

CONSTRUIDAS EN ACERO INOXIDABLE
MANUFACTURED IN STAINLESS STEEL
CONSTRUIT EN ACIER INOXYDABLE

6 NIVELES DE POTENCIA
6 POWER LEVELS
6 NIVEAUX DE PUISSANCE

ALCANZAN SU PLENA POTENCIA MÁS RAPIDAMENTE QUE LOS MICROONDAS DOMESTICOS
REACH THEIR FULL POWER MORE QUICKLY TAN DOMESTIC MICROWAVES.
IL ATTEINT SA PLEINE PUISSANCE PLUS RAPIDEMENT QUE LES MICRO-ONDES MÉNAGERS

MI-05



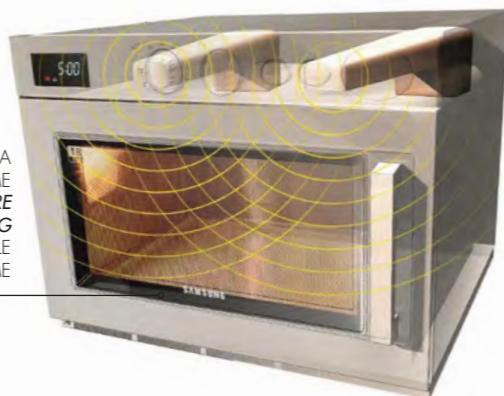
APILABLES
STACKABLE
EMPILABLES

MI-20



PARA TRABAJAR INTESAMENTE DURANTE LARGOS PERIODOS DE TIEMPO
ARE DESIGNED TO WORK INTENSELY FOR LONG PERIODS OF TIME
POUR TRAVAILLER INTENSÉMENT DURANT DE GRANDES PÉRIODES DE TEMPS

DOBLE MAGNETRÓN DE PROYECCIÓN DESDE ARRIBA
QUE GARANTIZA UNA COCCIÓN UNIFORME
DUAL MAGNETRON TOP FEEDING MICROWARE
DISTRIBUTIONENSURES EVEN COOKING
MAGNÉTRON A DOUBLE PROJECTION DEPUIS LE
HAUT GARANTISSANT UNE CUISSON UNIFORME



H-G3X
BANDEJA 600x400 MM
PANADERÍA



H-G4X
BANDEJA 600x400 MM
PANADERÍA



H-G2X
BANDEJA 315x435 MM



SIN PLATO GIRATORIO PARA MAYOR CAPACIDAD
WITHOUT TURNTABLE FOR GREATER CAPACITY
SANS PLATEAU TOURNANT POUR UNE MEILLEURE CAPACITÉ

MI-10



ZONA DE COCCIÓN GN2/3
COOKING ZONE GN2/3
ZONE DE CUISSON GN2/3

HORNOS MICROONDAS

TIPO	CAPACIDAD	CONTROL	TENSIÓN	POTENCIA	DIMENSIONES		PESO	
					EXTERIORES	INTERIORES		
MI-05	ELECTRICO	24 LI	MANUAL	230V - 50HZ	900 W	483X400X281	340X320X220	18KG
MI-10	ELECTRICO	26 LI	MANUAL	230V - 50HZ	1.100 W	514X380X295	330X310X200	18KG
MI-20	ELECTRICO	26 LI	MANUAL	230V - 50HZ	1.500 W	464X559X372	370X370X200	32KG

HORNOS APERTURA SUPERIOR

	Nº BANDEJAS	ACABADO	TENSIÓN	POTENCIA	TEMP. MAX	DIMENSIONES	BANDEJA	ALTURA BOCA	DOBLE PUERTA	TEMPORIZADOR	VENTILADORES	HUMIDIFICADOR	PESO
H-G2X	4	ACERO INOX	230V - 50HZ	2.7KW	300°C	595x530x570mm	315x435mm	70mm	SI	0-120MIN	2	NO	38KG
H-G3X	3	ACERO INOX	230V - 50HZ	3.5KW	300°C	835x765x500mm	600x400mm	80mm	SI	0-120MIN	2	NO	50KG
H-G4X	4	ACERO INOX	230V - 50HZ	6.5KW	300°C	835x765x570mm	600x400mm	80mm	SI	0-120MIN	2	SI	67KG

HORNOS MIXTOS DE CONVECCIÓN Y VAPOR PARA GASTRONOMÍA PAN Y PASTERÍA
CONVECTION AND STEAM MIXED OVEN FOR GASTRONOMY, BREAD AND BAKERY
 FOURS MIXTES A CONVECTION ET A VAPEUR POUR GASTRONOMIE PAIN ET PÂTISSERIE

SE SUMINISTRA CON 4 PARRILLAS GN 1/1
WITH 4 GN 1/1 GRILLS
 FOURNI AVEC 4 GRILLES GN 1/1

DOTADO DE HUMIDIFICADOR
EQUIPPED WITH AN HUMIDIFIER
 ÉQUIPÉ D'HUMIDIFICATEUR

1 TURBINA DE ALTAS PRESTACIONES
1 HIGH PERFORMANCE TURBINE
 1 TURBINE DE HAUTE PRESTATION

TEMPERATURA DE 50°C A 270°C
50°C A 270°C TEMPERATURE
 TEMPÉRATURE DE 50°C A 270°C

CONSTRUIDAS EN ACERO INOXIDABLE
BUILT IN STAINLESS STEEL
 CONSTRUIT EN ACIER INOXYDABLE

PUERTA LATERAL CON DOBLE CRISTAL TEMPLADO
DOUBLE TEMPERED GLASS LATERAL DOOR
 PORTE LATÉRALE DOUBLE VITRAGE EN VERRE TREMPÉ

RESISTENCIAS INFERIORES Y SUPERIORES
TOP AND BOTTOM RESISTANCE
 RÉSISTANCES SUPÉRIEURE ET INFÉRIEURE



HH-GX PROFESIONAL
 GN - 600 X 400MM



H-BRA-N

20KG DE CARNE/HORA
20KG OF MEAT / HOUR
 20 KG DE VIANDE A L'HEURE

SE SUMINISTRA CON PARRILLA 530X570
IT IS SUPPLIED WITH A 530X570 GRILL
 FOURNI AVEC GRILLES 530X570

CUERPO AISLADO
ISOLATED BODY
 CORPS ISOLÉ



H-BRA-R

CONSTRUIDAS EN ACERO INOXIDABLE
BUILT IN STAINLESS STEEL
 CONSTRUIT EN ACIER INOXYDABLE

TEMPERATURA DE 250°C A 350°C
250°C A 350°C TEMPERATURE
 TEMPÉRATURE DE 250°C A 350°C

CAJÓN DE CENIZAS
ASH TRAY
 TIROIR A CENDRES

CAPUCHA DE SERIE
HOOD SERIES
 CHEMINÉE DE SÉRIE



ACCESORIO INFERIOR H-BRA-1
BOTTOM ACCESSORY H-BRA-1
 ACCESSOIRE INFÉRIEUR H-BRA-1



ACCESORIO INFERIOR H-BRA-2
BOTTOM ACCESSORY H-BRA-2
 ACCESSOIRE INFÉRIEUR H-BRA-2



ACCESORIO PARRILLA
GRILL ACCESSORY
 ACCESSOIRE DE GRIL

HORNOS BRASA

	COLOR PUERTA	ACADABO	TEMP. MAX	DIMENSIONES	PARRILLA	TERMOMETRO	CAJÓN DE CENIZAS	CUERPO AISLADO	PESO
H-BRA-R	ROJO	ACERO INOX	250-350°C	710x730x666/1271 mm	560x524mm	SI	SI	NO	160KG
H-BRA-N	NEGRO	ACERO INOX	250-350°C	710x730x666/1271 mm	560x524mm	SI	SI	NO	160KG
H-BRA-BR	ROJO	ACERO INOX	250-350°C	890x825x648/1271 mm	740x650mm	SI	SI	NO	190KG
H-BRA-BN	NEGRO	ACERO INOX	250-350°C	890x825x648/1271 mm	740x650mm	SI	SI	NO	190KG

HORNO GASTRONOMIA PROFESIONAL

	TIPO	CAPACIDAD	DISTANCIA BANDEJAS	TENSIÓN	POTENCIA	TEMP. MAX	DIMENSIONES INT.	DIMENSIONES EXT.	PESO
HH-GX	ELECTRICO	4 PARRILLAS 1/1	60-65	230V - 50HZ	3.1KW	270°C	552x430x418	796x670x580	70KG

PROFESIONAL

HORNOS

HORNOS

PANEL FRONTAL Y PUERTA EN ACERO INOX
STAINLESS STEEL DOOR AND FRONTAL PANEL
PANNEAU FRONTAL ET PORTE EN ACIER INOX

RESISTENCIAS BIINDADAS
ARMoured RESISTANCES
RÉSISTANCES BIINDÉES



SUELO DE PIEDRA REFRACTARIAS DE 12MM
12 MM REFRACTORY STONE FLOOR
SOL EN PIERRE RÉFRACTAIRE DE 12MM

HORNO 2 PIZZAS
2 PIZZAS OVEN
FOUR 2 PIZZAS

PANEL FRONTAL Y PUERTA EN ACERO INOX
STAINLESS STEEL DOOR AND FRONTAL PANEL
PANNEAU FRONTAL ET PORTE EN ACIER INOX

CRISTAL REFORZADO DE ALTA TEMPERATURA
HIGH TEMPERATURE REINFORCED GLASS
VITRE RENFORCÉE A HAUTE TEMPÉRATURE

SUELO DE PIEDRA REFRACTARIAS DE 14MM
STONE FLOOR
14MM REFRACTORY STONE
SOL EN PIERRE RÉFRACTAIRE DE 14MM



RESISTENCIA INFERIORES Y SUPERIORES CON TERMOSTATOS SEPARADOS
TOP AND BOTTOM RESISTANCE WITH SEPARATE THERMOSTAT
RÉSISTANCES INFÉRIEURE ET SUPÉRIEURE AVEC THERMOSTATS SÉPARÉS

HORNO 2 PIZZAS CON DOBLE PUERTA
DOUBLE DOOR 2 PIZZAS OVENS
FOUR 2 PIZZAS AVEC DOUBLE PORTE

HORNOS PIZZA ECO

	MEDIDAS	MEDIDAS INTERIORES	POTENCIA	DIAM. PIZZA	VOLTAJE
HP 33X	515X465X365	300X330X2	1.800W	2 X 33 CM	230V
HP 40X	585X570X430	400X400X115X2	2.400W	2X40 CM	230V

SUELO DE COCCIÓN DE PIEDRA DE 14MM
14 MM REFRACTORY STONE FLOOR
SOL DE CUISSON EN PIERRE RÉFRACTAIRE DE 14MM

HORNOS PIZZA 1 CÁMARA
ONE CHAMBER PIZZA OVEN
FOURS PIZZAS 1 CHAMBRE

PANEL FRONTAL Y PUERTA DE ACERO INOX
STAINLESS STEEL DOOR AND FRONTAL PANEL
PANNEAU FRONTAL ET PORTE EN ACIER INOX

CÁMARA DE CHAPA DE ACERO ALUMINIZADA
SHEET STEEL ALUMINIUM CHAMBER
CHAMBRE AVEC PLAQUE D'ACIER D'ALUMINIUM



LUZ INTERIOR DE LARGA VIDA
LONG-LASTING INTERIOR LIGHT
LUMIÈRE INTÉRIEURE LONGUE VIE

COCCIÓN RÁPIDA EN 5 MINUTOS
5 MINUTES QUICK COOKING
CUISSON RAPIDE EN 5 MINUTES

CRISTAL REFORZADO DE ALTA TEMPERATURA
HIGH TEMPERATURE REINFORCED GLASS
VITRE RENFORCÉE A HAUTE TEMPÉRATURE

HORNOS PIZZA 1 CÁMARA

	MEDIDAS	MEDIDAS INTERIORES	POTENCIA	DIAM. PIZZA	VOLTAJE
HP 66X	975X945X415	660X660X135	4.500W	4 X 33CM	230V
HP 99X	975X1230X415	660X990X135	6.900W	6 X 33CM	230V



HPTM6

CONSTRUIDAS CON MATERIAL ALTAMENTE AISLANTE
HIGHLY INSULATING MATERIAL
CONSTRUITES AVEC MATÉRIAU HAUTEMENT ISOLANT



HPTM4



HPTB6

PUERTA DESMONTABLE FÁCILMENTE PARA UNA RÁPIDA LIMPIEZA
REMOVABLE DOOR FOR EASY CLEANING
PORTE FACILEMENT DÉMONTABLE POUR UN NETTOYAGE RAPIDE.



HPTM4 / HPTB4 = 490€
HPTM6 / HPTB6 = 570€

HORNOS ELECTRICOS BICAMARA TOP
DOUBLE CHAMBER ELECTRIC OVEN
FOURS ÉLECTRIQUE DOUBLE CHAMBRE TOP

BASE REFRACTARIA
REFRACTORY BASE
BASE RÉFRACTAIRE

HPTB4

HORNOS PIZZA PROFESIONAL MONOCAMARA

	Nº CAMARAS	Nº PIZZAS	DIMENSIONES		POTENCIA	VOLTAJE	PESO	VALVULA VAPOR	TEMPERATURA MIN/MAX
			INTERIORES	EXTERIORES					
HPTM4	1	4	700X700X150	1014X1120X430	4.8KW	380V	80 KG	INCLUIDA	60°C/450°C
HPTM6	1	6	1050X700X150	1363X1120X430	7.2KW	380V	105 KG	INCLUIDA	60°C/450°C

HORNOS PIZZA PROFESIONAL BICAMARA

	Nº CAMARAS	Nº PIZZAS	DIMENSIONES		POTENCIA	VOLTAJE	PESO	VALVULA VAPOR	TEMPERATURA MIN/MAX
			INTERIORES	EXTERIORES					
HPTB4	2	4+4	700X700X150	1014X1120X430	9.2KW	380V	150 KG	INCLUIDA	60°C/450°C
HPTB6	2	6+6	1050X700X150	1363X1120X430	14.4KW	380V	200 KG	INCLUIDA	60°C/450°C