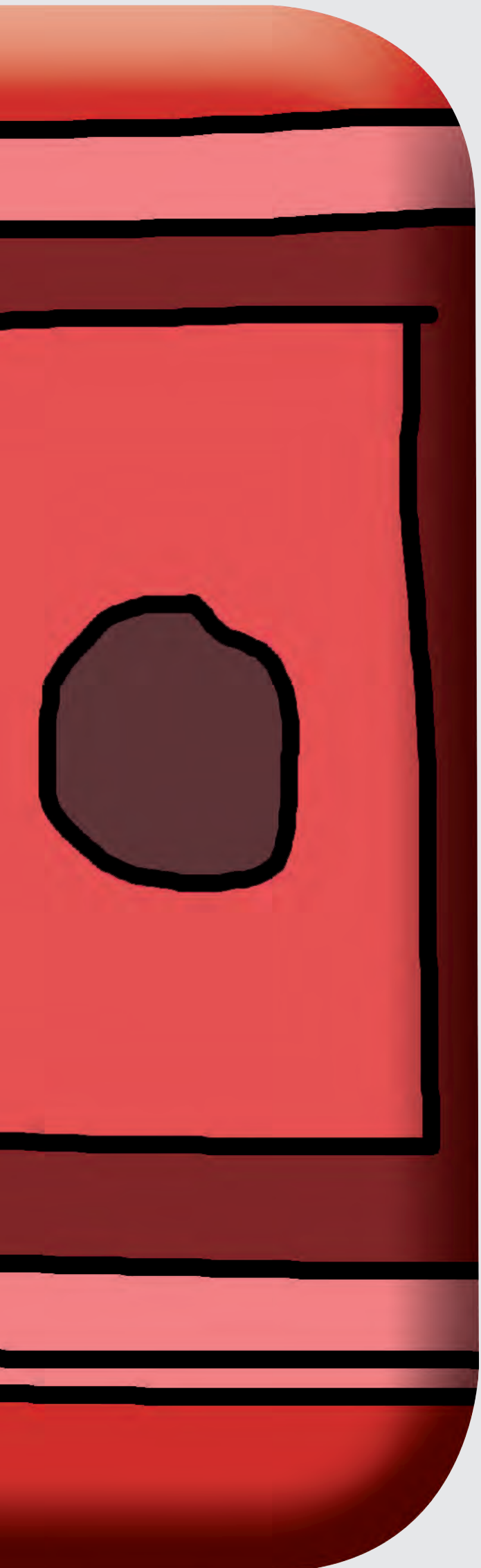

HORNOS CONVECCIÓN, TOSTADORA Y HORNO CINTA PIZZA/PAN

COOKING

TOSTADORA DE PAN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		TP 360	C25
Ancho	mm	640	470
Fondo	mm	370	1.050
Alto	mm	400	390
Producción piza/h (Ø 250mm)	Unid	-	25
Temperatura máxima	ºC	-	260
Alimentación	Ph/Volts	2X230	2X230
Potencia total	kW	2,5	3,3
P.V.P.	**€**	**930**	**1.144**

Mod. TP 360

Mod. C 25

TOSTADORA DE PAN y HORNO DE CINTA PARA PIZZA / PAN

Compacto: requieren poco espacio y permite que la unidad se coloque contra una pared.

- Resistencias de cuarzo proporcionan un calentamiento más rápido y más consistente que los elementos de calentamiento tradicionales. Tuestan por ambas caras a la vez.
- El panel de control fácil de usar.
- Dispone de un ajuste variable de velocidad de la cinta.
- Control independiente de las resistencias inferiores y superiores.
- Dispone de un interruptor "standby" que permite un ahorro de energía reduciendo el consumo de electricidad en aproximadamente un 75%.
- Cinta transportadora de acero inoxidable extendida para facilitar la carga y gran área de calentamiento para una mayor producción. Hasta 360 rebanadas por hora.
- Área de carga segura con protector de quemaduras recubriendo completamente el frontal. Frío al tacto.
- Dispone de bandeja de migas extraíble que evita que las migas de pan caigan debajo de la tostadora.
- Control de temperatura con limitador máximo de temperatura para evitar que la tostadora se sobrecaliente protegiendo los componentes.

HORNOS ELÉCTRICOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

		mecánico			digital
Horno modelo		**NERINO**	**EKO 595 M**	**EKO 595 M + GRILL**	**EKO 595 D**
Ancho exterior	mm	600	589	589	589
Fondo exterior	mm	520	660	660	660
Alto exterior	mm	390	580	580	580
Ancho cámara	mm	400	464	464	464
Fondo cámara	mm	370	420	420	420
Alto cámara	mm	250	370	370	370
Capacidad rejillas GN 2/3 (354x325)	**Nº**	**3**	**-**	**-**	**-**
Capacidad rejillas (435x350)	**Nº**	**-**	**4**	**4**	**4**
Rejillas (435x350) incluidas de serie	**Nº**	**-**	**2**	**2**	**2**
Distancia entre bandejas	mm	80	84	84	84
Vetiladores	Nº	1	2	2	2
Temperatura	ºC	280	280	280	280
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2c230	2X230
Potencia total	kW	2,5	3,15	3,15+1,7	3,15
Absorción total	A	14,6	14	14	14
P.V.P.	**€**	**700**	**745**	**947**	**892**

Accesorios	**P.V.P. €**
Rejilla cromada (435x350) mod.595	**29**
Kit piedra pizza (435x350) mod.595	**211**
Bandeja GN 2/3 (354x325)	**29**

Mod. EKO 595 M

Mod. NERINO

NERINO:

- Nerino GN 2/3, pequeño horno de convección electro-mecánico, fiable y ultra compacto, que se caracteriza por sus reducidas dimensiones, para adaptarse a cualquier espacio. Ideal para pequeños negocios.
- Fabricado completamente en acero inoxidable
- Puerta fría con doble cristal y apertura abatible. Fácilmente desmontable para su limpieza.
- Panel de control electromecánico preciso y en posición vertical.
- Puede contener 3 rejillas o bandejas estándar GN 2/3.
- Cámara de cocción con ventilador a la derecha.
- Cámara y frontal en acero inoxidable con cantos redondeados
- Puerta fría con doble cristal de vidrio templado de baja emisividad en el interior.
- Burlete con sistema de fijación por encastre.

EKO 595:

- Apertura puerta con sistema de desactivación de los ventiladores.
- Cámara dotada con luz y con doble ventilador en sentido inverso.
- **Panel electromecánico**, compuesto por 1-temporizador 60 min, 1-termostato, indicadores led y un mando control grill solo para el modelo "GRILL".
- **Panel digital**, compuesto por pulsadores digitales y un display para control de temperatura y tiempo de cocción. Dotado de memoria para grabar recetas.
- El modelo grill puede funcionar solo como grill o también como horno convección y grill conjuntamente.
- Posibilidad de apertura puerta con bisagras a la derecha o izquierda, bajo pedido.

Kit piedra pizza.

Panel digital.

Fabricado en acero inoxidable.

HORNOS ELÉCTRICOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

		mecánico		digital
Horno modelo		**EKO 4 M**	**EKO 4 M + GRILL**	**EKO 4 D**
Ancho exterior	mm	686	686	686
Fondo exterior	mm	660	660	660
Alto exterior	mm	580	580	580
Ancho cámara	mm	560	560	560
Fondo cámara	mm	420	420	420
Alto cámara	mm	370	370	370
Capacidad rejillas GN 1/1	**Nº**	**4**	**4**	**4**
Rejillas incluidas de serie	**Nº**	**2**	**2**	**2**
Distancia entre bandejas	mm	84	84	84
Ventiladores	Nº	2	2	2
Temperatura	ºC	280	280	280
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2c230	2x230
Potencia total	kW	3,15	3,15+1,7	3,15
Absorción total	A	14	14	14
P.V.P.	**€**	**844**	**1.086**	**1.068**

Accesorios	**P.V.P. €**
Rejilla cromada GN 1/1	**32**
Kit piedra pizza GN 1/1	**253**

Mod. EKO 4 M

NERONE EKO 4:

Horno electromecánico o digital de convección rápido y preciso, de uso simple e increíblemente funcional. Robustos y de fácil mantenimiento. Se caracteriza por la distancia entre bandejas de 84mm.

- Cámara y frontal en acero inoxidable con cantos redondeados.
- Puerta fría con doble cristal de vidrio templado de baja emisividad en el interior.
- Puerta fácilmente desmontable para su mantenimiento y limpieza.
- Burlete con sistema de fijación por encastre.
- Apertura puerta con sistema de desactivación de los ventiladores.
- Bisagras reforzadas.
- Luz interior.
- Doble ventilador en sentido inverso.
- **Panel electromecánico**, compuesto por 1-temporizador 60 min, 1-termostato, indicadores led y un mando control grill solo para el modelo "GRILL".
- **Panel digital**, compuesto por pulsadores digitales y un display para control de temperatura y tiempo de cocción. Dotado de memoria para grabar recetas.
- El modelo grill puede funcionar solo como grill o también como horno convección y grill conjuntamente.
- Posibilidad de apertura puerta con bisagras a la derecha o izquierda, bajo pedido.

Kit piedra pizza.

Vidrio templado.

Panel digital.

HORNOS ELÉCTRICOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		mecánico		digital
		EKO 600 M	EKO 600 M+GRILL	EKO 600 D
Ancho exterior	mm	775	775	775
Fondo exterior	mm	700	700	700
Alto exterior	mm	560	560	560
Ancho cámara	mm	650	650	650
Fondo cámara	mm	460	460	460
Alto cámara	mm	350	35	350
Capacidad rejillas 600x400	**Nº**	**3**	**3**	**3**
Rejillas incluidas de serie	**Nº**	**2**	**2**	**2**
Distancia entre bandejas	mm	105	105	105
Ventiladores	Nº	2	2	2
Temperatura	ºC	280	280	280
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	3,15	3,15+1,7	3,15
Absorción total	A	14	14	14
P.V.P.	**€**	**981**	**1.236**	**1.229**

Accesorios	P.V.P. €
Rejilla cromada 600X400	**34**
Kit piedra pizza 600X400	**353**

NOVEDAD

COOKING

Mod. EKO 600 M

NERONE EKO 600:

Horno electromecánico o digital de convección rápido y preciso, de uso simple muy intuitivo e increíblemente funcional. Robustos y de fácil mantenimiento. Este modelo destaca por la gran distancia entre rejillas.

- Cámara y frontal en acero inoxidable con cantos redondeados.
- Puerta fría con doble cristal de vidrio templado de baja emisividad en el interior.
- Puerta fácilmente desmontable para su mantenimiento y limpieza.
- Burlete con sistema de fijación por encastre.
- Apertura puerta con sistema de desactivación de los ventiladores.
- Bisagras reforzadas
- Cámara interior con luz
- Los modelos 600 están dotados de un doble ventilador en sentido inverso.
- **Panel electromecánico**, compuesto por 1-temporizador 60 min, 1-termostato, indicadores led y un mando control grill solo para el modelo "GRILL".
- **Panel digital**, compuesto por pulsadores digitales y dos displays para control de temperatura y para tiempo de cocción. Dotado de memoria para grabar recetas.
- El modelo grill puede funcionar solo como grill o también como horno convección y grill conjuntamente.
- Posibilidad de apertura puerta con bisagras a la derecha o izquierda, bajo pedido.

Kit piedra pizza.

Vidrio templado.

Panel digital con doble display.

HORNOS ELÉCTRICOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		mecánico				
		MID 4 M	MID 5 M	MID 6 M	MID 7 M	MID 10 M
Ancho exterior	mm	840	840	840	840	840
Fondo exterior	mm	910	910	910	910	910
Alto exterior	mm	670	750	830	930	1.150
Ancho cámara	mm	680	680	680	680	680
Fondo cámara	mm	520	480	480	520	480
Alto cámara	mm	360	440	520	620	840
Capacidad rejillas 600x400	**Nº**	**4**	**5**	**6**	**7**	**10**
Capacidad rejillas GN 1/1	**Nº**	**4**	**5**	**6**	**7**	**10**
Rejillas incluidas de serie	**Nº**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
Distancia entre bandejas	mm	80	80	80	80	80
Ventiladores	Nº	1 autoreversible	1 autoreversible	1 autoreversible	2 autoreversible	2 autoreversible
Vaporizador		incluido	incluido	incluido	incluido	incluido
Temperatura	ºC	280	280	280	280	280
Alimentación	Ph/Volts	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380
Potencia total	kW	5,45	6,45	7,65	10,7	12,7
Absorción total	A	24,8	29,3	35	49	58
P.V.P.	**€**	**3.605**	**3.757**	**3.886**	**4.281**	**4.899**

Horno modelo		digital				
		MID 4 D	MID 5 D	MID 6 D	MID 7 D	MID 10 D
Ancho exterior	mm	840	840	840	840	840
Fondo exterior	mm	910	910	910	910	910
Alto exterior	mm	670	750	830	930	1.150
Ancho cámara	mm	680	680	680	680	680
Fondo cámara	mm	520	480	480	520	480
Alto cámara	mm	360	440	520	620	840
Capacidad rejillas 600x400	**Nº**	**4**	**5**	**6**	**7**	**10**
Capacidad rejillas GN 1/1	**Nº**	**4**	**5**	**6**	**7**	**10**
Rejillas incluidas de serie	**Nº**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
Distancia entre bandejas	mm	80	80	80	80	80
Ventiladores	Nº	1 autoreversible	1 autoreversible	1 autoreversible	2 autoreversible	2 autoreversible
Vaporizador		incluido	incluido	incluido	incluido	incluido
Alimentación	Ph/Volts	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380
Alimentación	Ph/Volts	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380
Potencia total	kW	5,45	6,45	7,65	10,7	12,7
Absorción total	A	24,8	29,3	35	49	58
P.V.P.	**€**	**2.486**	**3.197**	**3.486**	**3.781**	**4.367**

Accesorios	P.V.P. €
Rejilla cromada 600X400	**34**
Rejilla cromada GN 1/1	**32**
Kit piedra pizza 600X400	**353**
Kit piedra pizza GN 1/1	**253**

NOVEDAD

COOKING

Mod. NERONE MID 7

NERONE MID:

Diseñados para ofrecer máxima rapidez y eficiencia. De fácil uso, muy intuitivo e increíblemente funcional. Robustos y de fácil mantenimiento. Destacan por la gran distancia entre rejillas, así como por poder usar rejillas 600x400 y rejillas GN 1/1

- Cámara y frontal en acero inoxidable con cantos redondeados.
- Puerta fría con doble cristal de vidrio templado de baja emisividad en el interior.
- Puerta fácilmente desmontable para su mantenimiento y limpieza.
- Burlete con sistema de fijación por encastre.
- Apertura puerta con sistema de desactivación de los ventiladores.
- Luz led interior.
- Ventiladores autoreversibles.
- Humidificación automática porcentual.
- Posibilidad de apertura puerta con bisagras a la derecha, bajo pedido.
- **Panel electromecánico**, compuesto por 1-temporizador 60 min, 1-termostato, indicadores led.

PANEL DIGITAL:

predispuesto para sonda corazón: para conseguir siempre el punto de cocción deseado gracias a la lectura y control de temperatura en el interior del alimento sin importar su tamaño.

Delta temperatura: Gracias al diferencial constante de temperatura entre el interior del producto y la cámara de cocción obtendrá cocciones homogéneas en piezas de gran tamaño.

Recetario: Posibilidad de memorizar hasta 9 programas.

Componentes de alta calidad.

Panel de control digital y sonda.

Panel electromecánico.

HORNOS ELÉCTRICOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		digital		Campana
		CL 5	CL 10	SABINA
Ancho exterior	mm	920	920	920
Fondo exterior	mm	840	840	1.005
Alto exterior	mm	770	1.170	300
Ancho cámara	mm	660	660	-
Fondo cámara	mm	450	455	-
Alto cámara	mm	440	840	-
Capacidad bandejas 600x400	**Nº**	**5**	**10**	**-**
Capacidad bandejas GN 1/1	**Nº**	**5**	**10**	**-**
Distancia entre bandejas	mm	75	75	-
Ventiladores	Nº	1-autoreversible	2-autorevesible	-
Rango Temperatura	ºC	30-280	30-280	-
Alimentación	Ph/Volts	3x380	3x380	2x230
Potencia total	kW	6,45	12,7	0,25
Sistema de extracción	**tipo**	-	-	**condensación**
Caudal de extracción (min / max)	m3/h	-	-	330 / 550
Diametro tubo salida humos	mm	-	-	120
Motor de velocidad variable		-	-	incluido
P.V.P.	**€**	**3.313**	**5.020**	**2.057**

Accesorios	P.V.P. €
Rejilla cromada 600X400	**34**
Rejilla cromada GN 1/1	**32**
Kit piedra pizza 600X400	**353**
Kit piedra pizza GN 1/1	**253**

Mod. CL10

Mod. CL5+Campana SABINA

HORNO CL:

Tecnología avanzada, alto rendimiento y diseño preciso: los nuevos hornos "CL". Diseñados para garantizar una restauración moderna. Panel de mandos muy intuitivo por su facilidad de uso y práctico por estar situado en el lado derecho de la puerta. Ideales para, grandes superficies, panaderías, pastelerías etc.

- Cámara y frontal en acero inoxidable con cantos redondeados.
- Puerta fría con doble cristal de vidrio templado de baja emisividad en el interior.
- Puerta fácilmente desmontable para su mantenimiento y limpieza.
- Sistema de apertura de la puerta magnético y con sistema de desactivación de los ventiladores.
- Cámara con luz interior y ventiladores autrevesibles.
- Dotado con limitador de seguridad de la temperatura.
- Dispone de humidificación porcentual.
- Visualización del vapor nominal y real del tiempo, tiempo restante, temperatura de la cámara y humedad.
- Interruptor 0/1 para apagado total e interrupción de la fuente de alimentación principal.
- Cocción por convección (entre 30 °C y 280 °C).
- Cocción por convección + humedad.
- Cocción al vapor (100°C y 100% de humedad).
- Cocción con sonda corazón.
- Cocción con delta temperatura de serie
- Recetario, para memorizar hasta 10 programas.

CAMPANA SABINA:

- Preparada para usar con hornos superpuestos (máximo 2).
- Filtros extraíbles, bandeja de goteo extraíble y ventilador fácil de limpiar.
- Con condensador, velocidad de aspiración variable, velocidad máxima con puertas abiertas.
- Botón para activar la campana en el panel de mandos del horno.

Kit piedra pizza.

Vidrio templado.