



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

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre los **Hornos Regeneradores** 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. Consúltenos 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 Regeneradores** que forman parte de este catálogo son:

- FM Industrial
- Inoftrend / Romag
- Infrico
- Polibox

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

Si tiene alguna duda respecto a alguno de estos productos o no encuentra el que busca, escribanos a [contacto@hosteleria10.com](mailto:contacto@hosteleria10.com) o llámenos al **91 161 03 04**.

Estaremos encantados de atenderle.

## RG-311-A

3 x GN 1/1.



3.900 W



140°C / 160°C



39 Kg.



230 V / 50-60 Hz



### CARACTERÍSTICAS *features*

- |   |   |
|---|---|
| ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)594x(D)386x(H)255 mm<br><i>cooking chamber dimension</i> | ● POTENCIA: 3.800 W<br><i>power</i>                           |
| ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)735x(D)710x(H)450 mm<br><i>external dimension</i>        | ● TEMPERATURA MÁXIMA: 140° / 160° C<br><i>max temperature</i> |
| ● CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO <i>single phase connection</i>                        | ● PESO: 39 Kg.<br><i>weight</i>                               |
| ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.<br><i>distance between trays</i>                | ● VOLTAJE: 230 V / 50-60 Hz.<br><i>Voltage</i>                |

### EQUIPAMIENTO *equipment*

- |  |   |
|--|---|
| ● Temporizador 0-60 min. <i>timer 0-60 min.</i>    | ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i>        |
| ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> | ● Inversor de giro <i>Reversing gear</i>            |
| ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i>        | ● Cambio apertura puerta <i>Change opening door</i> |

**PVP rrp RG-311-A**

**1.680 €**

3 x GN 1/1.



3.900 W



170°C



39 Kg.



230 V / 50-60 Hz



### CARACTERÍSTICAS features

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● DIMENSIONES INTERNAS: (W)594x(D)386x(H)255 mm<br/><i>cooking chamber dimension</i></li> <li>● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)735x(D)710x(H)450 mm<br/><i>external dimension</i></li> <li>● CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO <i>single phase connection</i></li> <li>● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.<br/><i>distance between trays</i></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● POTENCIA: 3.850 W<br/><i>power</i></li> <li>● TEMPERATURA MÁXIMA: 170° C<br/><i>max temperature</i></li> <li>● PESO: 39 Kg.<br/><i>weight</i></li> <li>● VOLTAJE: 230 V / 50-60 Hz.<br/><i>Voltage</i></li> </ul> |
|--|--|

### EQUIPAMIENTO equipment

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i></li> <li>● Micro de puerta <i>Door safety switch</i></li> <li>● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i></li> <li>● Inversor de giro <i>Reversing gear</i></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Conexión agua <math>\frac{3}{4}</math> <i>Water connection <math>\frac{3}{4}</math></i></li> <li>● Humedad regulable 0% - 100% <i>Adjustable humidity 0% - 100 %</i></li> <li>● 99 Programas de cocción con 3 fases <i>3 steps cooking 99 programs</i></li> <li>● Precalentamiento automático <i>Automatic pre-heating</i></li> <li>● Cambio apertura puerta <i>Change opening door</i></li> </ul> |
|---|---|

PVP rrp **RG-311**

**1.825 €**

## RG-611-A

6 x GN 1/1.



5.650 W



140°C / 160°C



52 Kg.



400 / 230 V / 50-60 Hz



### CARACTERÍSTICAS *features*

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)594x(D)386x(H)451 mm  
*cooking chamber dimension*
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)735x(D)710x(H)720 mm  
*external dimension*
- CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T / Monofásica 3p + n + e three phase / single phase
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.  
*distance between trays*

- POTENCIA: 5.650 W  
*power*
- TEMPERATURA MÁXIMA: 140° / 160° C  
*max temperature*
- PESO: 52 Kg.  
*weight*
- VOLTAJE: 400 / 230 V / 50-60 Hz.  
*Voltage*

### EQUIPAMIENTO *equipment*

- Temporizador 0-60 min. *timer 0-60 min.*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Micro de puerta *Door safety switch*
- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Inversor de giro *Reversing gear*
- Cambio apertura puerta *Change opening door*

PVP *rrp* RG-611-A

1.820 €

6 x GN 1/1.



5.650 W



170°C



52 Kg.



400 / 230 V / 50-60 Hz



**CARACTERÍSTICAS** features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)594x(D)386x(H)451 mm  
*cooking chamber dimension*
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)735x(D)710x(H)720 mm  
*external dimension*
- CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T / Monofásica 3p + n + e three  
*phase / single phase*
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.  
*distance between trays*

- POTENCIA: 5.650 W  
*power*
- TEMPERATURA MÁXIMA: 170° C  
*max temperature*
- PESO: 52 Kg.  
*weight*
- VOLTAJE: 400 / 230 V / 50-60 Hz.  
*Voltage*

**EQUIPAMIENTO** equipment

- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Micro de puerta *Door safety switch*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Inversor de giro *Reversing gear*
- Conexión agua ¼ *Water connection ¼*
- Humedad regulable 0% - 100% *Adjustable humidity 0% - 100 %*
- 99 Programas de cocción con 3 fases 3 steps cooking 99 programs
- Pre calentamiento automático *Automatic pre-heating*
- Cambio apertura puerta *Change opening door*

**PVP rrp RG-611**

**1.990 €**

## RG-1011-A

10 x GN 1/1.



10.300 W



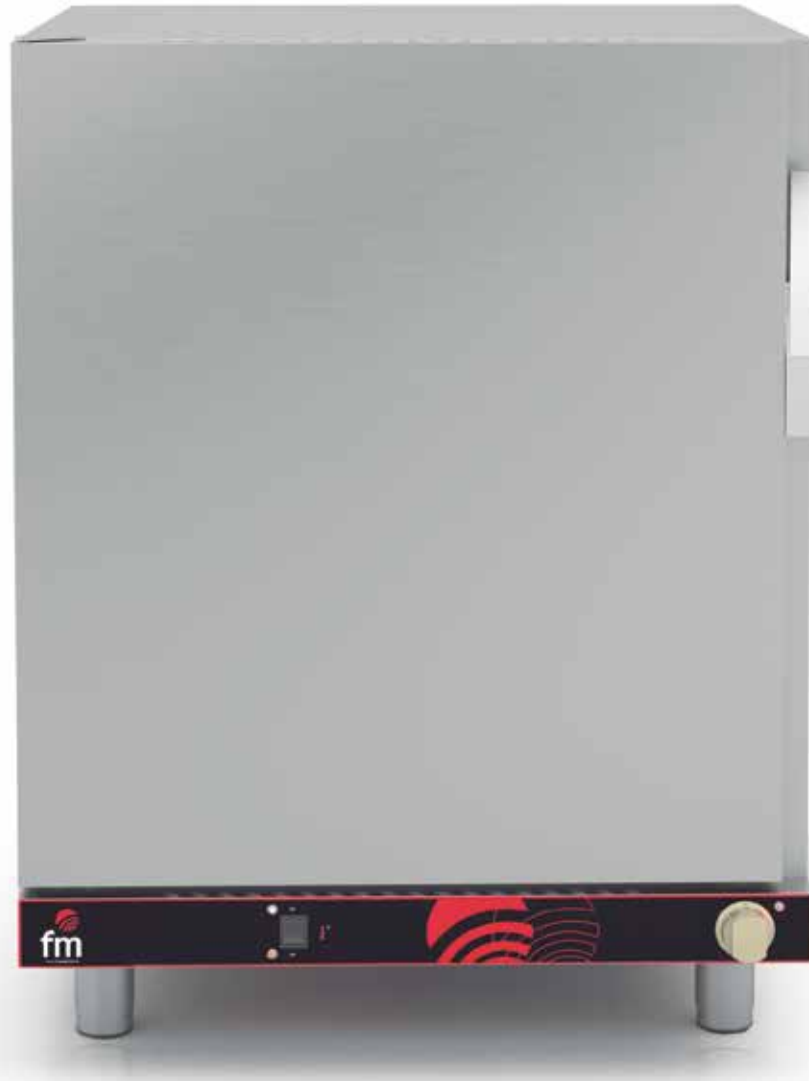
140°C / 160°C



85 Kg.



400 V / 50-60 Hz



### CARACTERÍSTICAS *features*

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● DIMENSIONES INTERNAS: (W)594x(D)386x(H)710 mm<br/><i>cooking chamber dimension</i></li> <li>● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)735x(D)710x(H)985 mm<br/><i>external dimension</i></li> <li>● CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T<br/><i>3p + n + e three phase</i></li> <li>● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.<br/><i>distance between trays</i></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● POTENCIA: 10.300 W<br/><i>power</i></li> <li>● TEMPERATURA MÁXIMA: 140° / 160° C<br/><i>max temperature</i></li> <li>● PESO: 85 Kg.<br/><i>weight</i></li> <li>● VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz.<br/><i>Voltage</i></li> </ul> |
|--|--|

### EQUIPAMIENTO *equipment*

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Temporizador 0-60 min. <i>timer 0-60 min.</i></li> <li>● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i></li> <li>● Micro de puerta <i>Door safety switch</i></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i></li> <li>● Inversor de giro <i>Reversing gear</i></li> <li>● Cambio apertura puerta <i>Change opening door</i></li> </ul> |
|--|---|

PVP *rrp* RG-1011-A

2.675 €

10 x GN 1/1.



10.300 W



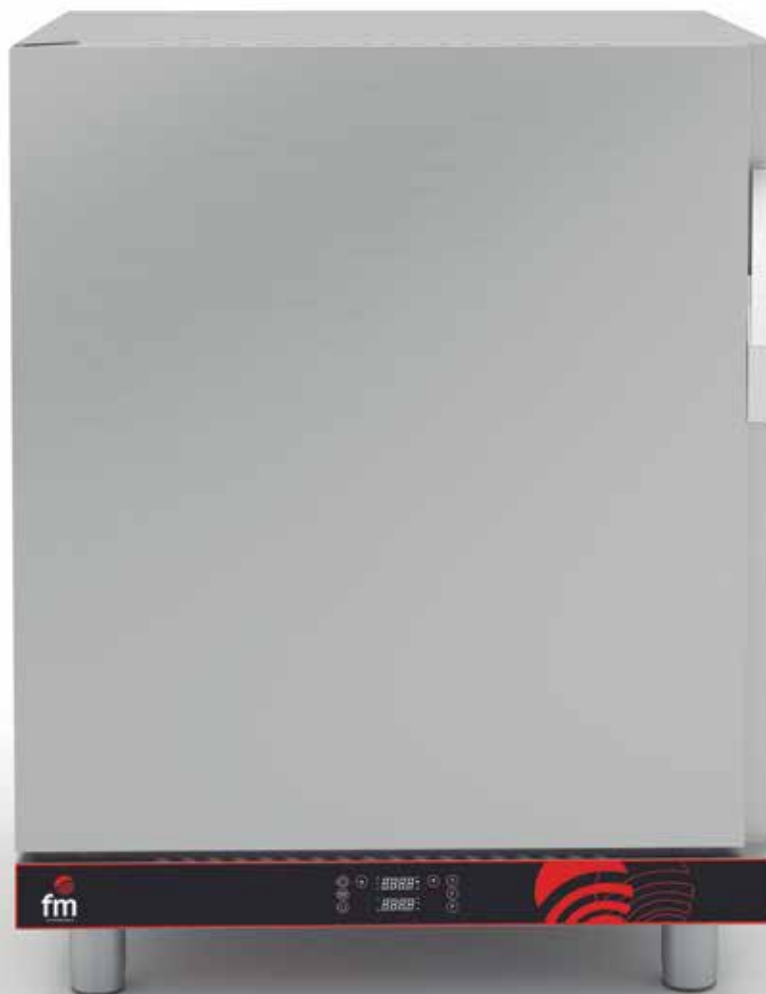
170°C



85 Kg.



400 V / 50-60 Hz



**CARACTERÍSTICAS** features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)594x(D)386x(H)710 mm  
*cooking chamber dimension*
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)735x(D)710x(H)985 mm  
*external dimension*
- CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T  
*3p + n + e three phase*
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.  
*distance between trays*

- POTENCIA: 10.300 W  
*power*
- TEMPERATURA MÁXIMA: 170° C  
*max temperature*
- PESO: 85 Kg.  
*weight*
- VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz.  
*Voltage*

**EQUIPAMIENTO** equipment

- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Micro de puerta *Door safety switch*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Inversor de giro *Reversing gear*
- Conexión agua  $\frac{3}{4}$  *Water connection  $\frac{3}{4}$*
- Humedad regulable 0% - 100% *Adjustable humidity 0% - 100 %*
- 99 Programas de cocción con 3 fases *3 steps cooking 99 programs*
- Pre calentamiento automático *Automatic pre-heating*
- Cambio apertura puerta *Change opening door*

**PVP rrp RG-1011**

**2.880 €**

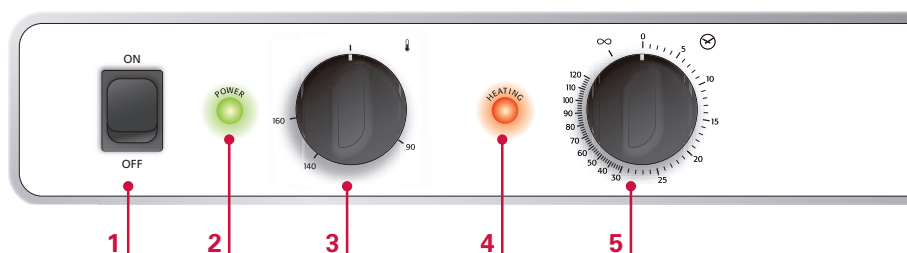


### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Serie M: Mecánico
- Serie E y P: electrónico con sonda, control de humedad, doble sentido de giro del ventilador con posibilidad de regularlo a dos velocidades y sistema de evacuación del vapor de la cámara.
- Los regeneradores de la serie P, disponen adicionalmente la posibilidad de memorizar 10 programas con fases de regeneración y mantenimiento
- Estructura interior y exterior en acero inox
- Cámara con ángulos redondeados para facilitar su limpieza
- Estructura porta bandejas desmontable y extraíble.

### TECHNICAL FEATURES

- M serie: Mecanic.
- E & P serie: Electronic with probe, humidity control, double sense fun with two speed evacuation system of steam /chamber.
- P serie: 10 programs with regeneration and maintenance.
- Stainless steel exterior and interior.
- Wide rounded corners to ... cleaning.
- Removable trays support structure.



### PANEL MECÁNICO

- 1 Interruptor general
- 2 Indicador de alimentación eléctrica
- 3 Control temperatura
- 4 Indicador de calentamiento en función
- 5 Temporizador

### MECHANICAL CONTROL PANEL

- 1 On/Off switch
- 2 Power-on light
- 3 Temperature control
- 4 Heating-on light
- 5 Timer

### OPCIONAL / OPTIONAL

- Soporte / Holder RGT523M/RGT511 **646 €**
- Soporte / Holder RGT7/RGT1011 **622 €**
- Estructura con ruedas / Casters structure RGT **925 €**

MODELOS MODELS	→	↗	↑	☰	☰	⏻	⚠	🌡	🔧	💧	📖	🔗
	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Capacidad GN	Distancia entre bandejas (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Temperatura trabajo (°C)	Modelos con sonda de serie	Humidificador Humidifier	Modelos con programas	De serie
RGT523M	650	610	530	5 GN 2/3	65	3200	230/50	90°C a 160°C	NO	NO	NO	Estructura extraíble
RGT511M RGT511E RGT511P*	820	750	730	5 GN 1/1 600x400	74	6300	400/3N/50	90°C a 160°C (Mod. M) 30°C a 160°C (Mod. E y P)	RGT511E RGT511P	SI	RGT511P	Estructura extraíble
RGT711M RGT711E* RGT711P*	820	750	910	7 GN 1/1 600x400	74	9600	400/3N/50	90°C a 160°C (Mod. M) 30°C a 160°C (Mod. E y P)	RGT711E RGT711P	SI	RGT711P	Estructura extraíble

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice

\* BAJO PEDIDO

**REGENERADORES DE TEMPERATURA** *TEMPERATURE REGENERATOR*



RGT511P\*



RGT523M



Estructura porta bandejas  
Trays support structure



RGT523M

1.915 €



RGT511M

2.723 €



RGT511E

3.129 €



RGT511P\*

3.443 €



RGT711M

3.131 €



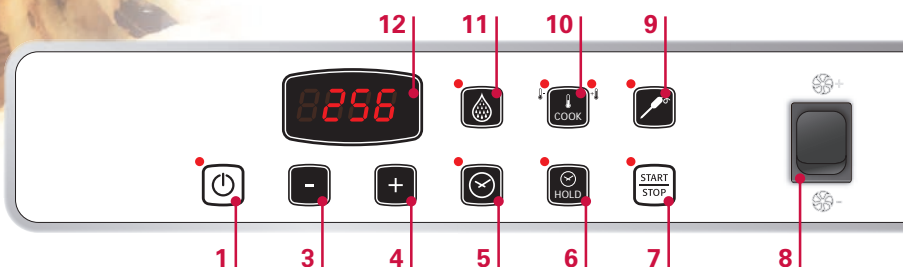
RGT711E\*

3.574 €



RGT711P\*

3.891 €

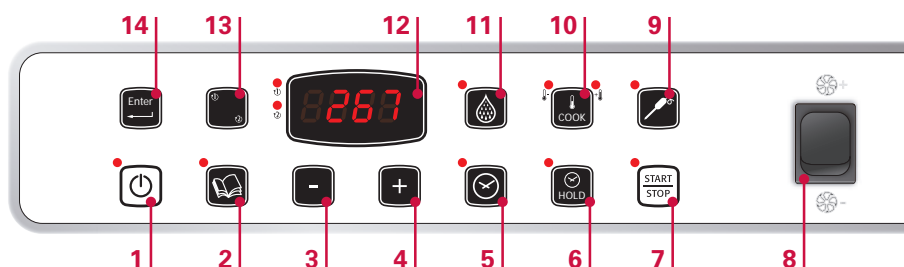


### PANEL ELECTRÓNICO

- 1 Interruptor general
- 2 Programas
- 3 Aumentar
- 4 Disminuir
- 5 Temporizador
- 6 Función Hold
- 7 Start/stop ciclo
- 8 Selector velocidad
- 9 Función sonda al corazón
- 10 Configuración temperatura de regeneración
- 11 Humidificador
- 12 Display

### ELECTRONIC CONTROL PANEL

- 1 On/Off switch
- 2 Programs
- 3 Increase
- 4 Decrease
- 5 Timer
- 6 Hold function
- 7 Start/Stop cycle
- 8 Set speed
- 9 Inner probe function
- 10 Set regeneration temperature
- 11 Humidifier
- 12 Display



### PANEL ELECTRÓNICO PROGRAMABLE

- 1 Interruptor general
- 2 Programas
- 3 Aumentar
- 4 Disminuir
- 5 Temporizador
- 6 Función Hold
- 7 Start/stop ciclo
- 8 Selector velocidad
- 9 Función sonda al corazón
- 10 Configuración temperatura de regeneración
- 11 Humidificador
- 12 Display
- 13 Fase
- 14 Enter

### PROGRAMMABLE ELECTRONIC PANEL

- 1 On/off switch
- 2 Programs
- 3 Increase
- 4 Decrease
- 5 Timer
- 6 Hold function
- 7 Start/Stop cycle
- 8 Set speed
- 9 Inner probe function
- 10 Set regeneration temperature
- 11 Humidifier
- 12 Display
- 13 Phase
- 14 Enter

MODELOS MODELS	→	↗	↑	☰	☰	⏻	⚠	🌡	🔪	💧	📖	🔗
	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Capacidad GN	Distancia entre bandejas (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Temperatura trabajo (°C)	Modelos con sonda de serie	Humidificador Humidifier	Modelos con programas	De serie
RGT1011M*				10 GN 1/1 600x400	74	12600	400/3N/50	90°C a 160°C (Mod. M)	RGT1011E RGT1011P	SI	RGT1011P	Estructura extraíble
RGT1011E*	820	750	1110					30°C a 160°C (Mod. E y P)				
RGT1011P*												
RGT1021P*	820	1110	1110	10 GN 2/1	74	16000	400/3N/50	30°C a 160°C	SI	SI	SI	Estructura extraíble
RGT2011P*	930	1110	2040	20 GN 1/1	Carro porta bandejas opcional	16200	400/3N/50	30°C a 160°C	SI	SI	SI	-
RGT2021P*	970	1260	2040	20 GN 2/1	Carro porta bandejas opcional	22200	400/3N/50	30°C a 160°C	SI	SI	SI	-

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice

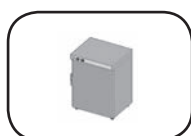
\* BAJO PEDIDO



RGT1011P\*

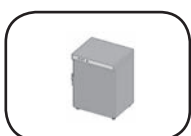
**OPCIONAL / OPTIONAL**

Soporte / Holder RGT1011 / RGT711	622 €
Soporte / Holder RGT1021	657 €
Estructura con ruedas / Casters structure RGT	925 €



RGT1011M\*

3.225 €



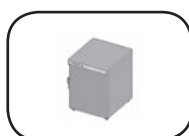
RGT1011E\*

3.908 €



RGT1011P\*

4.167 €



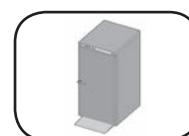
RGT1021P\*

5.343 €



RGT2011P\*

8.660 €



RGT2021P\*

9.822 €

# Hornos regeneración XT-Snack

Para la regeneración de platos precocinados y refrigerados a temperatura positiva (+2° C +5° C)

## REGENERATION & HOLDING

Para que "sus platos tengan la fragancia de recién hechos"

- Convección
- Mandos analógicos
- Regulación temperatura de 40 a 160°C
- Distancia entre guías: 67 mm



PANEL SRA



MOD. SRA-104 E

MODELO	SRA-104 E	SRA-107 E
DIMENSIONES (mm)	600 x 830 x 480	600 x 830 x 480
POTENCIA TOTAL (kw)	5,2 / 3,5	7,5
VOLTAJE (v)	3 x 400 / 1 x 230	3 x 400
DISTANCIA ENTRE GUÍAS	67 mm	67 mm
CAPACIDAD BANDEJAS	4 GN 1 / 1	7 GN 1 / 1

**DOTACIÓN:**  
- 1 PARRILLA

	PVP
SRA-104 E .....	2.095 €
SRA-107 E .....	2.450 €

# Hornos regeneración XT-Simple

Para la regeneración de platos precocinados y refrigerados a temperatura positiva (+2° C +5° C)

## REGENERATION & HOLDING

Para que "sus platos tengan la fragancia de recién hechos"

PANEL RRUA



PANEL RRCA



MOD. RRCA-110 E

INOXTREND

### Modalidades de regeneración

- Modelos RRCA (sin humidificación): Temperatura regulable entre 120 y 160°C
- Modelos RRUA (con humidificación) Temperaturas fijas 120° y 160°C y ciclo de mantenimiento a 65°C.
- Distancia entre guías 67 mm.

### PVP

RRCA-305 E	2.750 €
RRCA-105 E	2.885 €
RRUA-105 E	3.165 €
RRCA-110 E	3.965 €
RRUA-110 E	4.130 €
RRCA-115 E	5.645 €

MODELO	*RRCA-305 E	*RRCA-105 E	*RRUA-105 E	RRUA-110 E	RRCA-110 E	RRCA-115 E
Dimensiones (mm)	710 x 590 x 600	710 x 770 x 600	710 x 770 x 600	710 x 770 x 940	710 x 770 x 940	710 x 778 x 1550
Potencia (kw)	5	6	6	12	12	18
Capacidad Bandejas	5 GN 2/3	5 GN 1/1	5 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 1/1	15 GN 1/1
Voltaje	3 x 400 v + N	3 x 400 v + N	3 x 400 v + N	3 x 400 v + N	3 x 400 v + N	3 x 400 v + N
Humidificador	NO	NO	SI	SI	NO	NO

\*Modelos 5 bandejas se pueden transformar a 1 x 230 v ... +3%



## ¿POR QUÉ ELEGIR?

### ERGONOMÍA Y SEGURIDAD DEL USUARIO

La distancia entre guías (71 mm) optimiza el uso del horno con el tamaño más común de bandejas disponible en el mercado. El interior del horno dispone de topes anti-basculantes.

Estos eliminan el riesgo de vuelco de los contenidos de bandejas y parrillas cuando son insertados al 25% en las guías. La puerta se abre hasta 240°, permitiendo una fácil colocación de parrillas y cubetas.

### FÁCIL UTILIZACIÓN

El usuario programa el tiempo de regeneración del alimento utilizando el ergonómico mando giratorio graduado. Programación simple y eficaz.

Los hornos cambian automáticamente al modo de mantenimiento de temperatura. Al finalizar el ciclo de regeneración, el panel de control muestra continuamente el estado el ciclo: regeneración con indicación del tiempo restante o mantenimiento de temperatura. La cuenta atrás del temporizador se detiene al abrir la puerta.

### FÁCIL DE LIMPIAR: HIGIENE

Interiores redondeados sin ángulos de 90°. Fácil de limpiar, con posibilidad de lavarlo a baja presión. Protectores de ventilador y calefactor extraíbles sin necesidad de herramientas.

También pueden ser lavados a mano o a máquina.

La junta de la puerta también es extraíble para su fácil lavado.

La temperatura estable en el interior del horno evita el derrame de la comida y su recocado, haciéndolo más fácil su limpieza.

### FIABILIDAD TOURNUS

Construcción sólida, soporte mecánicamente soldado a la estructura del horno, panel de control sellado mediante cierre compresible.

Protección del sistema electrónico mediante fusible standard fácil de reemplazar en caso de exceso de voltaje.

### FÁCIL DE INSTALAR

Los hornos son compactos: 665 mm de ancho. Solo ellos caben en espacios pequeños.

La puerta reversible hace que los hornos se adapten a cualquier área de trabajo.



**Higiene:**  
Fácil de limpiar. Guías integradas. Rejilla del ventilador extraíble, lavable a máquina.



**Seguridad:**  
Parrilla estable una vez insertada al 25% gracias a los topes que la sujetan a la guía.



**Estanqueidad de la puerta:**  
Sin pérdidas de agua durante su funcionamiento.



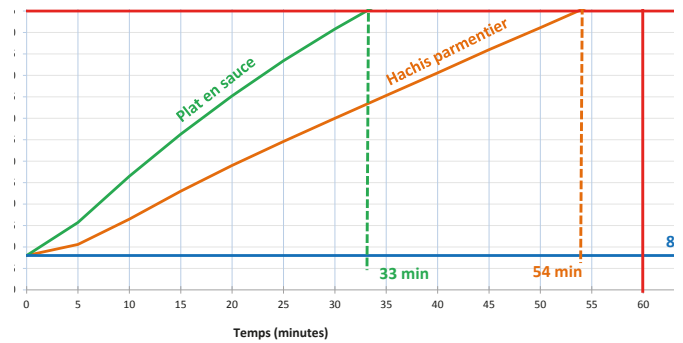
**Puerta reversible**

### ¿SABÍAS QUE...?



El estándar NF-Higiene basado en la regulación AC D 40-006 estipula un tiempo máximo de 60 minutos para elevar la temperatura del núcleo del producto de +8 a +65°C. El horno Tournus de 10 GN lo realiza en un tiempo que va desde 33 a 54', dependiendo del producto.

### RÁPIDA REGENERACIÓN



## Hornos de regeneración



Fabricación en acero que favorece la calidad alimentaria.  
 Puerta y paredes aisladas con lana mineral.  
 Acabado interior sin aristas vivas y con guías integradas.  
 Distancia entre guías: 71 mm.  
 Puerta reversible de acero inoxidable, con apertura de 240° y cierre comprimible.  
 Hornos en altura con estante bajo y patas de acero inoxidable Ø 45 mm con tornillo nivelador.  
 Panel de control integrado con pantalla táctil que muestra el tiempo restante de preparación.  
 Mando giratorio para ajustar el tiempo.  
 Botón de "media carga".  
 Programa de patatas fritas, descarga automática.  
 Al final del ciclo se activa una alarma, después el horno pasa automáticamente a mantener la temperatura.

Dos opciones de regulación:  
 Hornos mono-programa: Para programar un solo período de regeneración.  
 Hornos multi-programa: Permite programar hasta 3 duraciones de regeneración y función higrometría.

Sistema de calentamiento eléctrico: Ventilador centrífugo en la parte posterior con motor externo que determina el flujo de aire a través de los calefactores protegidos y estancos.  
 Función higrometría en los hornos multiprograma. La ventilación y el temporizador se detienen al abrir la puerta. Índice de protección IP 25, permitiendo el lavado a baja presión.



### HORNOS MONO-PROGRAMA

- Botón ON/OFF
- Botón Media carga
- Botón programa patatas fritas
- Botón giratorio ajuste tiempo de regeneración
- Pantalla LCD con indicación del tiempo restante de regeneración
- Dos luces indicadoras de ciclo



### HORNOS MULTI-PROGRAMA

- Igual que el Mono-Programa, más:**
- Botón Humidificador.
  - Tres botones para seleccionar el programa de regeneración.



5 GN sin soporte  
507604/507624

5 GN con soporte  
507605/507625

7 GN con soporte  
507610/507630

10 GN con soporte  
507615/507635

15 GN con soporte  
507620/507640

Cod.	Descripción	Input (kW)	Dimensiones
<b>Hornos mono-programa</b>			
507604	Horno 5 GN 1/1 sin soporte	3,32	665 x 815 x 798 mm
507605	Horno 5 GN 1/1 con soporte	3,32	665 x 815 x 1638 mm
507610	Horno 7 GN 1/1 con soporte	7,08	665 x 815 x 1638 mm
507615	Horno 10 GN 1/1 con soporte	9,87	665 x 815 x 1638 mm
507620	Horno 15 GN 1/1 con soporte	14,17	665 x 815 x 1638 mm
<b>Hornos multi-programa</b>			
507624	Horno 5 GN 1/1 sin soporte	3,32	665 x 815 x 798 mm
507625	Horno 5 GN 1/1 con soporte	3,32	665 x 815 x 1638 mm
507630	Horno 7 GN 1/1 con soporte	7,08	665 x 815 x 1638 mm
507635	Horno 10 GN 1/1 con soporte	9,87	665 x 815 x 1638 mm
507640	Horno 15 GN 1/1 con soporte	14,17	665 x 815 x 1638 mm
<b>Optional</b>			
507655	Tanque de recuperación de condensado GN 1/1, con soporte		profundidad 40 mm
701962	Cable 2 metros, sin enchufe		largo 2 metri
903814	Cubeta GN 1/1 para fritas, capacidad 5 lt		capacidad 5 litri, cad.
805081	Rejilla acero inox GN 1/1		





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

Estaremos encantados de incorporarlas.