



Catálogo de las
FERMENTADORAS
distribuidas en España



HOSTELERÍA10.com

PRODUCTOS PARA LA HOSTELERÍA Y EL COMERCIO

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre las **Fermentadoras** –hornos fermentadores– 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, pero no representan el precio final al que se pueden comprar estos productos en nuestra tienda online.

En **Hostelería10.com** mejoramos con **grandes descuentos** los precios de todos los productos de nuestra sección Fermentadoras, incluidos en este catálogo.

Las marcas de Fermentadoras incluidas en este catálogo son:

- Pirón
- Difri
- Zinco
- Austral
- Casfri
- FM Industrial
- Masamar

Si tiene alguna duda respecto a alguna fermentadora o no encuentra la que busca, escribanos a contacto@hosteleria10.com o llámenos al **91 161 03 04**.

Estaremos encantados de atenderle.

Fermentadoras (Bandejas opcionales)



HPI.77 1.102 €

Fermentadora sin ventilación

8 bandejas 442x320 o GN 2/3

Potencia: 2 KW

Voltaje: 230 V - 50/60 Hz

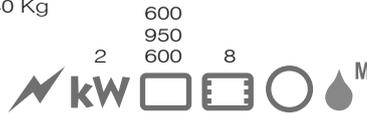
Temperatura: 30-60 °C

Espacio entre bandejas: 75 mm

Equipamiento: Bandeja para agua

Combinable con: Hornos línea 500

Peso: 40 Kg



HPI.78 1.694 €

Fermentadora sin ventilación

8 bandejas 600x400 o GN 1/1

Potencia: 2 KW

Voltaje: 230 V - 50/60 Hz

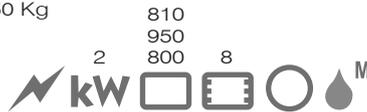
Temperatura: 30-70 °C

Espacio entre bandejas: 75 mm

Equipamiento: Bandeja para agua

Combinable con: Hornos línea 800/900

Peso: 50 Kg



HPI.79 1.800 €

Fermentadora sin ventilación

8 bandejas 600x400 o GN 1/1

Potencia: 2 KW

Voltaje: 230 V - 50/60 Hz

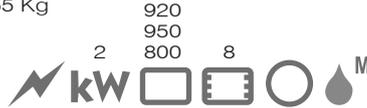
Temperatura: 30-60 °C

Espacio entre bandejas: 75 mm

Equipamiento: Bandeja para agua

Combinable con: Hornos línea 800/900

Peso: 55 Kg



HPI.80 1.900 €

Fermentadora sin ventilación

12 bandejas 600x400 o GN 1/1

Potencia: 2 KW

Voltaje: 230 V - 50/60 Hz

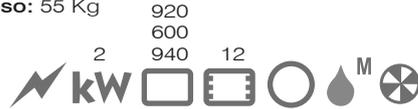
Temperatura: 30-60 °C

Espacio entre bandejas: 70 mm

Equipamiento: Bandeja para agua

Combinable con: Hornos línea 800/900

Peso: 55 Kg



Bandejas y cubetas

Consultar gama completa
Pág. 310



HO.184 34 €

Aluminio



HO.185 36 €

Aluminio perforado



HO.186 32 €

Rejilla



HO.187 63,96 €

Acero inox (grosor 1mm)



2/3

353 x 325 mm (h: 20mm)

GN.13 18,43 €

GN.413 9,80 €

(menor grosor)



1/1

530 x 325 mm (h: 20mm)

GN.7 21,70 €

GN.407 13,52 €

(menor grosor)



HO.3 30 €

Rejilla (3 travesaños de Ø 5mm, 29 varillas)



HO.4 16 €

Aluminio



HO.5 20 €

Aluminio perforado



HO.6 36 €

Ondulada



Eléctrico

kW

Potencia

Ancho alto profundo



Medidas externas



Capacidad bandeja



Resistencia circular



Humidificador manual



Ventilador

FERMENTADORAS PARA HORNOS

FM-48

FM-68

MODELO	ESPECIFICACIONES	EUROS
FM-48	8 BANDEJAS DE 480 x 340 mm.	985
FM-68	8 BANDEJAS DE 600 x 400 mm.	1.050



700 W



85° C



32 Kg.



230 V - 50/60 Hz



FM-48 - 8 BANDEJAS DE 480 x 340 mm.

CARACTERÍSTICAS FM-48:

- Distancia entre parrillas 80 mm.
- Conexión SCHUKO MONOFÁSICO.
- Capacidad 8 x 480 x 340 mm.
- Control de calor seco y calor húmedo.



1400 W



85° C



42 Kg.



230 V - 50/60 Hz



FM-68 - 8 BANDEJAS DE 600 x 400 mm.

CARACTERÍSTICAS FM-68:

- Distancia entre parrillas 80 mm.
- Conexión SCHUKO MONOFÁSICO.
- Capacidad 8 x 600 x 400 mm.
- Control de calor seco y calor húmedo.

BANDEJAS Y PARRILLAS PARA HORNOS



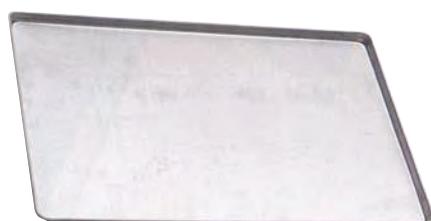
1/1 GN h40 - INOX - 20 €



600x400 mm - PERFORADA - 28 €



433x333 mm - 23 €



600x400 mm - LISA - 26 €



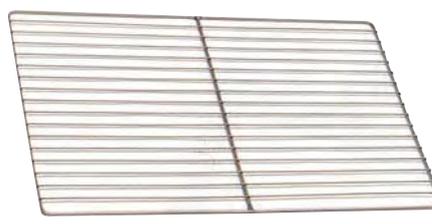
2/1 GN - INOX - 38 €



600x400 mm - ONDULADA - 43 €



433x333 mm - INOX - 25 €



600 x 400 mm - INOX - 28 €



1/1 GN - INOX - 28 €



FERMENTADORAS



Capacidad: 8 x GN 2/3
8 x (460x360)



80 mm



640x610x930



0° - 90°C



1500 W



230V/50Hz



25 Kg

BASIC FE-GNPA8-23/46	PVP
2H0GB00047	883 €



Capacidad: 9 GN 1/1
9 x (600x400)



80 mm



780x730x930



0° - 90°C



1500 W



230V/50Hz



25 Kg

BASIC FE-GNPA9	PVP
2H0GB00048	1.048 €



Capacidad: 12 x GN 1/1



65 mm



980x780x760



0° - 90°C



1500 W



230V/50Hz



40 Kg

PRO FE-GN12	PVP
2H0GB00050	1.426 €





ACCESORIOS HORNOS

BANDEJAS GASTRONOMÍA



29741143



BANDEJA GN 1/1 H20
530x325

56 €

29741285



BANDEJA GN 1/1 H40
530x325

60 €

29741240

BANDEJA GN 1/2 H20
325x265

46 €

29741286

BANDEJA GN 1/2 H40
265x325

51 €

29741182

BANDEJA GN 2/3 H20
354x325

53 €

29741287

BANDEJA GN 2/3 H40
530x325

71 €

SOPORTES HORNOS



CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES	NÚMERO DE BANDEJAS	
29741306	SOPORTE BASIC GN23/46	640x575x880	7	720 €
29741305	SOPORTE BASIC GN23/46 (COLUMNA)	640x575x695	7	756 €
29741303	SOPORTE BASIC GNPA	780x695x880	7	803 €
29741304	SOPORTE PRO GN23	635x680x880	7	763 €
29741302	SOPORTE PRO GNPA	980x740x760	6	846 €

BANDEJAS ALUMINIO Y REJILLAS



29741250



BANDEJA ALUMINIO
ONDULADA 600x400

76 €

29741284



BANDEJA ALUMINIO
330x460

23 €

29741088

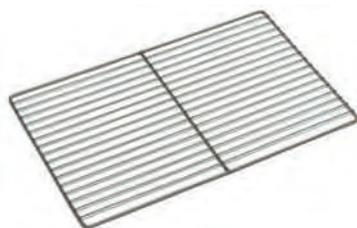
BANDEJA ALUMINIO PLANA
FORATA 600x400

83 €

29741187

BANDEJA ALUMINIO PLANA
600x400

42 €



29741283



REJILLA ACERO 330x460

28 €

29741210

REJILLA ACERO 600x400

45 €

F-408

8 X 480 X 340 mm.



700 W



85° C



32 Kg.



230 V / 50/60 Hz



CARACTERÍSTICAS *features*

- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)640x(D)640x(H)930 mm
external dimension
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
distance between trays
- CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO *single phase connection*
- Control calor seco y humedo
dry and wet heat control

- POTENCIA: 700 W
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 85° C
max temperature
- PESO: 32 Kg.
weight
- VOLTAJE: 230 V - 50/60 Hz.
Voltage

PVP rrp F-408

975 €

8 X 600 X 400 mm.



1.400 W



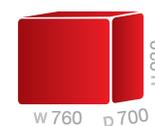
85° C



42 Kg.



230 V / 50/60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)760x(D)700x(H)930 mm
external dimension
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
distance between trays
- CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO *single phase connection*
- Control calor seco y humedo
dry and wet heat control

- POTENCIA: 1.400 W
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 85° C
max temperature
- PESO: 42 Kg.
weight
- VOLTAJE: 230 V - 50/60 Hz.
Voltage

PVP rrp F-608

1.025 €

HORNOS PIZZA GAS

C



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW		PVP
4 PIZZAS DE 30 CM	G-4	101x93x56	16,1	Cámara de 62x62x15	3.540€
6 PIZZAS DE 30 CM	G-6	101x122x56	21,5	Cámara de 62x92x15	4.130€
9 PIZZAS DE 30 CM	G-9	130x122x56	27	Cámara de 92x92x15	4.990€



Hasta 450°C. Se pueden superponer. Hasta 3 unidades. Complemento junta de unión = 350 € PVP. Chimenea opcional: 360€ PVP

FERMENTADORAS



MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES	POTENCIA KW	VOLTAJE	PVP
FB x L3L y 33L	6 (6x40)	136x49x90	2	230V F+N	2.170€
FB x L6L y 66L	18 (6x40)	136x85x90	2	230V F+N	2.310€
FB x L9L y 99L	18 (6x40)	136x120x90	2	230V F+N	2.460€
FT4 y 44	12 (6x40)	110x97x90	2	230V F+N	1.715€
FT4 x 3	6 (6x40)	110x97x55	2	230V F+N	1.575€
FT6 y 66	12 (6x40)	110x120x90	2	230V F+N	1.950€
FT6 x 3	6 (6x40)	110x120x55	2	230V F+N	1.905€
FT9 y 99	18 (6x40)	150x120x90	2	230V F+N	2.691€
FT9 x 3	9 (6x40)	150x120x55	2	230V F+N	3.081€



Hasta 60°C. Con cubeta para agua.

SOPORTES

MODELO	DIMENSIONES	PVP	MODELO	DIMENSIONES	PVP
B-1/40 y 2/40		315 €	T-4	111x85x96	360 €
B-1/50 y 2/50	62x92x86	325 €	T-44	111x85x86	360 €
B-4	98x82x96	315 €	T-6	151x82x96	420 €
B-44	98x82x86	315 €	T-66	151x82x86	420 €
B-6	98x111x96	325 €	T-9	151x121x96	450 €
B-66	98x111x86	325 €	T-99	151x121x86	450 €
B-XL3L	135x49x96	325 €			
B-XL33L	135x49x86	325 €			
B-XL6L	131x85x96	375 €			
B-XL66L	131x85x86	375 €	G-4	101x84x96	330 €
B-XL9	131x124x96	399 €	G-6	101x114x96	380 €
B-XL99	131x124x86	399 €	G-9	131x114x96	420 €



BANDEJAS GN1/1 ó 600x400



Horno a convección con control automático del humidificador, construido en acero inox.
 Termómetro y timer acústico 90 min.
 Capacidad: 6 bandejas.
 Sistema de sustitución de estantes que permiten usar bandejas I/I GN o de 60x40 cm., fácil de intercambiar.
 Dotación: 6 bandejas de 600x400 mm.
 Iluminación interior.
 Todo en uno: Baguetería, carnes, pescado...
 Motores: 2 autorreversibles.
 Medidas: 900 ancho x 850 fondo x 900 alto (mm.)
 Potencia: 9 Kw/3x380 v.
 Distancia entre bandejas: 90 mm.
 Peso: 105 Kg.

Modelo **P.V.P.**
H6 Combi..... 3.250 €

FERMENTADORA



Modelo **P.V.P.**
FE6040..... 1.280 €

Fermentador en acero inox.
 Termostato: 90°C.
 Sistema de calentamiento dinámico.
 Iluminación interior.
 Cristal panorámico.
 Capacidad: 8 bandejas de 60x40.
 Distancia entre bandejas: 70 mm.
 Medidas: 940 ancho x 780 fondo x 820 alto (mm.)

MESA SOPORTE



Modelo **P.V.P.**
MB60.....687 €

Mesa o base para hornos en acero inox. con ruedas.
 Capacidad: 12 bandejas 60x 40.
 12 bandejas I/IGN.
 Distancia entre bandejas: 70 mm.
 Medidas: 900 ancho x 780 fondo x 820 alto (mm.)

Fermentadoras

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES exteriores	APERTURA DE PUERTA	Nº VENTILADORES	POTENCIA/ VOLTAJE	TEMPERATURA	CAPACIDAD	PESO	HOMOLOGACIÓN	GARANTÍA	PRECIO
P12	P12	920x900x700	PIVOTANTE LATERAL	2	2KW/ 220/I V	0°C a 60°C	12 de 60x40 G 1/1	48KG	CE	1 AÑO	1.595 €
P8	P8	800x680x860	PIVOTANTE LATERAL	2	2KW/ 220/I V	0°C a 60°C	12 de 60x40 G 1/1	40KG	CE	1 AÑO	1.287 €
P6	P6	600x680x860	PIVOTANTE LATERAL	1	2KW/ 220/I V	0°C a 60°C	8 de 45x34	30KG	CE	1 AÑO	998 €

EQUIPAMIENTO

Espacio entre bandejas	75 mm
Cubetas de agua	

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Sistema de Humidificación direc	

Fermentadoras



P6



P8



Si este documento no incluye las marcas o productos que fabrica o distribuye su empresa, notifíquenoslo en contacto@hosteleria10.com.

Estaremos encantados de incorporarlas.