

# Hornos para pastelería y panadería

## AROMA by Naboo / by Sapiens

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



#### MODELO

| Modelo                      | 064               | 084                | 144                | 154                |
|-----------------------------|-------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Capacidad (60 x 40)         | 6                 | 8                  | 6 + 8              | 15                 |
| Distancia entre guías (mm)  | 87                | 90                 | 87 / 90            | 89                 |
| Dimensiones exteriores (mm) | 875 x 825 x 820 h | 930 x 825 x 1040 h | 930 x 825 x 1925 h | 960 x 825 x 1810 h |

### ⚡ VERSIÓN ELÉCTRICA

| VAPOR DIRECTO                 | AREN064R  | AREN084R  | AREN144R  | AREN154R  |
|-------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Precio (€)                    | 10.934 €  | 12.769 €  | 20.486 €  | 22.786 €  |
| Potencia eléctrica total (kW) | 10,5      | 16        | 26,5      | 31,8      |
| Alimentación (V - 50 Hz)      | 3N AC 400 | 3N AC 400 | 3N AC 400 | 3N AC 400 |

#### GENERADOR DE VAPOR

|                               |
|-------------------------------|
| Precio (€)                    |
| Potencia eléctrica total (kW) |
| Alimentación (V - 50 Hz)      |

### 🔥 VERSIÓN GAS

| VAPOR DIRECTO                      | ARGN064R    | ARGN084R    | ARGN144R    | ARGN154R    |
|------------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Precio (€)                         | 12.900 €    | 14.875 €    | 24.218 €    | 26.627 €    |
| Potencia eléctrica total (kW)      | 0,5         | 1           | 1,5         | 1,8         |
| Potencia térmica nominal (kW/kcal) | 12 / 10.320 | 18 / 15.480 | 30 / 25.800 | 36 / 30.960 |
| Alimentación (V - 50 Hz)           | AC 230      | AC 230      | AC 230      | AC 230      |

#### GENERADOR DE VAPOR

|                                    |
|------------------------------------|
| Precio (€)                         |
| Potencia eléctrica total (kW)      |
| Potencia térmica nominal (kW/kcal) |
| Alimentación (V - 50 Hz)           |

| ACCESORIOS   | Modelo 064     | Modelo 084     | Modelo 144   | Modelo 154   |
|--|----------------|----------------|--------------|--------------|
| Soporte base en Acero Inox   | NSR071 616 €   | NSR101 616 €   |              | -            |
| Soporte base en Acero Inox para abatidor (mod. 050-051)                        | NSR 071S 663 € | NSR101S 663 €  |              | -            |
| Portabandejas (Añadir al soporte NSR)  | NPT064 294 €   | NPT064 294 €   |              | -            |
| Armario de fermentación  | NLV084 2.732 € | NLV084 2.732 € |              | -            |
| *Sistema de lavado automático sólido   |                |                |              |              |
| Sonda al corazón multipunto para grandes dimensiones Ø 3 mm, largo aguja 180mm | KSC180 279 €   | KSC180 279 €   | KSC180 279 € | KSC180 279 € |



**Modelo 064**



6

87

875 x 825 x 820 h



**Modelo 084**



8

90

930 x 825 x 1040 h



**Modelo 144**



6 + 8

87 / 90

930 x 825 x 1925 h



**Modelo 154**



15

89

960 x 825 x 1810 h

**ARES064R**

**7.398 €**

10,5

3N AC 400

**ARES084R**

**9.257 €**

16

3N AC 400

**ARES144R**

**14.550 €**

26,5

3N AC 400

**ARES154R**

**18.504 €**

31,8

3N AC 400

**ARGS064R**

**9.387 €**

0,5

12 / 10.320

AC 230

**ARGS084R**

**11.111 €**

1

18 / 15.480

AC 230

**ARGS144R**

**18.044 €**

1,5

30 / 25.800

AC 230

**ARGS154R**

**22.526 €**

1,8

36 / 30.960

AC 230

**Modelo 064**

**NSR071 616 €**

**NSR071S 663 €**

**NPT064 294 €**

**NLV084 2.732 €**

**LCS 780 €**

**KSC180 279 €**

**Modelo 084**

**NSR101 616 €**

**NSR101S 663 €**

**NPT064 294 €**

**NLV084 2.732 €**

**LCS 780 €**

**KSC180 279 €**

**Modelo 144**

**LM3 1.500 €**

**KSC180 279 €**

**Modelo 154**

**LM2 940 €**

**KSC180 279 €**

**Equipamiento de serie**

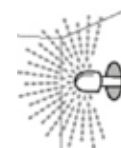
Aroma by Naboo

- Sonda al corazón multipunto  $\varnothing$  3 mm.
- Ducha integrada con enrollador automático.
- Conexión a la red wi-fi.
- Conexión usb.
- Carro portabandejas NKS154 (mod. 154)

**Equipamiento de serie**

Aroma by Sapiens

- Preparación conexión rápida para sonda al corazón tramite conector externo a la cámara de cocción - sonda al corazón opcional.
- Ducha integrada con enrollador automático.
- Conexión usb.
- Carro portabandejas NKS154 (mod. 154)
- 6 velocidades de ventilación.



**Sistema de lavado**

LCS. Mod. 064, 084  
 SCS. Mod. 064, 084  
 LM. Mod. 154, 144  
 Sistema de lavado automático

# Hornos para pastelería y panadería

## AROMA 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.
- 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 10 pulgadas LCD capacitiva, de alta definición, con elección de funciones "Pantalla Táctil".
- Mando SCROLLER PLUS con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.
- Abertura automática de la puerta mediante la presión del tacto "Open" (opcional)
- Visualización instantánea en la cocción ICS del gráfico HACCP.

#### LIMPIEZA 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 depósito integrado para los modelos de mesa y dosificador del detergente automático

- Detergente líquido COMBICLEAN en cartucho 100% reciclable para los modelos de mesa
- Por los modelos 144 / 154 Sistema de lavado automático LM con el uso del detergente líquido CombiClean en bidones.
- Sistema de lavado manual con ducha enrollable.

#### 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.
- Acceso facilitado a los parámetros programables del usuario, para personalizar el equipo mediante el menú de usuario.
- Inicio cocciones diferido en el tiempo programable.
- Posibilidad de elegir hasta 6 velocidades de ventilación; las primeras 3 velocidades activan automáticamente la reducción de 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, 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 - 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 IPX5.
- 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 apertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.
- Manija con apertura derecha e izquierda.
- Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.
- Deflector que se puede abrir para una

# Hornos para pastelería y panadería

## AROMA 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) asignando el nombre y el icono correspondiente.
- Cocción manual con tres modalidades de cocción: Convección de 30°C a 300°C, Vapor de 30°C a 130°C, Combinado 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).
- Autoclimate® 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

- Pantallas alfanuméricas de led de alta visibilidad HVS (High Visibility System) para visualización de valores de temperatura, Autoclimate, tiempo y temperatura en el corazón.
- Pantalla de color de 2,4 pulgadas (LCD - TFT) para la visualización de programas favoritos, programas predefinidos, ventilación, lavado automático, menú, ajustes.
- Mandos SCROLLER con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.
- Barras de LED para indicar la función temperatura, tiempo y temperatura en el corazón activada
- Pre calentamiento manual.

#### LIMPIEZA MANTENIMIENTO

- Autodiagnóstico de control funcional antes de iniciar el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.
- Sistema de lavado automático con depósito integrado para los modelos de mesa y dosificador del detergente automático (opcional).
- Detergente líquido COMBICLEAN en cartucho 100% reciclable para los modelos de mesa.
- Por los modelos 144 / 154 Sistema de lavado automático LM con el uso del detergente líquido CombiClean en bidones.
- Sistema de lavado manual con ducha enrollable.

#### 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.
- Acceso facilitado a los parámetros programables del usuario, para personalizar el equipo mediante el menú de usuario.
- Posibilidad de elegir hasta 6 velocidades de ventilación; las primeras 3 velocidades activan automáticamente la reducción de potencia de calentamiento.













- Para cocciones particulares se puede programar la velocidad a intermitencia.
- 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, 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 - Nuevo sistema modulación del quemador e intercambiador de alta eficiencia para evitar los derroches de potencia y reducir las emisiones nocivas.

#### FABRICACIÓN

- Cámara perfectamente uniforme y hermética, con soldaduras sin juntas.
- Puerta de cierre con doble cristal templado, exterior con efecto vidriado, a intersticio de aire y cristal interno termo-reflectante 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.

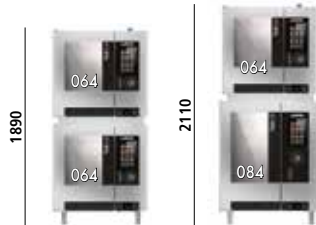
# Accesorios hornos Pastelería

## AROMA

|   |  |                                   |                |  |
|---|--|-----------------------------------|----------------|--|
| <b>NSR</b>  | Soporte base en acero inox.  |                                   |                |  |
|    | 875 x 750 x 860 h  | <b>NSR071</b><br>(mod. 064)       | <b>616 €</b>   |  |
|   | 930 x 750 x 710 h  | <b>NSR101</b><br>(mod. 084)       | <b>616 €</b>   |  |
| <b>NSR S</b>  | Soporte base en acero inox. para abatidor (mod. 050 - 051)   |                                   |                |  |
|    | 900 x 750 x 910 h  | <b>NSR071S</b><br>(mod. 064)      | <b>663 €</b>   |  |
|   | 930 x 750 x 910 h  | <b>NSR101S</b><br>(mod. 084)      | <b>663 €</b>   |  |
| <b>NPT</b>  | Portabandejas (A añadir al NSR)  |                                   |                |  |
|    | 8 x (600 x 400) † 55 mm  | <b>NPT064</b><br>(mod. 064 - 084) | <b>294 €</b>   |  |
| <b>NPD</b>  | Base de apoyo de acero inox (A añadir al NSR)  |                                   |                |  |
|   |  | <b>NPD071</b><br>(mod. 064)       | <b>195 €</b>   |  |
|   |  | <b>NPD101</b><br>(mod. 084)       | <b>195 €</b>   |  |
| <b>NLV</b>  | Armario de fermentación con humidificador, control digital y programables  |                                   |                |  |
|  | 12 x (600 x 400)<br>2,6 kW - AC230 V - 50 Hz<br>930 x 855 x 855 h  | <b>NLV084</b><br>(mod. 064-084)   | <b>2.732 €</b> |  |
| <b>NAL I KAL</b>  | Armario neutro con puerta (A añadir al NSR)  |                                   |                |  |
|  |  | <b>NAL071</b><br>(mod. 064)       | <b>488 €</b>   |  |
|   |  | <b>KAL101</b><br>(mod. 084)       | <b>488 €</b>   |  |
| <b>NSS I NTL</b>  | Estructura portabandejas extraíble con estructura de inserción   |                                   |                |  |
|  | Estructura de inserción  | <b>NTL071</b><br>(mod. 071)       | <b>166 €</b>   |  |
|   | 5 x (600 x 400) † 90 mm<br>430 x 600 x 510 h   | <b>NSE564</b><br>(mod. 064)       | <b>488 €</b>   |  |
|   | 8 x (600 x 400) † 85 mm<br>430 x 600 x 730 h   | <b>NSE864</b><br>(mod. 084)       | <b>606 €</b>   |  |
| <b>NKS</b>  | Carros monoblock con estructura portabandejas y bandeja de recogegotas   |                                   |                |  |
|  | 490 x 715 x 1.710 h<br>15 x (600 x 400) † 89 mm  | <b>NKS154</b><br>(1 EN DOTACIÓN)  | <b>2.051 €</b> |  |
| <b>CT</b>   | Carros de laboratorio para movilización bandejas   |                                   |                |  |
|   | 510 x 730 x 1750 h<br>18x(600x400) † 90 mm   | <b>CT186</b>                      | <b>1.222 €</b> |  |
| <b>KP</b>   | Kit patas con brida para soportes h 150 mm.  |                                   |                |  |
|    |  | <b>KP004</b>                      | <b>103 €</b>   |  |
| <b>RP</b>   | Kit ruedas para soportes, de las cuales 2 con freno  |                                   |                |  |
|    |  | <b>RP04</b>                       | <b>294 €</b>   |  |
| <b>NAN</b>  | Armario neutro con puertas y portabandejas (A añadir al NSR)   |                                   |                |  |
|  | 7 x (600 x 400)  | <b>NAN064</b>                     | <b>1.173 €</b> |  |
|   | 7 x (600 x 400)  | <b>NAN064</b>                     | <b>1.173 €</b> |  |
| <b>NCR</b>  | Carro para extracción estructuras con bandeja de recogegotas   |                                   |                |  |
|  | 400 x 771 x 911 h  | <b>NCR071S</b><br>(mod. 064-084)  | <b>1.233 €</b> |  |
| <b>NKC I KKC</b>  | Campana de aspiración, con condensador de aire (para utilizar solo en hornos ya preparados - Accesorio NPK).         |                                   |                |  |
|  | 875 x 1.050 x 300 h  | <b>NKC071</b><br>(mod. 064)       | <b>2.442 €</b> |  |
|   | 930 x 1.050 x 300 h  | <b>NKC101</b><br>(mod. 084)       | <b>2.442 €</b> |  |
|   | 960 x 1.050 x 300 h  | <b>NKC201</b><br>(mod. 154)       | <b>2.638 €</b> |  |
| 0,25 kW - AC 230 V - 50 Hz  | <b>CCE</b> Colector campana para conexión externa  |                                   |                |  |
|   | * Para ajustar la altura en la instalación del horno con campana imprescindible.<br>SOPORTE NSR071 S (sólo mod. 064) | <b>CCE</b>                        | <b>246 €</b>   |  |

## KEB | KGB

Kit de sobreposición. Suplemento por hornos sobrepuestos.



|                   |                |         |
|-------------------|----------------|---------|
| ARES064 + ARES064 | <b>KEB071P</b> | 831 €   |
| ARGS064 + ARGS064 | <b>KGB071P</b> | 1.074 € |
| ARES064 + ARES084 | <b>KEB101P</b> | 879 €   |
| ARGS064 + ARGS084 | <b>KGB101P</b> | 1.173 € |

## OTROS ACCESORIOS

|  |                               |       |   |                               |       |
|--|-------------------------------|-------|---|-------------------------------|-------|
| *Apertura puerta automática (no disponible con puerta contraria) VERSIÓN Naboo   | <b>NAA</b><br>(mod. 064 -084) | 244 € | *Sistema de lavado automático SCS Solid Clean System (En dotación, 2 botes de detergente de 1 kg cada uno) VERSIÓN SAPIENS                        | <b>SCS</b><br>(mod. 064 -084) | 780 € |
| *Cambio sentido puerta   | <b>NPS</b><br>(mod. 064 -084) | 362 € | *Sistema de lavado automático LM (En dotación, 1 depósito de detergente de 10 litros) VERSIÓN SAPIENS   | <b>LM2</b><br>(mod. 154)      | 940 € |
| Suplemento para optimización energética (sólo modelos eléctricos)  | <b>NPK</b>                    | 118 € | *Sonda al corazón multipunto - Ø 3 mm. VERSIÓN SAPIENS  | <b>KSC004</b>                 | 273 € |
| *Preparación para conexión campana de aspiración   | <b>SN</b>                     | 225 € | Sonda al corazón de aguja - Ø 1 mm. (Sólo si el horno lleva sonda)  | <b>KSA001</b>                 | 195 € |
| *SMOKEGRILL - Aromatización VERSIÓN Naboo  | <b>NSG</b>                    | 245 € |   | <b>NPA071</b><br>(mod. 064)   | 128 € |
| *Suplemento para conexión a la red Ethernet VERSIÓN NABOO  | <b>NETH</b>                   | 256 € | Protección contra el calor de acero inox, para pared lateral derecha (indispensable cuando el horno está situado cerca de otras fuentes de calor) | <b>NPA101</b><br>(mod. 084)   | 147 € |
| *Estructura extraíble versión pastelería + bastidor de inserción   | <b>NSS564</b><br>(mod. 064)   | 440 € |   |                               |       |
|  | <b>NSS864</b><br>(mod. 084)   | 468 € |   |                               |       |
| *Chimenea antiviento para modelos de gas (obligatoria para todas las instalaciones sin sistema de aspiración) mod. ARGN y ARGS | <b>CAV101</b><br>(mod. 084)   | 157 € |   |                               |       |
|  | <b>CAV201</b><br>(mod. 154)   | 313 € |   |                               |       |

\*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 € |  |
| Detergente para sistema de lavado automático SCS mod. 064 084 (Incluye 6 botes de 1 kg. cada uno)   | <b>SCL01</b> | 245 € |  |
| Detergente para sistema de lavado automático LM mod. 154 (Incluye 1 depósito de 10 l.)  | <b>DL010</b> | 99 €  |  |
| Pulverizador para detergente 2 l.   | <b>PL002</b> | 33 €  |  |
| Pulverizador para detergente 5 l.   | <b>PL005</b> | 67 €  |  |
| Carro porta detergente en acero Inox. Capacidad 2 depósitos de 10 l. cada uno   | <b>CD002</b> | 856 € |  |

# 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 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

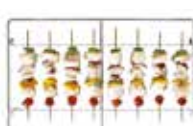
2 x PS1108



**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 €