



HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA-PANADERÍA



HPE-750



HPE-750 GRILL



HPE-930



HPE-960 / HPE-960 TRI

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DIMENSIÓN BANDEJAS	HUMIDIFICADOR	POTENCIA (W)	POTENCIA GRILL (W)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
HPE-750	4	435x315	NO	2x1335	-	38	230/50	607
HPE-750 GRILL	4	435x315	SÍ	2x1335	2000	39	230/50	986
HPE-930	3	600x400	NO	3500	-	50	230/50	1.233
HPE-960	4	600x400	SÍ	2x3200	-	62	230/50	1.585
HPE-960 TRI	4	600x400	SÍ	2x3200	-	62	230/III/50	1.649

PORTES PAGADOS

HPE-750
HPE-750 GRILL

HPE-930

HPE-960
HPE-960 TRI

dotación

DESCRIPCIÓN

3 bandejas planas en modelo HPE-930

4 bandejas planas en modelos HPE-750, HPE-750 GRILL, HPE-960 y HPE-960 TRI

Características

- Horno de convección eléctrico.
- Construidos en acero inoxidable.
- Interior esmaltado, excepto modelo HPE-930 cuyo interior está fabricado en acero inoxidable.
- Todos los modelos disponen de 2 ventiladores.
- Puerta fría con doble cristal.
- En modelo HPE-750 GRILL, el grill funciona con los ventiladores.
- Ventilador de altas prestaciones. Modelo HPE-960 con dos ventiladores con inversión de ciclo.
- Temporizador de 120'. Temperatura de 50º/300ºC.



HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA-PANADERÍA



SHEL-404



SHEL-404 HG



SHEL-603

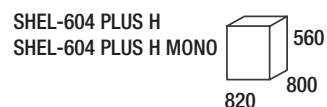
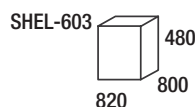
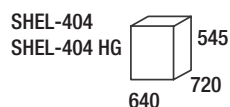


SHEL-604 PLUS

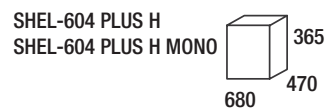
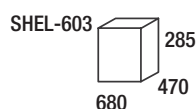
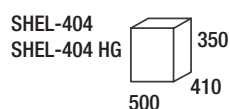
MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DOTACIÓN SERIE PARRILLAS	DIMENSIÓN BANDEJAS	HUMIDIFICADOR	POTENCIA (W)	POTENCIA GRILL (W)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SHEL-404	4	4	480x340/GN 2/3	NO	3100	-	230/50	1.047
SHEL-404 HG	4	4	480x340/GN 2/3	SI	3100	1400	230/50	1.572
SHEL-603	3	3	600x400/GN 1/1	NO	3900	-	230/50-60	1.651
SHEL-604 PLUS H	4	4	600x400/GN 1/1	SI	6300	-	400/50-60	2.386
SHEL-604 PLUS H MONO	4	4	600x400/GN 1/1	SI	6300	-	230/50-60	2.436

PORTES PAGADOS

MEDIDAS EXTERIORES



MEDIDAS INTERIORES



Características

- Construidos interior y exteriormente en acero inoxidable.
- Luz interior halógena.
- Micro de puerta, salvo en modelos SHEL-404 y SHEL-404 HG.
- Alarma de fin de ciclo.
- Temporizador de 0 a 60 minutos.
- Temperatura de trabajo de 0° a 250°C
- Funcionamiento en modo continuo.
- Termostato de seguridad.
- Inversor de giro en modelo SHEL-604 PLUS H.
- Puerta con doble cristal con tirador y apertura batiente.



HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO DIGITALES GASTRONOMÍA

COMPACT

517mm de ancho



SVFDEK 0623 P WA



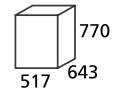
SVFDEK 061 P WA



SVFDEK 101 P WA

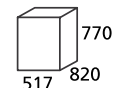
MODELO	MOTOR DOBLE SENTIDO	PESO (Kg)	RESISTENCIA VENT. (W)	CAPACIDAD BANDEJAS	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SVFDEK 0623 P WA	Sí	75	6300	6 GN 2/3	400/III/50-60	5.833
SVFDEK 061 P WA	Sí	90	7800	6 GN 1/1	400/III/50-60	6.355
SVFDEK 101 P WA	Sí	150	15600	10 GN 1/1	400/III/50-60	7.912

SVFDEK 0623 P WA

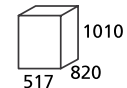


PORTES PAGADOS

SVFDEK 061 P WA



SVFDEK 101 P WA



accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
SCML	SONDA AL CORAZÓN DE PUNTO SIMPLE. SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO	308
	OPCIÓN DE APERTURA DE PUERTA DERECHA A IZQUIERDA (SOLICITAR AL HACER PEDIDO).	566
MLK HD623	CAMPANA DE CONDENSADOS PARA HORNO SVFDEK 0623 P WA	2.734
MLK HD061	CAMPANA DE CONDENSADOS PARA HORNOS SVFDEK 061/101 P WA	2.812



Características

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Cámara de cocción fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- Tirador ergonómico fabricado en material plástico resistente altas temperaturas.
- Ventilador auto-reverse con cambio del sentido de giro para uniformizar la temperatura en el interior de la cámara.
- Control automático de la válvula de vapor.
- Modelos digitales con posibilidad de grabar hasta 99 recetas, cocción en ΔT^a . Cada programa se puede grabar con 3 fases de cocción diferentes.
- Función de enfriamiento rápido de la cámara.
- Micro de paro de ventilador a la apertura de la puerta.
- Iluminación interior de la cámara de cocción.
- Bultete de silicona insertado en el marco de la puerta, fácilmente desmontable.
- Cristal interno de sencilla apertura para facilitar las operaciones de limpieza de las superficies entre los dos cristales.
- Puerta de doble acristalamiento para garantizar una ventilación de la puerta limitando la temperatura de la superficie externa.
- Termostato de temperatura de 50°/300°C.
- Termómetro digital para visualizar la temperatura en el interior de la cámara.
- Frecuencia eléctrica de 50/60 Herzios de serie.
- Doble velocidad del ventilador.
- Selector de cocción a convección, vapor o mixto.
- Lavado automático de serie.
- Separación entre bandejas de 30/60mm.
- Desagüe con filtro.



pratika modular

HORNOS ELÉCTRICOS Y A GAS MIXTOS CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO ELECTROMECAÑICOS Y DIGITALES TOUCH SCREEN



SVFDE 051 V
SVFDG 051 V



SVFDE 101 V
SVFDG 101 V



SVFDE 051 TV



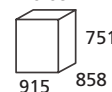
SVFDE 101 TV

ELECTROMECAÑICOS ELÉCTRICOS Y A GAS

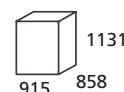
MODELO	ALIMENTACIÓN	PESO (Kg)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD BANDEJAS	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SVFDE 051 V	ELÉCTRICO	110	7900	5 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60	4.661
SVFDE 101 V	ELÉCTRICO	148	15800	10 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60	6.043
SVFDG 051 V	GAS	113	9500	5 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60	7.217
SVFDG 101 V	GAS	139	19000	10 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60	7.657

PORTES PAGADOS

SVFDE 051 TV
SVFDG 051 TV



SVFDE 101 TV
SVFDG 101 TV



DIGITALES TOUCH SCREEN ELÉCTRICOS Y A GAS

MODELO	ALIMENTACIÓN	PESO (Kg)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD BANDEJAS	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SVFDE 051 TV	ELÉCTRICO	90,6	7900	5 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60	6.685
SVFDE 101 TV	ELÉCTRICO	126,7	15800	10 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60	7.780
SVFDG 051 TV	GAS	90,6	9500	5 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60	7.966
SVFDG 101 TV	GAS	126,7	19000	10 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60	9.685

PORTES PAGADOS

CAMBIO DE INYECTORES: +88 EUROS

accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
DLFM	KIT DE DUCHA CON SOPORTE	262
	OPCIÓN DE APERTURA DE PUERTA DERECHA A IZQUIERDA (SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO).	565

MODELOS TOUCH SCREEN DOTADOS DE Sonda DE PUNTO SIMPLE Y AUTO-LAVADO DE SERIE.

Características

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Cámara de cocción fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- Tirador ergonómico fabricado en material plástico resistente a altas temperaturas. Cierre de la puerta a presión y apertura mediante giro lateral.
- Modelos electromecánicos sólo con posibilidad de Kit de ducha con soporte.
- Bandeja recoge líquidos y condensados, fabricada en acero inoxidable AISI 304, colocada bajo la puerta y conectada al desagüe.
- Soporte de bandejas en acero inoxidable AISI 304 compatible con bandejas GN 1/1 o 600x400mm. y desmontable. Separación entre bandejas de 74mm.
- Ventilador auto-reverse con cambio del sentido de giro para uniformizar la temperatura en el interior de la cámara. Quemador atmosférico.
- Burllete de silicona insertado en el marco de la puerta. fácilmente desmontable.
- Cristal interno de sencilla apertura para facilitar las operaciones de limpieza de las superficies entre los dos cristales.
- Puerta de doble acristalamiento para garantizar una ventilación de la puerta limitando la temperatura de la superficie externa.
- Control manual de la válvula de vapor.
- Micro de paro de ventilador a la apertura de la puerta.
- Termostato de temperatura de 50°/300°C.
- Iluminación interior de la cámara de cocción.
- **Frecuencia eléctrica de 50/60 Herzi de serie.**
- Doble velocidad del ventilador y selector de cocción a convección, vapor o mixto.
- Preparada para gas propano ó gas natural. Especificar tipo de gas al hacer el pedido.

Modelos digitales TOUCH SCREEN:

- Pantalla táctil capacitiva de 5". Libro de recetas pregrabado y posibilidad de personalizarlas con hasta 16 fases por receta. Posibilidad de cocción multinivel.
- Válvula de descarga de vapor con apertura electrónica.
- Termostato de temperatura de 30° a 280°C.



FERMENTADORAS Y SOPORTES PARA HORNOS



SV LM8T43

SV LM8T64

SV LM12T64

SV LM16T64

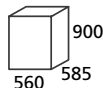
FERMENTADORAS

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DIM. BANDEJAS (mm)	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP €
SV LM8T43	8	GN 2/3 o 433x333	1500	230/50-60	55	1.653
SV LM8T64	8	GN 1/1 o 600x400	2000	230/50-60	70	1.757
SV LM12T64	12	GN 1/1 o 600x400	2000	230/50-60	73	1.918
SV LM16T64	16	GN 1/1 o 600x400	2000	230/50-60	78	2.015

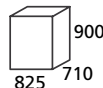
BANDEJAS NO INCLUIDAS

PORTES PAGADOS

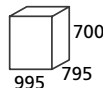
SV LM8T43



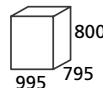
SV LM8T64



SV LM12T64



SV LM16T64



Características

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Cámara construida en acero inoxidable con posibilidad de insertar bandejas GN o 600x400mm.
- Temperatura de trabajo de 30°/60°C.
- Distancia entre bandejas 75mm.
- Tensión 230V/50-60Hz.

SOPORTES



MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
SFRK623T + PT623TSFR	Soporte en acero inoxidable con guías para 6 bandejas GN 2/3, para HORNO COMPACT SVFDEK0623 PW A. Dimensiones 465x554x845mm.	1.318
SFRK6T + PT6TSFRK	Soporte en acero inoxidable con guías para 8 bandejas, para HORNO COMPACT de 6/10 bandejas. Dimensiones 465x630x845mm.	1.416
SFAM5T + PT5TSFRM	Soporte en acero inoxidable con guías para 8 bandejas. Para modelos de 5 bandejas. Dimensiones 815x560x845mm.	1.356
SFAM10T + PT10TSFRM	Soporte en acero inoxidable con guías para 5 bandejas. Para modelos de 10 bandejas. Dimensiones 815x560x695mm.	1.173
SH885**	Mesa soporte de horno con estructura para 12 bandejas GN 1/1. Dimensiones 850x850x700mm.	639

** CONSULTAR MESAS SOPORTE DE HORNOS EN APARTADO MOBILIARIO E INOXIDABLE.

PORTES PAGADOS



rovemah modular

HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR INSTANTÁNEO O CON BOILER ELÉCTRICOS

EMOTION TOUCH SCREEN



EM-E611 D / B



EM-E1011 D / B



EM-E2011 D / B



HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR INSTANTÁNEO O CON BOILER ELÉCTRICOS

EMOTION TOUCH SCREEN



GRACIAS AL SIMPLE E INTUITIVO CONTROL “TOUCH SCREEN” (PANTALLA TÁCTIL CAPACITIVA), TENDRÁ EL PLENO CONTROL DE SU HORNO Y ESTARÁ INFORMADO DE TODAS LAS PRINCIPALES FUNCIONES ACTIVAS.



LA PANTALLA DA ACCESO RÁPIDO Y SENCILLO A LAS RECETAS MÁS UTILIZADAS O MÁS RECIENTEMENTE COCINADAS.



ADEMÁS DEL LAVADO AUTOMÁTICO LOS HORNOS EMOTION, VAN DOTADOS DE SERIE DE UNA DUCHA EXTRAÍBLE.



TODOS LOS CHEFS PUEDEN TENER SU RECETARIO PERSONAL, EL HORNO EMOTION PERMITE CREAR DE MODO SENCILLO E INTUITIVO SUS PROCESOS DE COCCIÓN Y RECETAS EN MUY POCOS PASOS. ADEMÁS PARA PODER REDUCIR MÁS ADELANTE LOS TIEMPOS DE CREACIÓN DEL RECETARIO

EL HORNO EMOTION PERMITE VER, MODIFICAR Y GRABAR LAS RECETAS PRESENTES EN MODULAR CHEF. EL PUERTO USB, SITUADO BAJO EL PANEL DE CONTROL LE PERMITIRÁ GRABAR SUS RECETARIOS PARA PODER CARGARLOS RÁPIDAMENTE EN OTROS HORNOS EMOTION O SIMPLEMENTE GRABARLOS EN EL ORDENADOR.



LOS HORNOS EMOTION PROPORCIONAN UNA COCCIÓN UNIFORME EN TODOS LOS NIVELES.



COCCIÓN MULTINIVEL. EL HORNO EMOTION PERMITE COCINAR PLATOS DIFERENTES AL MISMO TIEMPO, LE QUEDARÁ A USTED ELEGIR SI INSERTAR TODAS LAS BANDEJAS AL MISMO TIEMPO (FUNCIÓN ALL IN), O EXTRAER LAS BANDEJAS AL MISMO TIEMPO (ALL OUT). UNA FUNCIÓN ESPECIAL “DYNAMIC” LE PERMITIRÁ ADEMÁS PROGRAMAR DIFERENTES ENTRADAS Y SALIDAS EN TIEMPOS ESPECÍFICOS PREESTABLECIDOS DE CADA DÍA, TODO PARA PROGRAMAR AL MÍNIMO DETALLE SU SERVICIO.



rovemah modular

HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR INSTANTÁNEO O CON BOILER ELÉCTRICO

EMOTION TOUCH SCREEN

MODELOS ELÉCTRICOS VAPOR INSTANTÁNEO

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	PESO (Kg)	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (W)	ENTRADA DE AGUA	PRESIÓN BAR	PVP €
EM-E611 D	6 GN 1/1	141	11,6	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5	9.438
EM-E1011 D	10 GN 1/1	166	16,7	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5	11.816
EM-E2011 D	20 GN 1/1	310	31,1	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5	24.008

PORTES PAGADOS

MODELOS ELÉCTRICOS VAPOR CON BOILER

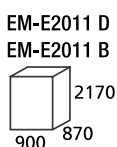
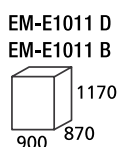
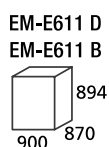
MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	PESO (Kg)	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (W)	ENTRADA DE AGUA	PRESIÓN BAR	PVP €
EM-E611 B	6 GN 1/1	145	14,1	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5	11.729
EM-E1011 B	10 GN 1/1	170	19,2	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5	14.309
EM-E2011 B	20 GN 1/1	320	36,6	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5	26.113

PORTES PAGADOS



accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
MLEM HD1011	CAMPANA DE CONDENSADOS PARA HORNOS EMOTION DE 6 Y 10 BANDEJAS	2.827



accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
EM SFA611 + EM PTSFA611	Soporte en acero inoxidable con guías para bandejas, para HORNO EMOTION de 6 bandejas. Dimensiones 815x560x845mm.	1.218
EM SFA1011 + EM PTSFA1011	Soporte en acero inoxidable con guías para bandejas, para HORNO EMOTION de 10 bandejas. Dimensiones 815x560x695mm.	982

** CONSULTAR MESAS SOPORTE DE HORNOS EN APARTADO MOBILIARIO E INOXIDABLE

Características

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Cámara de cocción fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- Tirador ergonómico.
- Horno multifunción con pantalla táctil "TOUCH SCREEN".
- 3 modalidades de cocción: Convección (30°-300°C), Vapor (30°-130°C) y Mixto vapor más convección (30°-300°C).
- Versiones de inyección directa o con boiler (de 35°C).
- Sonda multipunto de serie. 4 puntos de medición de la temperatura.
- Posibilidad de cocción en ΔT^a .
- Ventilador con 6 velocidades. Posibilidad de utilizar el ventilador en modo convección o semi estático (para cocciones más delicadas y pastelería).
- Ventilador auto-reverse con cambio del sentido de giro para uniformizar la temperatura en el interior de la cámara. Cálculo automático del tiempo de giro del ventilador en base al programa utilizado.
- Recetario y posibilidad de memorizar hasta 200 recetas personalizadas con hasta 16 fases por receta. El recetario viene pregrabado de fábrica y existe la posibilidad de modificar estas recetas y añadir nuevas.
- Excelente uniformidad de cocción (0/100%).
- BEST CHEF.** Función que da acceso rápido a las recetas más usadas por el chef o el menú que el chef usa más frecuentemente.
- Reducción de las pérdidas de peso después de la cocción.
- Sistema de auto-lavado automático de serie con 5 programas:
 - Aclarado rápido.
 - Ciclo de lavado manual.
 - Ciclo de lavado corto.
 - Ciclo de lavado medio.
 - Ciclo de lavado largo.
- Bandeja recoge líquidos y condensados fabricada en acero inoxidable AISI 304, colocada bajo la puerta y conectada al desagüe.
- Soporte de bandejas en acero inoxidable AISI 304 GN 1/1 y desmontable, con separación de 70 mm. entre bandejas.
- Modelos EM-E2011 D y EM-E2011 E estructura y carro porta-bandejas incluidos.
- Fácil actualización de los programas y del software mediante USB colocado bajo el panel de mandos.
- Función de cocción MULTI-NIVEL, que permite cocinar al mismo tiempo comidas diferentes o programar diferentes tiempos de cocción.
- Función de cocción pospuesta o nocturna. **Ducha con soporte de serie.**



HORNO DE VAPOR A PRESIÓN



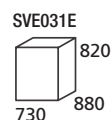
SVE031E



SVE031E

HORNO DE VAPOR A PRESIÓN

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DISTANCIA ENTRE GUÍAS	POTENCIA (Kw)	TEMPERATURA (°C)	PESO (Kg)	PRESIÓN BAR	PVP €
SVE031E	3 GN 1/1	80mm	15,5	+50°C/+122°C	110	1,2	20.943



PORTES PAGADOS

El horno de vapor a presión es ideal para los locales que necesitan una altísima calidad en el resultado final y una elevadísima velocidad de producción.

Entre los productos que se pueden cocinar, destacamos verduras, pescado, carne, arroz, pasta, salsas, etc.

Además este horno está especialmente indicado para PASTEURIZAR Y ESTERILIZAR FRASCOS: **ÚNICO HORNO QUE ALCANZA 1,2 BAR DE PRESIÓN**

Gracias a las características de la cocción a presión, el resultado es un alimento sano, rápido de cocinar y con las propiedades organolépticas ideales del producto. Los tiempos de cocción son de la mitad o un tercio del tiempo habitual en un horno clásico mixto de convección y vapor. Podemos obtener carnes tiernas y jugosas cuyo acabado se debe realizar en una salamandra o una plancha, además de pescados listos en un instante.

Ejemplos que podemos destacar son: 30Kg de brócoli cocinados en 1 minuto o de 12 a 20Kg de pulpo cocidos en 25 minutos.

accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
ACA031	ARMARIO CON ESTANTE Y GUÍAS 730x735x900mm	1.912
ABP031	SOPORTE CON ESTANTE Y GUÍAS 730x650x900mm	1.274
AKP00X	KIT DE BOTES PARA PASTEURIZACIÓN/ESTERILIZACIÓN	288



ACA031



ABP031



ACAP00X

Características

- Cámara y calderín en acero inoxidable AISI 316.
- Aislamiento térmico de cámara y calderín en fibra de cerámica.
- Junta de la puerta en silicona alimentaria resistente al calor y de larga duración.
- Guías extraíbles para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el centro de la cámara.
- Patas ajustables en altura.
- Cajón para recoger la condensación cuando se abre la puerta.
- Tono de aviso de final de ciclo.

- Sonda al corazón.
- Temporizador de arranque retardado.
- Control de presión con presostatos electrónicos.
- Función de precalentamiento y mantenimiento de la presión del calderín.
- Limpieza automática y programable del calderín.
- Gestión electrónica de la potencia del calderín.
- Sistema automático de cierre y apertura de la puerta.
- Sistema automático de disminución de la presión en la cámara.
- Puerto USB.
- Tensión 400V/III/50-60Hz.



HORNO ELÉCTRICO A CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO ELECTROMECÁNICO

COMPACT

550mm de ancho

MONOFÁSICO 230V/50Hz

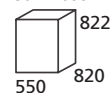


SGRE106C MONO

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DISTANCIA ENTRE GUÍAS	POTENCIA (Kw)	TEMPERATURA (°C)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SGRE106C MONO	6 GN 1/1	64mm	3	+30°C/+280°C	90	230/50	5.069

PORTES PAGADOS

SGRE106C MONO



Características

- Cámara hermética con esquinas redondeadas.
- Aislamiento de la cámara con lana de roca.
- Bulete de la puerta de silicona alimentaria resistentes a las altas temperaturas, fácil de limpiar y muy sólido.
- Guías extraíbles para facilitar la limpieza.
- Desagüe interno para limpiar de manera mas simple.
- Calentamiento ventilado con resistencias de alto rendimiento.
- Puerta con cierre automático.
- Patas ajustables en altura.
- Fácil acceso a los elementos electrónicos y eléctricos para facilitar las labores de mantenimiento y reparación.
- Puerta doble de cristal con ventilación interna.
- Bandeja para recoger el agua de condensación y conectada al sistema de desagüe del horno.
- Panel de mandos electromecánico con mandos para la temperatura, tiempo y humedad.
- Inversión periódica y automática del sentido de giro de los ventiladores.
- Bloqueo de giro de los ventiladores al abrir la puerta.
- Termostato de seguridad.
- Temperatura de trabajo: +30°C /+280°C.
- Pulsador de velocidad del ventilador.



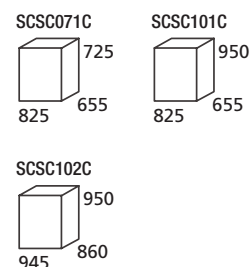
HORNOS DE REGENERACIÓN



HORNOS DE REGENERACIÓN

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DISTANCIA ENTRE GUÍAS	POTENCIA (Kw)	CAPACIDAD PLATOS	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SCSC071C	7 GN 1/1	75mm	6,3	14 Ø200-260mm	25	400/III/50+60	3.255
SCS101C	10 GN 1/1	75mm	12,5	20 Ø200-260mm 10 Ø270-320mm	36	400/III/50+60	3.837
SCS102C	10 GN 2/1	75mm	15,5	40 Ø200-260mm 20 Ø270-320mm	72	400/III/50+60	4.745

PORTES PAGADOS



Hornos de regeneración especialmente indicados para colectividades (colegios, hospitales, residencias, etc). Regenerar un producto significa devolver a la temperatura de servicio un producto preservando todas las características organolépticas del mismo sin alterar el sabor ni la estética.

Las ventajas son innumerables. En primer lugar la organización del flujo de trabajo. COCINAR-ABATIR-ALMACENAR y después REGENERAR permite organizar mejor los flujos de trabajo, cocinando todo en los horarios habituales y permitiendo conservar el producto cocinado y abatido de 7 a 15 días. Esto permite no tener mermas alimentarias, organizar mejor el personal en cocina, regenerar en cualquier momento sin necesidad de tener una cocina completa en todas las instalaciones. De esta manera se necesita solo instalar hornos de regeneración en los establecimientos donde se sirven las comidas y tener una sola cocina central donde se elaborarán los alimentos.

accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
ABS011	SOPORTE PARA SCSC071C Y SCS101C 830x600x840mm	415
ABS021	SOPORTE PARA SCS102C 950x780x840mm	481



Características

- Hornos de regeneración, para la regeneración de comidas refrigeradas (+3°C) y congeladas (-18°C).
- Cámara hermética con esquinas redondeadas.
- Aislamiento térmico de la cámara.
- Bultete de la puerta de silicona alimentaria resistentes a las altas temperaturas, fácil de limpiar y muy sólido.
- Guías extraíbles para facilitar la limpieza.
- Calentamiento ventilado con resistencias eléctricas blindadas.
- Puerta con cierre hermético.
- Fácil acceso al cableado y componentes eléctricos para su mantenimiento.
- Panel de mandos electromecánico.
- Temperatura de trabajo: +30°C +160°C.
- Chimenea para la salida del exceso de humedad.
- Parada automática de los ventiladores cuando se abre la puerta.
- Ventiladores con inversión de giro de forma periódica y automática.
- Tono de aviso de final de ciclo.
- Termostato de seguridad.
- Modelos con humedad, solicitar precios y plazo de entrega.



HORNOS DE COCCIÓN LENTA Y MANTENIMIENTO CALIENTE



SHSH031E

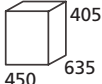
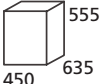


SHSH051E



HORNOS DE COCCIÓN LENTA Y MANTENIMIENTO CALIENTE

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DISTANCIA ENTRE GUÍAS	POTENCIA (w)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SHSH031E	3 GN 1/1	75mm	700	11	230/50+60	2.488
SHSH051E	5 GN 1/1	75mm	1000	18	230/50+60	2.731

SHSH031E	SHSH051E
	
450 405 635	450 555 635

PORTES PAGADOS

Gracias al particular sistema de calentamiento indirecto, garantizado por las resistencias que envuelven la cámara desde el exterior, el producto se cocina o se mantiene caliente sin secarse. Esta máquina, por tanto puede ser utilizada tanto como horno de cocción lenta, como mantenedor de alimentos calientes.

La comida puede ser cocinada envasada al vacío o directamente en la cámara, gracias a las válvulas frontales que permiten mantener la humedad en el interior o expulsarla. No necesita ni conexión a la red hídrica ni campana de aspiración. Las carnes resultarán jugosas, tiernas y cocinadas en su punto justo. Las verduras mantendrán su humedad original y tampoco el pescado sufrirá alteraciones.

La sonda al corazón (incluida con la máquina) permite controlar la temperatura final del producto.

La función automática "HOLD" permite realizar cocciones nocturnas largas y pasar automáticamente a la función de mantenimiento caliente.

El sistema único de calentamiento mediante resistencias que envuelven la cámara garantiza la extrema uniformidad de la cocción, delicadeza y reducidos consumos eléctricos.

Características

- Cámara hermética con esquinas redondeadas.
- Bultete de la puerta de silicona alimentaria resistentes a las altas temperaturas, fácil de limpiar y muy sólido.
- Guías extraíbles para facilitar la limpieza.
- Calentamiento estático con resistencia de hilo de bajo consumo que envuelve toda la cámara.

- Temperatura de trabajo: +30°C +120°C.
- Chimenea para la salida del exceso de humedad.
- Apilables.
- Termostato de seguridad.