
Recomendado para (n) croissants por hora (gramaje 85 g, longitud 10 cm)	144	144
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 790 x 430 mm	760 x 790 x 430 mm
Distancia entre guías	75 mm	75 mm
Potencia	3,6 kW	3,6 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60	230/L+N/50-60
2 Modos de cocción:	✓	✓
· Convección (de 30° a 260°C)		
· Mixto: convección + humedad (de 30° a 260°C)		
Inyección directa de humedad	✓	✓
Fan Plus. Cocciones homogéneas gracias a las turbinas bidireccionales de 2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades
DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos		
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	✓	✓
Preheat automático. Pre calentamiento ultrarrápido	✓	✓
Programas de cocción	40	40
Fases de cocción	3 + pre calentamiento	3 + pre calentamiento
Teclado multiprograma. 8 programas de acceso directo	✓	✓
Guías en "L" de fácil limpieza		
Regeneración manual	✓	✓
Pantalla LED	✓	✓
Señalización de fin de cocción visual y acústica	✓	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo	✓	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza		
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada	✓	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓	✓
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓	✓

### EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Apertura de puerta a mano izquierda	159 €
-------------------------------------	-------



BAKERSHOP AIR-S 4	BAKERSHOP AIR-S 4	BAKERSHOP AIR-S 6	BAKERSHOP AIR-S 10
2.132 €	2.327 €	3.192 €	4.491 €
⚡	⚡	⚡	⚡
600 x 400 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm
4	4	6	10
58 Kg	58 Kg	74 Kg	100 Kg
Superior	Lateral	Lateral	Lateral
60	60	90	150
192	192	288	480
760 x 760 x 522 mm	760 x 760 x 522 mm	760 x 760 x 646 mm	760 x 760 x 946 mm
75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
6,3 kW	6,3 kW	9,3 kW	15,6 kW
400/3L+N/50-60 (1) (2)	400/3L+N/50-60 (1) (2)	400/3L+N/50-60 (2)	400/3L+N/50-60 (2)
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades
		✓	✓
✓	✓		
✓	✓	✓	✓
40	40	40	40
3 + pre calentamiento	3 + pre calentamiento	3 + pre calentamiento	3 + pre calentamiento
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓

### EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

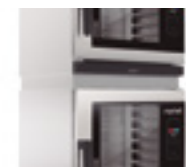
Apertura de puerta a mano izquierda		159 €
(1) Voltaje 230/L+N/50-60	4 (600 x 400) MYCHA328	0 €
(2) Voltaje 230/3L/50-60	4 (600 x 400) MYCHA327	0 €
	6 (600 x 400) MYCHA332	161 €
	10 (600 x 400) MYCHA337	226 €

## ACCESORIOS RECOMENDADOS

## Kit reductor de presión

Reduce y estabiliza la presión del agua. Se recomienda su instalación en el caso de que la presión sea superior a 6 bars.

MYCHA219 74 €



## Kit de apilado

Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior.

MYCHA244 272 €

## Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

- Dureza entre 3° y 6° FH
- PH 6.5 a 8.5
- Cloruros < a 30 ppm

MYCHA061 310 €

## Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 213 €

## ACCESORIOS BAKERSHOP AIR-S 600 X 400

## Kit de conectividad Wi-Fi

MYCHA357 213 €

- **Cloud.** Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno
- **Control remoto del horno** desde smartphone o tablet
- **Control del horno por voz** compatible con Google Home



## Soporte con guías 600 x 400

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm.

3	760 x 550 x 900 mm	8 guías	MYCHA232	479 €
4	760 x 550 x 900 mm	8 guías	MYCHA232	479 €
6	760 x 550 x 900 mm	8 guías	MYCHA232	479 €
10	760 x 550 x 600 mm	5 guías	MYCHA233	403 €



## Soporte con guías 600 x 400 para apilados

Para colocar dos hornos apilados. Distancia entre guías de 68 mm.

3+3, 3+4, 4+4	760 x 550 x 600 mm	5 guías	MYCHA233	403 €
6+3, 6+4	760 x 550 x 600 mm	5 guías	MYCHA233	403 €



## Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

10+3, 10+4	760 x 555 x 300 mm	MYCHA247	321 €
6 + 6	760 x 555 x 300 mm	MYCHA247	321 €
10 + 6	760 x 555 x 105 mm	MYCHA239	309 €



## Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Kit patas regulables MYCHA261 104 €

## ACCESORIOS BAKERSHOP AIR-S 600 X 400



## Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea del horno. Fácil instalación.

Campana MYCHA438 1.174 €



## Kit de desviación de vapores de la chimenea

Para redirigir el vapor de la chimenea a una salida de humos.

Kit desviación vapores MYCHA218 139 €



## Kit de ducha de lavado

Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

Kit ducha de lavado MYCHA172 168 €



## Kit bomba de agua

Para bombear agua de una garrafa sin necesidad de conectar el horno a una red hídrica.

Kit bomba de agua MYCHA262 137 €



## DA21

Detergente líquido de doble acción concentrado: detergente + abrillantador para el sistema de limpieza manual asistido. Cantidad: 10 litros.

1 unidad MYCHA045 68 €

Pack de 18 unidades MYCHA360 1.166 €

Pack de 60 unidades MYCHA361 3.721 €



## Pulverizador

Para la aplicación del detergente DA21 en procesos de lavado manual. Capacidad: 1,5 litros.

Pulverizador MYCHA183 39 €

## ACCESORIOS BAKERSHOP AIR-S 600 X 400



## Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de un horno.  
 • Capacidad: 10 bandejas 600x400 o 600x600  
 • Distancia entre bandejas: 70 mm  
 • Medidas: 760 x 780 x 900 mm  
 • Potencia: 3 kW  
 • Voltaje: 230/L+N/50-60Hz

Fermentadora 10 bandejas MYCHA248 1.294 €



## Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de dos hornos apilados.  
 • Capacidad: 8 bandejas 600x400 mm o 600x600  
 • Distancia entre bandejas: 70 mm  
 • Medidas: 760 x 780 x 760 mm  
 • Potencia: 3 kW  
 • Voltaje: 230/L+N/50-60Hz

Fermentadora 8 bandejas MYCHA249 1.185 €

## Kit de llenado de bandeja de agua mediante pulsador

MYCHA257 78 €

Kit de llenado semi-automático con pulsador para fermentadoras Mychef




## Kit de apilado fermentadora - Bakershop 600 x 400

Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

Apilado fermentadora MYCHA255 138 €



**BANDEJAS Y PARRILLAS 460 X 330**




**Bandeja para pastelería perforada**  
Bandeja de aluminio perforada para bollería y pastelería

460 x 330    **RPARPA05    23 €**



**Bandeja para pastelería perforada antiadherente**  
Bandeja de aluminio perforada para bollería y pastelería

460 x 330    **RPARPA06    34 €**



**Parrilla para pan**  
4 baguettes precocinadas por bandeja.

460 x 330    **RPARPA08    27 €**



**Bandeja aluminio lisa**

460 x 330    **RPARPA09    20 €**




**Bandeja inox**

460 x 330    **RPARPA11    18 €**



**Bandeja antiadherente**


460 x 330    **RPARPA10    44 €**



**Parrilla cromada**

460 x 330    **RPARPA12    16 €**

**BANDEJAS Y PARRILLAS 600 X 400**




**Bandeja para pastelería perforada**  
Bandeja de aluminio perforada para bollería y pastelería

600 x 400    **RPARPA13    31 €**



**Bandeja para pastelería perforada antiadherente**  
Bandeja de aluminio perforada para bollería y pastelería

600 x 400    **RPARPA22    40 €**




**Parrilla para pan**  
5 baguettes precocinadas por bandeja.

600 x 400    **RPARPA15    31 €**




**Parrilla cromada**

600 x 400    **RPARPA20    20 €**



**Bandeja para pan**  
5 barras de pan por bandeja

600 x 400    **RPARPA19    46 €**



**Bandeja negra para pan**  
5 barras de pan por bandeja

600 x 400    **RPARPA16    60 €**



**Bandeja aluminio lisa**

600 x 400    **RPARPA17    25 €**



**Bandeja antiadherente**

600 x 400    **RPARPA21    39 €**



**Bandeja inox**

600 x 400    **RPARPA18    71 €**

**CARRO PARA BANDEJAS 600 X 400**



**600 x 400**

Capacidad: 16 guías  
Distancia entre guías: 85 mm.  
Medidas: 537 x 700 x 1720 mm.

Longitudinal	<b>F0261001</b>	<b>529 €</b>
Transversal	<b>F0261003</b>	<b>529 €</b>



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.