

# 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   | 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.<br>2 sondas al corazón (by Naboo) | KSM 002 440 € | KSM 002 440 € | KSM 002 440 € |
| Sonda al corazón multipunto ø3mm<br>(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



**Caldera**

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).

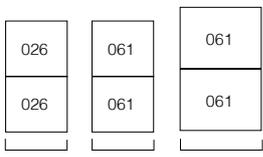
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de aguja para cocciones al vacío y pequeños tamaños (opcional)
- Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción.
- Predisposición al sistema de optimización energética SN (opcional).
- 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> </table> <table border="1"> <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 colspan="2">Horno inferior eléctrico</th> <th colspan="2">Horno inferior a gas</th> <th colspan="2">Horno inferior con boiler</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>KCOE026</b></td> <td><b>712 €</b></td> <td><b>KCVG061</b></td> <td><b>1.328 €</b></td> <td><b>KCBE061</b></td> <td><b>1.139 €</b></td> </tr> <tr> <td><b>KCOE061</b></td> <td><b>806 €</b></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>KCVE061</b></td> <td><b>1.139 €</b></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | Horno inferior eléctrico |                | Horno inferior a gas  |                    | Horno inferior con boiler |   | <b>KCOE026</b>    | <b>712 €</b>  | <b>KCVG061</b>         | <b>1.328 €</b>   | <b>KCBE061</b> | <b>1.139 €</b>   | <b>KCOE061</b>                            | <b>806 €</b> |   |                   |               |                | <b>KCVE061</b>   | <b>1.139 €</b> |                |                          |  |  |   |            |              |
| Horno inferior eléctrico   |   | Horno inferior a gas     |                | Horno inferior con boiler   |                    |                           |   |                   |               |                        |  |                |  |   |              |   |                   |               |                |                  |                |                |                          |  |  |   |            |              |
| <b>KCOE026</b>   | <b>712 €</b>  | <b>KCVG061</b>           | <b>1.328 €</b> | <b>KCBE061</b>  | <b>1.139 €</b>     |                           |   |                   |               |                        |  |                |  |   |              |   |                   |               |                |                  |                |                |                          |  |  |   |            |              |
| <b>KCOE061</b>   | <b>806 €</b>  |                          |                |   |                    |                           |   |                   |               |                        |  |                |  |   |              |   |                   |               |                |                  |                |                |                          |  |  |   |            |              |
| <b>KCVE061</b>   | <b>1.139 €</b>  |                          |                |   |                    |                           |   |                   |               |                        |  |                |  |   |              |   |                   |               |                |                  |                |                |                          |  |  |   |            |              |

## OTROS ACCESORIOS

|  |                                       |       |   |                                       |       |
|--|---------------------------------------|-------|---|---------------------------------------|-------|
| *Suplemento para optimización energética (sólo modelos eléctricos)             | <b>SN</b><br>mod. 026 - 061 - 101     | 225 € | Sistema multisonda - 2 sondas al corazón multipunto - Ø 3 mm. VERSIÓN NABOO   | <b>KSM002</b><br>mod. 026 - 061 - 101 | 440 € |
| *Cambio sentido de puerta  | <b>NPS</b><br>mod. 026 - 061 - 101    | 362 € | Ducha de lavado con tubo flexible de acero inox - 2,5 m.  | <b>ICLD</b><br>mod. 026 - 061 - 101   | 171 € |
| *Preparación para conexión campana de aspiración                               | <b>NPK</b><br>mod. 026 - 061 - 101    | 118 € | Estante de acero inox   | <b>SM026</b><br>mod. 026              | 411 € |
| *Sonda al corazón multipunto - Ø3mm. VERSIÓN SAPIENS                           | <b>KSC004R</b><br>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><br>mod. 026             | 108 € |
| *Dos velocidades de ventilación: normal/reducida. VERSIÓN SAPIENS              | <b>CVR</b><br>mod. 026 - 061 - 101    | 98 €  |   | <b>PAC061</b><br>mod. 061             | 128 € |
| Sistema de lavado automático (1envase de 4,5kg VERSIÓN SAPIENS)                | <b>ILCS1</b><br>mod. 026 - 061 - 101  | 569 € |   | <b>PAC061B</b><br>mod. 061 con boiler | 108 € |
| Filtro grasas  | <b>ICFX01</b><br>mod. 026 - 061 - 101 | 95 €  |   | <b>PAC101</b><br>mod. 101             | 147 € |
| Sonda al corazón de aguja - Ø1 mm (sólo en hornos dotados de sonda al corazón) | <b>KSA001</b><br>mod. 026 - 061 - 101 | 195 € | Kit patas (h - 150 mm)  | <b>NPF04</b><br>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<br>(352 x 325 mm) |       | 1/1 GN<br>(530 x 325 mm) |        | 2/1 GN<br>(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

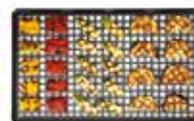
1 x R1104



**FRY BASKET**

Cesta de red para preritos. 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

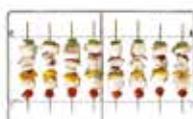
2 x PS1108



**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 €