



PRODUCTOS SNACK

SNACK PRODUCTS

Equipamiento económico

Economical equipment





Freidoras eléctricas

Electric fryers



FRE-5+5

FRE-8V

- Cabezal porta-resistencia de fácil extracción para su limpieza.
 - Resistencias blindadas de acero inoxidable 18/8.
 - Microrruptor de seguridad en cabezal resistencia.
 - Tapa y cesta incluidas.
 - **SERIE FRE-V:** Dotadas de grifo de vaciado.
-
- Heating element-holder header easily removable for cleaning.
 - 18/8 stainless steel shielded heating elements.
 - Safety microswitch in heating element header.
 - Lid and basket included.
 - **FRE-V SERIES:** Fitted with drainage tap.



Grifo de vaciado
Drainage tap



Detalle cabezal
Head detail

Modelos	Medidas exteriores (AxBxH)	Capacidad	Tensión	Kg	kW	m³	€
FRE-5	18,5x42x35h	5L	230V	7	2,7	0,05	205
FRE-5+5	37x42x35h	5+5L	230V	14	5	0,1	395
FRE-8	27x42x35h	8L	230V	10	3,3	0,08	220
FRE-8+8	54x42x35h	8+8L	230V	20	6,6	0,16	425
FRE-8V	27x49x35h	8L	230V	10	3,3	0,08	325
FRE-8+8V	54x49x35h	8+8L	230V	20	6,6	0,16	625
FRET-10V	27x53x35h	10L	400V 3+N	12	6	0,1	545
FRET-10+10V	52x53x35h	10+10L	400V 3+N	24	12	0,2	985



Modelos FRE
Monofásico 230 V 50/60 Hz
Single-phase 230 V 50/60 Hz

Modelos FRET
Trifásico 400V 50/60 Hz
Three-phase 400V 50/60 Hz





Hornos de punto caliente

Hot point ovens



Cámara interior en acero inox
Inner chamber in stainless steel



Detalle de los mandos
Commands detail



HRN-1ECO

► Construidos en acero inoxidable (cámara de cocción incluida). ► Capacidad para 4 bandejas. ► Equipados con 2 turbinas unidireccionales de alta potencia. ► **HRN-3H:** Turbo ventiladores en versión auto-reverse. ► **HRN-1:** Distancia entre bandejas de 75mm. ► **HRN-2 y HRN-3:** Distancia entre bandejas de 80mm. ► Disponen de microrruptor de seguridad en la puerta. ► Temporizador continuo de 10 a 120 minutos, con señal acústica de alarma. ► Panel de control dispuesto en la parte inferior. ► Termostatos de 50°C a 300°C. ► Al accionar el grill se desconecta automáticamente la calefacción del horno. ► Modelos con humidificador accionados de forma manual y vapor directo.

► Built in stainless steel (cooking chamber included). ► Capacity for 4 trays. ► Equipped with 2 one-direction high-powered turbines. ► HRN-3H: Turbo fans in auto-reverse version. ► **HRN-1:** 75 mm distance between trays. ► **HRN-2 and HRN-3: 80 mm distance between trays.** ► They have a safety microswitch on the door. ► Continuous timer from 10 to 120 minutes, with acoustic alarm signal. ► Control panel on the bottom. ► Thermostats from 50 °C to 300 °C. ► When the grill is operated, the oven heating is automatically switched off. ► Models with manually operated humidifier and direct steam.



Monofásico 230 V 50/60 Hz • Single-phase 230 V 50/60 Hz
Modelos HRN-2 H3ph y HRN-3 H: Trifásico 400V 50/60 Hz • Three-phase 400V 50/60 Hz

Modelos	Medidas exteriores (AxBxH)	Dotado de...	Tensión	kW	Grill	Kg	m³	€
Cámaras								
HRN-1ECO	60x54x57	-	230V	2x1,3	-	45	0,42	662
HRN-1G	62,5x59,5x60	Grill	230V	2,7	2	50	0,42	880
HRN-1GH	62,5x59,5x60	Grill+Humidificador / Humidifier	230V	2,7	2	50	0,42	995
HRN-2ECO	84x70x57	Humidificador / Humidifier	230V	2x1,6	-	65	0,58	1.337
HRN-2H	81,5x69x57	Humidificador / Humidifier	230V	3,4	-	65	0,58	1.485
HRN-2G	81,5x69x57	Grill	230V	3,4	2,5	65	0,58	1.709
HRN-2H3ph	81,5x69x57	Humidificador / Humidifier	380V. III	5,2	-	65	0,58	1.625
HRN-3H	81,5x69x57	-	380V. III	6,4	-	65	0,58	2.120

EN DOTACIÓN - INCLUDED

Modelo HRN-1:
4 rejillas de 340x435mm
Modelos HRN-2 y HRN-3:
4 rejillas de 600x400mm
HRN-1 Model:
4 racks 340x435mm
HRN-2 & HRN-3 Models:
4 racks 600x400mm



NUEVO
NEW

Cocina encimera auxiliar

Gas cooktops

FOC-1



FOC-2



- Fuegos de 6kW de potencia.
- Diámetro de la corona: Ø 120mm.
- Cuerpo del fogón de acero al carbono y corona de latón.
- Válvulas de gas con termopar de seguridad.
- Rejillas de acero inoxidable de fácil extracción y limpieza.
- Sobre monobloc en inoxidable con cantos redondeados.
- Fácil manejo en la cocción.
- Patas regulables en altura.

- Burners with 6 kW.
- Crown diameter: Ø 120 mm.
- Carbon steel ring body and brass crown.
- Gas valves with safety thermocouple.
- Easy to remove and clean stainless steel racks.
- Stainless steel monobloc with rounded edges.
- Easy handling during cooking.
- Height-adjustable legs.



Detalle del quemador
Burner detail

Modelos	Medidas exteriores	Nº fuegos	Kg neto	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	Kg bruto	m³	€
FOC-1	30x38,5x19h	1	11	6	5.100	35x42x23h	13	0,08	252
FOC-2	60x38,5x19h	2	18	12	10.200	75x42x23h	24	0,15	357