

# Hornos mixtos COMPACT

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



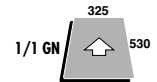
Modelo 026



Modelo 061



Modelo 101



MODELO	Vapor directo	Vapor directo	Vapor directo
Capacidad (GN)	6 x 2/3	6 x 1/1	10 x 1/1
Distancia entre guías (mm)	60	60	60
Dimensiones exteriores (mm)	510 x 625 x 880 h	510 x 800 x 880 h	510 x 800 x 1120 h

## VERSIÓN NABOO



### VERSIÓN ELÉCTRICA

COEN026R

COEN061R

COEN101R

Precio (€)

6.867 €

7.855 €

9.633 €

Potencia eléctrica total (kW)

5,25

7,75

15,5

Alimentación (V - 50 Hz)

3N AC 400

3N AC 400

3N AC 400



### VERSIÓN A GAS

Precio (€)

Potencia eléctrica total (kW)

Potencia térmica nominal (kW/kcal)

Alimentación (V - 50 Hz)

## VERSIÓN SAPIENS



### VERSIÓN ELÉCTRICA

COES026R

COES061R

COES101R

Precio (€)

5.086 €

5.679 €

7.360 €

Potencia eléctrica total (kW)

5,25

7,75

15,5

Alimentación (V - 50 Hz)

3N AC 400

3N AC 400

3N AC 400



### VERSIÓN A GAS

Precio (€)

Potencia eléctrica total (kW)

Potencia térmica nominal (kW/kcal)

Alimentación (V - 50 Hz)

## ACCESORIOS

ACCESORIOS	Modelo 026	Modelo 061	Modelo 101
Soporte base en Acero Inox	-	CSR061 577 €	CSR101 577 €
Portabandejas (a añadir a CSR)	-	CPT061 294 €	CPT061 294 €
Armario neutro con portabandejas	-	CAN061 664 €	CAN061 664 €
Sistema multi sonda. 2 sondas al corazón (by Naboo)	KSM 002 440 €	KSM 002 440 €	KSM 002 440 €
Sonda al corazón multipunto ø3mm (by Sapiens)	KSC004R 215 €	KSC004R 215 €	KSC004R 215 €
Ducha lavado	ICLD 171 €	ICLD 171 €	ICLD 171 €
*Suplemento optimización energética	SN 225 €	SN 225 €	SN 225 €
*Sistema de lavado automático líquido	ILCS1 569 €	ILCS1 569 €	ILCS1 569 €

\* Solicitar con el pedido del horno.



Modelo 061



**Caldeira**

6 x 1/1  
60  
875 x 650 x 705 h

**CBEN061R**

**9.090 €**

8,25  
3N AC 400



Modelo 061



**Vapor directo**

6 x 1/1  
60  
875 x 650 x 705 h

**CVEN061R**

**8.349 €**

8,25  
3N AC 400

**CVGN061R**

**9.732 €**

0,5  
8,5 / 7.310  
AC 230

**CBES061R**

**6.423 €**

8,25  
3N AC 400

**CVES061R**

**5.633 €**

8,25  
3N AC 400

**CVGS061R**

**7.114 €**

0,5  
8,5 / 7.310  
AC 230

**Modelo 061**

**NSR061** 577 €  
**KPT061** 294 €  
**NAN061** 1.074 €

**KSM 002** 440 €

**KSC004R** 215 €

**ICLD** 171 €

**SN** 225 €

**ILCS1** 569 €

**Modelo 061**

**NSR061** 577 €  
**KPT061** 294 €  
**NAN061** 1.074 €

**KSM 002** 440 €

**KSC004R** 215 €

**ICLD** 171 €

**SN** 225 €

**ILCS1** 569 €

**Equipamiento de serie**

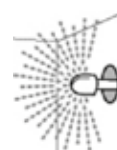
Compact by Naboo

- Sistema de lavado automático LCS - en dotación 1 envase de cartucho detergente líquido cdl05 - 990 gr.
- Sistema antical calout para los modelos con caldera - en dotación producto antical
- Sonda al corazón multipunto ø 3 mm.
- Conexión a la red wi-fi
- Conexión usb
- 2 velocidades de ventilación: normal / reducida

**Equipamiento de serie**

Compact by Sapiens

- 2 velocidades de ventilación: normal / reducida
- Conexión usb
- Preparación conexión rápida para sonda al corazón tramite conector externo a la cámara de cocción - sonda al corazón opcional



**Sistema de lavado**

LCS.  
Mod. 026 - 061 - 101  
Sistema de lavado automático

# Hornos mixtos

## COMPACT by Naboo

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

#### MODALIDAD DE COCCIÓN

- ICS (Interactive Cooking System) sistema automático de cocción para recetas Italianas, Francesas, Internacionales, Españolas, Rusas, Asiáticas, Alemanas completas de historia, ingredientes, procedimiento, programa de cocción automático y presentación del plato.
- Visualización instantánea en la cocción ICS del gráfico HACCP.
- Cocción manual con tres modalidades de cocción: Convección de 30°C a 300°C, Vapor de 30°C a 130°C, Combinado Convección+Vapor de 30°C a 300°C, de activación inmediata.
- Modalidad programable - Posibilidad de programar y memorizar procedimientos de cocción en secuencia automática (hasta 15 ciclos) atribuyendo a cada programa un nombre propio, una foto e información sobre la receta.
- Modalidad MULTINIVEL y JIT.
- MULTINIVEL DOBLE: el desdoblamiento en cada estante de la función multinivel permite doblar la capacidad productiva.
- Autoclima® sistema automático de medición y control del porcentaje de humedad en la cámara de cocción
- Fast-Dry® sistema de deshumidificación rápida de la cámara de cocción

#### CONECTIVIDAD WI-FI NABOOK

- Creación de recetas completas con ingredientes, procedimiento y foto ilustrativa.
- Acceso directo del device de cocción a la base de datos de recetas LAINOX con posibilidad de descarga.
- Creación de menús con cálculo de calorías y alérgenos, con formatos de impresión personalizados.
- Cálculo de los costes de los alimentos de las recetas y los menús por cada ración.
- Organización de la lista de la compra que se puede convertir en formato Pdf, Excel y Word.
- Sincronización de los dispositivos conectados a la misma cuenta.
- Control HACCP.
- Asistencia en remoto.
- Actualización software.

#### FUNCIONAMIENTO

- Pantalla configurable de acuerdo a las exigencias del usuario poniendo en primer plano los programas más usados por el usuario.
- Inicio de una cocción automática (ICS) "one touch"
- Organización de las recetas en carpetas con vista preliminar atribuyendo a cada carpeta un nombre propio.
- Reconocimiento inteligente de las recetas en las carpetas multinivel.
- Pantalla a color de 7 pulgadas LCD, de alta definición, capacitiva, con elección de funciones "Pantalla Táctil".
- Mando SCROLLER PLUS con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.

#### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Autodiagnóstico de control funcional antes de iniciar el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.
- Sistema de lavado automático LCS con cartucho de detergente integrado y dosificación automática.

- Sistema Anti calcáreo CALOUT de serie para el modelo con generador de vapor que previene la formación y la acumulación de calcáreo en el boiler con cartucho antical integrado y dosificación automática.
- Detergente líquido COMBICLEAN y anti calcáreo CALFREE en cartucho 100% reciclable.
- Sistema de lavado manual con ducha externa (opcional).

#### DOTACIONES DE CONTROL

- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Control paralelo de temperatura en cámara y en el corazón, sistema DELTA T.
- Condensación de vapores regulada automáticamente.
- Inicio cocciones diferido en el tiempo programable.
- 2 velocidades de ventilación, la velocidad baja activa la reducción de la potencia de calentamiento.
- Para cocciones particulares se puede programar la velocidad a intermitencia.
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección.
- Sonda para 2 corazones, exclusiva Lainox.
- Conexión sonda en el corazón mediante conector externo a la cámara de cocción, con posibilidad de conexión rápida de sonda con aguja para cocción al vacío y pequeños tamaños.
- Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción.
- Posibilidad de configurar el apagado del dispositivo al final del programa de lavado automático
- Predisposición al sistema de optimización energética SN (opcional).
- Programa de SERVICE para: Prueba de las funciones ficha electrónica y visualización de sondas de temperatura.
- Contadores de horas de funcionamiento del equipo para todas las funciones principales para el mantenimiento programado.
- EcoSpeed - En base a la cantidad y al tipo de Producto, Compact Naboo optimiza y controla el suministro de energía, mantiene siempre la justa temperatura de cocción evitando las oscilaciones.
- EcoVapor - Con el sistema EcoVapor se obtiene una clara reducción de los consumos de agua y energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción.
- GREEN FINE TUNING - para los modelos de gas, nuevo sistema modulación del quemador e intercambiador de alta eficiencia para evitar los derroches de potencia y reducir las emisiones nocivas.

#### FABRICACIÓN

- Protección contra los chorros de agua IPX4.
- Cámara perfectamente uniforme y hermética.
- Puerta de cierre con doble cristal templado, a intersticio de aire y cristal interno termorefectante para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.
- Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.
- Manija con abertura derecha e izquierda.
- Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimento ventilador.

# Hornos mixtos

## COMPACT by Sapiens

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

#### MODALIDAD DE COCCIÓN

- Automático con más de 90 programas de cocción probados y guardados, incluidos los programas para la recuperación de la temperatura en bandeja o en el plato.
- Programable con posibilidad de guardar 99 programas de cocción en secuencia automática (hasta 9 ciclos).
- Cocción manual con tres modalidades de cocción: Convección de 30°C a 300°C, Vapor de 30°C a 130°C, Combinado Convección+Vapor de 30°C a 300°C.
- Manual con puesta en marcha inmediata de la cocción
- Cocción con control de temperatura en el corazón (con sonda multipunto o sonda de aguja) (opcional).
- Autoclima® sistema automático de medición y control del porcentaje de humedad en la cámara de cocción.
- Fast-Dry® sistema de deshumidificación rápida de la cámara de cocción.
- Selección rápida de los programas favoritos scroll & push, con scroller dedicado.

#### FUNCIONAMIENTO

- Pantalla alfanumérico de LED de alta visibilidad HVS (High Visibility System) para visualización de valores de temperatura, Autoclima, tiempo y temperatura en el corazón.
- Pantalla de color de 2,4 pulgadas (LCD - TFT) para la visualización de programas favoritas, programas predefinidos, ventilación, lavado automático, menú, ajustes.
- Mando SCROLLER PLUS con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.
- Precalentamiento manual.

#### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Autodiagnóstico de control funcional antes y durante el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.
- Sistema de lavado automático LCS con cartucho de detergente integrado y dosificación automática (opcional).
- Sistema Anti calcáreo CALOUT de serie para el modelo con generador de vapor que previene la formación y la acumulación de calcáreo en el boiler con cartucho antical integrado y dosificación automática.
- Detergente líquido COMBICLEAN y anti calcáreo CALFREE en cartucho 100% reciclable.
- Sistema de lavado manual con ducha externa (opcional).

#### DOTACIONES DE CONTROL













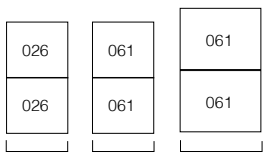
- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Condensación de vapores regulada automáticamente.
- Control automático respiradero cámara
- Humidificador manual
- Iluminación temporizada
- 2 velocidades de ventilación, la velocidad baja activa la reducción de la potencia de calentamiento.
- Preparación conexión rápida para sonda al corazón tramite conector externo a la cámara de cocción (sonda al corazón opcional).
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional).

- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de aguja para cocciones al vacío y pequeños tamaños (opcional)
- Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción.
- Predisposición al sistema de optimización energética SN (opcional).
- Programa de SERVICE para: Prueba de las funciones ficha electrónica y visualización de sondas de temperatura - Contadores de horas de funcionamiento del equipo para todas las funciones principales para el mantenimiento programado.
- ECOSPEED - según la cantidad y el tipo de producto en cocción, Compact Sapiens optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre la temperatura justa de cocción y evita las oscilaciones.
- ECOVAPOR - Con el sistema ECOVAPOR se obtiene una clara reducción de los consumos de agua y energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción.
- GREEN FINE TUNING - para los modelos de gas, nuevo sistema modulación del quemador e intercambiador de alta eficiencia para evitar los derroches de potencia y reducir las emisiones nocivas.

#### FABRICACIÓN

- Protección contra los chorros de agua IPX4.
- Cámara perfectamente uniforme y hermética, con soldaduras sin juntas.
- Puerta de cierre con doble cristal templado, a intersticio de aire y cristal interno termorefectante para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.
- Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.
- Manija con abertura derecha e izquierda.
- Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimento ventilador.

# Accesorios hornos mixtos COMPACT





<p><b>NSR</b></p>  <p>Soporte base en acero inox.</p> <table border="1"> <tr> <td>875 x 525 x 910 h</td> <td><b>NSR061</b></td> <td><b>576 €</b></td> </tr> <tr> <td colspan="3">(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061 - NAL061 - CBES061 - CVGS061)</td> </tr> </table>	875 x 525 x 910 h	<b>NSR061</b>	<b>576 €</b>	(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061 - NAL061 - CBES061 - CVGS061)			<p><b>NAL</b></p>  <p>Armario neutro con puerta (A añadir al CSR)</p> <table border="1"> <tr> <td></td> <td><b>NAL061</b></td> <td><b>440 €</b></td> </tr> <tr> <td colspan="3">(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061 - CBES061 - CVGS061)</td> </tr> </table>		<b>NAL061</b>	<b>440 €</b>	(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061 - CBES061 - CVGS061)																	
875 x 525 x 910 h	<b>NSR061</b>	<b>576 €</b>																										
(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061 - NAL061 - CBES061 - CVGS061)																												
	<b>NAL061</b>	<b>440 €</b>																										
(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061 - CBES061 - CVGS061)																												
<p><b>KPT</b></p>  <p>Portabandejas (A añadir al NSR)</p> <table border="1"> <tr> <td>10 x 1/1 GN</td> <td><b>KPT061</b></td> <td><b>294 €</b></td> </tr> <tr> <td colspan="3">(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061 - CBES061 - CVGS061)</td> </tr> </table>	10 x 1/1 GN	<b>KPT061</b>	<b>294 €</b>	(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061 - CBES061 - CVGS061)			<p><b>CAN</b></p>  <p>Armario neutro con portabandejas (A añadir al CSR)</p> <table border="1"> <tr> <td>10 X 1/1 GN</td> <td><b>CAN061</b></td> <td><b>664</b></td> </tr> </table>	10 X 1/1 GN	<b>CAN061</b>	<b>664</b>																		
10 x 1/1 GN	<b>KPT061</b>	<b>294 €</b>																										
(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061 - CBES061 - CVGS061)																												
10 X 1/1 GN	<b>CAN061</b>	<b>664</b>																										
<p><b>NAN</b></p>  <p>Armario neutro con puertas y portabandejas (A añadir al NSR)</p> <table border="1"> <tr> <td>10 x 1/1 GN</td> <td><b>NAN061</b></td> <td><b>1.074 €</b></td> </tr> <tr> <td colspan="3">(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061 - CBES061 - CVGS061)</td> </tr> </table>	10 x 1/1 GN	<b>NAN061</b>	<b>1.074 €</b>	(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061 - CBES061 - CVGS061)			<p><b>CPD</b></p>  <p>Plano de apoyo de acero inox (A añadir al CSR)</p> <table border="1"> <tr> <td></td> <td><b>CPD061</b></td> <td><b>195 €</b></td> </tr> <tr> <td colspan="3">(Mod. COEN061 - COEN101 - COES061 - COES101)</td> </tr> </table>		<b>CPD061</b>	<b>195 €</b>	(Mod. COEN061 - COEN101 - COES061 - COES101)																	
10 x 1/1 GN	<b>NAN061</b>	<b>1.074 €</b>																										
(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061 - CBES061 - CVGS061)																												
	<b>CPD061</b>	<b>195 €</b>																										
(Mod. COEN061 - COEN101 - COES061 - COES101)																												
<p><b>MCR E</b></p>  <p>Armario de mantenimiento y cocción lenta (A añadir al NSR)</p> <table border="1"> <tr> <td>450 x 630 x 400 h</td> <td><b>MCR031E</b></td> <td><b>1.811 €</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td><b>MCR051E</b></td> <td><b>2.011 €</b></td> </tr> <tr> <td colspan="3">3 x 1/1 GN (Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061 - CBES061 - CVGS061)</td> </tr> <tr> <td colspan="3">0,7 kW</td> </tr> <tr> <td colspan="3">AC 230 V - 50 HZ</td> </tr> </table>	450 x 630 x 400 h	<b>MCR031E</b>	<b>1.811 €</b>		<b>MCR051E</b>	<b>2.011 €</b>	3 x 1/1 GN (Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061 - CBES061 - CVGS061)			0,7 kW			AC 230 V - 50 HZ			<p><b>CKC   CKO</b></p> <p>Campana de aspiración, con condensador de aire (para utilizar solo en hornos ya preparados). Añadir accesorio NPK</p> <table border="1"> <tr> <td>875 x 875 x 250 h</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>0,3 kW</td> <td><b>CKV061</b></td> <td><b>2.324 €</b></td> </tr> <tr> <td colspan="3">AC 230 V - 50 Hz</td> </tr> <tr> <td colspan="3">(Mod. CBEN061, CVEN061, CVGN061, CBES061, CVES061 y CVGS 061)</td> </tr> </table>	875 x 875 x 250 h			0,3 kW	<b>CKV061</b>	<b>2.324 €</b>	AC 230 V - 50 Hz			(Mod. CBEN061, CVEN061, CVGN061, CBES061, CVES061 y CVGS 061)		
450 x 630 x 400 h	<b>MCR031E</b>	<b>1.811 €</b>																										
	<b>MCR051E</b>	<b>2.011 €</b>																										
3 x 1/1 GN (Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061 - CBES061 - CVGS061)																												
0,7 kW																												
AC 230 V - 50 HZ																												
875 x 875 x 250 h																												
0,3 kW	<b>CKV061</b>	<b>2.324 €</b>																										
AC 230 V - 50 Hz																												
(Mod. CBEN061, CVEN061, CVGN061, CBES061, CVES061 y CVGS 061)																												
<p><b>RP</b></p>  <p>Kit ruedas para soportes, de las cuales 2 con freno</p> <table border="1"> <tr> <td></td> <td><b>RP04</b></td> <td><b>294 €</b></td> </tr> </table>		<b>RP04</b>	<b>294 €</b>	 <table border="1"> <tr> <td>510 x 1025 x 250 h</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>0,3 kW</td> <td><b>CKO061</b></td> <td><b>2.324 €</b></td> </tr> <tr> <td colspan="3">AC 230 V - 50 Hz</td> </tr> <tr> <td colspan="3">(Mod. COEN061, COEN101, COES06 y COES101)</td> </tr> </table>	510 x 1025 x 250 h			0,3 kW	<b>CKO061</b>	<b>2.324 €</b>	AC 230 V - 50 Hz			(Mod. COEN061, COEN101, COES06 y COES101)														
	<b>RP04</b>	<b>294 €</b>																										
510 x 1025 x 250 h																												
0,3 kW	<b>CKO061</b>	<b>2.324 €</b>																										
AC 230 V - 50 Hz																												
(Mod. COEN061, COEN101, COES06 y COES101)																												
<p><b>CSR</b></p>  <p>Soporte base de acero inox</p> <table border="1"> <tr> <td>510 x 648 x 860 h</td> <td><b>CSR061</b></td> <td><b>577 €</b></td> </tr> <tr> <td colspan="3">(Mod. COEN061-COES061)</td> </tr> <tr> <td>510 x 648 x 710 h</td> <td><b>CSR101</b></td> <td><b>577 €</b></td> </tr> <tr> <td colspan="3">(Mod. COEN101-COES101)</td> </tr> </table>	510 x 648 x 860 h	<b>CSR061</b>	<b>577 €</b>	(Mod. COEN061-COES061)			510 x 648 x 710 h	<b>CSR101</b>	<b>577 €</b>	(Mod. COEN101-COES101)			<table border="1"> <tr> <td>510 x 850 x 250 h</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>0,3 kW</td> <td><b>CKO026</b></td> <td><b>1.849 €</b></td> </tr> <tr> <td colspan="3">AC 230 V - 50 Hz</td> </tr> <tr> <td colspan="3">(Mod. COEN026 y COES026)</td> </tr> <tr> <td></td> <td><b>CCE</b></td> <td><b>246 €</b></td> </tr> </table>	510 x 850 x 250 h			0,3 kW	<b>CKO026</b>	<b>1.849 €</b>	AC 230 V - 50 Hz			(Mod. COEN026 y COES026)				<b>CCE</b>	<b>246 €</b>
510 x 648 x 860 h	<b>CSR061</b>	<b>577 €</b>																										
(Mod. COEN061-COES061)																												
510 x 648 x 710 h	<b>CSR101</b>	<b>577 €</b>																										
(Mod. COEN101-COES101)																												
510 x 850 x 250 h																												
0,3 kW	<b>CKO026</b>	<b>1.849 €</b>																										
AC 230 V - 50 Hz																												
(Mod. COEN026 y COES026)																												
	<b>CCE</b>	<b>246 €</b>																										
<p><b>CPT</b></p>  <p>Portabandejas (A añadir al NSR)</p> <table border="1"> <tr> <td>10 x 1/1 GN</td> <td><b>CPT061</b></td> <td><b>293 €</b></td> </tr> <tr> <td colspan="3">(Mod. COEN061-COEN101-COES061-COES101)</td> </tr> </table>	10 x 1/1 GN	<b>CPT061</b>	<b>293 €</b>	(Mod. COEN061-COEN101-COES061-COES101)			<p><b>NNR</b></p>  <p>Marco de superposición para ajuste de altura, en la instalación de horno con campana</p> <table border="1"> <tr> <td>839 x 480 x 150 h</td> <td><b>NNR061</b></td> <td><b>195 €</b></td> </tr> <tr> <td colspan="3">(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061 - CBES061 - CVGS061)</td> </tr> </table>	839 x 480 x 150 h	<b>NNR061</b>	<b>195 €</b>	(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061 - CBES061 - CVGS061)																	
10 x 1/1 GN	<b>CPT061</b>	<b>293 €</b>																										
(Mod. COEN061-COEN101-COES061-COES101)																												
839 x 480 x 150 h	<b>NNR061</b>	<b>195 €</b>																										
(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061 - CBES061 - CVGS061)																												
<p><b>KCOE   KCVE   KCVG   KCBE</b></p>																												
	<p>Kit de superposición. Suplemento por hornos sobrepuestos (Incluye soporte inferior)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Horno inferior eléctrico</th> <th>Horno inferior a gas</th> <th>Horno inferior con boiler</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td><b>KCOE026</b> 712 €</td> <td><b>KCVG061</b> 1.328 €</td> <td><b>KCBE061</b> 1.139 €</td> </tr> <tr> <td></td> <td><b>KCOE061</b> 806 €</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td><b>KCVE061</b> 1.139 €</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Horno inferior eléctrico	Horno inferior a gas	Horno inferior con boiler		<b>KCOE026</b> 712 €	<b>KCVG061</b> 1.328 €	<b>KCBE061</b> 1.139 €		<b>KCOE061</b> 806 €				<b>KCVE061</b> 1.139 €													
	Horno inferior eléctrico	Horno inferior a gas	Horno inferior con boiler																									
	<b>KCOE026</b> 712 €	<b>KCVG061</b> 1.328 €	<b>KCBE061</b> 1.139 €																									
	<b>KCOE061</b> 806 €																											
	<b>KCVE061</b> 1.139 €																											

## OTROS ACCESORIOS

*Suplemento para optimización energética (sólo modelos eléctricos)	<b>SN</b> mod. 026 - 061 - 101	225 €	Sistema multisonda - 2 sondas al corazón multipunto - Ø 3 mm. VERSIÓN NABOO	<b>KSM002</b> mod. 026 - 061 - 101	440 €
*Cambio sentido de puerta	<b>NPS</b> mod. 026 - 061 - 101	362 €	Ducha de lavado con tubo flexible de acero inox - 2,5 m.	<b>ICLD</b> mod. 026 - 061 - 101	171 €
*Preparación para conexión campana de aspiración	<b>NPK</b> mod. 026 - 061 - 101	118 €	Estante de acero inox	<b>SM026</b> mod. 026	411 €
*Sonda al corazón multipunto - Ø3mm. VERSIÓN SAPIENS	<b>KSC004R</b> mod. 026-061-101	215 €	Protección contra el calor de acero inox, para pared lateral derecha (indispensable cuando el horno está situado cerca de otras fuentes de calor)	<b>PAC026</b> mod. 026	108 €
*Dos velocidades de ventilación: normal/reducida. VERSIÓN SAPIENS	<b>CVR</b> mod. 026 - 061 - 101	98 €		<b>PAC061</b> mod. 061	128 €
Sistema de lavado automático (1envase de 4,5kg VERSIÓN SAPIENS)	<b>ILCS1</b> mod. 026 - 061 - 101	569 €		<b>PAC061B</b> mod. 061 con boiler	108 €
Filtro grasas	<b>ICFX01</b> mod. 026 - 061 - 101	95 €		<b>PAC101</b> mod. 101	147 €
Sonda al corazón de aguja - Ø1 mm (sólo en hornos dotados de sonda al corazón)	<b>KSA001</b> mod. 026 - 061 - 101	195 €	Kit patas (h - 150 mm)	<b>NPF04</b> mod. 061	103 €

\*Solicitar con el pedido del horno.

## ACCESORIOS PARA EL MANTENIMIENTO

COMBICLEAN DETERGENTE ALCALINO 3 en 1. Producto detergente alcalino de triple acción, específico para la limpieza de la cámara de cocción. (2 envases de 5 l. cada uno)	<b>CDL05</b>	105 €	
CALFREE. Producto antical ecológico (2 envases de 4,5 l. cada uno)	<b>CCF05</b>	62 €	
Pulverizador para detergente 2 l.	<b>PL002</b>	33 €	
Pulverizador para detergente 5 l.	<b>PL005</b>	72 €	

# Multigrill Bandejas Gastronorm

## Lista de precios

Modelo	Acabado	Altura	2/3 GN (352 x 325 mm)		1/1 GN (530 x 325 mm)		2/1 GN (530 x 650 mm)		
			Código	Euros	Código	Euros	Código	Euros	
Rejilla	Cromada G	-	G2300	12	G1100	20	G2100	30	
	Acero Inox X	-	X2300	30	X1100	39	X2100	72	
Bandeja lisa	Acero Inox T	20 mm	T2302	39	T1102	43	T2102	82	
		40 mm	T2304	46	T1104	54	T2104	90	
		65 mm	T2306	51	T1106	60	T2106	101	
Bandeja perforada	Acero Inox F	20 mm	F2302	46	F1102	52	F2102	118	
		40 mm	F2304	52	F1104	61	F2104	126	
		65 mm	F2306	62	F1106	79	F2106	155	
		100 mm	-	-	F1110	101	F2110	197	
		150 mm	-	-	F1115	149	F2115	288	
Plancha aluminio acum. calor	Lisa AP	-	-	-	APL11	198	-	-	
Plancha aluminio acum. calor	Rallada AP	-	-	-	APR11	227	-	-	
Bandeja esmaltada	S	20 mm	-	-	S1102	59	S2102	92	
		40 mm	-	-	S1104	69	S2104	102	
		65 mm	-	-	S1106	76	S2106	115	
Cesta red metalica	Acero Inox R	1,8 Kg	R230	69	R1104	93	-	-	
		4,5 Kg	-	-	-	-	R2104	186	
Bandeja aluminio teflonada antiadherente	Lisa ATL	-	ATL23	48	AT11	58	-	-	
Bandeja aluminio teflonada antiadherente	Perforada ATF	-	ATF23	58	AF11	63	-	-	
Bandeja aluminio teflonada antiadherente	Teflonada AT	20 mm	AT230	46	AT02	64	-	-	
		40 mm	-	-	AT04	78	-	-	
		65 mm	-	-	AT06	82	-	-	
Rejilla para verduras	Acero Inox GV	-	GV230	80	GV110	132	-	-	
Rejilla para pinchos de 52 cm	Acero Inox GS	-	-	-	GS111	54	-	-	
Pincho 52 cm	Acero Inox SD	52 cm	-	-	SD052	21 ud.	-	-	
Rejilla para pinchos pequeños	Acero Inox GS	-	GS230	39	GS112	61	-	-	
Rejilla carne o pescado	GC	-	GC230	145	GC113	150	-	-	
Bandeja antiaherente tortillas	Aluminio TF	6 piezas	-	-	TF106	83	-	-	
		12 piezas	-	-	-	-	TF112	191	
Rejilla para pollos	Acero Inox P	4 piezas	P230	52	-	-	-	-	
		8 piezas	-	-	P1108	58	-	-	
Rejilla de chapa y tefión antiadherente	-	1 pieza	TF123	67	-	-	-	-	
		2 piezas	-	-	TF223	83	-	-	
		6 piezas	-	-	-	-	TF623	154	



# Kits multigrill promocional

**KIT RESTAURANTE** **MSK11R** **487,00 €**

1 x SG11C



**SPEEDY GRILL**

Parrilla especial para cocción de carnes y pescados. Introducción lado corto. Aleación de aluminio especial con tratamiento antiadherente de tres capas. 1/1 GN

2 x AT11



**FINGER GRILL**

Bandeja antiadherente, con lados abiertos. aluminio revestido con teflón. 1/1 GN - LISA

1 x S1102



**STEW PAN**

Bandeja esmaltada. aleación metálica, revestimiento de cerámica. 1/1 GN - h 20 mm

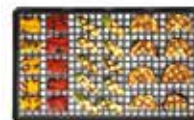
1 x R1104



**FRY BASKET**

Cesta de red para prefritos. Acero inox. 1/1 GN - 1,5 kg

1 x GV110



**SQUARE GRILL**

Parrilla especial para cocción de verduras. Aluminio. 1/1 GN

**KIT SUPERMERCADO / GASTRONOMÍA** **MSK11S** **725,00 €**

1 x SG11C



**SPEEDY GRILL**

Parrilla especial para cocción de carnes y pescados. Introducción lado corto. Aleación de aluminio especial con tratamiento antiadherente de tres capas. 1/1 GN

2 x PS1108



**SPEEDY CHICKEN**

Bandeja espacial antiadherente para pollos. Aleación de aluminio especial con tratamiento antiadherente de tres capas. H 145 mm - 1/1 GN - 8 pz

1 x GS112



**SKEWER GRILL 23**

Cocción de brochetas carnes y pescados. Acero inox. 1/1 GN - largo brochetas 23 cm

1 x GV110



**SQUARE GRILL**

Parrilla especial para cocción de verduras. Aluminio. 1/1 GN

2 x AT11



**FINGER GRILL**

Bandeja antiadherente, con lados abiertos. Aluminio revestido con teflón. 1/1 GN - lisa

Hasta 98 pollos en tan solo 35 minutos\*

\*Pollos de 950g



Speedy Chicken

Mod. PS1108

200,00 €

Asado perfecto simultáneo en ambos lados

Reduce hasta un 25% del tiempo respecto a una parrilla tradicional



Speedy Grill

Mod. SG11L (apertura longitudinal)

272,00 €

Mod. SG12C (apertura transversal)

272,00 €