

Hornos mixtos de Vapor Directo

VERSIÓN M

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Modelo 051



Modelo 071



Modelo 101

MODELO

		1/1 GN /  530 325	1/1 GN /  530 325	1/1 GN /  530 325
Capacidad	GN	5 x 1 / 1	7 x 1 / 1	10 x 1 / 1
Distancias entre guías	mm	70	70	70
Dimensiones ext. eléctrico	mm	830 x 640 x 595 h	830 x 640 x 760 h	830 x 640 x 970 h
Dimensiones ext. gas	mm	870 x 640 x 595 h	870 x 640 x 760 h	870 x 640 x 970 h



VERSIÓN ELÉCTRICA

	REV051M	REV071M	REV101M
Precio (€)	3.674 €	4.717 €	5.579 €
Potencia eléctrica total (kW)	7,25	12,5	14,5
Alimentación (V - 50 Hz)	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400
Peso - Bruto/Neto (Kg)	64 / 52	89 / 75	95 / 80



VERSIÓN A GAS

	RGV051M	RGV071M	RGV101M
Precio (€)	5.464 €	6.654 €	8.086 €
Potencia eléctrica total (kW)	0,25	0,5	0,5
Potencia térmica nominal (kW/kcal)	8,5	12	15
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230	AC 230	AC 230
Peso - Bruto/Neto (Kg)	80 / 68	110 / 97	115 / 101

ACCESORIOS

	Modelo 051	Modelo 071	Modelo 101
Soporte base en Acero Inox	RSR 071 536 €	RSR 071 536 €	RSR 110 536 €
Soporte porta bandejas	RSP 071 785 €	RSP 071 785 €	RSP 110 785 €
Armario para fermentación	RAC 071 1.878 €	RAC 071 1.878 €	RAC 110 1.878 €
Ducha de lavado	LD25 207 €	LD25 207 €	LD25 207 €

Hornos mixtos de Vapor Directo

VERSIÓN S



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Modelo 051



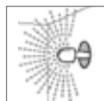
Modelo 071



Modelo 101

MODELO

				
Capacidad	GN	5 x 1 / 1	7 x 1 / 1	10 x 1 / 1
Distancias entre guías	mm	70a	70	70
Dimensiones ext. eléctrico	mm	830 x 640 x 595 h	830 x 640 x 760 h	830 x 640 x 970 h
Dimensiones ext. gas	mm	870 x 640 x 595 h	870 x 640 x 760 h	870 x 640 x 970 h



Sistema de lavado automático integrado. OPCIONAL



VERSIÓN ELÉCTRICA

	REV051S	REV071S	REV101S
Precio (€)	4.296 €	5.338 €	6.317 €
Potencia eléctrica total (kW)	7,25	12,5	14,5
Alimentación (V - 50 Hz)	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400
Peso - Bruto/Neto (Kg)	64 / 52	89 / 75	95 / 80



VERSIÓN A GAS

	RGV051S	RGV071S	RGV101S
Precio (€)	6.085 €	7.275 €	8.823 €
Potencia eléctrica total (kW)	0,25	0,5	0,5
Potencia térmica nominal (kW/kcal)	8,5	12	15
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230	AC 230	AC 230
Peso - Bruto/Neto (Kg)	80 / 68	110 / 97	115 / 101

ACCESORIOS

	Modelo 051	Modelo 071	Modelo 101
Soporte base en Acero Inox	RSR 071 536 €	RSR 071 536 €	RSR 110 536 €
Soporte porta bandejas	RSP 071 785 €	RSP 071 785 €	RSP 110 785 €
Armario para fermentación	RAC 071 1.878 €	RAC 071 1.878 €	RAC 110 1.878 €
*Sonda al corazón multipunto (versión S)	KSC 004 273 €	KSC 004 273 €	KSC 004 273 €
*2 velocidades de ventilación (version S)	RVR 110 €	RVR 110 €	RVR 110 €
*Sistema de lavado automático (versión S)	LM1 620 €	LM1 620 €	LM1 620 €
Ducha de lavado	LD25 207 €	LD25 207 €	LD25 207 €

*Solicitar con el pedido del horno.

Hornos mixtos de Vapor Directo

VERSIÓN M y VERSIÓN S

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Modelos	M	S
CARACTERÍSTICAS GENERALES		
Electromecánico, con selector de funcionamiento a convección, vapor, mixto o enfriamiento a puerta abierta	✓	—
Selector de temperatura regulable de 70 - 300 °C	✓	—
Temporizador programable hasta 120 minutos con aviso acústico final de cocción	✓	—
Autoreverse (inversión automática de la rotación del ventilador)	✓	✓
Indicador de control de funcionamiento	✓	—
Humidificador manual	✓	—
Respiradero manual de la cámara de cocción	✓	—
Iluminación cámara de cocción	✓	—
Mandos manuales con control electrónico	—	✓
Mando para la gestión de 4 ciclos con LED de visualización	—	✓
Mando de acceso directo a programas y recetas	—	✓
Display alfanumérico	—	✓
CLIMA con respiradero automático	—	✓
Autodiagnosis	—	✓
Programa de lavado semiautomático	—	✓
Mando para: humidificador, iluminación cámara de cocción, control del respiradero	—	✓

Versión M





CARACTERÍSTICAS GENERALES

Modelos	M	S
MODALIDAD DE COCCIÓN		
Convección 70 – 300 °C	✓	—
Convección con humidificador	✓	—
Vapor 70 - 100 °C	✓	—
Mixto convección/vapor 70 - 300 °C	✓	—
Convección con CLIMA 30 - 300 °C	—	✓
Vapor 30 - 130 °C (baja temperatura, atmosférico, forzado)	—	✓
Mixto convección/vapor con CLIMA 30 - 300 °C	—	✓
MODOS DE FUNCIONAMIENTO		
Manual en continuo	✓	✓
Manual a tiempo	✓	—
Manual a tiempo o con sonda al corazón (opcional)	—	✓
Automático con recetas pre-memorizadas	—	✓
Programable 99 programas con 4 ciclos en secuencia automática	—	✓
Ducha de lavado (opcional)	✓ OPC.	✓ OPC.
Sonda a corazón multipunto Ø 3 mm (opcional)	—	✓ OPC.
2 velocidades de ventilación: normal/reducida (opcional)	—	✓ OPC.
Sistema de lavado automático (opcional)	—	✓ OPC.



Versión S



Accesorios hornos mixtos

READY

NGP | NGP



Soporte base en acero Inox

830 x 585 x 850 h **RSR071** (Mod. 051-071) 519 €

830 x 585 x 750 h **RSR110** (Mod. 101) 519 €

RSP

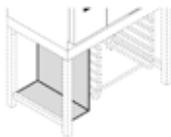


Soporte base en acero inox con portabandejas incorporado

830 x 585 x 850 h **RSP071** (Mod. 051-071) 785 €

830 x 585 x 750 h **RSP110** (Mod. 101) 785 €

RKD



Portadetergente (a añadir al soporte RSR o RSP). Capacidad 2 depósitos de 10 l

265 x 385 x 670 h **RKD071** (Mod. 051-071) 227 €

RKD110 (Mod. 101) 227 €

RAC



Armario caliente en acero inox con mandos electromecánicos y portabandejas incorporado

830 x 585 x 850 h **RAC071** (Mod. 051-071) 1.818 €

830 x 585 x 750 h **RAC110** (Mod. 101) 1.818 €

RKCV + CCE



Campana de aspiración, con condensador de aire (sólo para modelos eléctricos en hornos ya predispuestos) *Accesorio NPK

830 x 825 x 300 h **RKCV-RKCC051** (Mod. 051-071-101) 2.251 €

900 x 900 x 300 h **RAC110** (Mod. 101) 1.818 €

Colector campana para instalación externa

CCE 289 €

*Para ajustar la altura en la instalación del horno con campana imprescindible

SOPORTE RNR051 (mod. 051) 227 €

SOPORTE RNR071 (mod. 071) 227 €

SOPORTE RNR044 (mod. 044 - 054) 227 €

SOPORTE RNR 064 (mod. 064 - 074) 227 €

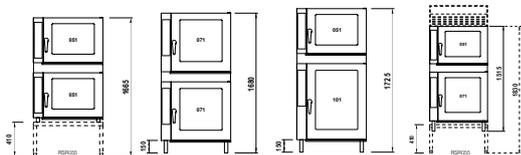
ERP



Kit de ruedas de las cuales 2 con freno. Con manguito (para soportes y armarios)

ERP014 341 €

RKE / RKG



Kit de sobreposición. Suplemento por hornos sobrepuestos

REV051 + REV051 **RKE055*** 805 €

RGV051 + RGV051 **RKG055*** 1.023 €

REV071 + REV071 **RKE077** 805 €

RGV071 + RGV071 **RKG077** 1.023 €

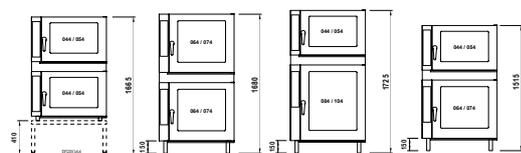
REV051 + REV071 **RKE055*** 805 €

RGV051 + RGV071 **RKG055*** 1.023 €

REV051 + REV101 **RKE055** 805 €

RGV051 + RGV101 **RKG055** 1.023 €

RKE / RKG PASTELERÍA



Kit de sobreposición. Suplemento por hornos sobrepuestos pastelería

REP044/054 + REP044/054 **RKE044*** 867 €

RGP044/054 + RGP044/054 **RKG044*** 1.064 €

REP064/074 + REP064/074 **RKE066** 867 €

RGP064/074 + RGP064/074 **RKG066** 1.064 €

REP044/054 + REP064/074 **RKE044** 867 €

RGP044/054 + RGP064/074 **RKG044** 1.064 €

REP044/054 + REP084/104 **RKE044** 867 €

RGP044/054 + RGP084/104 **RKG044** 1.064 €

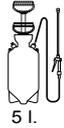
*Añadir soporte mod. **RSR055** o **RSR044** 395 €
Para Kit de sobreposición de hornos a convección, consultar precio.

OTROS ACCESORIOS

*Sistema de lavado automático (En dotación 1 bote de detergente DL010) VERSIÓN S - VAPOR DIRECTO	LM1 (Mod. 051-071-101)	620 €	Protección contra el calor de acero inox, para pared lateral derecha (indispensable cuando el horno está situado cerca de otras fuentes de calor)	KSA001	272 €
*Suplemento para optimización energética (sólo modelos eléctricos)	SN	224 €	Ducha de lavado, con flexible de acero inox, codos y conexiones - 2,5 m.	LD25	207 €
*Cambio sentido puerta VAPOR DIRECTO	NPS (Mod. 051-071-101)	420 €	Llave USB para actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción y datos HACCP VERSIÓN S	USB	47 €
*Preparación para conexión campana de aspiración VAPOR DIRECTO / PASTELERÍA	NPK	135 €	Filtro grasas (excepto pastelería)	RFX051	108 €
*Sonda al corazón multipunto - Ø 3 mm. VERSIÓN S	KSC004	272 €		RFX071	135 €
				RFX101	135 €
*Dos velocidades de ventilación: normal /reducida. VERSIÓN S - VAPOR DIRECTO	RVR (Mod. 051-071-101)	113 €			

*Solicitar con el pedido del horno.

ACCESORIOS PARA EL MANTENIMIENTO

Detergente para sistema de lavado automático LM mod. 201 - 202 (Incluye 1 depósito de 10 l.)	DL010	99 €	
Pulverizador para detergente 2 l.	PL002	33 €	
Pulverizador para detergente 5 l.	PL005	72 €	
Carro porta detergente en acero Inox. Capacidad 2 depósitos de 10 l. cada uno	CD002	856 €	 530 x 430 x 920 h

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 €