



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 Y HUMIDIFICADOR INCLUIDO		860

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

HORNO CP-34



3100 W



250° C



34 Kg.



230 V - 50/60 Hz



4 BANDEJAS DE 430 x 340 mm. - NO INCLUIDAS

MODELO	ESPECIFICACIONES	EUROS
CP-34	HORNO MECÁNICO ELÉCTRICO	698
CPL-34	HORNO MECÁNICO ELÉCTRICO	760
OPCIONAL	SOPORTE HORNO - 43/34	360
OPCIONAL	GRILL 1.4 Kw	260
OPCIONAL	HUMIFICADOR	125
OPCIONAL	KIT GN 2/3	140

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.

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. - NO INCLUIDAS
CPL-34 APERTURA LATERAL PUERTA BANDERA

HORNOS A CONVECCIÓN PARA PANADERÍA

HORNO CP-63



3900 W



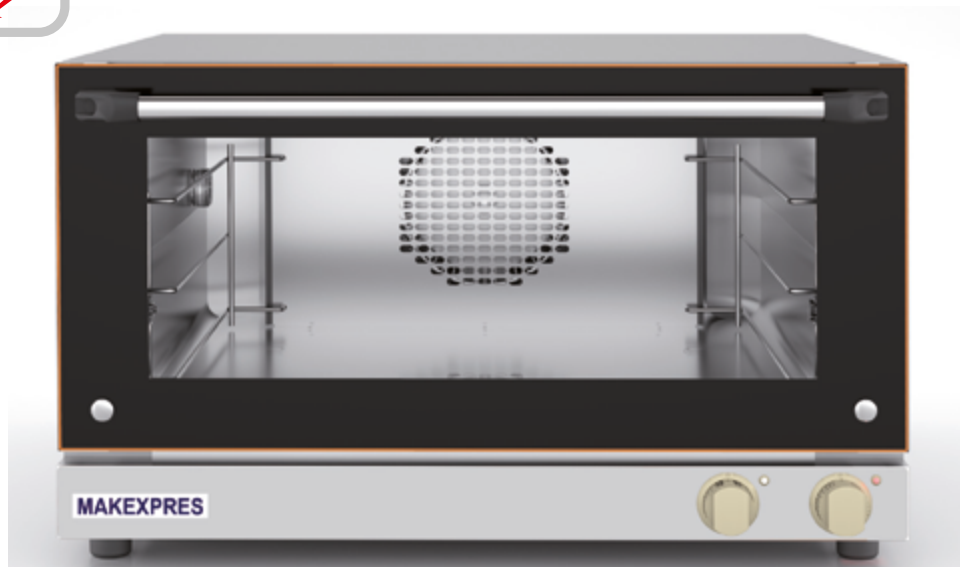
250° C



39 Kg.



230 V - 50/60 Hz



CP-63- 3 BANDEJAS DE 600 x 400 mm. - NO INCLUIDAS

MODELO	ESPECIFICACIONES	EUROS
CP-63	HORNO MECÁNICO ELÉCTRICO	1.320
CPL-63	HORNO MECÁNICO ELÉCTRICO	1.395
OPCIONAL	SOPORTE HORNO - 60/40	420
OPCIONAL	GRILL 2,2 Kw	260
OPCIONAL	HUMIFICADOR	125
OPCIONAL	KIT GN 1/1	140

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.

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.

HORNO CPL-63

APERTURA LATERAL



3900 W



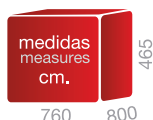
250° C



39 Kg.



230 V - 50/60 Hz



**CPL-63 APERTURA LATERAL PUERTA BANDERA
3 BANDEJAS DE 600 x 400 mm. - NO INCLUIDAS**

HORNOS A CONVECCIÓN PARA PANADERÍA

HORNO CP-64



6300 W



250° C



48 Kg.



400/230 V - 50/60 Hz



CP-64 - 4 BANDEJAS DE 600 x 400 mm. - NO INCLUIDAS

MODELO	ESPECIFICACIONES	EUROS
CP-64	HORNO MECÁNICO ELÉCTRICO	1.720
CPL-64	HORNO MECÁNICO ELÉCTRICO	1.785
OPCIONAL	SOPORTE HORNO - 60/40	420
OPCIONAL	GRILL 2,2 Kw	260
OPCIONAL	HUMIFICADOR	125
OPCIONAL	KIT GN 1/1	140

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.

HORNO CPL-64

APERTURA LATERAL



6300 W



250° C



48 Kg.



400/230 V - 50/60 Hz



4 BANDEJAS DE 600 x 400 mm. - NO INCLUIDAS
CPL-64 APERTURA LATERAL PUERTA BANDERA

HORNOS A CONVECCIÓN PARA PANADERÍA O GASTRONOMÍA

HORNO CPG-66
HORNO CP-66



9100 W



250° C



90 Kg.



400 V - 50/60 Hz



CP-66 - 6 BANDEJAS DE 600 x 400 mm. PANADERÍA - NO INCLUIDAS
CPG-66 - 6 x GN 1/1 - GASTRONOMÍA - NO INCLUIDAS

MODELO	ESPECIFICACIONES	EUROS
CP-66	HORNO MECÁNICO - PANADERÍA	3.540
CPG-66	HORNO MECÁNICO - GASTRONOMÍA	3.540
OPCIONAL	SOPORTE HORNO	550
OPCIONAL	CAMBIO APERTURA PUERTA	380



CARACTERÍSTICAS:

- Dimensiones internas: 490 x 630 x 655 mm.
- Distancia entre parrillas: 80 mm.
- Conexión 3F+N+T_ TRIFÁSICA.
- Capacidad 6 x 600 x 400 mm. 6x GN 1/1

EQUIPAMIENTO:

- Temporizador 0-120 minutos + modo continuo.
- Alarma fin de ciclo. - Micro de puerta. - Termostato de seguridad. - Inversor de giro. - Lámpara interior. - Conexión de agua 3/4.
- Humedad regulable 0-100% - Vidrio abatible para limpieza.



HORNOS A CONVECCIÓN PARA PANADERÍA O GASTRONOMÍA

HORNO CP-610
HORNO CPG-610



13650 W



250° C



109 Kg.



400 V - 50/60 Hz



1145

CP-610 755 (ancho) x 890 (fondo)

CPG-610 665 (ancho) x 815 (fondo)



CP 610 10 BANDEJAS DE 600 x 400 mm. PANADERÍA - NO INCLUIDAS
CPG 610 - 10 x GN-1/1 - GASTRONOMÍA - NO INCLUIDAS

MODELO	ESPECIFICACIONES	EUROS
CP-610	HORNO MECÁNICO PANADERÍA	4.640
CPG-610	HORNO MECÁNICO GASTRONOMÍA	4.640
OPCIONAL	SOPORTE HORNO	550
OPCIONAL	CAMBIO APERTURA PUERTA	380

CARACTERÍSTICAS:

- Dimensiones internas 490 x 935 x 655 mm.
- Distancia entre parrillas 80 mm.
- Conexión 3F+N+T_ TRIFÁSICA.
- Capacidad 10 x 600 x 400 mm. 10 x GN 1/1

EQUIPAMIENTO:

- Temporizador 0-120 minutos + modo continuo. - Alarma fin de ciclo. - Micro de puerta. - Termostato de seguridad. - Inversor de giro. - Lámpara interior. - Conexión de agua 3/4. - Humedad regulable 0-100% - Vidrio abatible para limpieza.

HORNOS A CONVECCIÓN PARA PANADERÍA O GASTRONOMÍA

HORNO CP-66 -T HORNO CPG-66 -T



PANTALLA TÁCTIL 7" TFT A COLOR



9100 W



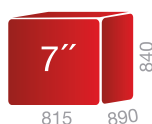
250° C



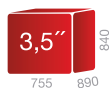
92 Kg.



400 V - 50/60 Hz



815 890



755 890



CP-66-T - CON PANTALLA TÁCTIL - 6 BANDEJAS DE 600 x 400 mm. - PANADERÍA
CPG-66-T - CON PANTALLA TÁCTIL - 6 x GN-1/1 - GASTRONOMÍA
BANDEJAS O PARRILAS - NO INCLUIDAS

MODELO	ESPECIFICACIONES	EUROS
CP-66-T	PANTALLA TÁCTIL - PANADERÍA	4.895
CPG-66-T	PANTALLA TÁCTIL - GASTRONOMÍA	4.895
OPCIONAL	SONDA AL CORAZÓN	210
OPCIONAL	CAMBIO APERTURA PUERTA	380
OPCIONAL	LAVADO AUTOMÁTICO	690
OPCIONAL	SOPORTE HORNO	550

CARACTERÍSTICAS:

- Dimensiones internas 490 (a) x 630 (h) x 655(f) mm.
- Distancia entre parrillas 80 mm.
- Conexión 3F+N+T_ TRIFÁSICA.
- Capacidad 6 x 600 x 400 mm. 6x GN 1/1

EQUIPAMIENTO:

- Pantalla táctil 7" a color. - Humedad regulable 0% - 100% - Modalidad de cocción delta t. (Opcional) - Apertura válvula de vapor programable. - Programas de cocción con 6 fases. - Pre calentamiento automático. - Enfriamiento automático. - Alarma fin de ciclo. - Micro de puerta. - Termostato de seguridad. - Motor con doble velocidad. - Lámpara interior. - Conexión de agua 3/4. - Vidrio abatible para limpieza. - Inversor de giro. - Regeneración de alimentos. - Recetario.



HORNOS A CONVECCIÓN PARA PANADERÍA O GASTRONOMÍA

HORNO CP-610-T
HORNO CPG-610-T



PANTALLA TÁCTIL 7" TFT A COLOR



13650 W



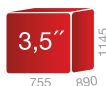
250° C



112 Kg.



400 V - 50/60 Hz



CPG-610-T - CON PANTALLA TÁCTIL - 10 GN-1/1 - GASTRONOMÍA
CP-610-T - 10 BANDEJAS DE 600 x 400 mm. - PANADERÍA
BANDEJAS O PARRILAS - NO INCLUIDAS

MODELO	ESPECIFICACIONES	EUROS
CP-610-T	PANTALLA TÁCTIL - PANADERÍA	5.920
CPG-610-T	PANTALLA TÁCTIL - GASTRONOMÍA	5.920
OPCIONAL	SONDA AL CORAZÓN	210
OPCIONAL	CAMBIO APERTURA PUERTA	380
OPCIONAL	LAVADO AUTOMÁTICO	690
OPCIONAL	SOPORTE HORNO	550

CARACTERÍSTICAS:

- Dimensiones internas 490 x 935 x 655 mm.
- Distancia entre parrillas 80 mm.
- Conexión 3F+N+T_ TRIFÁSICA.
- Capacidad 10 x 600 x 400 mm. 10 x GN 1/1.

EQUIPAMIENTO:

- Pantalla táctil 7" a color. - Humedad regulable 0%. - 100% - Modalidad de cocción delta t. (Opcional) - Apertura válvula de vapor programable. - Programas de cocción con 6 fases. - Precalentamiento automático. - Enfriamiento automático. - Alarma fin de ciclo. - Micro de puerta. - Termostato de seguridad. - Motor con doble velocidad. - Lámpara interior. - Conexión de agua 3/4. - Vidrio abatible para limpieza. - Inversor de giro. - Regeneración de alimentos. - Recetario.

SCS - V7 CONTROL SYSTEM PANTALLA TÁCTIL



SISTEMA DE COCCIÓN INTELIGENTE CON PANTALLA TÁCTIL TFT 7" A COLOR



RECETARIO CON IMÁGENES
DISEÑADO PARA LOGRAR UNOS RESULTADOS EXCELENTES EN LA COCCIÓN



SISTEMA DE COCCIÓN ΔT
PERMITE MANTENER UN BAJO DIFERENCIAL ENTRE LA TEMPERATURA DE COCCIÓN DE LA CÁMARA Y EL INTERIOR DEL ALIMENTO



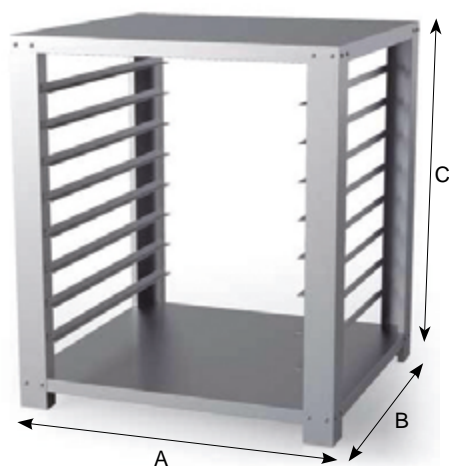
COCCIÓN NOCTURNA
ESTE SISTEMA NOS PERMITIRÁ PROGRAMAR NUESTRO HORNO PARA QUE REALICE COCCIONES FUERA DEL HORARIO DE COCINA



REGENERACIÓN Y MANTENIMIENTO
DE ALIMENTOS, PERMITE DE MANERA EFICIENTE REGENERAR ALIMENTOS PREVIAMENTE COCINADOS



SISTEMA AUTO CLEAN
NUESTRA TECNOLOGÍA DE LAVADO AUTOMÁTICO PERMITE OBTENER LA MÁXIMA HIGIENE



SOPORTES

REF .	DIMENSIONES			PESO	MODELOS COMPATIBLES	EUROS
	A	B	C			
SOPORTE 43/34	590	580	850	16 KG	CP-34 - CPL-34	360 €
SOPORTE 60/40	750	700	850	18 KG	CP-63 - CPL-64	420 €
SOPORTE RXB	765	815	660	20 KG	CPG-66 - CPG-66-T	550 €
SOPORTE F	705	690	655	21 KG	CPG-610 - CPG 610-T	550 €
SOPORTE F V7"	765	690	655	21 KG	CPG-606-G - CPG 610-G	550 €

HORNOS A CONVECCIÓN PARA PANADERÍA O GASTRONOMÍA



HORNO A GAS

CPG-606-G

CP-606-G



400 W



16,1 Kw /13850 kcal/h



250° C



104 Kg.



220 V - 50/60 Hz



CPG-606-G A GAS - 6 GN-1/1 - GASTRONOMÍA
CP-606-G 6 BANDEJAS DE 600 x 400 mm. - PASTERÍA
BANDEJAS O PARRILAS - NO INCLUIDAS

MODELO	ESPECIFICACIONES	EUROS
CPG-606-G	HORNO MECÁNICO A GAS - GASTRONOMÍA	5.280
CP-606-G	HORNO MECÁNICO A GAS - PANADERÍA	5.280
OPCIONAL	CAMBIO APERTURA PUERTA	380
OPCIONAL	SOORTE HORNO	550



CARACTERÍSTICA:

- Dimensiones internas 490 x 630 x 655 mm.
- Distancia entre parrillas 80 mm.
- Conexión SCHUKO MONOFÁSICO.
- Capacidad 6 x 600 x 400 mm. 6 x GN 1/1
- Salida de gases Ø 200 mm.

EQUIPAMIENTO:

- Temporizador 0-120 minutos + modo continuo. - Alarma fin de ciclo. - Micro de puerta. - Termostato de seguridad. - Inversor de giro. - Lámpara interior. - Conexión de agua 3/4. - Humedad regulable 0-100% - Cristal interior abatible para limpieza. - Modo ECO.

HORNOS A CONVECCIÓN PARA PANADERÍA O GASTRONOMÍA



HORNO A GAS

CPG-610-G

CP-610-G



600 W



18 Kw /15480 kcal/h



250° C



127 Kg.



220 V - 50/60 Hz



CPG-610-G A GAS - 10 GN-1/1 - GASTRONOMÍA
CP-610-G 10 BANDEJAS DE 600 x 400 mm. - PANADERÍA
BANDEJAS O PARRILAS - NO INCLUIDAS

MODELO	ESPECIFICACIONES	EUROS
CPG-610-G	MECÁNICO A GAS - GASTRONOMÍA	6.280
CP-610-G	MECÁNICO A GAS - PANADERÍA	6.280
OPCIONAL	CAMBIO APERTURA PUERTA	380
OPCIONAL	SOPORTE HORNO	550

CARACTERÍSTICAS:

- Dimensiones internas 490 x 935 x 655 mm.
- Distancia entre parrillas 80 mm.
- Conexión SCHUKO MONOFÁSICO.
- Capacidad 10 x 600 x 400 mm. 10 x GN 1/1
- Salida de gases: Ø 200 mm. de diámetro.
- Parrillas incluidas



EQUIPAMIENTO:

- Temporizador 0-120 min. + modo continuo. - Alarma fin de ciclo. - Micro de puerta. - Termostato de seguridad. - Inversor de giro. - Lámpara interior. - Conexión de agua 3/4. - Humedad regulable 0-100%. - Vidrio interior abatible para limpieza. - Modo ECO.