HORNOS - OVENS

HORNOS A CONVECCIÓN SERIE SMALL
SMALL SERIES CONVECTION OVENS

HORNOS A CONVECCIÓN Y MIXTOS GN Y EN SERIE 2 - 5
2 - 5 SERIES CONVECTION AND MIXED GN - EN OVENS

HORNOS MIXTOS GN COMPACTOS SERIE MINI
MINI SERIES COMPACT GN MIXED OVENS

HORNOS MIXTOS GN SERIE 8
8 SERIES GN MIXED OVENS

SOPORTES / ARMARIOS CALIENTES O DE FERMENTACIÓN
SUPPORTS / HOT OR FERMENTATION CABINETS

REGENERADORES / HORNOS ESTÁTICOS
REGENERATORS / STATIC OVENS

HORNOS PARA PIZZAS
PIZZA OVENS

HORNOS DE BRASA CON CARBÓN VEGETAL
CHARCOAL OVENS VITH VEGETABLE CARBON

macfrin premium

CATÁLOGO / TARIFA
E CATALOG / PRICE LIST
F CATALOGUE / LISTE DE PRIX

2022
06

HORNOS / OVENS / FOURS

SERIE SMALL

G8 PAG. 06/07

SERIE 2-5

G8 PAG. 11/14

SERIE MINI

G8 PAG. 18/19

SERIE 8

G8 PAG. 23/28

G8 PAG. 32/33

HORNOS / OVENS / FOURS

G8 PAG. 34

G8 PAG. 35

G8 PAG. 40/41

G8 PAG. 42/44

G8 PAG. 49/50

ACCESORIOS / ACCESORIES G8 PAG. 51/54

CONSTRUCCIÓN GENÉRICA

- Exterior e interior en acero inoxidable 18/10 AISI-304.
- Con 4 patas regulables.
- Con motores/ventiladores y resistencias circulares, blindadas, de acero inoxidable.
- Con termostato hasta 250°C y piloto indicador de funcionamiento. 1
- Con temporizador de 0 a 60 minutos + infinito. Y piloto indicador. 1
- Con termostato de seguridad, que detiene el horno en caso de calentamiento anormal.
- Puertas con bisagras reforzadas con cierre a presión mediante muelle. 2
- Puertas con doble cristal templado. 3
- Marcos de los hornos dotados de burlete de silicona, para evitar la pérdida de calor. 4
- Con guías para latas o recipientes GN indistintamente. 5
- Separación entre guías 80 mm.
- Como dotación, equipan una bandeja perforada o rejilla, por nivel.

MODELOS 41125017 Y 41325017

- Con pulsador humidificador.

MODELOS PARA EN 600X400 O GN 1/1

- Con 2 motores/ventiladores, con inversor de giro. 3 (excepto mod. **4164**5017).
- Con luz interior 6 y micro en la puerta, para el encendido, al abrirla, que a la vez detiene el funcionamiento de ventiladores y resistencias.
- Con aviso acústico de fin de ciclo.
- Como dotación, disponen de 4 rejillas de 600x400.

MODELO 41235017

- Con pulsador humidificador.

MODELO 41335017

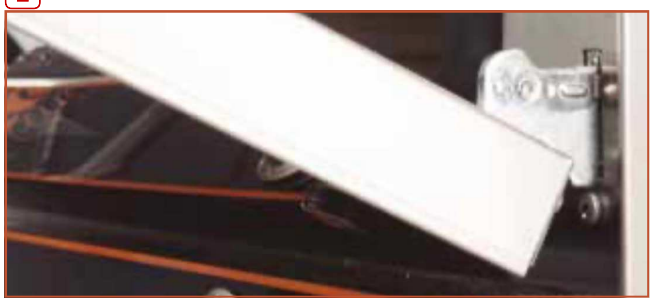
- Equipados con grill.
- Con pulsador humidificador.

MESAS SOPORTE CON GUÍAS Y ARMARIOS DE FERMENTACIÓN

- Ver los distintos modelos que ofrecemos, en el GRUPO 8.

1

2



3

E

GENERIC CONSTRUCTION

- Exterior and interior in 18/10 AISI-304 stainless steel.
- With 4 adjustable legs.
- With stainless steel motors / fans and circular armored resistors.
- With thermostat up to 250 ° C and operating indicator light. 1
- With timer from 0 to 60 minutes + infinity. And indicator light. 1
- With safety thermostat, which stops the oven in case of abnormal heating.
- Reinforced hinged doors with snap-lock closure. 2
- Doors with double tempered glass. 3
- Furnace frames equipped with silicone weatherstripping, to avoid heat loss. 4
- With guides for cans or GN containers interchangeably. 5
- Separation between guides 80 mm.
- As equipment, they equip a perforated tray or grid, per level.

MODELS 4112**5017** AND 4132**5017**

- With humidifier button.

MODELS FOR EN 600X400 OR GN 1/1

- With 2 motors / fans, with swing inverter. 3 (except mod. **4164**5017).
- With interior light 6 and micro in the door, to turn it on when opening it, which at the same time stops the operation of fans and resistors.
- With acoustic end of cycle warning.
- As equipment, they have 4 600x400 grids.

MODEL 4123**5017**

- With humidifier button.

MODEL 4133**5017**

- Equipped with grill.
- With humidifier button.

TABLES SUPPORT WITH GUIDES AND FERMENTATION CABINETS

- See the different models that we offer, in GROUP 8.

F

CONSTRUCTION GÉNÉRIQUE

- Extérieur et intérieur en acier inoxydable 18/10 AISI-304.
- Avec 4 pieds réglables.
- Avec moteurs / ventilateurs en acier inoxydable et résistances blindées circulaires.
- Avec thermostat jusqu'à 250 ° C et voyant de fonctionnement. 1
- Avec minuterie de 0 à 60 minutes + infini. Et voyant lumineux. 1
- Avec thermostat de sécurité, qui arrête le four en cas de chauffage anormal.
- Portes battantes renforcées avec fermeture à pression. 2
- Portes avec double verre trempé. 3
- Cadres de four équipés de coupe-froid en silicone, pour éviter les pertes de chaleur. 4
- Avec guides pour bôites ou récipients GN interchangeables. 5
- Séparation entre guides 80 mm.
- En équipement, ils équipent un plateau ou une grille perforée, par niveau.

MODÈLES 4112**5017** ET 4132**5017**

- Avec bouton humidificateur.

MODÈLES POUR EN 600X400 OU GN 1/1

- Avec 2 moteurs / ventilateurs, avec inverseur de rotation. 3 (sauf mod. **4164**5017).
- Avec lumière intérieur 6 et micro dans la porte, pour l'allumer lors de son ouverture, ce qui arrête en même temps le fonctionnement des ventilateurs et des résistances.
- Avec avertissement acoustique de fin de cycle.
- En équipement, ils ont 4 grilles 600x400.

MODÈLE 4123**5017**

- Avec bouton humidificateur.

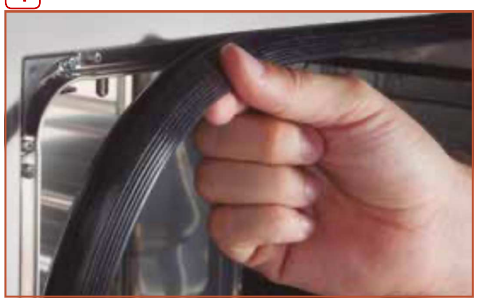
MODÈLE 4133**5017**

- Equipé de grill.
- Avec bouton humidificateur.

SUPPORT DE TABLES AVEC GUIDES ET ARMOIRES DE FERMENTATION

- Voir les différents modèles que nous proposons, dans le GROUPE 8.

4



5

6

HORNOS A CONVECCIÓN ELÉCTRICOS

E ELECTRIC CONVECTION OVENS

F FOURS À CONVECTION ELÉCTRIQUES

3 - 340x240 ó 3 GN 1/2

4 - 430x340 ó 4 GN 2/3

*No incluidos en precio. *Not included in the price. *Non compris dans le prix. *Nicht im Preis enthalten.

GN

41025017

41125017

41225017

41325017

GRUPO E GROUP F GROUPE 8

MOD./COD.			↔ ⤢ ↕	DOT	GN *	M		€
41025017		22	500x560x460	3 - 340x240	3 - 1/2	1	2,5 KW 230/1V	940
41125017		22	500x560x460	3 - 340x240	3 - 1/2	1	2,5 KW 230/1V	1.120
41225017		35	590x675x540	4 - 430x340	4 - 2/3	2	3,1 KW 230/1V	1.105
41325017		35	590x675x540	4 - 430x340	4 - 2/3	2	3,1 KW 230/1V	1.290

G8 P.04/05 CARACTERÍSTICAS GENERALES
E GENERAL FEATURES F CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

41645017

41135017

41235017

41335017

GRUPO E GROUP F GROUPE 8

MOD./COD.			↔ ⤢ ↕	DOT	GN *	M				€
41645017		52	760x760x560	4 - EN 600x400	4 - 1/1	2	✗	✗	3,8 KW 230/1V	2.080
41135017		55	820x800x560	4 - EN 600x400	4 - 1/1	2	✓	✗	6,3 KW 400/3V	2.665
41235017		55	820x800x560	4 - EN 600x400	4 - 1/1	2	✓	✗	6,3 KW 400/3V	2.850
41335017		56	820x800x560	4 - EN 600x400	4 - 1/1	2	✓	1,4 KW	7,7 KW 400/3V	3.360

CONSTRUCCIÓN GENÉRICA

- Exterior e interior en acero inoxidable 18/10 AISI-304.
- Con 4 patas regulables.
- Con luz interior
- Disponen de humidificador regulable, especialmente importante para la cocción de pan y bollería.
- Puertas pivotantes, dotadas de bisagras reforzadas, que se bloquean cuando superan los 95°.
- Dichas puertas con doble cristal templado, pudiendo abrir el interno para su limpieza [1] y con una bandeja para la recogida de agua condensada en le cristal, para evitar que caiga al suelo, cuando se abre la puerta.
- Marcos de los hornos con burlete de silicona, con cámara de aire, para asegurar el cierre hermético y evitar fugas de calor y vapor. Fácilmente substituible. [2]
- Guías para latas EN o recipientes GN, indistintamente. Separación entre guías 65 mm. Opcionalmente, están disponibles las guías laterales con mayor distancia entre ellas, de 90 mm. [3]
- Bajo pedido, se pueden suministrar con ducha de lavado. (Ver ACCESORIOS)

SERIE 2. A GAS O ELÉCTRICOS

- Son a convección, con panel mecánico. [4]
- Con motores-ventiladores, con dos velocidades, con inversor de giro.

SERIE 5. A GAS O ELÉCTRICOS

- Pueden funcionar a convección, con aire caliente, o mixtos, con vapor, según se seleccione.
- Con pantalla táctil (TOUCH SCREEN), de 7 pulgadas. Programable. [5]
- Con recetas cargadas mediante USB.
- Motores-ventiladores controlados electrónicamente, con 3 velocidades, con inversor de giro.
- Opcionalmente, pueden trabajar con sonda al corazón. [6] (Ver ACCESORIOS)
- Cocción Delta T, para conseguir cocciones homogéneas, debido al control entre la temperatura interna del producto y la de la cámara de cocción. Muy importante, cuando se trata de piezas de gran tamaño, que necesitan una cocción lenta. Imprescindible disponer de sonda al corazón.
- Los modelos “W”, con lavado automático, con 4 programas. El detergente desengrasante recomendado. [7] (Ver ACCESORIOS).
- A petición expresa, se puede suministrar la Serie 5, con los mandos a la derecha, sin cargo adicional. [8]

HORNOS CONVECCIÓN Y MIXTOS - VAPOR DIRECTO, A GAS Y ELÉCTRICOS

E CONVECTION AND MIXED OVENS - DIRECT, GAS AND ELECTRIC STEAM

F FOURS À CONVECTION ET MIXTES - VAPEUR DIRECTE, GAZ ET ÉLECTRIQUE

1

2

3

4

CONTROL ELECTROMECÁNICO

1. Indicador de conexión
2. Indicador de calentamiento
3. Control de la temperatura de 50 a 280° C
4. Interruptor principal y temporizador de 1 a 120 minutos + posición infinito
5. Humidificador
6. Doble velocidad

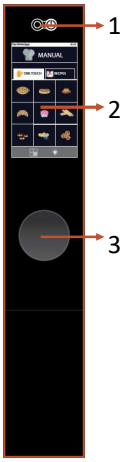
E ELECTROMECHANICAL CONTROL

1. Connection Indicator
2. Heating indicator
3. Temperature control from 50 to 280 ° C
4. Main switch and minute hand from 1 to 120 minutes + infinity position
5. Humidifier
6. Double speed

F COMMANDE ÉLECTROMÉCANIQUE

1. Indicateur de connexion
2. Indicateur de chauffage
3. Contrôle de température de 50 à 280 ° C
4. Interrupteur principal et minuterie des minutes de 1 à 120 minutes + position infini
5. Humidificateur
6. Double vitesse

5



PANTALLA TÁCTIL

1. Marcha / paro
2. Panel táctil
   - Control de temperatura 50-300°C
   - Temporizador de 1 a 599 minutos + posición infinito
   - Control de humedad
   - Modos de cocción:
   - Convección, vapor y mixta convección/ vapor
   - Control ventilador, con 3 velocidades, con inversor de ciclo.
   - Pulsador inicio ciclo de cocción
   - Selección de programas (99)
   - Fases de cocción, 9 por cada programa.
   - Cocción Delta T, controlada por el propio alimento.
   - Cocción con sonda. (Opcional)
   - Cocción multinivel.
   - Apertura motorizada salida vahos.
   - Pulsador función anterior
   - Pulsador luz-led, temporizada, en la puerta.
   - Lavado automático, con 4 programas.
3. Único mando para navegar a través de todas las funciones.

E TOUCH SCREEN

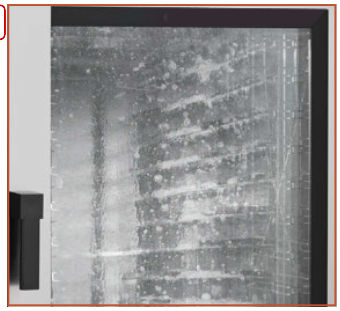
1. Start / stop
2. Touch panel
   - Temperature control 50-300 ° C
   - Timer from 1 to 599 minutes + infinity position
   - Humidity control
   - Cooking modes:
   - Convection, steam and mixed convection / steam
   - Fan control, with 3 speeds, with cycle inverter.
   - Firing cycle start button
   - Program Selection (99)
   - Cooking phases, 9 for each program.
   - Delta T cooking, controlled by the food itself.
   - Probe cooking. (Optional)
   - Multilevel cooking.
   - Motorized opening for steam output.
   - Previous function button
   - Timed light-led button on the door.
   - Automatic washing, with 4 programs.
3. Single knob to navigate through functions.

F COMMANDE ÉLECTROMÉCANIQUE

1. Commencer / arrêter
2. Ecran tactile
   - Contrôle de température 50-300 ° C
   - Minuterie de 1 à 599 minutes + position infini
   - Contrôle d'humidité
   - Modes de cuisson:
   - Convection, vapeur, et mixte convection / vapeur
   - Commande de ventilateur, à 3 vitesses, avec inverseur de cycle.
   - Bouton de démarrage du cycle de tir
   - Sélection de programme (99)
   - Phases de cuisson, 9 pour chaque programme.
   - Cuisine Delta T, contrôlée par la nourriture elle-même.
   - Sonde de cuisson. (Optionnel)
   - Cuisine à plusieurs niveaux.
   - Ouverture motorisée pour sortie vapeur.
   - Bouton de fonction précédent
   - Bouton lumineux chronométré sur la porte.
   - Lavage automatique, avec 4 programmes.
3. Bouton unique pour naviguer dans les fonctions.

6

7



8

E

GENERIC CONSTRUCTION

- Exterior and interior in 18/10 AISI-304 stainless steel.
- With 4 adjustable legs.
- With interior light
- They have an adjustable humidifier, especially important for the baking of bread and pastries.
- Pivot doors, fitted with reinforced hinges, which lock when they exceed 95°.
- Said doors with double tempered glass, being able to open the internal for cleaning 1 and with a tray for collecting condensed water on the glass, to prevent it from falling to the ground when the door is opened.
- Furnace frames with silicone weatherstripping, with air chamber, to ensure the hermetic seal and avoid heat and steam leaks. Easily replaceable. 2
- Guides for EN cans or GN containers, interchangeably. Separation between guides 65 mm. Optionally, the lateral guides with greater distance between them are available, from 90 mm. 3
- On request, they can be supplied with a washing shower. (See ACCESSORIES)

SERIES 2. GAS OR ELECTRICAL

- They are convection, with a mechanical panel. 4
- With motor-fans, with two speeds, with a reverser.

SERIES 5. A GAS OR ELECTRICAL

- They can operate with convection, hot air, or mixed, with steam, as selected.
- With touch screen (TOUCH SCREEN), 7 inches. Programmable. 5
- With recipes loaded via USB.
- Electronically controlled motor-fans, with 3 speeds, with turn inverter.
- Optionally, they can work with a probe to the heart. 6 (See ACCESSORIES)
- Delta T cooking, to achieve homogeneous cooking, due to the control between the internal temperature of the product and that of the cooking chamber. Very important, when it comes to large pieces that need slow cooking. It is essential to have a heart probe.
- The “W” models, with automatic washing, with 4 programs. The recommended degreasing detergent. 7 (See ACCESSORIES).
- Upon express request, the 5 Series can be supplied, with the controls on the right, at no additional charge. 8

F

CONSTRUCTION GÉNÉRIQUE

- Extérieur et intérieur en acier inoxydable 18/10 AISI-304.
- Avec 4 pieds réglables.
- Avec lumière intérieur
- Ils ont un humidificateur réglable, particulièrement important pour la cuisson du pain et des pâtisseries.
- Portes pivotantes, équipées de charnières renforcées, qui se verrouillent lorsqu'elles dépassent 95°.
- Lesdites portes sont en verre trempé double, pouvant ouvrir l'intérieur pour le nettoyage 1 et avec un bac pour recueillir l'eau condensée sur le verre, pour l'empêcher de tomber au sol lors de l'ouverture de la porte.
- Cadres de four avec coupe-froid en silicone, avec chambre à air, pour assurer l'étanchéité hermétique et éviter les fuites de chaleur et de vapeur. Facilement remplaçable. 2
- Guides pour boîtes EN ou conteneurs GN, interchangeables. Séparation entre guides 65 mm. En option, les guides latéraux avec une plus grande distance entre eux sont disponibles, de 90 mm. 3
- Sur demande, ils peuvent être fournis avec une douche de lavage. (Voir ACCESSOIRES)

SÉRIE 2. A GAZ OU ÉLECTRIQUE

- Ils sont à convection, avec un panneau mécanique. 4
- Avec moteurs-ventilateurs, à deux vitesses, avec inverseur.

SÉRIE 5. A GAZ OU ÉLECTRIQUE

- Ils peuvent fonctionner à convection, à air chaud ou mélangés à de la vapeur, selon le choix.
- Avec écran tactile (ÉCRAN TACTILE), 7 pouces. Programmable. 5
- Avec des recettes chargées via USB.
- Motoventilateurs à commande électronique, à 3 vitesses, avec inverseur de rotation.
- En option, ils peuvent travailler avec une sonde au cœur. 6 (voir ACCESSOIRES)
- Cuisson Delta T, pour obtenir une cuisson homogène, grâce au contrôle entre la température interne du produit et celle de la chambre de cuisson. Très important, lorsqu'il s'agit de gros morceaux qui nécessitent une cuisson lente. Il est essentiel d'avoir une sonde au coeur.
- Les modèles «W», avec lavage automatique, avec 4 programmes. Le détergent dégraissant recommandé. 7 (Voir ACCESSOIRES).
- Sur demande expresse, la série 5 peut être fournie, avec les commandes à droite, sans frais

5 GN 1/1 ó 5 EN 600x400

GN EN * No incluidos en precio. * Not included in the price. * Non compris dans le prix. * Nicht im Preis enthalten.

41X25EME **4102**5GME

ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESOIRES

OPTIONAL

DUCHA DE LAVADO
E WASH SHOWER
F DOUCHE

RACK PASTELERÍA
E PASTRY RACK
F RACK PÂTISSERIE

GRUPO E GROUP F GROUPE 8

PARA MODELOS ELÉCTRICOS
E FOR ELECTRIC MODELS
F POUR LES MODÈLES ÉLECTRIQUES

GRUPO E GROUP F GROUPE 10

MOD./COD.			↔ ⤢ ↕	GN *	M				€
41X25EME		75	870x750x660	5 - GN 1/1	1	✓	7,7 KW 400/3V	-	4.120
41025GME		120	870x800x720	5 - GN 1/1	1	✓	300 W 230/1V	9,5 KW	6.085

10 GN 1/1 ó 10 EN 600x400

*No incluidos en precio. *Not included in the price. *Non compris dans le prix. *Nicht im Preis enthalten.
GN EN

41201EME **41201**GME

ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESOIRES

OPTIONAL

DUCHA DE LAVADO
E WASH SHOWER
F DOUCHE

RACK PASTELERÍA
E PASTRY RACK
F RACK PÂTISSERIE

GRUPO E GROUP F GROUPE 8

PARA MODELOS ELÉCTRICOS
E FOR ELECTRIC MODELS
F POUR LES MODÈLES ÉLECTRIQUES

GRUPO E GROUP F GROUPE 10

MOD./COD.			↔ ⤢ ↕	GN *	M				€
41201EME		110	870x750x1000	10 - GN 1/1	2	✓	12,6 KW 400/3V	-	5.940
41201GME		160	870x800x1100	10 - GN 1/1	2	✓	600 W 230/1V	19 KW	7.640

G8 P.08/10 CARACTERÍSTICAS GENERALES
E GENERAL FEATURES F CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN - VAPOR DIRECTO A GAS Y ELÉCTRICOS

[E] GAS AND ELECTRIC DIRECT STEAM-CONVECTION MIXED OVENS

[F] FOURS MIXTES À CONVECTION-VAPEUR DIRECTE À GAZ ET ELÉCTRIQUES

5 GN 1/1 ó 5 EN 600x400

GN EN *No incluidos en precio. *Not included in the price. *Non compris dans le prix. *Nicht im Preis enthalten.

41RX5ETM	**41RW**X5ET
410R5GTM	**41RW**5GTM

ACCESORIOS

[E] ACCESSORIES

[F] ACCESOIRES

OPTIONAL

DUCHA DE LAVADO
[E] WASH SHOWER
[F] DOUCHE

RACK PASTELERÍA
[E] PASTRY RACK
[F] RACK PÂTISSERIE

SONDA AL CORAZON
[E] PROBE TO THE HEART
[F] SONDER AU COEUR

GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 8

PARA MODELOS ELÉCTRICOS
[E] FOR ELECTRIC MODELS
[F] POUR LES MODÈLES ÉLECTRIQUES

GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 10

MOD./COD.		GN *		€
41RX5ETM	75	900x750x660	5 - GN 1/1 5 EN 600x400	1	✓	7,7 KW 400/3V	-	5.595
41RWX5ET	75	900x750x660	5 - GN 1/1 5 EN 600x400	1	✓	7,7 KW 400/3V	-	6.400
410R5GTM	120	900x750x720	5 - GN 1/1 5 EN 600x400	1	✓	300 W 230/1V	9,5 KW	7.660
41RW5GTM	120	900x750x720	5 - GN 1/1 5 EN 600x400	1	✓	300 W 230/1V	9,5 KW	8.460

HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN - VAPOR DIRECTO A GAS Y ELÉCTRICOS

E GAS AND ELECTRIC DIRECT STEAM-CONVECTION MIXED OVENS

F FOURS MIXTES À CONVECTION-VAPEUR DIRECTE À GAZ ET ELÉCTRIQUES

10 GN 1/1 - 10 EN 600x400

GN EN *No incluidos en precio. *Not included in the price. *Non compris dans le prix. *Nicht im Preis enthalten.

41R01ETM	**41RW**01ET
41R01GTM	**41RW**01GT

ACCESORIOS

E ACCESSORIES

F ACCESOIRES

OPTIONAL

DUCHA DE LAVADO
E WASH SHOWER
F DOUCHE

RACK PASTELERÍA
E PASTRY RACK
F RACK PÂTISSERIE

SONDA AL CORAZON
E PROBE TO THE HEART
F SONDER AU COEUR

GRUPO E GROUP F GROUPE 8

PARA MODELOS ELÉCTRICOS
E FOR ELECTRIC MODELS
F POUR LES MODÈLES ÉLECTRIQUES

GRUPO E GROUP F GROUPE 10

MOD./COD.			↔ ↕	GN *	M				€
41R01ETM		110	900x750x1000	10 - GN 1/1 10 EN 600x400	2	✓	12,6 KW 400/3V	-	7.810
41RW01ET		110	900x750x1000	10 - GN 1/1 10 EN 600x400	2	✓	12,6 KW 400/3V	-	8.610
41R01GTM		160	900x750x1100	10 - GN 1/1 10 EN 600x400	2	✓	600 W 230/1V	19 KW	10.090
41RW01GT		160	900x750x1100	10 - GN 1/1 10 EN 600x400	2	✓	600 W 230/1V	19 KW	10.885

G8 P.08/10 CARACTERÍSTICAS GENERALES
E GENERAL FEATURES F CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

CONSTRUCCIÓN

- Exterior e interior en acero inoxidable 18/10 AISI-304.
- Con 4 patas regulables.
- La serie Mini, son unos hornos diseñados para optimizar el espacio, y es ideal, en cocinas pequeñas. Sólo 520 mm. de ancho. 1
- Puertas pivotantes, dotadas de bisagras reforzadas, que se bloquean cuando superan los 95°, y reversibles. 2
- Dichas puertas con doble cristal templado, pudiendo abrir el interno para su limpieza 2 y con una bandeja para la recogida de agua condensada en le cristal, para evitar que caiga al suelo, cuando se abre la puerta. 3
- Marcos de los hornos con burlete de silicona, con cámara de aire, para asegurar el cierre hermético y evitar fugas de calor y vapor. Fácilmente substituible. 4
- Guías para recipientes GN 1/1, fácilmente desmontables para facilitar la limpieza.
- Separación entre guías 65 mm.
- Opcionalmente, se pueden suministrar con ducha de lavado. (Ver ACCESORIOS)
- Puede funcionar como convección, con aire caliente, sólo con vapor, o mixtos convección-vapor, según se seleccione.
- Con pantalla táctil (TOUCH SCREEN), de 5 pulgadas. Programable, con capacidad para 99 recetas con 9 fases de cocción para cada una. 5
- Con recetas cargadas mediante USB. 6
- Control de humedad, especialmente importante tanto para la cocción de verduras, pescados, etc. Como para el pan o bollería...
- Motores-ventiladores controlados electrónicamente, con 3 velocidades, con inversión de giro.
- Con luz led, situada en la propia puerta y temporizada.
- Opcionalmente, pueden trabajar con sonda al corazón. 7 (Ver ACCESORIOS)
- Cocción Delta T, para conseguir cocciones homogéneas debido al control entre la temperatura interna del producto y la cámara de cocción. Muy importante, cuando se trata de piezas de gran tamaño, que necesitan una cocción lenta. Imprescindible disponer de sonda al corazón.
- Los modelos “W”, con lavado automático, con 4 programas. El detergente desengrasante recomendado. 8 (Ver ACCESORIOS).

HORNOS CONVECCIÓN Y MIXTOS - VAPOR DIRECTO, ELÉCTRICOS

E CONVECTION AND MIXED OVENS - DIRECT, ELECTRIC STEAM

F FOURS À CONVECTION ET MIXTES - VAPEUR DIRECTE, ÉLECTRIQUES

1

2

3

4

5

PANTALLA TÁCTIL

1. Marcha / paro
2. Panel táctil
   - Control de temperatura 50-300°C
   - Temporizador de 1 a 599 minutos + posición infinito
   - Control de humedad
   - Modos de cocción:
   - Convección, vapor y mixta conveccion/ vapor
   - Control ventilador, con 3 velocidades, con inversor de ciclo.
   - Pulsador inicio ciclo de cocción
   - Selección de programas (99)
   - Fases de cocción, 9 por cada programa.
   - Cocción Delta T, controlada por el propio alimento.
   - Cocción con sonda. (Opcional)
   - Cocción multinivel.
   - Apertura motorizada salida vahos.
   - Pulsador función anterior
   - Pulsador luz-led, temporizada, en la puerta.
   - Lavado automático, con 4 programas.
3. Único mando para navegar a través de todas las funciones.

E TOUCH SCREEN

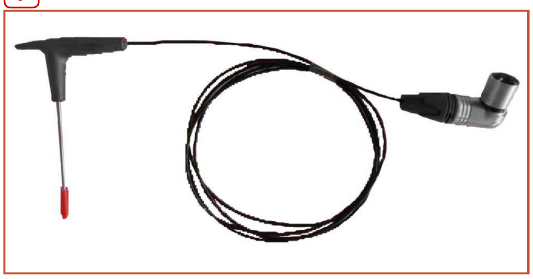
1. Start / stop
2. Touch panel
   - Temperature control 50-300 ° C
   - Timer from 1 to 599 minutes + infinity position
   - Humidity control
   - Cooking modes:
   - Convection, steam and mixed convection / steam
   - Fan control, with 3 speeds, with cycle inverter.
   - Firing cycle start button
   - Program Selection (99)
   - Cooking phases, 9 for each program.
   - Delta T cooking, controlled by the food itself.
   - Probe cooking. (Optional)
   - Multilevel cooking.
   - Motorized opening for steam output.
   - Previous function button
   - Timed light-led button on the door.
   - Automatic washing, with 4 programs.
3. Single knob to navigate through functions.

F COMMANDE ÉLECTROMÉCANIQUE

1. Commencer / arrêter
2. Ecran tactile
   - Contrôle de température 50-300 ° C
   - Minuterie de 1 à 599 minutes + position infini
   - Contrôle d'humidité
   - Modes de cuisson:
   - Convection, vapeur, et mixte convection / vapeur
   - Commande de ventilateur, à 3 vitesses, avec inverseur de cycle.
   - Bouton de démarrage du cycle de tir
   - Sélection de programme (99)
   - Phases de cuisson, 9 pour chaque programme.
   - Cuisine Delta T, contrôlée par la nourriture elle-même.
   - Sonde de cuisson. (Optionnel)
   - Cuisine à plusieurs niveaux.
   - Ouverture motorisée pour sortie vapeur.
   - Bouton de fonction précédent
   - Bouton lumineux chronométré sur la porte.
   - Lavage automatique, avec 4 programmes.
3. Bouton unique pour naviguer dans les fonctions.

6

7



8

E

CONSTRUCTION

- Exterior and interior in 18/10 AISI-304 stainless steel.
- With 4 adjustable legs.
- The Mini series are ovens designed to optimize space, and are ideal in small kitchens. Only 520 mm. Wide. 1
- Pivoting doors, equipped with reinforced hinges, which lock when they exceed 95 °, and reversible. 2
- These doors with double tempered glass, being able to open the internal one for cleaning 2 and with a tray for collecting condensed water on the glass, to prevent it from falling to the ground when the door is opened. 3
- Furnace frames with silicone weatherstripping, with air chamber, to ensure the hermetic seal and avoid heat and steam leaks. Easily replaceable. 4
- GN 1/1 container guides, easily removable for easy cleaning.
- Separation between guides 65 mm.
- Optionally, they can be supplied with a washing shower. (See ACCESSORIES)
- It can operate as convection, hot air, steam only, or mixed convection-steam, as selected.
- With touch screen (TOUCH SCREEN), 5 inches. Programmable, with capacity for 99 recipes with 9 cooking phases for each one. 5
- With recipes loaded via USB. 6
- Humidity control, especially important for cooking vegetables, fish, etc. As for bread or pastries ...
- Electronically controlled fan motors with 3 speeds, with reversal of rotation.
- With led light, located on the door itself and timed.
- Optionally, they can work with a probe to the heart. 7 (See ACCESSORIES)
- Delta T cooking, to achieve homogeneous cooking due to the control between the internal temperature of the product and the cooking chamber. Very important, when it comes to large pieces that need slow cooking. It is essential to have a heart probe.
- The “W” models, with automatic washing, with 4 programs. The recommended degreasing detergent. 8 (See ACCESSORIES).

F

CONSTRUCTION

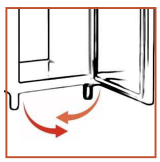
- Extérieur et intérieur en acier inoxydable 18/10 AISI-304.
- Avec 4 pieds réglables.
- Les séries Mini sont des fours conçus pour optimiser l'espace et sont idéales dans les petites cuisines. Seulement 520 mm. large. 1
- Portes pivotantes, équipées de charnières renforcées, qui se verrouillent lorsqu'elles dépassent 95 °, et réversible. 2
- Ces portes en verre trempé double, pouvant ouvrir la porte intérieure pour le nettoyage 2 et avec un bac pour recueillir l'eau condensée sur la vitre, pour éviter qu'elle ne tombe au sol lors de l'ouverture de la porte. 3
- Cadres de four avec coupe-froid en silicone, avec chambre à air, pour assurer l'étanchéité et éviter les fuites de chaleur et de vapeur. Facilement remplaçable. 4
- Guides de récipients GN 1/1, facilement amovibles pour un nettoyage facile.
- Séparation entre guides 65 mm.
- En option, ils peuvent être fournis avec une douche de lavage. (Voir ACCESSOIRES)
- Il peut fonctionner comme convection, air chaud, vapeur uniquement ou vapeur convection mixte, selon la sélection.
- Avec écran tactile (ÉCRAN TACTILE), 5 pouces. Programmable, avec une capacité de 99 recettes avec 9 phases de cuisson pour chacune. 5
- Avec des recettes chargées via USB. 6
- Contrôle de l'humidité, particulièrement important pour la cuisson des légumes, du poisson, etc. Quant au pain ou aux pâtisseries ...
- Moteurs de ventilateur à commande électronique à 3 vitesses, avec inversion de rotation.
- Avec lumière LED, située sur la porte elle-même et chronométrée.
- En option, ils peuvent travailler avec une sonde au cœur. 7 (voir ACCESSOIRES)
- Cuisson Delta T, pour obtenir une cuisson homogène grâce au contrôle entre la température interne du produit et la chambre de cuisson. Très important, lorsqu'il s'agit de gros morceaux qui nécessitent une cuisson lente. Il est essentiel d'avoir une sonde cardiaque.
- Les modèles «W», avec lavage automatique, avec 4 programmes. Le détergent dégraissant recommandé. 8 (voir ACCESSOIRES).

41060MK **41W1**60MK

GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 8

PARA MODELOS ELÉCTRICOS
[E] FOR ELECTRIC MODELS
[F] POUR LES MODÈLES ÉLECTRIQUES

GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 10



ACCESORIOS
[E] ACCESSORIES
[F] ACCESOIRES

OPTIONAL

DUCHA DE LAVADO
[E] WASH SHOWER
[F] DOUCHE

SONDA AL CORAZON
[E] PROBE TO THE HEART
[F] SONDER AU COEUR

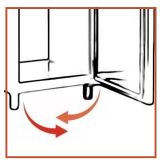
MOD./COD.			↔ ↕	GN *				€
41060MK		92	520x800x770	6 - GN 1/1	1	✓	6,9 KW 400/3V	6.870
41W160MK		92	520x800x770	6 - GN 1/1	1	✓	6,9 KW 400/3V	7.560

410101MK **41W1**01MK

GRUPO E GROUP F GROUPE 8

PARA MODELOS ELÉCTRICOS
E FOR ELECTRIC MODELS
F POUR LES MODÈLES ÉLECTRIQUES

GRUPO E GROUP F GROUPE 10



ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESOIRES

OPTIONAL

DUCHA DE LAVADO
E WASH SHOWER
F DOUCHE

SONDA AL CORAZON
E PROBE TO THE HEART
F SONDER AU COEUR

MOD./COD.			↔ ⤢ ↕	GN *				€
410101MK		110	520x800x1000	10 - GN 1/1	2	✓	13,8 KW 400/3V	9.005
41W101MK		110	520x800x1000	10 - GN 1/1	2	✓	13,8 KW 400/3V	9.695

CONSTRUCCIÓN

- Exterior e interior en acero inoxidable 18/10 AISI-304.
- Con 4 patas regulables.
- Puertas pivotantes, dotadas de bisagras reforzadas, que se bloquean cuando superan los 95°.
- Dichas puertas con doble cristal templado, pudiendo abrir el interno para su limpieza [1] y con una bandeja para la recogida de agua condensada en le cristal, para evitar que caiga al suelo, cuando se abre la puerta. [2]
- Marcos de los hornos con burlete de silicona, con cámara de aire, para asegurar el cierre hermético y evitar fugas de calor y vapor. Fácilmente substituible. [3]
- Guías para recipientes GN, fácilmente desmontables para facilitar la limpieza.
- Separación entre guías 72 mm.
- Opcionalmente, se pueden suministrar con ducha de lavado, con manguera retráctil. [2] (Ver ACCESORIOS), excepto modelos con carro, que va en dotación.
- Puede funcionar como convección, con aire caliente, sólo con vapor, o mixtos convección-vapor, según se seleccione.
- Con PANTALLA TÁCTIL (TOUCH SCREEN) de 7 pulgadas. Programable, con capacidad para 99 recetas con 9 fases de cocción para cada una. [4]
- Con recetas cargadas mediante USB. [5]
- Control de humedad, especialmente importante tanto para la cocción de verduras, pescados, etc. Como para el pan o bollería...
- Motores-ventiladores controlados electrónicamente, con 6 velocidades, con inversión de giro. [9]
- Con luz led, situada en la propia puerta y temporizada.
- Opcionalmente, pueden trabajar con sonda al corazón. [6] (Ver ACCESORIOS).
- Cocción Delta T, para conseguir cocciones homogéneas debido al control entre la temperatura interna del producto y la cámara de cocción. Muy importante, cuando se trata de piezas de gran tamaño, que necesitan una cocción lenta. Imprescindible disponer de sonda al corazón.
- Ideal, para su uso como asador de pollos, utilizando para ello las rejillas especiales. [7] (Ver ACCESORIOS).
- Con lavado automático, con 4 programas. El detergente desengrasante recomendado. [8] (Ver ACCESORIOS).

MODELOS A GAS

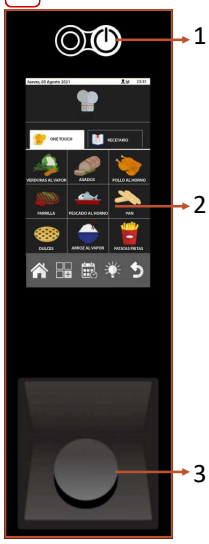
- Con el quemador sistema PREMIX, de alta eficiencia y máximo rendimiento. [9]

1

2

3

4



PANTALLA TÁCTIL

1.Marcha / paro

2.Panel táctil
- Control de temperatura 50-300°C
- Temporizador de 1 a 599 minutos + posición infinito
- Control de humedad
- Modos de cocción:
- Convección, vapor y mixta convección/ vapor
- Control ventilador, con 6 velocidades, con inversor de ciclo.
- Pulsador inicio ciclo de cocción
- Selección de programas (99)
- Fases de cocción, 9 por cada programa.
- Cocción Delta T, controlada por el propio alimento.
- Cocción con sonda. (Opcional)
- Cocción multinivel.
- Apertura motorizada salida vahos.
- Pulsador función anterior
- Pulsador luz-led, temporizada, en la puerta.
- Lavado automático, con 4 programas.

3.Único mando para navegar a través de todas las funciones.

E TOUCH SCREEN

1.Start / stop

2.Touch panel
- Temperature control 50-300 ° C
- Timer from 1 to 599 minutes + infinity position
- Humidity control
- Cooking modes:
- Convection, steam and mixed convection / steam
- Fan control, with 6 speeds, with cycle inverter.
- Firing cycle start button
- Program Selection (99)
- Cooking phases, 9 for each program.
- Delta T cooking, controlled by the food itself.
- Probe cooking. (Optional)
- Multilevel cooking.
- Motorized opening for steam output.
- Previous function button
- Timed light-led button on the door.
- Automatic washing, with 4 programs.

3.Single knob to navigate through functions.

F COMMANDE ÉLECTROMÉCANIQUE

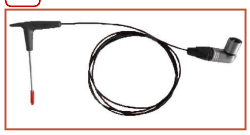
1.Commencer / arrêter

2.Ecran tactile
- Contrôle de température 50-300 ° C
- Minuterie de 1 à 599 minutes + position infini
- Contrôle d'humidité
- Modes de cuisson:
- Convection, vapeur, et mixte convection / vapeur
- Commande de ventilateur, à 6 vitesses, avec inverseur de cycle.
- Bouton de démarrage du cycle de tir
- Sélection de programme (99)
- Phases de cuisson, 9 pour chaque programme.
- Cuisine Delta T, contrôlée par la nourriture elle-même.
- Sonde de cuisson. (Optionnel)
- Cuisine à plusieurs niveaux.
- Ouverture motorisée pour sortie vapeur.
- Bouton de fonction précédent
- Bouton lumineux chronométré sur la porte.
- Lavage automatique, avec 4 programmes.

3.Bouton unique pour naviguer dans les fonctions.

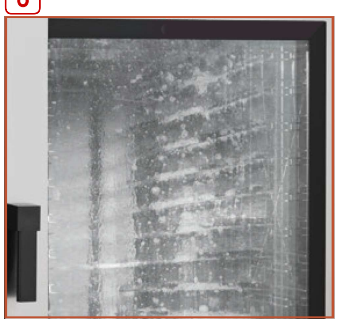
5

6

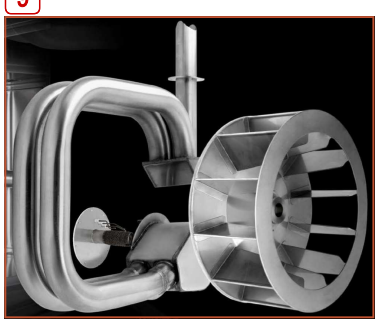


7

8



9



E

CONSTRUCTION

- Exterior and interior in 18/10 AISI-304 stainless steel.
- With 4 adjustable legs.
- Pivoting doors, equipped with reinforced hinges, which lock when they exceed 95°.
- These doors with double tempered glass, being able to open the internal one for cleaning 1 and with a tray for collecting condensed water on the glass, to prevent it from falling to the ground when the door is opened. 2
- Furnace frames with silicone weatherstripping, with air chamber, to ensure the hermetic seal and avoid heat and steam leaks. Easily replaceable. 3
- GN container guides, easily removable for easy cleaning.
- Separation between guides 72 mm.
- Optionally, they can be supplied with a washing shower, with a retractable hose. 2 (See ACCESSORIES), except models with trolley, which is supplied.
- It can operate as convection, hot air, steam only, or mixed convection-steam, as selected.
- With 7 inch TOUCH SCREEN. Programmable, with capacity for 99 recipes with 9 cooking phases for each one. 4
- With recipes loaded via USB. 5
- Humidity control, especially important for cooking vegetables, fish, etc. As for bread or pastries ...
- Electronically controlled fan motors with 6 speeds, with reversal of rotation. 9
- With led light, located on the door itself and timed.
- Optionally, they can work with a probe to the heart. 6 (See ACCESSORIES).
- Delta T cooking, to achieve homogeneous cooking due to the control between the internal temperature of the product and the cooking chamber. Very important, when it comes to large pieces that need slow cooking. It is essential to have a heart probe.
- Ideal for use as a chickens roaster, using special racks for it. 7 (See ACCESSORIES).
- With automatic washing, with 4 programs. The recommended degreasing detergent. 8 (See ACCESSORIES).

GAS MODELS

- With the PREMIX burner system, high efficiency and maximum performance. 9

F

CONSTRUCTION

- Extérieur et intérieur en acier inoxydable 18/10 AISI-304.
- Avec 4 pieds réglables.
- Portes pivotantes, équipées de charnières renforcées, qui se verrouillent lorsqu'elles dépassent 95°.
- Ces portes en verre trempé double, pouvant ouvrir la porte intérieure pour le nettoyage 1 et avec un bac pour recueillir l'eau condensée sur la vitre, pour éviter qu'elle ne tombe au sol lors de l'ouverture de la porte. 2
- Cadres de four avec coupe-froid en silicone, avec chambre à air, pour assurer l'étanchéité et éviter les fuites de chaleur et de vapeur. Facilement remplaçable. 3
- Guides de récipients GN, facilement amovibles pour un nettoyage facile.
- Séparation entre guides 72 mm.
- En option, ils peuvent être fournis avec une douche de lavage, avec un tuyau rétractable. 2 (voir ACCESSOIRES), à l'exception des modèles avec chariot, qui est fourni.
- Il peut fonctionner comme convection, air chaud, vapeur uniquement ou vapeur convection mixte, selon la sélection.
- Avec ÉCRAN TACTILE de 7 pouces. Programmable, avec une capacité de 99 recettes avec 9 phases de cuisson pour chacune. 4
- Avec des recettes chargées via USB. 5
- Contrôle de l'humidité, particulièrement important pour la cuisson des légumes, du poisson, etc. Quant au pain ou aux pâtisseries ...
- Moteurs de ventilateur à commande électronique à 6 vitesses, avec inversion de rotation. 9
- Avec lumière LED, située sur la porte elle-même et chronométrée.
- En option, ils peuvent travailler avec une sonde au cœur. 6 (voir ACCESSOIRES).
- Cuisson Delta T, pour obtenir une cuisson homogène grâce au contrôle entre la température interne du produit et la chambre de cuisson. Très important, lorsqu'il s'agit de gros morceaux qui nécessitent une cuisson lente. Il est essentiel d'avoir une sonde au coeur.
- Idéal pour une utilisation comme rôtissoire à poulets, en utilisant des grilles spéciales pour cela. 7 (Voir ACCESSOIRES).
- Avec lavage automatique, avec 4 programmes. Le détergent dégraissant recommandé. 8 (voir ACCESSOIRES).

MODÈLES À GAZ

- Avec le système de brûleur PREMIX, haute efficacité et performances maximales. 9

HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN - VAPOR DIRECTO A GAS Y ELÉCTRICOS

E GAS AND ELECTRIC DIRECT STEAM-CONVECTION MIXED OVENS

F FOURS MIXTES À CONVECTION-VAPEUR DIRECTE À GAZ ET ELÉCTRIQUES

6 GN 1/1

41W160ER **41W1**606R

ACCESORIOS

E ACCESSORIES

F ACCESOIRES

OPTIONAL

DUCHA DE LAVADO RETRACTIL
E RETRACTABLE WASH SHOWER
F DOUCHE RÉTRACTABLE

SONDA AL CORAZON
E PROBE TO THE HEART
F SONDER AU COEUR

GRUPO E GROUP F GROUPE 8

PARA MODELOS ELÉCTRICOS
E FOR ELECTRIC MODELS
F POUR LES MODÈLES ÉLECTRIQUES

GRUPO E GROUP F GROUPE 10

MOD./COD.			↔ ⤢ ↕	GN *	M				€
41W160ER		132	860x800x840	6 - GN 1/1	1	✓	10,4 KW 400/3V	-	9.255
41W1606R		142	860x800x840	6 - GN 1/1	1	✓	400 W 230/1V	12 KW	11.605

HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN - VAPOR DIRECTO A GAS Y ELÉCTRICOS

E GAS AND ELECTRIC DIRECT STEAM-CONVECTION MIXED OVENS

F FOURS MIXTES À CONVECTION-VAPEUR DIRECTE À GAZ ET ELÉCTRIQUES

6 GN 2/1

GN * No incluidos en precio. * Not included in the price. * Non compris dans le prix. * Nicht im Preis enthalten.

SERIAL W

41W260ER **41W2**606R

ACCESORIOS

E ACCESSORIES

F ACCESOIRES

OPTIONAL

DUCHA DE LAVADO RETRACTIL
E RETRACTABLE WASH SHOWER
F DOUCHE RÉTRACTABLE

SONDA AL CORAZON
E PROBE TO THE HEART
F SONDER AU COEUR

GRUPO E GROUP F GROUPE 8

MOD./COD.		GN *		€
41W260ER	195	1120x850x840	6 - GN 2/1	1	✓	20,4 KW 400/3V	-	13.480
41W2606R	225	1120x850x840	6 - GN 2/1	1	✓	400 W 230/1V	19 KW	16.220

G8 P.20/22 CARACTERÍSTICAS GENERALES
E GENERAL FEATURES F CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN - VAPOR DIRECTO A GAS Y ELÉCTRICOS

E GAS AND ELECTRIC DIRECT STEAM-CONVECTION MIXED OVENS

F FOURS MIXTES À CONVECTION-VAPEUR DIRECTE À GAZ ET ELÉCTRIQUES

10 GN 1/1

GN * No incluidos en precio. * Not included in the price. * Non compris dans le prix. * Nicht im Preis enthalten.

SERIAL W

41W101ER **41W1**016R

ACCESORIOS

E ACCESSORIES

F ACCESOIRES

OPTIONAL

DUCHA DE LAVADO RETRACTIL
E RETRACTABLE WASH SHOWER
F DOUCHE RÉTRACTABLE

SONDA AL CORAZON
E PROBE TO THE HEART
F SONDER AU COEUR

GRUPO E GROUP F GROUPE 8

PARA MODELOS ELÉCTRICOS
E FOR ELECTRIC MODELS
F POUR LES MODÈLES ÉLECTRIQUES

GRUPO E GROUP F GROUPE 10

MOD./COD.			↔ ⤢ ↕	GN *	M				€
41W101ER		170	860x800x1120	10 - GN 1/1	1	✓	15,7 KW 400/3V	-	11.245
41W1016R		180	860x800x1120	10 - GN 1/1	1	✓	700 W 230/1V	19 KW	13.180

G8 P.20/22 CARACTERÍSTICAS GENERALES
E GENERAL FEATURES F CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN - VAPOR DIRECTO A GAS Y ELÉCTRICOS

E GAS AND ELECTRIC DIRECT STEAM-CONVECTION MIXED OVENS

F FOURS MIXTES À CONVECTION-VAPEUR DIRECTE À GAZ ET ELÉCTRIQUES

10 GN 2/1

GN *No incluidos en precio. *Not included in the price. *Non compris dans le prix. *Nicht im Preis enthalten.

SERIAL W

41W201ER **41W2**016R

ACCESORIOS

E ACCESSORIES

F ACCESOIRES

OPTIONAL

DUCHA DE LAVADO RETRACTIL
E RETRACTABLE WASH SHOWER
F DOUCHE RÉTRACTABLE

SONDA AL CORAZON
E PROBE TO THE HEART
F SONDER AU COEUR

GRUPO E GROUP F GROUPE 8

MOD./COD.			↔ ↕	GN *					€
41W201ER		220	1120x850x1120	10 - GN 2/1	1	✓	25,8 KW 400/3V	-	15.635
41W2016R		250	1120x850x1120	10 - GN 2/1	1	✓	800 W 230/1V	28 KW	18.945

G8 P.20/22 CARACTERÍSTICAS GENERALES
E GENERAL FEATURES F CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN - VAPOR DIRECTO A GAS Y ELÉCTRICOS

E GAS AND ELECTRIC DIRECT STEAM-CONVECTION MIXED OVENS

F FOURS MIXTES À CONVECTION-VAPEUR DIRECTE À GAZ ET ELÉCTRIQUES

20 GN 1/1

GN * No incluidos en precio. * Not included in the price. * Non compris dans le prix. * Nicht im Preis enthalten.

SERIAL W

41W102ER | **41W1026R**

ACCESORIOS

E ACCESSORIES

F ACCESOIRES

OPTIONAL

SONDA AL CORAZON

E PROBE TO THE HEART

F SONDER AU COEUR

MOD./COD.			↔ ⤢ ↕	GN *					€
41W102ER		290	1000x840x1850	20 - GN 1/1	2	✓	30,8 KW 400/3V	-	23.460
41W1026R		300	1000x840x1850	20 - GN 1/1	2	✓	800 W 230/1V	38 KW	26.400

HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN - VAPOR DIRECTO A GAS Y ELÉCTRICOS

E GAS AND ELECTRIC DIRECT STEAM-CONVECTION MIXED OVENS

F FOURS MIXTES À CONVECTION-VAPEUR DIRECTE À GAZ ET ELÉCTRIQUES

20 GN 2/1

GN * No incluidos en precio. * Not included in the price. * Non compris dans le prix. * Nicht im Preis enthalten.

SERIAL W

DOT

41W202ER **41W2**026R

ACCESORIOS

E ACCESSORIES

F ACCESOIRES

OPTIONAL

SONDA AL CORAZON

E PROBE TO THE HEART

F SONDER AU COEUR

DOT

MOD./COD.			↔ ⤢ ↕	GN *					€
41W202ER		370	1200x910x1850	20 - GN 2/1	2	✓	51,6 KW 400/3V	-	28.890
41W2026R		400	1200x910x1850	20 - GN 2/1	2	✓	1600 W 230/1V	56 KW	34.325

G8 P.20/22 CARACTERÍSTICAS GENERALES
E GENERAL FEATURES F CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

CONSTRUCCIÓN GENÉRICA
- Exterior e interior en acero inoxidable 18/10 AISI-304.
- Con patas regulables.

MESAS SOPORTE HORNOS O REGENERADORES
- Con guias para almacenar utensilios EN ó GN. 1
- Opcionalmente se pueden colocar 4 ruedas, 2 de ellas con freno. (Ver ACCESORIOS)

ARMARIOS SOPORTE HORNOS
- Cerrados, con laterales y trasero inox.
- Modelos con guías para almacenar utensilios EN ó GN. 1
- Modelos, con estante intermedio, regulable en altura mas la base. Y puertas correderas. 2
- Opcionalmente se pueden colocar 4 ruedas, 2 de ellas con freno. (Ver ACCESORIOS)

CARROS PARA HORNOS DE 20 GN
- Con 4 ruedas, 2 de ellas con freno.
- Con 20 pares de guías para colocar los recipientes GN.
- Con asa extraíble, para su conducción e introducción o extracción del horno.
- Dotados de bandeja para recoger los líquidos, y así evitar su caída al suelo, cuando se extraen del horno.
- Una unidad, va en dotación, con el horno, pero se pueden solicitar mas carros, para la cocción en serie, o el abatimiento de temperatura y posteriormente el almacenaje en cámaras frigoríficas.

ARMARIOS DE FERMENTACIÓN
- Con guías para utensilios EN ó GN. 3
- Calor por medio de resistencias blindadas de acero inoxidable.
- Controlados por termostato de 0 a 85ºC y piloto indicador de funcionamiento.
- Con puertas de cristal templado.
- Equipados con bandeja para agua, y así producir humedad. 4

MODELO 80939159
- Con puertas de acero inoxidable.

MODELO 80939169
- Con motor-ventilador, para mejor reparto del calor, en el interior de la cámara.
- Con mecanismo para la pulverización de agua y así crear humedad.

MODELO 80606017
- Con termómetro-termostato, electrónico digital.
- Con mecanismo para el llenado del depósito del agua, por medio de un pulsador.

MANTENEDORES/REGENERADORES DE TEMPERATURA
- La regeneración de alimentos se puede hacer desde +2º ó -18ºC. Gracias al sistema rápido de regeneración, se consigue la seguridad higiénica de los alimentos preparados y enfriados anteriormente.
- Dotados de motores-ventiladores, con inversor de giro, que aseguran la igualdad de temperatura en el interior de la cámara. 5
- Con resistencias blindadas, de acero inoxidable, las cuales son de forma circular, alrededor del ventilador.
- Con termostato analógico y piloto indicador de funcionamiento.
- Con termostato de seguridad.
- Equipados con un interruptor/selector, de la temperatura deseada +140 ó +160°C.
- Con avisador acústico de fin de ciclo.
- Equipado con micro en la puerta, que pára el funcionamiento, cuando se abre la misma.
- Con puerta de acero inoxidable, debidamente aislada, con cierre a presión.
- Marco con burlete de silicona, para asegurar el cierre hermético y evitar fugas de calor. Fácilmente substituible. 6

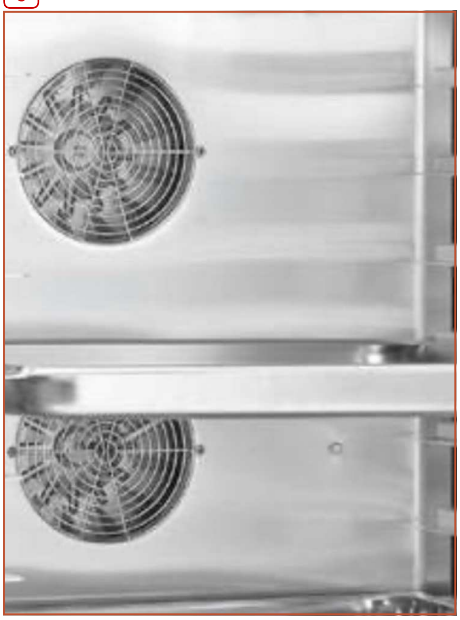
1

2

3

4

5



6

E

GENERIC CONSTRUCTION
- Exterior and interior in 18/10 AISI-304 stainless steel.
- With adjustable legs.

TABLES SUPPORTING OVENS OR REGENERATORS
- With guides to store EN or GN utensils. 1
- Optionally 4 wheels can be placed, 2 of them with brakes. (See ACCESSORIES)

OVEN SUPPORT CABINETS
- Closed, with stainless steel sides and rear.
- Models with guides to store EN or GN utensils. 1
- Models, with intermediate shelf, adjustable in height plus the base. And sliding doors. 2
- Optionally 4 wheels can be placed, 2 of them with brakes. (See ACCESSORIES)

TROLLEYS FOR 20 GN OVENS
- With 4 wheels, 2 of them with brakes.
- With 20 pairs of guides to place the GN containers.
- With removable handle, for its conduction and introduction or extraction from the oven.
- Equipped with a tray to collect liquids, and thus avoid falling to the ground, when they are removed from the oven.
- One unit is supplied with the oven, but more trolleys can be requested, for series cooking, or the lowering of temperature and later storage in cold chambers.

FERMENTATION CABINETS
- With guides for EN or GN utensils. 3
- Heat through stainless steel armored resistors.
- Controlled by thermostat from 0 to 85ºC and pilot indicator of operation.
- With tempered glass doors.
- Equipped with a water tray to produce humidity. 4

MODEL 80939159
- With stainless steel doors.

MODEL 80939169
- With motor-fan, for better distribution of heat, inside the chamber.
- With mechanism for spraying water and thus creating humidity.

MODEL 80606017
- With thermometer-thermostat, digital electronic.
- With mechanism for filling the water tank, by means of a button.

TEMPERATURE HOLDERS / REGENERATORS
- Food regeneration can be done from + 2º or -18ºC. Thanks to the rapid regeneration system, the hygienic safety of previously prepared and cooled foods is achieved.
- Equipped with motor-fans, with rotation inverter, which ensure temperature equality inside the chamber. 5
- With stainless steel armored resistors, which are circular in shape, around the fan.
- With analog thermostat and pilot indicator light.
- With safety thermostat.
- Equipped with a switch / selector, of the desired temperature +140 or + 160°C.
- With acoustic end-of-cycle warning.
- Equipped with micro in the door, to stop the operation, when the door is opened.
- With stainless steel door, properly insulated, with snap closure.
- Frame with silicone weatherstrip, to ensure the hermetic seal and avoid heat leakage. Easily replaceable. 6

F

CONSTRUCTION GÉNÉRIQUE
- Extérieur et intérieur en acier inoxydable 18/10 AISI-304.
- Avec pieds réglables.

TABLES SUPPORT DES FOURS OU DES RÉGÉNÉRATEURS
- Avec des guides pour ranger les ustensiles EN ou GN. 1
- En option, 4 roues peuvent être placées, dont 2 avec freins. (Voir ACCESSOIRES)

ARMOIRES DE SUPPORT DE FOUR
- Fermé, avec côtés et arrière en acier inoxydable.
- Modèles avec guides pour ranger les ustensiles EN ou GN. 1
- Modèles, avec étagère intermédiaire, réglable en hauteur plus la base. Et des portes coulissantes. 2
- En option, 4 roues peuvent être placées, dont 2 avec freins. (Voir ACCESSOIRES)

CHARIOTS POUR FOURS 20 GN
- Avec 4 roues, dont 2 avec freins.
- Avec 20 paires de guides pour placer les conteneurs GN.
- Avec poignée amovible, pour sa conduction et son introduction ou son extraction du four.
- Equipé d'un plateau pour collecter les liquides, et ainsi éviter de tomber au sol, lorsqu'ils sont retirés du four.
- Une unité est fournie avec le four, mais plus de chariots peuvent être demandés, pour la cuisson en série, ou l'abaissement de la température et le stockage ultérieur dans des chambres froides.

ARMOIRES DE FERMENTATION
- Avec guides pour ustensiles EN ou GN. 3
- Chaleur à travers des résistances blindées en acier inoxydable.
- Contrôlé par thermostat de 0 à 85ºC et indicateur pilote de fonctionnement.
- Avec portes en verre trempé.
- Equipé d'un bac à eau pour produire de l'humidité. 4

MODÈLE 80939159
- Avec portes en acier inoxydable.

MODÈLE 80939169
- Avec moteur-ventilateur, pour une meilleure répartition de la chaleur, à l'intérieur de la chambre.
- Avec mécanisme pour pulvériser de l'eau et créer ainsi de l'humidité.

MODÈLE 80606017
- Avec thermomètre-thermostat, électronique numérique.
- Avec mécanisme de remplissage du réservoir d'eau, au moyen d'un bouton.

MAINTENEURS DE LA TEMPÉRATURE / RÉGÉNÉRATEURS
- La régénération des aliments peut se faire à partir de + 2º ou -18ºC. Grâce au système de régénération rapide, la sécurité hygiénique des aliments préalablement préparés et refroidis est atteinte.
- Équipé de moteurs-ventilateurs, avec inverseur de rotation, qui assurent l'égalité de température à l'intérieur de la chambre. 5
- Avec des résistances blindées en acier inoxydable, de forme circulaire, autour du ventilateur.
- Avec thermostat analogique et voyant lumineux.
- Avec thermostat de sécurité.
- Equipé d'un interrupteur / sélecteur, de la température souhaitée +140 ou + 160°C.
- Avec avertissement acoustique de fin de cycle.
- Equipé de micro dans la porte, pour arrêter le fonctionnement, lorsque la porte est ouverte.
- Avec porte en acier inoxydable, correctement isolée, avec fermeture à pression.
- Cadre avec joint d'étanchéité en silicone, pour assurer l'étanchéité et éviter les fuites de chaleur. Facilement remplaçable. 6

41745017 ↑ **41945017**

↔ 600 ↔ 800

↑ **410001KT**

↑ **41102050** **41302050**

↔ 850 ↔ 1100

MOD./COD.		↔ ⤢ ↕	SERIE	//	EN	*	GN	€
41745017	12	600x580x850	SMALL	8	430 x 340	ó	2/3	610
41945017	15	800x700x850	SMALL	8	600 x 400	ó	1/1	870
410001KT	20	470x620x800	MINI	6	-		1/1	830
41102050	28	850x750x700	2 / 5 / 8	12	-		1/1	1.025
41302050	34	1100x850x700	8	6 + 6	-		1/1 - 2/1	1.250

41641097	**41741**097	**41841**097
500	600	1000

41601520	**41701**520
20 1/1	20 2/1

108007PC	**10010**7PC
800	1000

MOD./COD.			SERIE		EN * GN			€
41641097	23	500x700x850	MINI	7	400 x 600 ó 1/1	-	-	1.145
41741097	32	800x700x850	2 / 5 / 8	7+7	1/1	-	-	1.500
41841097	39	1000x700x850	8	7+7	400 x 600 ó 1/1	-	-	1.585
108007PC	34	800x700x850	2 / 5 / 8	-	-	2	2	1.055
100107PC	43	1000x700x850	8	-	-	2	2	1.345
41601520	52	453x751x1746	8	20	- 1/1	-	-	2.535
41701520	64	600x851x1746	8	20	- 2/1	-	-	2.630

80306017

80406017

80939159

80939169

80606017

MOD./COD.			↔ ⤢ ↕	SERIE			EN * GN		€
80306017		36	640x640x930	SMALL	8	80	480 x 340 -	700 W 230/1V	1.600
80406017		42	760x700x930	SMALL	8	80	600 x 400 -	1,4 KW 230/1V	1.775
80939159		58	860x670x800	2 / 5 / 8	7	70	- 1/1	2 KW 230/1V	2.210
80939169		70	1030x740x800	2 / 5 / 8	7+7	80	600 x 400 ó 1/1	2,6 KW 230/1V	3.095
80606017		80	880x935x1100	-	10	80	20-600 x 400 ó 10-600 x 800	1,4 KW 230/1V	3.080

41016017

41116017

41216017

GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 8

MOD./COD.			↔ ↕	GN *	M			€
41016017		39	740x710x450	3 - 1/1 - 65	1	✓	3,9 KW 230/1V	2.645
41116017		52	740x710x720	6 - 1/1 - 65	1	✓	5,7 KW 400/3V - 230/1V	2.850
41216017		85	740x710x990	10 - 1/1 - 65	2	✓	10,3 KW 400/3V	4.120

HORNOS ESTÁTICOS A GAS

- Construcción en acero inoxidable 18/10 AISI-304.
- Con patas regulables.
- Con quemadores tubulares debajo de la plancha del horno. Con encendido piezo-eléctrico.
- Puertas con bisagras reforzadas, con cierre a presión mediante muelle.
- Interior hornos en acero inoxidable.
- Marcos dotados de junta, con cámara de aire, de acero inoxidable AISI-304, trenzado, con fibra de vidrio, FIBERGLASS, resistente a altas temperaturas. (Hasta 540 ºC), para evitar la pérdida de calor.
- Puertas y contra-puertas, embutidas, de acero inoxidable AISI-304, debidamente aisladas, con fibra de vidrio. Con tirador. 1
- Con válvula termostática y piloto de mantenimiento, con bobina de seguridad y termopar.
- Como dotación equipan una rejilla.

MODELO 29820612

- Con grill eléctrico, compuesto por una resistencia de acero inoxidable blindada, con un conmutador y piloto indicador de funcionamiento.

HORNOS ESTÁTICOS ELÉCTRICOS

- Construcción en acero inoxidable 18/10 AISI-304, exterior e interior.
- Con patas regulables.
- Marcos dotados de junta, con cámara de aire, de acero inoxidable AISI-304, trenzado, con fibra de vidrio, FIBERGLASS, resistente a altas temperaturas. (Hasta 540 ºC), para evitar la pérdida de calor.
- Puertas con bisagras reforzadas, con cierre a presión mediante muelle.
- Puertas y contra-puertas, embutidas, de acero inoxidable AISI-304, debidamente aisladas, con fibra de vidrio. Con tirador. 1
- Con resistencias blindadas debajo de la plancha del horno, controladas por un termostato y piloto indicador de funcionamiento.
- Asimismo, disponen de grill eléctrico, compuesto de otra resistencia de acero inoxidable, blindada, de funcionamiento independiente, con un conmutador y piloto indicador de funcionamiento. 2
- Como dotación equipan una rejilla GN 2/1 de 530x650 mm. (Por cámara).

MODELO 29250161

- Es de doble cámara, de funcionamiento independiente.

CONSTRUCCIÓN GENERICA HORNOS A PIZZAS

- Exterior, frontal de acero inoxidable. Resto en acero pintado en epoxi.
- Interior de chapa aluminizada.
- Con puertas, exterior e interior, de acero inoxidable, contra-balanceadas, equipadas de cristal templado, para el control de la pizza, durante la cocción. 3
- Con luz interior. 4
- Superficie de cocción de las cámaras de piedra refractaria. 5

HORNOS DE PIZZAS A GAS

- Se fabrican con una cámara, pero, opcionalmente, mediante una conexión de las salidas de humos, se puede colocar otro horno en la parte superior. 6 (ver ACCESORIOS).
- Con quemadores tubulares, situados debajo de la piedra refractaria, los cuales, debido al diseño de la cámara, generan una convección natural para la cocción de las pizzas, tanto en la parte inferior como la superior, pudiendo controlar la temperatura independientemente. 7
- Para pizzas de hasta 300 mm. Ø, ó latas EN de 400x600.
- Con válvulas termostáticas, con bobina de seguridad, termopar y piloto de mantenimiento.
- Con encendido piezo-eléctrico.
- Con termómetro digital, indicador de la temperatura, hasta 450ºC.

HORNOS DE PIZZAS ELÉCTRICOS

- Con resistencias de acero inoxidable, blindadas, debajo la superficie de cocción o techo. 5
- Con 2 termostatos independientes por cámara, con sendos pilotos indicadores de funcionamiento.
- Para pizzas de hasta 360 mm Ø

MODELOS 51G10012 (1 cámara/1 pizza) y 51G20012 (2 cámaras/1+1 pizza)

- Ideales como complemento para bares, por su reducido espacio. Se pueden colocar sobre un estante mural.

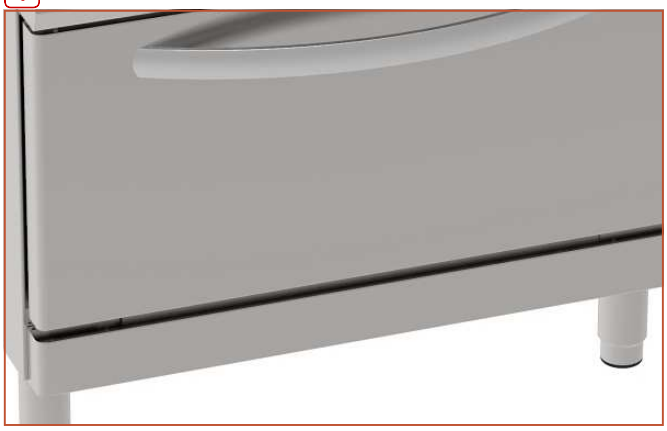
MODELOS 51100121 (1 cámara/2 pizzas) y 51200121 (2 camaras/2+2 pizzas)

- Con los mandos en la parte inferior, 8 con el fin de ocupar menos longitud. Adecuados para Snacks, para poder completar los menús.
- También disponen de capacidad para latas EN de 400x600, y así poder hacer pan o asados.
- El modelo **51200121**, dispone de dos cámaras, pero con 3 resistencias. La central funciona para la dos, pudiendo cocinar en una y calentar en la otra. 8

RESTO DE MODELOS

- Disponen de capacidad para latas EN de 400x600
- Con termómetro analógico para control de temperatura. 4

1

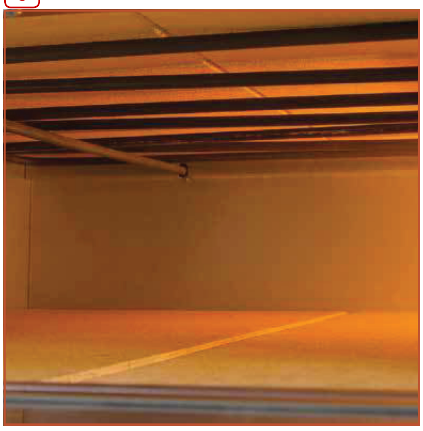


2

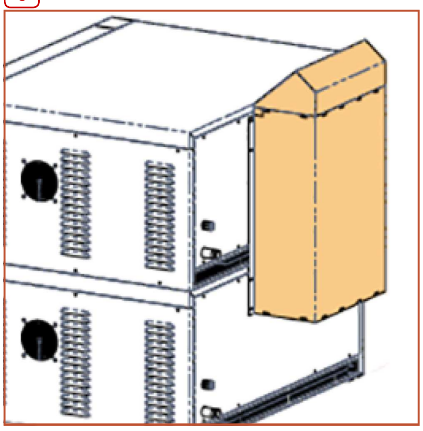
3

4

5



6



7

8

E

STATIC GAS OVENS

- 18/10 AISI-304 stainless steel construction.
- With adjustable legs.
- With tubular burners under the oven plate. With piezo-electric ignition.
- Doors with reinforced hinges, with snap-lock closure by spring.
- Interior stainless steel ovens.
- Frames with gasket, with air chamber, in AISI-304 stainless steel, braided, with FIBERGLASS, resistant to high temperatures. (Up to 540 ºC), to avoid heat loss.
- Inlaid doors and counter-doors in AISI-304 stainless steel, duly insulated, with fiberglass. With handle. 1
- With thermostatic valve and maintenance pilot, with safety coil and thermocouple.
- They are equipped with an grid.

MODEL 29820612

- With electric grill, consisting of an armored stainless steel resistance, with a switch and indicator light for operation.

STATIC ELECTRIC OVENS

- 18/10 AISI-304 stainless steel construction, exterior and interior.
- With adjustable legs.
- Frames with gasket, with air chamber, in AISI-304 stainless steel, braided, with FIBERGLASS, resistant to high temperatures. (Up to 540 ºC), to avoid heat loss.
- Doors with reinforced hinges, with snap-lock closure by spring.
- Inlaid doors and counter-doors in AISI-304 stainless steel, duly insulated, with fiberglass. With handle. 1
- With armored heating elements under the oven plate, controlled by a thermostat and indicator light for operation.
- They also have an electric grill, made up of another stainless steel resistance, shielded, of independent operation, with a switch and indicator light for operation. 2
- They are equipped with a GN 2/1 grid of 530x650 mm. (By camera).

MODEL 29250161

- It is double chamber, independently operated.

GENERIC CONSTRUCTION OF PIZZA OVENS

- Exterior, stainless steel front. Rest in epoxy painted steel.
- Aluminized sheet interior.
- With doors, exterior and interior, in stainless steel, counterbalanced, equipped with tempered glass, to control the pizza during cooking. 3
- With interior light. 4
- Cooking surface of the refractory stone chambers. 5

GAS PIZZA OVENS

- They are manufactured with a chamber, but, optionally, by connecting the smoke outlets, another oven can be placed on top. 6 (see ACCESSORIES).
- With tubular burners, located under the refractory stone, which, due to the design of the chamber, generate a natural convection for cooking the pizzas, both at the bottom and the top, being able to control the temperature independently. 7
- For pizzas up to 300 mm. Ø, or 400x600 EN cans.
- With thermostatic valves, with safety coil, thermocouple and maintenance pilot.
- With piezo-electric ignition.
- With digital thermometer, temperature indicator, up to 450ºC.

ELECTRIC PIZZA OVENS

- With stainless steel armored heating elements, below the cooking surface or ceiling. 5
- With 2 independent thermostats per chamber, with two separate indicator lights for operation.
- For pizzas up to 360 mm Ø

MODELS 51G10012 (1 camera / 1 pizza) and 51G20012 (2 cameras / 1 + 1 pizza)

- Ideal as a complement to bars, due to its small space. They can be placed on a wall shelf.

MODELS 51100121 (1 chamber / 2 pizzas) and 51200121 (2 cameras / 2 + 2 pizzas)

- With the controls at the bottom, 8 in order to take up less length. Suitable for Snacks, to be able to complete the menus.
- They also have capacity for EN cans of 400x600, so that they can make bread or roasts.
- Model **51200**121, has two cameras, but with 3 resistances. The central works for both, being able to cook in one and heat in the other. 8

REST OF MODELS

- They have capacity for EN cans of 400x600
- With analog thermometer for temperature control. 4

F

FOURS À GAZ STATIQUES

- Construction en acier inoxydable 18/10 AISI-304.
- Avec pieds réglables.
- Avec brûleurs tubulaires sous la plaque du four. Avec allumage piézo-électrique.
- Portes avec charnières renforcées, avec fermeture à pression.
- Fours intérieurs en acier inoxydable.
- Cadres avec joint, avec chambre à air, en acier inoxydable AISI-304, tressé, avec fibre de verre, FIBERGLASS, résistant aux températures élevées. (Jusqu'à 540 ºC), pour éviter les pertes de chaleur.
- Portes et contre-portes incrustées en acier inoxydable AISI-304, dûment isolées, en fibre de verre. Avec poignée. 1
- Avec vanne thermostatique et pilote de maintenance, avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Ils sont équipés d'une grille.

MODÈLE 29820612

- Avec grill électrique, composé d'une résistance blindée en acier inoxydable, avec un interrupteur et un voyant lumineux pour le fonctionnement.

FOURS ÉLECTRIQUES STATIQUES

- Construction en acier inoxydable 18/10 AISI-304, extérieur et intérieur.
- Avec pieds réglables.
- Cadres avec joint, avec chambre à air, en acier inoxydable AISI-304, tressé, avec fibre de verre, FIBERGLASS, résistant aux températures élevées. (Jusqu'à 540 ºC), pour éviter les pertes de chaleur.
- Portes avec charnières renforcées, avec fermeture à pression.
- Portes et contre-portes incrustées en acier inoxydable AISI-304, dûment isolées, en fibre de verre. Avec poignée. 1
- Avec éléments chauffants blindés sous la plaque du four, contrôlés par un thermostat et un voyant lumineux de fonctionnement.
- Ils ont également un gril électrique, composé d'une autre résistance en acier inoxydable, blindé, de fonctionnement indépendant, avec un interrupteur et un voyant lumineux pour le fonctionnement. 2
- Ils sont équipés d'une grille GN 2/1 de 530x650 mm. (Pour chaque chambre).

MODÈLE 29250161

- Il s'agit d'une chambre double, fonctionnant indépendamment.

CONSTRUCTION GÉNÉRIQUE DE FOURS À PIZZA

- Extérieur, façade en acier inoxydable. Repos en acier peint époxy.
- Intérieur en tôle aluminisée.
- Avec portes, extérieur et intérieur, en acier inoxydable, à contrepoids, équipées de verre trempé, pour contrôler la pizza pendant la cuisson. 3
- Avec lumière intérieure. 4
- Surface de cuisson des chambres en pierre réfractaire 5

FOURS À PIZZA À GAZ

- Ils sont fabriqués avec une chambre, mais, en option, en connectant les sorties de fumée, un autre four peut être placé sur le dessus. 6 (voir ACCESSOIRES).
- Avec des brûleurs tubulaires, situés sous la pierre réfractaire, qui, en raison de la conception de la chambre, génèrent une convection naturelle pour la cuisson des pizzas, à la fois en bas et en haut, pouvant contrôler la température indépendamment. 7
- Pour pizzas jusqu'à 300 mm. Ø ou boîtes EN 400x600.
- Avec vannes thermostatiques, avec bobine de sécurité, thermocouple et pilote de maintenance.
- Avec allumage piézo-électrique.
- Avec thermomètre numérique, indicateur de température, jusqu'à 450ºC.

FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES

- Avec éléments chauffants blindés en acier inoxydable, sous la surface de cuisson ou le plafond. 5
- Avec 2 thermostats indépendants par chambre, avec deux voyants de fonctionnement séparés.
- Pour pizzas jusqu'à 360 mm Ø

MODÈLES 51G10012 (1 chambre / 1 pizza) et 51G20012 (2 chambres / 1 + 1 pizza)

- Idéal en complément des bars, en raison de son petit espace. Ils peuvent être placés sur une étagère murale.

MODÈLES 51100121 (1 chambre / 2 pizzas) et 51200121 (2 chambres / 2 + 2 pizzas)

- Avec les commandes en bas, 8 afin de prendre moins de longueur. Convient pour les collations, pour pouvoir compléter les menus.
- Ils ont également une capacité de boîtes EN de 400x600, de sorte qu'ils peuvent faire du pain ou des rôtis.
- Le modèle **5120**0121, possède deux chambres, mais avec 3 résistances. La centrale fonctionne pour les deux, pouvant cuisiner dans l'un et chauffer dans l'autre. 8

RESTE DE MODÈLES

- Ils ont une capacité de boîtes EN de 400x600
- Avec thermomètre analogique pour le contrôle de la température. 4

2901006H **2903**009H **2920**0312

29820612

GRUPO E GROUP F GROUPE **14**

MOD./COD.				DOT				€
2901006H		53	800x600x700	GN 1/1 530 x 325	4	-	4 KW	2.390
2903009H		83	800x900x700	GN 2/1 530 x 650	5	-	5 KW	2.810
29200312		140	1200x700x700	883 x 603	10	-	10 KW	4.080
29820612		145	1200x700x700	883 x 603	10	3 KW 230/1V	10 KW	4.320

G8 P.36/39 CARACTERÍSTICAS GENERALES
E GENERAL FEATURES F CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

29150161

29250161

GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE **14**

MOD./COD.			↔ ⤢ ↕	DOT				€
29150161		86	800x700x650	1 GN 2/1 530 x 650	2,7	2	4,7 KW 400/3V	2.500
29250161		160	800x700x1250	2 GN 2/1 530 x 650	5,4	4	9,4 KW 400/3V	4.790

G8 P.36/39 CARACTERÍSTICAS GENERALES
[E] GENERAL FEATURES [F] CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

HORNOS PIZZA DE 1 CÁMARA A GAS

[E] 1 CHAMBER GAS PIZZA OVENS

[F] FOURS À PIZZA À GAZ 1 CHAMBRE

GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE **16**

GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE **14**

GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE **11**

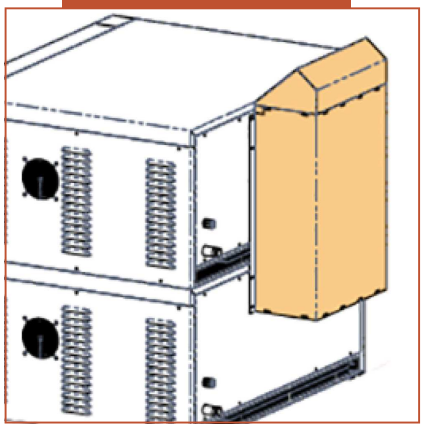
514GR122	
516GR122	
519GR122	

ACCESORIOS

[E] ACCESSORIES

[F] ACCESOIRES

OPTIONAL



CONEXIÓN SALIDA DE HUMOS PARA 2 HORNOS

[E] SMOKE EXIT CONNECTION FOR 2 OVENS

[F] CONNEXION SORTIE FUMÉE POUR 2 FOURS

MOD./COD.		EN		€
514GR122	104	1000x840x480	4 - 300	1	620 x 620 x 160	13,2 KW	5.045
516GR122	120	1000x1140x480	6 - 300	2	620 x 920 x 160	21 KW	5.930
519GR122	163	1300x1140x480	9 - 300	2	920 x 920 x 160	27 KW	7.135

G8 P.36/39 CARACTERÍSTICAS GENERALES
[E] GENERAL FEATURES [F] CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

51G10012

51100121

GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE **16**

GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE **14**

GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE **11**

51B40012

51B60012

51LB6001

51B90012

MOD./COD.			↔ ↕		EN			€
51G10012		17	550x430x260	1 - 360	-	410 x 360 x 110	1,6 KW 230/1V	815
51100121		46	740x600x410	2 - 360	1	610 x 520 x 110	3,2 KW 230/1V	1.290
51B40012		60	950x860x400	4 - 360	1	720 x 720 x 140	6 KW 230/1 - 400/3V	2.010
51B60012		105	950x1220x400	6 - 360	2	720 x 1080 x 140	9 KW 400/3V	2.455
51LB6001		102	1310x860x400	6 - 360	2	1080 x 720 x 140	9,2 KW 400/3V	2.765
51B90012		115	1310x1220x400	9 - 360	4	1080 x 1080 x 140	13,8 KW 400/3V	2.950

HORNOS PIZZA DE 2 CÁMARAS ELÉCTRICOS

[E] 2 CHAMBERS ELECTRIC PIZZA OVENS

[F] FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES 2 CHAMBRES

51G20012

51200121

GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 16

GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 14

GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 11

51B44012

51B66012

51LB6601

51B99012

MOD./COD.		EN		€
51G20012	30	550x430x435	2 - 360	-	410 x 360 x 110	3,2 KW 230/1V	1.225
51200121	66	740x600x600	4 - 360	2	610 x 520 x 110	4,8 KW 230/1V - 400/3V	1.945
51B44012	108	950x860x710	8 - 360	2	720 x 720 x 140	12 KW 230/1 - 400/3V	3.300
51B66012	162	950x1220x710	12 - 360	4	720 x 1080 x 140	18 KW 400/3V	3.875
51LB6601	162	1310x860x710	12 - 360	4	1080 x 720 x 140	18,4 KW 400/3V	4.585
51B99012	205	1310x1220x710	18 - 360	8	1080 x 1080 x 140	27,6 KW 400/3V	5.350

G8 P.36/39 CARACTERÍSTICAS GENERALES
[E] GENERAL FEATURES [F] CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

UN HORNO DE CARBÓN VEGETAL O PEQUEÑOS TROZOS DE LEÑA, OFRECE EL AUTÉNTICO SABOR A BRASA, CON SU AROMA, JUGOSIDAD Y TEXTURA AL GUSTO, PERFECTOS... A TODA CLASE DE ALIMENTOS, COMO CARNES, PESCADOS, VERDURAS, PAN etc. CON LA VENTAJA, DE QUE SE PUEDE INSTALAR EN EL INTERIOR DE CUALQUIER COCINA, SIN TENER QUE SOPORTAR LAS ELEVADAS TEMPERATURAS, QUE DESPRENDEN LAS BARBACOAS ABIERTAS. Y ADEMÁS CON UN CONSUMO MÍNIMO DE CARBÓN, SI SE COMPARAN LOS DOS SISTEMAS DE BRASA.

CONSTRUCCIÓN GENÉRICA HORNOS

- Interior de hierro fundido, para soportar temperaturas de 350º C.
- Con patas regulables.
- Aislamiento con sistema de refrigeración genuino, lo que reduce la temperatura exterior, y el consumo de carbón, hasta un 25%, en relación con otros hornos.
- Con 7 pares de guías laterales para colocar la parrilla en la posición deseada.
- Se puede trabajar con dos parrillas a la vez, en distintos niveles, con lo que se aumenta la producción. 1
- Opcionalmente, se puede, poner un separador, de manera que se pueden colocar medias parrillas, de distintos modelos. 2 (Ver ACCESORIOS)
- En dotación se suministran con una parrilla de varilla, de uso general, (carne, pescado, verduras...) pero opcionalmente, disponemos de parrillas acanaladas, tipo teja, ideales para las carnes grasas, (cordero, pollo, pato...) y de planchas. (Ver ACCESORIOS)
- Disponen de canal para la recogida de los aceites y grasas, los cuales se depositan en un cajón de extracción frontal. 3 Evidentemente, solo se recogen cuando se usa la parrilla acanalada o la plancha.
- De Serie, con regulador de aire y cortafuegos interno. 4, lo cual permite, que se puedan colocar debajo de la campana. No obstante en la mayoría de países, sus normativas exigen que la campana extractora sea independiente para humos provenientes de combustibles sólidos (leña, carbón..) y que el cortallamas, este visible en el exterior del horno. En tal caso, encontrarán EL KIT cortallamas externo. 5 (Ver ACCESORIOS)
- El carbón se deposita en la tolva carbonera. 6 Para el encendido, se debe abrir el regulador de aire, situado en la parte superior, moviendo la maneta hacia la izquierda, como indica, 4 y a la vez abrir el tiro inferior, (cajón de la ceniza), unos 8 cms. 7, para facilitar la circulación del aire.
- Seguidamente, cerrar la puerta del horno y dejar que el carbón prenda y se estabilice. En dotación, va un atizador, el cual utilizaremos, para extender bien la brasa, por toda la tolva carbonera. En 30 minutos, el horno estará en condición de uso.
- Llegado ese momento, cerraremos el tiro inferior (cajón de la ceniza) y a la vez colocaremos la maneta del regulador de aire, en la posición derecha (CLOSE).
- Está equipado con un termómetro analógico, 8, de gran precisión, para saber en todo momento la temperatura de trabajo, y en caso necesario, añadir mas carbón, si la temperatura desciende.
- Ya está el horno listo para trabajar, pudiendo colocar los alimentos en la parrilla. En dotación se suministran unas pinzas largas, de 300 mm., con la cuales podremos voltear, y luego extraer los alimentos.
- En ACCESORIOS, encontraran, planchas, parrillas para varios usos. Así como Jaulas de acero inoxidable para asar alimentos pequeños, (gambas, setas, verduras....) y Jaulas para pescados, que se abren por la mitad, y permiten voltear los alimentos. 9

HORNOS COLOR NEGRO CON PUERTA DE CRISTAL ABATIBLE

- Exterior construido con acero pintado en color negro, en epoxi.
- Con puerta abatible, con doble cristal templado, dotada de robustas bisagras, que permiten la apertura de 90º, y con una asa, de acero inoxidable.

HORNOS DE ACERO INOXIDABLE

- Exterior en acero inoxidable.
- Con puerta abatible, cuyo exterior es de acero inoxidable, aislada con fibra de vidrio, dotada de robustas bisagras, que permiten la apertura de 90º, y con una asa.

HORNOS CON PUERTA DE CRISTAL ELEVABLE

- Exterior en acero inoxidable.
- Equipados con una puerta, con un sistema de apertura elevable, lo cual representa una gran ventaja, ya que cuando está abierta, no molesta, para la labor del cocinero, ya que se mantiene, en la parte superior. 10
- Con cristal panorámico, resistente a las altas temperaturas, lo que permite controlar la cocción de los alimentos, sin la necesidad de abrir la puerta, con el consiguiente ahorro de carbón, ya que no pierde temperatura de la cámara. Dicho cristal, al día siguiente, antes de empezar el trabajo, se puede limpiar fácilmente, con cualquier producto de los existentes en el mercado.
- Y si el horno está de cara al público, al tener la puerta de cristal, ofrece una atracción, al ver como se asan los alimentos.
- Como dotación, se suministra una mesa frontal, 11 , lo cual facilita, al cocinero, poder colocar, encima, una bandeja u otro recipiente. Dicha mesa hace la función de bandeja y dispone de una rejilla extraíble, para que los aceites o grasas, no caigan al suelo y sea fácil de limpiar. El conjunto de la mesa frontal, es desmontable, con las manos.

MESAS CARBONERAS

- Reforzadas, para soportar el peso del horno.
- Construidas en acero pintado en color negro, en epoxi.
- Equipadas con 4 ruedas muy resistentes, 2 de ellas con freno.
- En dotación, se suministran con una pala, para la carga de carbón al horno.

HORNOS DE BRASA, CON CARBÓN VEGETAL, DE COLOR NEGRO, DE ACERO INOXIDABLE O CON PUERTA DE CRISTAL Y MESAS CARBONERAS

E CHARCOAL OVENS, WITH VEGETABLE CARBON, BLACK COLOR, STAINLESS STEEL OR WITH GLASS DOOR AND CARBON TABLES

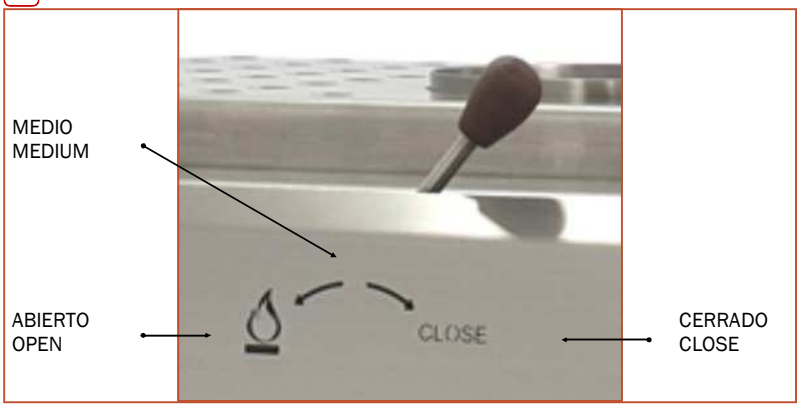
F FOURS À GAZON, AVEC CHARBON VÉGÉTAL, COULEUR NOIRE, ACIER INOXYDABLE OU AVEC PORTE EN VERRE ET TABLES DE CHARBON

1

2

3

4



5

6

9

7

8

10

11

E

A VEGETABLE CHARCOAL OVEN OR SMALL PIECES OF FIREWOOD, OFFERS THE AUTHENTIC FLAVOR OF BRASA, WITH ITS AROMA, JUICY AND TEXTURE TO TASTE, PERFECT ... TO ALL KINDS OF FOOD, LIKE MEAT, FISH, VEGETABLES, etc. WITH THE ADVANTAGE, THAT IT CAN BE INSTALLED INSIDE ANY KITCHEN, WITHOUT HAVING TO SUPPORT THE HIGH TEMPERATURES, WHICH RELEASE THE OPEN BARBECUES. AND ALSO WITH A MINIMUM CONSUMPTION OF COAL, IF THE TWO BRASA SYSTEMS ARE COMPARED.

GENERIC CONSTRUCTION OVENS

- Cast iron interior, to withstand temperatures of 350º C.
- With adjustable legs.
- Insulation with a genuine cooling system, which reduces the external temperature and the consumption of coal, up to 25%, in relation to other furnaces.
- With 7 pairs of lateral guides to place the grill in the desired position.
- You can work with two racks at the same time, at different levels, thereby increasing production. 1
- Optionally, you can put a separator, so that you can place half grills, of different models. 2 (See ACCESSORIES)
- They are supplied with a rod grill, for general use (meat, fish, vegetables ...) but optionally, we have ribbed grills, tile-type, ideal for fatty meats (lamb, chicken, duck ...) and plates. (See ACCESSORIES)
- They have a channel for collecting oils and fats, which are deposited in a front extraction drawer. 3 Obviously, they are only collected when using the ribbed grill or the griddle.
- Standard, with air regulator and internal firewall. 4, which allows them to be placed under the hood. However, in most countries, its regulations require that the extractor hood be independent for fumes from solid fuels (firewood, coal ...) and that the flame arrester is visible outside the oven. In such a case, you will find THE external flame cutter KIT. 5 (See ACCESSORIES)
- The coal is deposited in the coal hopper. 6 For ignition, the air regulator, located at the top, must be opened, moving the handle to the left, as indicated, 4 and at the same time open the lower draft, (ash drawer), about 8 cm . 7, to facilitate air circulation.
- Next, close the oven door and let the charcoal ignite and stabilize. A poker is supplied, which we will use, to spread the ember well, throughout the coal bin. In 30 minutes, the oven will be in use condition.
- At that time, we will close the lower draft (ash drawer) and at the same time place the air regulator handle, in the right position. (CLOSE)
- It is equipped with an analog thermometer, 8, of great precision, to know at all times the working temperature, and if necessary, add more carbon, if the temperature drops.
- The oven is now ready to work, and you can place the food on the grill. Supplied with long tweezers, 300 mm., With which we can turn, and then extract the food.
- In ACCESSORIES, you will find plates, grills for various uses. As well as stainless steel cages for roasting small foods, (shrimp, mushrooms, vegetables ...) and fish cages, which open in half, and allow food to be turned. 9

BLACK OVENS WITH FOLDING GLASS DOOR

- Exterior built with black painted steel, in epoxy.
- With a folding door, with double tempered glass, equipped with robust hinges, which allow 90 ° opening, and with a stainless steel handle.

STAINLESS STEEL OVENS

- Exterior in stainless steel.
- With a folding door, the exterior of which is made of stainless steel, insulated with fiberglass, equipped with robust hinges, which allow 90 ° opening, and with a handle.

OVENS WITH ELEVATING GLASS DOOR

- Exterior in stainless steel.
- Equipped with a door, with a lifting opening system, which represents a great advantage, since when it is open, it does not disturb the work of the cook, since it is kept on top. 10
- With panoramic glass, resistant to high temperatures, which allows you to control the cooking of food, without the need to open the door, with the consequent saving of carbon, since it does not lose temperature in the chamber. Said glass, the next day, before starting work, can be easily cleaned with any product on the market.
- And if the oven is facing the public, having the glass door, it offers an attraction, seeing how food is roasted.
- As endowment, a front table, 11, is supplied, which makes it easier for the cook to place, on top, a tray or other container. This table acts as a tray and has a removable grid, so that oils or fats do not fall on the floor and are easy to clean. The set of the front table is removable with your hands.

COAL TABLES

- Reinforced, to support the weight of the oven.
- Built in black painted steel, in epoxy.
- Equipped with 4 very resistant wheels, 2 of them with brakes.
- Supplied, they are supplied with a shovel, for loading coal into the oven.

F

UN FOUR À CHARBON VEGETALE OU DE PETITS MORCEAUX DE BOIS DE FEU, OFFRE LA SAVEUR AUTHENTIQUE DE BRASA, AVEC SON ARÔME, JUICY ET TEXTURE POUR GOÛTER, PARFAIT ... À TOUS LES TYPES DE NOURRITURE, COMME VIANDE, POISSON, LÉGUMES, etc. AVEC L'AVANTAGE, IL PEUT ÊTRE INSTALLÉ À L'INTÉRIEUR DE TOUTE CUISINE, SANS AVOIR À SUPPORTER LES HAUTES TEMPÉRATURES, QUI LIBÈRENT LES BARBECUES OUVERTES. ET AUSSI AVEC UNE CONSOMMATION MINIMALE DE CHARBON, SI LES DEUX SYSTÈMES BRASA SONT COMPARÉS.

CONSTRUCTION GÉNÉRIQUE DES FOURS

- Intérieur en fonte, pour résister à des températures de 350º C.
- Avec pieds réglables.
- Isolation avec un véritable système de refroidissement, qui réduit la température extérieure et la consommation de charbon, jusqu'à 25%, par rapport aux autres fours.
- Avec 7 paires de guides latéraux pour placer la grille dans la position souhaitée.
- Vous pouvez travailler avec deux grilles en même temps, à différents niveaux, augmentant ainsi la production. 1
- En option, vous pouvez mettre un séparateur, de sorte que vous pouvez placer des demi-grilles, de différents modèles. 2 (voir ACCESSOIRES)
- Ils sont fournis avec un grill, pour un usage général (viande, poisson, légumes ...) mais en option, nous avons des grilles côtelées, type tuile, idéales pour les viandes grasses (agneau, poulet, canard ...) et plaques. (Voir ACCESSOIRES)
- Ils disposent d'un canal de collecte des huiles et graisses qui sont déposées dans un tiroir d'extraction frontal. 3 De toute évidence, ils ne sont collectés que lors de l'utilisation de la grille nervurée ou de la plaque.
- Standard, avec régulateur d'air et pare-feu interne. 4, ce qui permet de les placer sous la hotte. Cependant, dans la plupart des pays, ses réglementations exigent que la hotte aspirante soit indépendante des fumées des combustibles solides (bois de chauffage, charbon ...) et que le pare-flammes soit visible à l'extérieur du four. Dans un tel cas, vous trouverez LE KIT coupe-flamme externe. 5 (voir ACCESSOIRES)
- Le charbon est déposé dans la trémie à charbon. 6 Pour l'allumage, vous devez ouvrir le régulateur d'air, situé en haut, en déplacer la poignée vers la gauche, comme indiqué, 4 et en même temps ouvrir le tirage inférieur, (tiroir à cendres), d'environ 8 cm. 7, pour faciliter la circulation de l'air.
- Ensuite, fermez la porte du four et laissez le charbon s'enflammer et se stabiliser. Un poker est fourni, que nous utiliserons, pour bien répartir la braise dans le bac à charbon. Dans 30 minutes, le four sera en état d'utilisation.
- À ce stade, nous fermerons le tirage inférieur (tiroir à cendres) et placerons en même temps la poignée du régulateur d'air, en position droite. (CLOSE)
- Il est équipé d'un thermomètre analogique, 8, d'une grande précision, pour connaître à tout moment la température de fonctionnement, et si nécessaire, ajouter plus de charbon, si la température baisse.
- Le four est maintenant prêt à fonctionner et vous pouvez placer les aliments sur le gril. Fourni avec une longue pince à épiler, 300 mm., Avec laquelle nous pouvons tourner, puis extraire la nourriture.
- Dans ACCESSOIRES, vous trouverez des plaques, des grilles pour différents usages. Ainsi que des cages en inox pour rôtir des petits aliments (crevettes, champignons, légumes ...) et des cages à poisson qui s'ouvrent en deux et permettent de retourner les aliments. 9

FOURS NOIRS AVEC PORTE EN VERRE PLIANT

- Extérieur construit en acier peint en noir, en époxy.
- Avec une porte pliante, avec double verre trempé, équipée de charnières robustes, qui permettent une ouverture à 90°, et avec une poignée en acier inoxydable.

FOURS EN ACIER INOXYDABLE

- Extérieur en acier inoxydable.
- Avec une porte pliante, dont l'extérieur est en acier inoxydable, isolé avec de la fibre de verre, équipé de charnières robustes qui permettent une ouverture à 90° et d'une poignée.

FOURS AVEC PORTE VITRÉE RÉLÉVABLE

- Extérieur en acier inoxydable.
- Equipé d'une porte, avec un système d'ouverture rélévable, ce qui représente un grand avantage, car lorsqu'il est ouvert, il ne perturbe pas le travail du cuisinier, car il est maintenu en haut. 10
- Avec verre panoramique, résistant aux températures élevées, qui vous permet de contrôler la cuisson des aliments, sans avoir besoin d'ouvrir la porte, avec l'économie de charbon qui en résulte, car il ne perd pas de température dans la chambre. Ledit verre, le lendemain, avant de commencer les travaux, peut être facilement nettoyé avec n'importe quel produit sur le marché.
- Et si le four fait face au public, ayant la porte vitrée, il offre une attraction, en voyant comment les aliments sont rôtis.
- En dotation, une table avant, 11, est fournie, ce qui permet au cuisinier de placer plus facilement, sur le dessus, un plateau ou un autre récipient. Cette table agit comme un plateau et possède une grille amovible, de sorte que les huiles ou les graisses ne tombent pas sur le sol et sont faciles à nettoyer. L'ensemble de la table avant est amovible avec vos mains.

TABLES CHARBONNIÈRES

- Renforcé, pour supporter le poids du four.
- Construit en acier peint en noir, en époxy.
- Equipé de 4 roues très résistantes, dont 2 avec freins.
- En dotation, ils sont fournis avec une pelle pour charger le charbon dans le four.

- **5210**1054
- **5210**1094
- **5210**1005

- **5220**1054
- **5220**1094
- **5220**1005

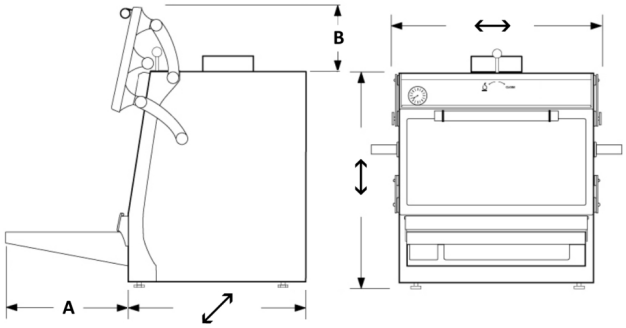
- **5254**2077
- **5294**2077
- **5245**2077

ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESOIRES
D ZUBEHÖR

OPTIONAL

MOD./COD.					Kgs./h			€
52101054	122	700x610x650	585x465	90	60	180	3 KW	5.335
52101094	170	800x680x650	685x535	115	75	180	4,5 KW	6.620
52101005	244	900x790x830	780x625	130	110	180	6 KW	7.360
52201054	122	700x610x650	585x465	90	60	180	3 KW	6.105
52201094	170	800x680x650	685x535	115	75	180	4,5 KW	7.620
52201005	244	900x790x830	780x625	130	110	180	6 KW	8.120
52542077	65	700x625x830						955
52942077	71	800x685x830						1.000
52452077	87	900x800x730						1.045

G8 P.45/48 CARACTERÍSTICAS GENERALES
E GENERAL FEATURES F CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES



A	B	MOD./COD.
300	190 MM	**5240**1054 - **5240**1097
400	250 MM	**5240**1005 - **5240**1025

52542077	
52942077	
52452077	
52022077	

ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESOIRES
D ZUBEHÖR

OPTIONAL

52401054	
52401094	
52401005	
52401021	

MOD./COD.					Kgs./h			€
52401054	122	800x660x650	585x465	90	60	180	3 KW	7.830
52401094	170	900x660x650	685x535	115	75	180	4,5 KW	9.470
52401005	244	1000x780x830	780x625	130	110	180	6 KW	10.195
52401021	306	1300x780x830	1060x625	175	150	210	8 KW	13.620
52542077	65	700x625x830						955
52942077	71	800x685x830						1.000
52452077	87	900x800x730						1.045
52022077	102	1200x800x730						1.565

E	F
• 1 - Filtro autobloqueador • 1 - Colector • 2 - Accesorios tubería desagüe, codo y tubo largo 500 • 1 - Rácord a T de polipropileno • 1 - Tubo entrada de agua • 1 - Válvula reductora de presión • 2 - Válvulas de reducción	• Self-locking filter • Manifold • Accessories drain pipe, elbow and log tube 500 • Polypropylene connector • Water inlet pipe • Pressure reducing valve • Reducing valves	• Filtre auto-verrouillable • Collecteur • Accessoires tuyau de vindage, doude et long tube 500 • Connecteur en polypropylène • Tuyau d'entrée d'eau • Détendeur • Réduction des soupapes

KIT PARA INSTALACIÓN RECOMENDADO E RECOMMENDED INSTALLATION KIT F KIT D'INSTALLATION RECOMMANDÉ

COD.	SERIE E SERIES F SÉRIES	€
42217202	2	190
42948202	5	190
41217202	MINI	190
40217202	8	205

SONDA AL CORAZÓN
E PROBE TO THE HEART F SONDE AU COEUR

COD.	SERIE E SERIES F SÉRIES	€
44210006	5 - MINI - 8	250

DUCHA DE LAVADO
E WASH SHOWER F DOUCHE

COD.	SERIE E SERIES F SÉRIES D SERIE	€
43000807	2 - 5 - MINI	204

DUCHA DE LAVADO RETRÁCTIL
E RETACTABLE WASH SHOWER F DOUCHE RÉTRACTABLE

COD.	SERIE E SERIES F SÉRIES	€
42500807	8	480

DETERGENTE DESENGRASANTE PARA HORNOS CON LAVADO AUTOMÁTICO
E DEGREASING DETERGENT FOR OVEN WITH AUTOMATIC WASHING

COD.		€
41350807	4 X 5 = 20 LTS.	210

KIT 4 RUEDAS, 2 CON FRENO
E WHELS 4 KIT, 2 WHIT BRAKE F KIT 4 ROUES, 2 AVEC FREIN

COD.	SERIE E SERIES F SÉRIES	€
4A682017	SMALL	215
42130200	2 - 5 - 8 (40x40)	268
4A10008U	MINI - 2 - 5 - 8	263

RACK PASTELERIA (PAREJA)
E PASTRY RACK (PAIR) F RACK PÂTISSERIE (PAIRE)

COD.	SERIE E SERIES F SÉRIES			↔ ↕		€
46534202	2 - 5	5	4	EN 600x400	90	135
40800202	2 - 5	10	8	EN 600x400	96	255
41215202	8	6	5	EN 600x400	80	315
42215202	8	10	8	EN 600x400	100	365

BANDEJA LISA DE ALUMINIO E SMOOTH ALUMINIUM TRAY F PLATEAU EN ALUMINIUM LISSE		
COD.	↔ ↗	€
4A01H018	430 x 340	42
P1230600	EN - 600 x 400	50

BANDEJA PERFORADA DE ALUMINIO E ALUMINIUM PERFORATED TRAY F PLATEAU PERFORÉ EN ALUMINIUM		
COD.	↔ ↗	€
4A90H018	340 x 240	40
4A10H018	430 x 340	48
PI231600	EN - 600 x 400	58

BANDEJA LISA INOXIDABLE E SMOOTH STAINLESS TRAY F PLATEAU LISSE EN ACIER INOXYDABLE		
COD.	↔ ↗	€
4A21H068	340 x 240	46
4A70H068	430 x 340	48
P3180050	GN 1/1 - 530 x 325	52
3770INOX	EN - 600 x 400	73

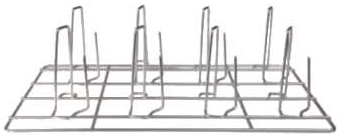
REJILLAS E TRAYS F GRILLES			
COD.	MAT	↔ ↗	€
4A30H028	CR	430 x 340	24
31940000	INOX	GN 2/3 - 352 x 325	28
31950000	INOX	GN 1/1 - 530 x 325	46
31960000	INOX	GN 2/1 - 530 x 650	79
37711000	INOX	EN - 600 x 400	56

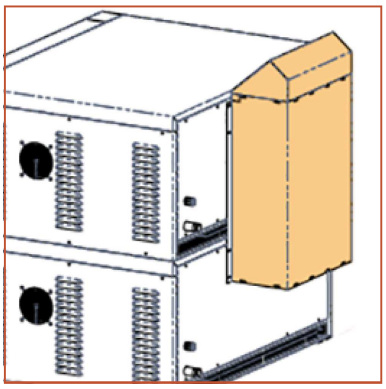
BANDEJA "BAGUETTE" E PANS "BAGUETTE" F BOÎTES "BAGUETTE"			
COD.	UNIT.	↔ ↗	€
21031320	5	EN - 600 x 400	100

REJILLA PARA PLATOS E PLATE TRAY F GRILLE POUR PLATEAUX		
COD.	↔ ↗	€
41182000	GN 2/1 - 530 x 650	62

CUBETAS PERFORADAS INOX 18/10 AISI 304 E PERFORATED PANS STAINLESS STEEL 18/10 AISI 304 F CUVES PERFORÉES EN ACIER INOXYDABLE 18/10 AISI 304						
COD.	↔ ↗ ↕ GN 1/1 530 x 325	€	COD.	↔ ↗ ↕ GN 2/1 650 x 530	€
CP110402	40	50	**CP21**0402	40	76
CP110652	65	56	**CP21**0652	65	98
CP111002	100	73	**CP21**1002	100	133

CUBETAS GASTRONORM INOX 18/10 AISI 304 E GASTRONORM PANS STAINLESS STEEL 18/10 AISI 304 F RÉCIPIENTS GASTRONORM EN ACIER INOXYDABLE 18/10 AISI 304					
COD.	↔ ↗ ↕ GN 1/1 530 x 325	€	COD.	↔ ↗ ↕ GN 2/1 650 x 530	€
CP1102X1	20	26	**CP21**0201	20	55
CP1104X1	40	29	**CP21**0401	40	60
CP1106X1	65	31	**CP21**0651	65	69
CP1110X1	100	40	**CP21**1001	100	85
GN 1/2 325 x 265			GN 2/3 352 x 325		
CP1204X1	40	23	**CP23**0401	40	30
CP1206X1	65	24	**CP23**0651	65	35





REJILLA 8 POLLOS E 8 CHIKENS TRAY F GRILLE 8 POULETS		
COD.	↔ ↗	€
41023301	GN 1/1 530 x 325	110

CESTA PARA FREIR E FRYING BASKET F PANIER À FRIRE		
COD.	↔ ↗	€
4A882301	GN 1/1 530 x 325	135

CONEXIÓN SALIDA DE HUMOS PARA 2 HORNOS DE PIZZA A GAS E SMOKE OUTLET CONNECTION FOR 2 GAS PIZZA OVENS F CONNEXION DE LA SORTIE DE FUMÉE POUR 2 FOURS À PIZZA À GAZ	
COD.	€
20100008	485

PARRILLA PARA CARNE O PESCADO A LA BRASA E GRILL FOR GRILLED MEAT OR FISH F GRIL POUR VIANDE OU POISSON GRILLÉ		
COD.	↔ ↗	€
4A772301	GN 1/1 530 x 325	240

BANDEJA TORTILLAS E TORTILLA TRAY F PLATEAU OMMELETTE		
COD.	↔ ↗	€
4A623301	GN 1/1 530 x 325	128

KIT CORTALLAMAS INOX E STAINLESS STEEL FLAME CUTTER KIT F KIT COUPE FLAME EN ACIER INOXYDABLE		
COD.		€
4A403050	180	788
4A708000	210	788

ATIZADOR E ATTIZER F ATTIZER		
COD.	↔	€
4A100059	845	59

PINZAS INOX E STAINLESS STEEL TONGS F PINCE EN ACIER INOXYDABLE		
COD.	↔	€
4A500059	345	74

PALA PARA CARBÓN E COAL SHOVEL F PELLE À CHARBON	
COD.	€
4A300509	89

PARRILLAS DE VARILLA E ROD GRILLS F GRILLES DE TIGE			
COD.		↔ ↗	€
4A540009	1	585 x 465	451
4A940009	1	685 x 535	465
4A294009	1/2	340 x 535	378
4A050009	1	780 x 625	480
4A250009	1/2	385 x 625	391
4A021009	1	1060 x 625	645
4A221009	1/2	530 x 625	428

PARRILLAS ACANALADAS E RIBBED GRILLS F GRILLES NERVURÉES			
COD.		↔ ↗	€
4A540109	1	585 x 465	540
4A940109	1	685 x 535	570
4A294109	1/2	340 x 535	420
4A050109	1	780 x 625	585
4A250109	1/2	385 x 625	509
4A021109	1	1060 x 625	730
4A221109	1/2	530 x 625	578

SEPARADOR E SEPARATOR F SÉPARATEUR			
COD.		↗	€
4A940079	4	535	226
4A050079	4	625	242
4A021079	4	625	242

PLANCHAS E HOT PLATES F PLAQUES			
COD.		↔ ↗	€
4A294069	1/2	340 x 535	410
4A250069	1/2	385 x 625	430
4A221069	1/2	530 x 625	455

JAULA PARA PESCADO EN ACERO INOXIDABLE E STAINLESS STEEL FISH CAGE F CAGE À POISSON EN ACIER INOXYDABLE		
COD.	↔ ↗ ↕	€
4A010059	540 x 180 x 40	74

JAULA PARA PIEZAS PEQUEÑAS EN ACERO INOXIDABLE E CAGE FOR SMALL PARTS IN STAINLESS STEEL F CAGE POUR PETITES PIECES EN ACIER INOXYDABLE		
COD.	↔ ↗ ↕	€
4A520059	250 x 210 x 60	120
4A030059	300 x 260 x 60	135

SIMBOLOGÍA
E SYMBOLS
F SYMBOLOGIE

Largo
E Length
F Large

Fondo
E Width
F Profond

Alto
E Height
F Haut

Peso
E Weight
F Poids

Humidificador
E Humidifier
F Humidificateur

Dimensiones parrilla
E Grill dimensions
F Dimensions du gril

Dotación de serie
E Standard equipment
F Equipement standard

Medidas Gastronorm
E Gastronorm sizes
F Mesures Gastronorm

Motores
E Engines
F Moteurs

Ventilador inversor
E Swing reversing fan
F Ventilateur inverseur

Grill
E Grill
F Grill

Lavado automático
E Automatic wash
F Lavage automatique

Puertas reversibles
E Reversible doors
F Portes réversibles

Pares de guías
E Guide pairs
F Paires de guides

Latas Euronorm
E Euronorm tinplate
F Fer-blanc Euronorm

Niveles
E Levels
F Niveaux

Puertas correderas
E Sliding doors
F Portes coulissantes

Lado de entrada
E Imput side
F Côté d'entée

Horno estático
E Static oven
F Four statique

Disposición pizzas
E Pizza placement
F Disposition des pizzas

Capacidad y Ø pizzas
E Ø and pizza capacity
F Capacité et Ø des pizzas

Comensales
E Diners
F Diners

Medidas interiores del horno
E Inside oven measures
F Mesures à l'intérieur du four

Producción horaria
E Hourly production
F Production horaire

Conducto recomendado
E Recommended pipe
F Canalisation conseillé

Potencia calorífica
E Calorific power
F Puissance calorifique

Barbacoa
E Barbecue
F Barbecue

Placa lisa
E Smoth plate
F Plaque lisse

Capacidad litros
E Liters capacity
F Capacité litres

Horno a convección
E Convection oven
F Four à convection

Separación entre guías
E Guide separation
F Séparation des guides

Gas
E Gas
F Gaz

Eléctrico
E Electric
F Électrique

Precio en EUROS
E Price in EUROS
F Prix en EUROS

1 Kw. Gas = 860 Kcal/h
1 Kcal/h = 1,16 Kw. Gas
1 HP = 746 W

CONDICIONES DE VENTA

PRECIOS

Los precios de la presente tarifa son P.V.P. (Impuestos no incluidos - IVA)

FORMAS DE PAGO

En construcciones especiales 30% al pasar el pedido

CONTADO

Descuento Por pago anticipado 2%

1a operacion: contado al pasar el pedido. Una vez concedido el crédito, la forma de pago será 30, 60 días fecha factura.

CREDITO

En facturas de hasta 300€, el pago será a 30 días fecha factura

PORTES EN ESPAÑA

Pagados en península y Baleares, a partir de 300,- €. En caso de importe inferior (base imponible), se cargarán en factura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Como fabricantes, nos reservamos el derecho de modificar sin previo aviso las características que constan en este catálogo, en beneficio de mejorar nuestros productos.

GARANTIA

La garantía se concede solamente en los defectos de fabricación quedando excluidos de ella la utilización indebida.

PIEZAS

Dicha garantía es de 12 meses en piezas defectuosas, siendo por cuenta del cliente los portes de ida y vuelta de dichas piezas. Todo material remitido en garantía se facturará y se procederá a su correspondiente abono, una vez remitidas las piezas defectuosas y comprobadas por parte del fabricante.

MANO DE OBRA

El servicio de mano de obra y los desplazamiento son siempre por cuenta del cliente. El fabricante no se hará cargo en ningún caso de ningún tipo o clase de indemnización.

JURISDICCIÓN

Serán únicamente competentes, en caso de litigio, los tribunales de Barcelona.

E SALES CONDITIONS

E PRICES

The prices in this list are retail prices (EX-WORKS).

E PAYMENT CONDITIONS

Irrevocable letter of credit or Swift.

E TECHNICAL CHARACTERISTICS

The manufacturer reserves the right to modify the characteristics mentioned in this catalogue to improve the quality of the products, without previous advice.

E GUARANTEE

The guarantee only covers manufacturing defects and excludes unauthorized use.

PARTS

The guarantee for defective parts are 12 months. All shipping costs are to be paid by the consumer.

The manufacturer does not accept any responsability for any type of comprensation.

E JURISDICTION

In the event of legal action, the only Courts considered competent are those of Barcelona (Spain)

F CONDITIONS DE VENTE

F PRIX

Les prix du présent tarif correspondent à des Prix de Vente au Public. (EX-WORKS).

F FORME DE PAIEMENT

Lettre de crédit bancaire irrévocable o virement bancaire.

F CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

En tant que fabricants, nous nous réservons le droit de modifier sans préavis, les caractéristiques indiquées dans le présent catalogue, dans le but d'améliorer nos produïts.

F GARANTIE

La garantie couvre uniquement les défauts de fabrication, une utilisation incorrecte en étant totalement exclue.

PIECES

Cette garantie est de 12 mois sur les pièces défectueuses, leurs transports d'aller et de retour étant à la charge du client.

Les fabricants ne prendra en aucun cas à sa charge aucune indemnité quelle qu'elle soit.

F JURIDICTION

En cas de litige, seuls les Tribunaux de Barcelona (Espagne) seront compétents.

SOLICITE CATALOGO [E] REQUEST CATALOGS [F] DEMANDE DE CATALOGUES [D] KATALOGUE ANFORDERN

WWW.MACFRINPREMIUM.COM

mac-frin premium

RCR

www.recambiosrcr.com

RECAMBIOS Y COMPONENTES RESTAURACIÓN, S.L.
Roquetas, nave 115 - Pol. Ind. Can Magre
08187 - SANTA EULALIA DE RONÇANA
(Barcelona) - Spain
comercial@recambiosrcr.com
+34 938 486 767