



HIPERinnova

Equipamiento
HORNOS



2024
Tarifa



HORNO NERONE 595 4 BANDEJAS 435x350mm

La gama de hornos NERONE destaca por su fácil manejo y funcionamiento. Dotados de doble turbina para garantizar una cocción rápida y uniforme.

El frontal y la cámara de cocción están fabricadas en acero inoxidable con las esquinas totalmente redondeadas para facilitar su limpieza.

Fabricado con puerta de doble cristal e incluye iluminación.

Accesorios



PRECIOS

MODELO	DIMENSIONES EXT	DIMENSIONES CAM	POTEN	TENSION	CAPACIDAD	P.V.P.	€
595-4	589X660X580mm	464X420X360mm	3,35 KW	230 V/50HZ	4-435x350mm	924	€
BANDEJA INOX	435x350mm	-	-	-	-	27	€

HORNO NERONE GN 1/1 Y GN 1/1 CON GRIL 4 BANDEJAS

La gama de hornos NERONE destaca por su fácil manejo y funcionamiento. Dotados de doble turbina para garantizar una cocción rápida y uniforme.

El frontal y la cámara de cocción están fabricadas en acero inoxidable con las esquinas totalmente redondeadas para facilitar su limpieza.

Fabricado con puerta de doble cristal e incluye iluminación.

Accesorios



PRECIOS

MODELO	DIMENSIONES EXT	DIMENSIONES CAM	POTEN	TENSION	CAPACIDAD	P.V.P.	€
NERONE GN 1/1	686X660X580mm	560X420X370mm	3,15 KW	230 V/50HZ	4- GN 1/1	931	€
NERONE GN 1/1 GRILL	686X660X580mm	560X420X370mm	3,15+1,7KW	230 V/50HZ	4- GN 1/1	1.045	€



HORNO NERONE 600-3 Y 600-4 BANDEJA 600X400

La gama de hornos NERONE destaca por su fácil manejo y funcionamiento. Dotados de doble turbina para garantizar una cocción rápida y uniforme.

El frontal y la cámara de cocción esta fabricadas con acero Inoxidable con las esquinas totalmente redondeadas para facilitar su limpieza

Fabricado con puerta de doble cristal e incluye iluminación .



Accesorios



PRECIOS

MODELO	DIMENSIONES EXT	DIMENSIONES CAM	POTEN	TENSION	CAPACIDAD	P.V.P.	€
NERONE 600-3	775X700X560mm	650X660X560mm	3,35 KW	230 V/50HZ	3-400x600mm	1.162	€
NERONE 600-4	775X700X560mm	650X660X560mm	3,35 KW	230 V/50HZ	4-400x600mm	1.365	€
BANDEJA ALUMINIO	600X400mm	-	-	-	-	26	€
BANDEJA VARILLAS INOX	600X400mm	-	-	-	-	28	€

HORNO NERONE NEMID-5 BANDEJAS GN 1/1 Y 600X400mm

La gama de hornos NERONE MID DIGITAL destaca por su robustez, polivalencia, Ya que admite tanto bandejas GN 1/1 con 600x400, y por su eficacia gracias a sus 9 programas totalmente personalizables en los que se puede elegir tiempo, % de humedad (hasta el 100%) y temperatura.

Los hornos NERONE MID DIGITAL incluye de serie la sonda al corazón.

Sus principales características son:

- Regulación de porcentaje de agua inyectadas
- Sonda al corazón de serie
- Doble pantalla LCD
- Inversión de giro



Accesorios



PRECIOS

MODELO	DIMENSIONES EXT	DIMENSIONES CAM	POTEN	TENSION	CAPACIDAD	P.V.P.	€
NEMID-5	840X910X750mm	680X480X440mm	6,45 kw	230/380V 3+N	5-GN1/1y400x600	3.540	€
BANDEJAS INOX	GN 1/1- 530X325	-	-	-	-	24	€
BANDEJA VARILLA INOX	600X400mm	-	-	-	-	25	€



HORNO NEMID 7 BANDEJAS GN 1/1 Y 600X400mm

La gama de hornos NERONE MID DIGITAL destaca por su robustez, polivalencia, Ya que admite tanto bandejas GN 1/1 con 600x400, y por su eficacia gracias a sus 9 programas totalmente personalizables en los que se puede elegir tiempo, % de humedad (hasta el 100%) y temperatura. Los hornos NERONE MID DIGITAL incluye de serie la sonda al corazón.

Sus principales características son:

- Regulación de porcentaje de agua inyectadas
- Sonda al corazón de serie
- Doble pantalla LCD
- Inversión de giro



Accesorios



PRECIOS

MODELO	DIMENSIONES EXT	DIMENSIONES CAM	POTEN	TENSION	CAPACIDAD	P.V.P.	€
NEMID-7	840X910X930mm	680X480X620mm	10,7 KW	230/380V 3+N	6-GN 1/1 7-400x600	3.980	€
BANDEJA INOX	GN 1/1- 530X325	-	-	-	-	24	€
BANDEJA VARILLA INOX	600X400mm	-	-	-	-	25	€

HORNO NERONE NEMID-10 BANDEJAS GN 1/1 Y 600X400mm

La gama de hornos NERONE MID DIGITAL destaca por su robustez, polivalencia, Ya que admite tanto bandejas GN 1/1 con 600x400, y por su eficacia gracias a sus 9 programas totalmente personalizables en los que se puede elegir tiempo, % de humedad (hasta el 100%) y temperatura.

Los hornos NERONE MID DIGITAL incluye de serie la sonda al corazón.

Sus principales características son:

- Regulación de porcentaje de agua inyectadas
- Sonda al corazón de serie
- Doble pantalla LCD
- Inversión de giro



Accesorios



PRECIOS

MODELO	DIMENSIONES EXT	DIMENSIONES CAM	POTEN	TENSION	CAPACIDAD	P.V.P.	€
NEMID-10	840X910X750mm	680X480X440mm	12,7 KW	230/380V 3+N	10-GN1/1 o 400x600	4.356	€
MUEBLE NEMID	830X750X700mm	-	-	-	6 + 6-GN1/1-GN 2/3	1.020	€
BANDEJAS INOX	GN 1/1- 530X325	-	-	-	-	24	€
BANDEJA VARILLAS INOX	600X400mm	-	-	-	-	25	€



HORNO TECNOCOMBI ELECTRICO MIXTO 4 BANDEJAS GN 1/1

Accesorios

DESCRIPCION COMERCIAL:

Hornos mixtos convección que unen la tradición y tecnología en una combinación perfecta para quienes buscan equipos de cocción **avanzados, eficientes, robustos, fiables y precisos**. Es la solución perfecta para los chefs que requieren excelentes resultados con el máximo control personal sobre los parámetros de cocción.

Proyectado por Marc Sadler, para satisfacer a los chefs más exigentes en sus necesidades de usos e innovaciones en la cocina diseñándole una **pantalla LCD-TFT en color de alta visibilidad**, interactiva e intuitiva, que le dan una mejorada visualización de las recetas y las fases de cocción.

Tecnocombi está recomendado para:

Centros de cocina, Hoteles, también importante por la cantidad de comidas que se sirven en cada servicio, Restaurantes, Gastrobares, Tabernas y Cafeterías. Delicatessen, Food-trucks, Carnicerías, Charcuterías, Pescaderías, Supermercados u otras tiendas minoristas que ofrecen alimentos cocinados de su propia producción.

EXTREMADA FACILIDAD DE USO:

El cuadro de mando está equipado con dos pantallas alfanuméricas: una para el control de la temperatura y otra para establecer el tiempo o la temperatura de la sonda central para cocinar. Los controles táctiles capacitivos **touch control** junto al práctico mando **push & scroll** agilizan las operaciones de selección y confirmación.

Hasta **300 recetas**, entre las preinstaladas y las personales del chef, que se pueden encontrar rápidamente gracias a los **filtros**: por nombre de receta, personal y reciente y que gestionan hasta **8 fases de cocción**, incluyendo el precalentamiento automático.

Importante: **todos los parámetros de cocción se pueden variar durante cualquier momento en la cocción.**

CROMIA DEL INDICADOR PLAY:

Se ilumina en diferentes colores y nos indica la fase de trabajo en la que se encuentra el horno.

CONTROL DE LA TEMPERATURA Y HUMEDAD:

Los hornos digitales funcionan con convección (50-265 ° C), vapor (60-120 ° C), con ciclo mixto (60-250 ° C) con precalentamiento automático.

La temperatura de precalentamiento corresponde a la de la primera fase de cocción de la receta.

Los hornos digitales funcionan con vapor directo.

Se pueden gestionar hasta **19 niveles de humedad** en el ciclo mixto, con intervalos de 5% desde 0 a 90%.

Están equipados con **ráfaga de vapor programable** y seleccionable de hasta 20 segundos.

ROBUSTO Y HERMETICO: Cámara estanca de **acero inoxidable AISI 304** completamente soldada. Junta cierre puerta en goma de silicona, resistente al calor y al envejecimiento, montada firmemente por encaje en el frontal del horno

UNIFORMIDAD DE COCCIÓN:

La perfecta uniformidad de cocción está garantizada por el **deflector**, diseñado para mejorar la distribución del calor en la cámara, los ventiladores con tecnología **inverter**, que funcionan con 4 velocidades y se detienen instantáneamente y la estructura **porta bandejas de 70mm** de separación entre ejes, bien espaciadas.

AHORRO DE TIEMPO:

Inmediatez en alcanzar la temperatura elegida

Higiene perfecta en corto espacio de tiempo gracias a sus **4 niveles de lavado** que garantizan una perfecta higiene según el nivel de intensidad requerido. Son rápidos y efectivos: duran solo 24 minutos en el ciclo corto y un máximo de 75 minutos en el ciclo intensivo.

Extra: un ciclo de aclarado de 7 minutos.

ADEMAS:

Sonda corazón multipunto de 4 puntos .

Conector sonda vacío (sous-vide), indicada para cocciones al vacío o de piezas pequeñas o delicadas.

Servicio **Cloud**, mediante conexión Wi-Fi con ordenadores, portátiles, tablets...

El chef puede: añadir y/o modificar sus recetas y conectar sus hornos entre sí, especialmente útil para las cadenas de restaurantes y las grandes superficies.

Puerto USB, útil para la recuperación de los datos HACCP registrados durante las cocciones.

Vapor de actuación manual.

Iluminación led, con mínimo consumo, para tener bien iluminada la cámara durante la cocción.

*El horno está equipado con dos útiles **bandejas desagüe en acero inox** para la recogida del agua de condensación, con conducto de evacuación al desagüe,*

Manilla bidireccional diseñada para facilitar la apertura de la puerta con movimientos a derecha / izquierda y para poder ser actuada tanto con mano o brazo.

Producto fabricado en UE.

Dimensiones: 860x710x600mm / 0,68 m³ / 63 kg.



- Vapor directo, Electromecánico

DATOS TECNICOS:

CAPACIDAD:

Carga máxima alimento (kg): 20

Tipo / capacidad bandejas horno: 4 unidades GN 1/1

TRABAJO:

Temperatura Modalidad Vapor: 60 a 120°C

Temperatura Modalidad Mixto: 60 a 250°C

Temperatura Modalidad Convección: 50 a 275°C

Timer 0-540 min

ELECTRICIDAD:

Potencia total (Kw): 6,25

Tensión (V): 240 I+N+T (MONF)- 380 - 400 III+N+T (TRIF)

Frecuencia (Hz): 50/60

DIMENSIONES:

Dimensión cámara: 590x375x350 mm

Distancia entre guías bandejas: 70 mm

Espesor aislamiento: 35 mm

Altura pie: 65 mm

Altura pie regulable: 65/75 mm

Entrada agua: 3/4"

Ancho: 860 mm

Profundidad: 710 mm

Altura: 600 mm

Peso embalado: 63 Kg

Volumen embalado: 0,68 m³

PRECIOS

CODIGO	MODELO	MEDIDAS	M3	POTENC	VOLTAJE	ENERGIA	P.V.P.	€
951641	EOM04M	860x710x600 mm	0,68	6,25 KW	380V / 3N	ELECTRICO	3.682	€
951645	EOM04M/1	860x710x600 mm	0,68	6,25 KW	230V / 50 Hz	ELECTRICO	3.682	€



HORNO TECNOCOMBI ELECTRICO MIXTO 6 BANDEJAS GN 1/1

DESCRIPCION COMERCIAL:

Horno mixtos convección que unen la tradición y tecnología en una combinación perfecta para quienes buscan equipos de cocción **avanzados, eficientes, robustos, fiables y precisos**. Es la solución perfecta para los chefs que requieren excelentes resultados con el máximo control personal sobre los parámetros de cocción.

Proyectado por Marc Sadler, para satisfacer a los chefs mas exigentes en sus necesidades de usos e innovaciones en la cocina diseñándole una **pantalla LCD-TFT en color de alta visibilidad**, interactiva e intuitiva, que le dan una mejorada visualización de las recetas y las fases de cocción.

Tecnocombi está recomendado para:

Centros de cocina, Hoteles, también importante por la cantidad de comidas que se sirven en cada servicio, Restaurantes, Gastrobares, Tabernas y Cafeterías. Delicatessen, Food-trucks, Carnicerías, Charcuterías, Pescaderías, Supermercados u otras tiendas minoristas que ofrecen alimentos cocinados de su propia producción.

EXTREMADA FACILIDAD DE USO:

El cuadro de mando está equipado con dos pantallas alfanuméricas: una para el control de la temperatura y otra para establecer el tiempo o la temperatura de la sonda central para cocinar. Los controles táctiles capacitivos **touch control** junto al práctico mando **push & scroll** agilizan las operaciones de selección y confirmación.

Hasta **300 recetas**, entre las preinstaladas y las personales del chef, que se pueden encontrar rápidamente gracias a los **filtros**: por nombre de receta, personal y reciente y que gestionan hasta **8 fases de cocción**, incluyendo el precalentamiento automático.

Importante: **todos los parámetros de cocción se pueden variar durante cualquier momento en la cocción**.

CROMIA DEL INDICADOR PLAY:

Se ilumina en diferentes colores y nos indica la fase de trabajo en la que se encuentra el horno.

CONTROL DE LA TEMPERATURA Y HUMEDAD:

Los hornos digitales funcionan con convección (50-265 ° C), vapor (60-120 ° C), con ciclo mixto (60-250 ° C) con precalentamiento automático.

La temperatura de precalentamiento corresponde a la de la primera fase de cocción de la receta.

Los hornos digitales funcionan con vapor directo.

Se pueden gestionar hasta **19 niveles de humedad** en el ciclo mixto, con intervalos de 5% desde 0 a 90%.

Están equipados con **ráfaga de vapor programable** y seleccionable de hasta 20 segundos.

ROBUSTO Y HERMETICO: Cámara estanca de **acero inoxidable AISI 304** completamente soldada. Junta cierre puerta en goma de silicona, resistente al calor y al envejecimiento, montada firmemente por encaje en el frontal del horno

UNIFORMIDAD DE COCCIÓN:

La perfecta uniformidad de cocción está garantizada por el **deflector**, diseñado para mejorar la distribución del calor en la cámara, los ventiladores con tecnología **inverter**, que funcionan con 4 velocidades y se detienen instantáneamente y la estructura **porta bandejas de 70mm** de separación entre ejes, bien espaciadas.

AHORRO DE TIEMPO:

Inmediatez en alcanzar la temperatura elegida

Higiene perfecta en corto espacio de tiempo gracias a sus **4 niveles de lavado** que garantizan una perfecta higiene según el nivel de intensidad requerido. Son rápidos y efectivos: duran solo 24 minutos en el ciclo corto y un máximo de 75 minutos en el ciclo intensivo.

Extra: un ciclo de aclarado de 7 minutos.

ADEMAS:

Sonda corazón multipunto de 4 puntos.

Conector sonda de vacío (sous-vide), indicada para cocciones al vacío o de piezas pequeñas o delicadas.

Servicio **Cloud**, mediante conexión Wi-Fi con ordenadores, portátiles, tablets....

El chef puede: añadir y/o modificar sus recetas y conectar sus hornos entre sí, especialmente útil para las cadenas de restaurantes y las grandes superficies.

Puerto USB, útil para la recuperación de los datos HACCP registrados durante las cocciones.

Vapor de actuación manual.

Iluminación led, con mínimo consumo, para tener bien iluminada la cámara durante la cocción.

*El horno está equipado con dos útiles **bandejas desagüe en acero inox** para la recogida del agua de condensación, con conducto de evacuación al desagüe,*

Manilla bidireccional diseñada para facilitar la apertura de la puerta con movimientos a derecha / izquierda y para poder ser actuada tanto con mano o brazo.

Producto fabricado en UE.

Dimensiones: 860x710x740mm/0,62 m3/102kg

Accesorios



- Vapor directo, Electromecánico

DATOS TECNICOS:

CAPACIDAD:

Carga máxima alimento: 30 Kg

Tipo / capacidad bandejas horno: 6 GN 1/1

Grado IPX: 4

TRABAJO:

Velocidades convección: 4+4 Intermitente

Temperatura Modalidad Vapor: 60 a 120°C

Temperatura Modalidad Mixto: 60 a 250°C

Temperatura Modalidad Convección: 50 a 275°C

Timer: 0-540 min

ELECTRICIDAD:

Potencia resistencias: 8 Kw

Potencia motor ventilador: 1 x 0,25 Kw

Potencia total: 8,25 Kw

Tensión: 380 - 415v III+N+T

Frecuencia: 50/60 Hz

Electricidad: Manguera H07 RN-F

(nº cables x sección mínima Ø): 5 x 2,5 mm.

DIMENSIONES:

Dimensión cámara: 590x375x490 mm

Distancia entre guías bandejas: 70 mm

Espesor aislamiento: 35 mm

Entrada agua: 3/4"

Ancho: 860 mm

Fondo: 710 mm

Alto: 740 mm

Altura pata: 65 mm

Altura pata regulable: 65/75 mm

Peso neto: 90 Kg

Peso embalado: 102 Kg

Volumen embalado: 0,62 m³

PRECIOS

CODIGO	MODELO	MEDIDAS	M3	POTENC	VOLTAJE	ENERGIA	P.V.P.	€
951642	EOM06M	860x710x740 mm	0,79	8,25 KW	380V / 3N	ELECTRICO	4.540	€
951341	GOM06M	860x710x740 mm	0,80	10 + 0,25 KW	230V / 50 HZ	GAS	6.014	€



HORNO TECNOCOMBI ELECTRICO MIXTO 10 BANDEJAS GN 1/1

DESCRIPCION COMERCIAL:

Hornos mixtos convección que unen la tradición y tecnología en una combinación perfecta para quienes buscan equipos de cocción **avanzados, eficientes, robustos, fiables y precisos.**

Es la solución perfecta para los chefs que requieren excelentes resultados con el máximo control personal sobre los parámetros de cocción.

Proyectado por Marc Sadler, para satisfacer a los chefs mas exigentes en sus necesidades de usos e innovaciones en la cocina diseñándole una **pantalla LCD-TFT en color de alta visibilidad**, interactiva e intuitiva, que le dan una mejorada visualización de las recetas y las fases de cocción.

Tecnocombi está recomendado para:

Centros de cocina, Hoteles, también importante por la cantidad de comidas que se sirven en cada servicio, Restaurantes, Gastrobares, Tabernas y Cafeterías. Delicatessen, Food-trucks, Carnicerías, Charcuterías, Pescaderías, Supermercados u otras tiendas minoristas que ofrecen alimentos cocinados de su propia producción.

EXTREMADA FACILIDAD DE USO:

El cuadro de mando está equipado con dos pantallas alfanuméricas: una para el control de la temperatura y otra para establecer el tiempo o la temperatura de la sonda central para cocinar. Los controles táctiles capacitivos **touch control** junto al práctico mando **push & scroll** agilizan las operaciones de selección y confirmación.

Hasta **300 recetas**, entre las preinstaladas y las personales del chef, que se pueden encontrar rápidamente gracias a los **filtros**: por nombre de receta, personal y reciente y que gestionan hasta **8 fases de cocción**, incluyendo el precalentamiento automático.

Importante: **todos los parámetros de cocción se pueden variar durante cualquier momento en la cocción.**

CROMIA DEL INDICADOR PLAY:

Se ilumina en diferentes colores y nos indica la fase de trabajo en la que se encuentra el horno.

CONTROL DE LA TEMPERATURA Y HUMEDAD:

Los hornos digitales funcionan con convección (50-265 °C), vapor (60-120 °C), con ciclo mixto (60-250 °C) con precalentamiento automático.

La temperatura de precalentamiento corresponde a la de la primera fase de cocción de la receta.

Los hornos digitales funcionan con vapor directo.

Se pueden gestionar hasta **19 niveles de humedad** en el ciclo mixto, con intervalos de 5% desde 0 a 90%.

Están equipados con **ráfaga de vapor programable** y seleccionable de hasta 20 segundos.

ROBUSTO Y HERMETICO: Cámara estanca de acero inoxidable AISI 304 completamente soldada. Junta cierre puerta en goma de silicona, resistente al calor y al envejecimiento, montada firmemente por encaje en el frental del horno

UNIFORMIDAD DE COCCIÓN:

La perfecta uniformidad de cocción está garantizada por el **deflector**, diseñado para mejorar la distribución del calor en la cámara, los ventiladores con tecnología **invertir**, que funcionan con 4 velocidades y se detienen instantáneamente y la estructura **porta bandejas de 70mm** de separación entre ejes, bien espaciadas.

AHORRO DE TIEMPO:

Inmediatez en alcanzar la temperatura elegida

Higiene perfecta en corto espacio de tiempo gracias a sus **4 niveles de lavado** que garantizan una perfecta higiene según el nivel de intensidad requerido. Son rápidos y efectivos: duran solo 24 minutos en el ciclo corto y un máximo de 75 minutos en el ciclo intensivo.

Extra: un ciclo de aclarado de 7 minutos.

ADEMÁS:

Sonda corazón multipunto de 4 puntos.

Conector sonda de vacío (sous-vide), indicada para cocciones al vacío o de piezas pequeñas o delicadas.

Servicio **Cloud**, mediante conexión Wi-Fi con ordenadores, portátiles, tablets....

El chef puede: añadir y/o modificar sus recetas y conectar sus hornos entre sí, especialmente útil para las cadenas de restaurantes y las grandes superficies.

Puerto USB, útil para la recuperación de los datos HACCP registrados durante las cocciones.

Vapor de actuación manual.

Iluminación led, con mínimo consumo, para tener bien iluminada la cámara durante la cocción.

*El horno está equipado con dos útiles **bandejas desagüe en acero inox** para la recogida del agua de condensación, con conducto de evacuación al desagüe,*

Manilla bidireccional diseñada para facilitar la apertura de la puerta con movimientos a derecha / izquierda y para poder ser actuada tanto con mano o brazo.

Producto fabricado en UE.

Dimensiones: 860x710x1020mm /0,80m3/117Kg.

Accesorios



- Vapor directo, Electromecánico

DATOS TECNICOS:

CAPACIDAD:

Carga máxima alimento: 50 Kg
Tipo / capacidad bandejas horno: 10 GN 1/1
Grado IPX: 4

TRABAJO:

Velocidades convección: 4+4 Intermitente
Temperatura Modalidad Vapor: 60 a 120°C
Temperatura Modalidad Mixto: 60 a 250°C
Temperatura Modalidad Convección: 50 a 275°C
Timer: 0-540 min

ELECTRICIDAD:

Potencia resistencias: 16 Kw
Potencia motor ventilador: 2 x 0,25 Kw
Potencia total: 16,5 Kw
Tensión: 380 - 415v III+N+T
Frecuencia: 50/60 Hz

Electricidad: Manguera H07 RN-F
(nº cables x sección mínima ø): 5 x 2,5 mm.

DIMENSIONES:

Dimensión cámara: 590x375x770 mm
Distancia entre guías bandejas: 70 mm
Espesor aislamiento: 35 mm
Entrada agua: 3/4"
Ancho: 860 mm
Fondo: 710 mm
Alto: 1020 mm
Altura pata: 65 mm
Altura pata regulable: 65/75 mm
Peso neto: 102 Kg
Peso embalado: 117 Kg
Volumen embalado: 0,8 m³.

PRECIOS

CODIGO	MODELO	MEDIDAS	M3	POTENC	VOLTAJE	ENERGIA	P.V.P.	€
951643	EOM10M	860x710x1020 mm	1,04	16,50 KW	380V / 3N	ELECTRICO	5.683	€
951342	EOM10M	860x710x1020 mm	1,03	19 + 0,5 KW	230V / 50 Hz	GAS	7.375	€



HORNO TECNOCOMBI ELECTRICO DIGITAL 6 BANDEJAS GN 1/1

Accesorios

- VAPOR DIRECTO, ELECTRONICO Y PROGRAMABLE
- ELECTRONICO Y PROGRAMABLE, SONDA LANDA Y LAVADO AUT.

Fabricado en acero inoxidable

Los hornos mixtos de la línea Tecnocombi unen tradición y tecnología en una combinación perfecta para quienes buscan equipos de cocción avanzados, fiables y precisos, eficientes y robustos, con control digital Rediseñado los modelos actuales para satisfacer los requisitos de innovación en la cocción y en la facilidad de uso, recopilados a través de conversaciones con chefs de todo el mundo.

Los hornos digitales funcionan por convección (50-265 °C), vapor (60-120 °C), con ciclo mixto (60-250 °C) con precalentamiento automático.

La temperatura del precalentamiento es la de la primera fase de cocción de la receta.

Los hornos digitales Tecnocombi funcionan con vapor directo.

En el ciclo mixto se pueden gestionar hasta 19 niveles de humedad, con intervalos del 5% desde el 0 hasta el 90%.

Los hornos Tecnocombi digitales incluyen soplo de vapor inicial programable, cuya duración se puede definir libremente hasta un máximo de 20 segundos.

La perfecta uniformidad de cocción está garantizada por:

- El deflector, estudiado para optimizar la distribución del calor en la cámara.
- Los ventiladores de uso profesional están controlados por un invertir, funcionan con 4 velocidades y se detienen inmediatamente al invertirse la rotación y al abrirse la puerta.
- Las parrillas bien separadas, con distancia intermedia de 70 mm en el Tecnocombi.

FÁCIL DE LIMPIAR

Hay disponibles modelos con lavado automático de 4 niveles de intensidad y con ducha para lavado manual Tecnoinox ofrece detergente con abrillantador en un único producto



PRECIOS

CODIGO	MODELO	MEDIDAS	M3	POTENC	VOLTAJE	ENERGIA	P.V.P.	€
952642	EOM06D	860x710x740 mm	0,79	8,25 KW	380V / 3N	ELECTRICO	5.382	€
954642	EOM06SL	860x710x740 mm	0,80	8,25 KW	380V / 3N	ELECTRICO	6.406	€

HORNO TECNOCOMBI ELECTRICO DIGITAL 10 BANDEJAS GN 1/1

Accesorios

- VAPOR DIRECTO, ELECTRONICO Y PROGRAMABLE, SONDA LANDA Y LAVADO AUT.

Fabricado en acero inoxidable

Los hornos mixtos de la línea Tecnocombi unen tradición y tecnología en una combinación perfecta para quienes buscan equipos de cocción avanzados, fiables y precisos, eficientes y robustos, con control digital Rediseñado los modelos actuales para satisfacer los requisitos de innovación en la cocción y en la facilidad de uso, recopilados a través de conversaciones con chefs de todo el mundo.

Los hornos digitales funcionan por convección (50-265 °C), vapor (60-120 °C), con ciclo mixto (60-250 °C) con precalentamiento automático.

La temperatura del precalentamiento es la de la primera fase de cocción de la receta.

Los hornos digitales Tecnocombi funcionan con vapor directo.

En el ciclo mixto se pueden gestionar hasta 19 niveles de humedad, con intervalos del 5% desde el 0 hasta el 90%.

Los hornos Tecnocombi digitales incluyen soplo de vapor inicial programable, cuya duración se puede definir libremente hasta un máximo de 20 segundos.

La perfecta uniformidad de cocción está garantizada por:

- El deflector, estudiado para optimizar la distribución del calor en la cámara.
- Los ventiladores de uso profesional están controlados por un invertir, funcionan con 4 velocidades y se detienen inmediatamente al invertirse la rotación y al abrirse la puerta.
- Las parrillas bien separadas, con distancia intermedia de 70 mm en el Tecnocombi.

FÁCIL DE LIMPIAR

Hay disponibles modelos con lavado automático de 4 niveles de intensidad y con ducha para lavado manual Tecnoinox ofrece detergente con abrillantador en un único producto



PRECIOS

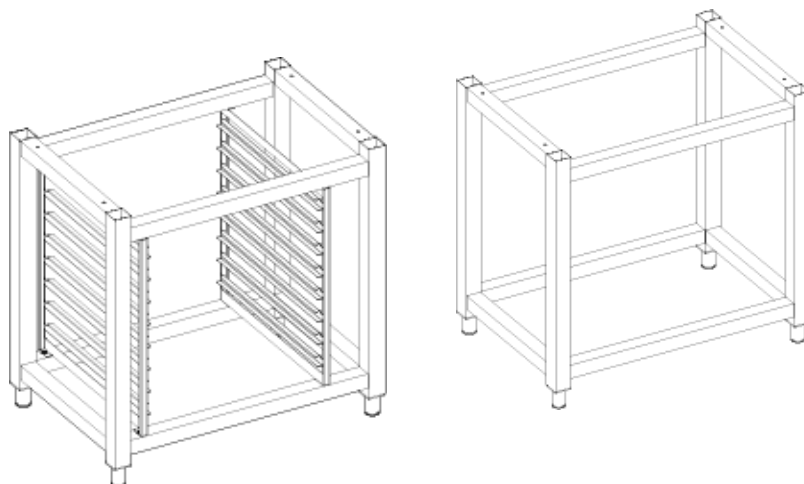
CODIGO	MODELO	MEDIDAS	M3	POTENC	VOLTAJE	ENERGIA	P.V.P.	€
952643	EOM10D	860x710x1020 mm	1,04	16,50 KW	380V / 3N	ELECTRICO	6.651	€
954643	EOM10SL	860x710x1020 mm	1,04	16,50 KW	380V / 3N	ELECTRICO	7.664	€



MESA BASE TECNOCOMBI

Accesorios

Fabricado en acero inoxidable

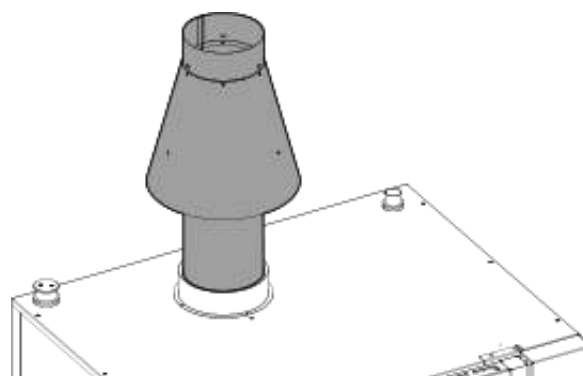


PRECIOS

CODIGO	DESCRIPCION	P.V.P.	€
951973	BASE HORNOS TECNOCOMBI 4 BANDEJAS GN 1/1	689	€
951974	BASE HORNOS TECNOCOMBI 6 E 10 BANDEJAS GN 1/1	676	€
951975	BASE CON PORTA BANDEJAS PARA HORNOS TECNOCOMBI 4 BANDEJAS GN 1/1	849	€
951976	BASE CON PORTA BANDEJAS PARA HORNOS TECNOCOMBI 6 E 10 BANDEJAS GN 1/1	836	€

CHIMENEA HORNOSTECNOINOX GAS

Accesorios



PRECIOS

CODIGO	DESCRIPCION	P.V.P.	€
951935	CHIMENEA APRUEBA DE VIENTO PARA HORNOS TECNOINOX GAS	239	€



GAMA HORNOS MIXTOS ZANUSSI PROFESIONAL

**Pantalla táctil**

La nueva interfaz de **pantalla táctil** está pensada para que todo resulte más sencillo: ultra intuitiva, fácil de aprender y de utilizar, personalizable. Disponible en más de 30 idiomas.

101 ajustes de humedad

Aporta más variedad a tu cocina gracias a la regulación entre el 0 y el 100% de la humedad generada por el acumulador y a la válvula de aire con apertura automática. Para comidas siempre perfectas.

Sensor lambda estándar

Controla con precisión y mantiene **constante la humedad** en la cámara de cocción.

Función Match

Magistar Combi y Rapido Chiller coordinan entre sí tanto sus operaciones en curso como las próximas. Además de **cocinar y enfriar**, puedes **fermentar y hornear** o **descongelar y cocinar**.

MAGiSTAR

COMBI-TS

**Modo automático**

Para facilitar y agilizar tu trabajo, Magistar Combi te ofrece ciclos automáticos y **11 nuevos ciclos especiales**.

Modo programas

Puedes guardar, organizar por categoría y compartir hasta **1000 programas de cocción** utilizando la memoria USB o nuestra conectividad.

AirFlow

Airflow es el sistema revolucionario para la distribución del aire durante la cocción. Gracias a AirFlow los resultados de cocción siempre son perfectos y uniformes.

Sonda de 6 sensores

Insuperable precisión de medición de la temperatura en el núcleo del producto.

Características innovadoras

SoloMio es la página inicial que puedes personalizar con tus funciones preferidas: tu vida en la cocina será más fácil y el flujo de trabajo más lineal.

El Calendario te permite programar el trabajo cotidiano y recibir avisos personalizados sobre tus tareas.

Cooking Optimizer propone la **secuencia de cocción más lógica** para optimizar los tiempos de cocción y lograr el máximo ahorro de energía.

HP Automatic Cleaning

Reduce los costes de limpieza hasta en un **15%***. Resultados incomparables con las funciones Economizer y la descalcificación automática del acumulador. Además, puedes elegir entre dos soluciones de detergente: sólido (estándar) o líquido.

Conectividad disponible




Supervisa tu horno en tiempo real desde cualquier ordenador o dispositivo inteligente con los servicios de conectividad de Zanussi.



HORNOS MAGISTAR COMBI TS 6 GN1/1

Horno mixto **TS** con: Boiler, panel de control táctil de alta resolución, sensor Lambda para control real de la humedad, sonda de temperatura de 6 puntos de control, 3 modos de cocción: automática, programas de recetas y manual. 7 niveles de velocidad del ventilador, sistema automáticos de lavado + descalcificación integrado y duchas retráctil incluida.




Opciones: Boiler AISI 316, cristal triple y cambio de apertura de puerta

	CODIGO	DESCRIPCIÓN	P.V.P.	€
	218780 ZCOG61T2G0	Magistar Combi TS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil 6 GN 1/1 gas, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática 19 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 867x775x808 mm kg 152 m3 0,85	16.460	€
	218760 ZCOG61T2H0	Magistar Combi TS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil 6 GN 1/1, gas, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática, GLP 19 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 867x775x808 mm kg 152 m3 0,85 Accesorios incluidos 922706 Adaptador chimenea 1	16.790	€
	218720 ZCOE61T2A0	Magistar Combi TS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil, 6x 1/1GN, ELECTRICO, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática 11,1 kW 380-415V 3N 50-60 Hz AxPxL 867x775x808 mm kg 134 m3 0,84	13.266	€

HORNOS MAGISTAR COMBI TS 10 GN1/1

Horno mixto **TS** con: Boiler, panel de control táctil de alta resolución, sensor Lambda para control real de la humedad, sonda de temperatura de 6 puntos de control, 3 modos de cocción: automática, programas de recetas y manual. 7 niveles de velocidad del ventilador, sistema automáticos de lavado + descalcificación integrado y duchas retráctil incluida.

Opciones: Boiler AISI 316, cristal triple y cambio de apertura de puerta.

	CODIGO	DESCRIPCIÓN	P.V.P.	€
	218782 ZCOG101T2G0	Magistar Combi TS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil 10 GN 1/1 gas, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática 31 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 867x775x1058 mm kg 177 m3 1,11	18.788	€
	218762 ZCOG101T2H0	Magistar Combi TS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil 10 GN 1/1, gas, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática, GLP 31 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 867x775x1058 mm kg 177 m3 1,11	19.162	€
	218722 ZCOE101T2A1	Magistar Combi TS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil, 10x1 / 1GN, ELECTRICO, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática. 19 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 867x775x1058 mm kg 159 m3 1,11	15.520	€



MAGiSTAR

ZANUSSI
 PROFESSIONAL

COMBI-DS


Pantalla digital

Una secuencia luminosa te guía y simplifica cada operación.

11 ajustes de humedad

Aporta más variedad a tu cocina con 11 niveles de regulación entre el 0 y el 100% de la humedad generada por el acumulador y a la válvula de aire con apertura automática.

Sensor lambda estándar

Controla con precisión y mantiene constante la humedad en la cámara de cocción.

Modo programas

Mediante la memoria USB o nuestra conectividad puedes guardar y compartir tus programas de cocción en otros hornos Magistar Combi. Puedes memorizar hasta 100 programas con un máximo de 4 fases de cocción cada uno.

AirFlow

Airflow es el sistema revolucionario para la distribución del aire durante la cocción. Gracias a AirFlow los resultados de cocción siempre son perfectos y uniformes.

Control de la temperatura en el núcleo mediante la sonda

El sensor mide con precisión la temperatura en el núcleo del alimento. Como opción puedes elegir la sonda de 6 sensores.

HP Automatic Cleaning

Lavado automático para una limpieza impecable, con descalcificación del acumulador integrada. Puedes elegir 2 tipos de detergente: sólido o líquido.

Conectividad disponible




Supervisa tu horno en tiempo real desde cualquier ordenador o dispositivo inteligente con los servicios de conectividad de Zanussi.



HORNOS MAGISTAR COMBI DS 6 GN1/1

Horno mixto **DS** con: Boiler, panel de control Digital, sensor Lambda para control real de la humedad, sonda de temperatura de 1 puntos de control, 2 modos de cocción: automática, programas de recetas y manual. 5 niveles de velocidad del ventilador, sistema automáticos de lavado + descalcificación integrado y duchas retráctil incluida.,




Opciones: Sonda 6 puntos, Boiler AISI 316, cristal triple y cambio de apertura de puerta y ducha retráctil.

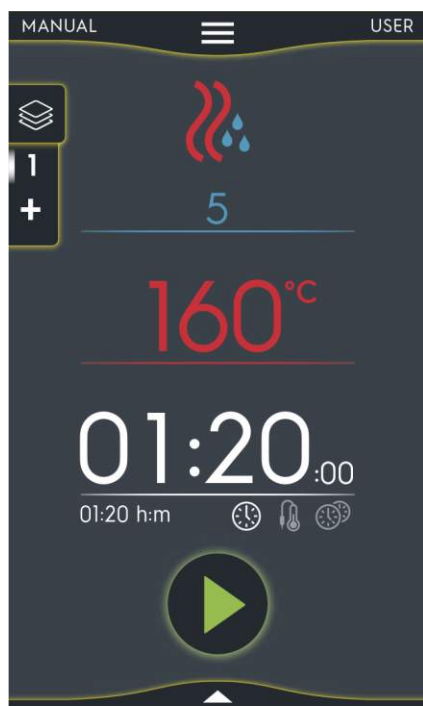
	CODIGO	DESCRIPCIÓN	P.V.P.	€
	218880 ZCOG61B2G0	Magistar Combi DS Horno mixto con boiler con control digital 6 GN 1/1 gas GN, programable, limpieza automática 19 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 867x775x808 mm kg 149 m3 0,89	12.810	€
	218860 ZCOG61B2H0	Magistar Combi DS Horno mixto con boiler con control Digital 6 GN 1/1 , gas GLP, programable, limpieza automática, GLP 19 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 867x775x808 mm kg 152 m3 0,85 Accesorios incluidos 922706 Adaptador chimenea 1	13.068	€
	218820 ZCOE61B2A0	Magistar Combi DS Horno mixto con boiler con control Digital, 6 GN1/1 , ELECTRICO, programable, limpieza automática. 11,10 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 867x775x808 mm kg 131 m3 0,85	9.609	€

HORNOS MAGISTAR COMBI DS 10 GN1/1

Horno mixto **DS** con: Boiler, panel de control Digital, sensor Lambda para control real de la humedad, sonda de temperatura de 1 puntos de control, 2 modos de cocción: automática, programas de recetas y manual. 5 niveles de velocidad del ventilador, sistema automáticos de lavado + descalcificación integrado y duchas retráctil incluida.,

Opciones: Sonda 6 puntos, Boiler AISI 316, cristal triple y cambio de apertura de puerta y ducha retráctil.

	CODIGO	DESCRIPCIÓN	P.V.P.	€
	218882 ZCOG101B2G0	Magistar Combi DS Horno mixto con boiler con control Digital 10 GN1/1 gas, programable, limpieza automática 31 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 867x775x1058 mm kg 174 m3 1,06	14.630	€
	218862 ZCOG101B2H0	Magistar Combi DS Horno mixto con boiler con control de pantalla Digital 10 GN 1/1 , gas GLP, programable limpieza automática, GLP 31 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 867x775x1058 mm kg 174 m3 1,06	14.927	€
	218822 ZCOE101B2A0	Magistar Combi DS Horno mixto con boiler con control de pantalla Digital, 10 GN1/1 , ELECTRICO, programable, limpieza automática. 19 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 867x775x1058 mm kg 156 m3 1,06	11.528	€



MAGiSTAR

ZANUSSI
 PROFESSIONAL

COMBI-TI


Pantalla táctil

La nueva interfaz de **pantalla táctil** está pensada para que todo resulte más sencillo: ultra intuitiva, fácil de aprender y de utilizar, personalizable. Disponible en más de 30 idiomas.

11 niveles de humedad

Aporta más variedad a tu cocina gracias a 11 ajustes de humedad y a la alta eficiencia del vapor instantáneo, con apertura automática de la válvula de salida.

Modo programas

Puedes guardar, organizar por categoría y compartir hasta **1000 programas de cocción** utilizando la memoria USB o nuestra conectividad.

AirFlow

Airflow es el sistema revolucionario para la distribución del aire durante la cocción. Gracias a **AirFlow** los resultados de cocción siempre son perfectos y uniformes.

Control de la temperatura en el núcleo mediante la sonda

El sensor mide con precisión la temperatura en el núcleo del alimento. Como opción puedes elegir la sonda de 6 sensores.

Características innovadoras

SoloMio es la página inicial que puedes personalizar con tus funciones preferidas: tu vida en la cocina será más fácil y el flujo de trabajo más lineal.

El Calendario te permite programar el trabajo cotidiano y recibir avisos personalizados sobre tus tareas.

HP Automatic Cleaning

Resultados insuperables con las funciones Economizer. Además, puedes elegir entre dos soluciones de detergente: sólido (estándar) o líquido.

Conectividad disponible

Supervisa tu horno en tiempo real desde cualquier ordenador o dispositivo inteligente con los servicios de conectividad de Zanussi.

Función Match




Magistar Combi y Rapido Chiller comunican sus operaciones actuales y siguientes entre sí en ambas direcciones.



HORNOS MAGISTAR COMBI TI 6 GN1/1

Horno mixto **TS** con: Vapor directo, panel de control táctil de alta resolución, sonda de temperatura de 1 puntos de control, 2 modos de cocción, programas de recetas y manual. 7 niveles de velocidad del ventilador, sistema automáticos de lavado.
Opciones: Sensor lambda, cristal triple y cambio de apertura de puerta y ducha retráctil.




Horno combinado con vapor directo y panel control táctil de alta resolución, 2 modos de cocción programas y manual. Sensor Lambda Para control de humedad real, sistema de lavado integrado. Sonda de aguja 1 sensor, estándar (opcional con 6 sensores)

	CODIGO	DESCRIPCIÓN	P.V.P.	€
	218680 ZCOG61K2G0	Magistar Combi TI Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil 6 GN 1/1 gas, 2 modos de cocción (programa de recetas, manual), limpieza automática 19 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 867x775x808 mm kg 152 m3 0,85	11.957	€
	218660 ZCOG61K2H0	Magistar Combi TI Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil 6 GN 1/1, gas GLP, 2 modos de cocción (programa de recetas, manual), limpieza automática, GLP 19 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 867x775x808 mm kg 152 m3 0,85 Accesorios incluidos 922706 Adaptador chimenea 1	12.056	€
	218620 ZCOE101K2A0	Magistar Combi TI Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil, 6x1 / 1GN, ELECTRICO, 2 modos de cocción (programa de recetas, manual), limpieza automática. 19 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 867x775x808 mm kg 152 m3 0,84	9.763	€

HORNOS MAGISTAR COMBI TI 10 GN1/1

Horno mixto **TS** con: Vapor directo, panel de control táctil de alta resolución, sonda de temperatura de 1 puntos de control, 2 modos de cocción, programas de recetas y manual. 7 niveles de velocidad del ventilador, sistema automáticos de lavado.
Opciones: Sensor lambda, cristal triple y cambio de apertura de puerta y ducha retráctil.

Horno combinado con vapor directo y panel control táctil de alta resolución, 2 modos de cocción programas y manual. Sensor Lambda Para control de humedad real, sistema de lavado integrado. Sonda de aguja 1 sensor, estándar (opcional con 6 sensores)

	CODIGO	DESCRIPCIÓN	P.V.P.	€
	218682 ZCOG101k2G0	Magistar Combi TI Horno mixto sin boiler con control de pantalla táctil 10 GN 1/1 gas, 2 modos de cocción (programa de recetas, manual), limpieza automática 21 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 867x775x1058 mm kg 154 m3 1,11	13.722	€
	218662 ZCOG101k2H0	Magistar Combi TI Horno mixto sin boiler con control de pantalla táctil 10 GN 1/1, gas GLP, 2 modos de cocción (programa de recetas, manual), limpieza automática, GLP 21 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 867x775x1058 mm kg 174 m3 1,06	13.849	€
	218622 ZCOE101K2A1	Magistar Combi TI Horno mixto sin boiler con control de pantalla táctil, 10 GN 1/1, ELECTRICO, 2 modos de cocción, programa de recetas, manual), limpieza automática. 19 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 867x775x1058 mm kg 144 m3 1,11	11.462	€



MAGiSTAR

ZANUSSI
 PROFESSIONAL

COMBI-DI



Pantalla digital

Una secuencia luminosa te guía y simplifica cada operación.

11 niveles de humedad

Aporta más variedad a tu cocina gracias a 11 ajustes de humedad y a la alta eficiencia del vapor instantáneo, con apertura automática de la válvula de salida.

Modo programas

Mediante la memoria USB o nuestra conectividad puedes guardar y compartir tus programas de cocción. Puedes memorizar hasta 100 programas con un máximo de 4 fases de cocción cada uno.

AirFlow

Airflow es el sistema revolucionario para la distribución del aire durante la cocción. Gracias a **AirFlow** los resultados de cocción siempre son perfectos y uniformes.

Control de la temperatura en el núcleo mediante la sonda

El sensor mide con precisión la temperatura en el núcleo del alimento. Como opción puedes elegir la sonda de 6 sensores.

HP Automatic Cleaning

Resultados de limpieza impecables. Puedes elegir entre dos tipos de detergente: sólido (estándar) o líquido.

Conectividad disponible

Supervisa tu horno en tiempo real desde cualquier ordenador o dispositivo inteligente con los servicios de conectividad de Zanussi.






HORNOS MAGISTAR COMBI DI 6 GN 1/1

Horno mixto **TS** con: Inyección directa de vapor, panel de control Digital, sonda de temperatura de 1 puntos de control, 2 modos de cocción: programas de recetas y manual. 5 niveles de velocidad del ventilador, sistema automáticos de lavado.
Opciones: Sensor lambda, sonda temperatura 6 puntos, cristal triple y cambio de apertura de puerta y ducha retráctil.

	CODIGO	DESCRIPCIÓN	P.V.P.	€
	218980 ZCOG61G2G0	Magistar Combi DI Horno mixto sin boiler con control digital 6 GN 1/1 gas, programable, limpieza automática 12 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 867x775x808 mm kg 132 m3 0,85	10.263	€
	218760 ZCOG61T2H0	Magistar Combi DI Horno mixto sin boiler con control Digital 6 GN 1/1, gas GLP, programable, limpieza automática, GLP 12 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 867x775x808 mm kg 132 m3 0,85 Accesorios incluidos 922706 Adaptador chimenea 1	10.466	€
	218920 ZCOE61T2A0	Magistar Combi DI Horno mixto sin boiler con control Digital, 6 GN 1/1, ELECTRICO, programable, limpieza automática, 11,10 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 867x775x808 mm kg 124 m3 0,85	8.266	€

HORNOS MAGISTAR COMBI DI 10 GN 1/1

Horno mixto **TS** con: Inyección directa de vapor, panel de control Digital, sonda de temperatura de 1 puntos de control, 2 modos de cocción: programas de recetas y manual. 5 niveles de velocidad del ventilador, sistema automáticos de lavado.
Opciones: Sensor lambda, sonda temperatura 6 puntos, cristal triple y cambio de apertura de puerta y ducha retráctil.

	CODIGO	DESCRIPCIÓN	P.V.P.	€
	218982 ZCOG101C2G0	Magistar Combi DI Horno mixto sin boiler con control Digital 10 GN 1/1 gas, programable, limpieza automática 21 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 867x775x1058 mm kg 154 m3 1,06	11.809	€
	218762 ZCOG101C2H0	Magistar Combi DI Horno mixto sin boiler con control Digital 10 GN 1/1, gas GLP, programable, limpieza automática, GLP 21 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 867x775x1058 mm kg 154 m3 1,04	12.045	€
	218792 ZCOG101T2G1	Magistar Combi DI Horno mixto sin boiler con control Digital, 10 GN 1/1, ELECTRICO, programable, limpieza automática. 19 kW 380-415 V 1 3N 50-60 Hz AxPxL 867x775x1058 mm kg 144 m3 1,06	9.889	€



HORNO PIZZA SMALL G2

Es ideal para introducción en el mundo de la pizza gracias a su diseño robusto y compacto podrá ubicarlo incluso en la contra barra.
 Disponible en 2 cámaras de cocción para pizza de 36cm de diámetro
 Construida totalmente en acero inoxidable AISIS 304 (18/10)
 Superficie de cocción de piedra refractaria
 Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión de calor al exterior.
 Iluminación en el interior
 Temporizador para el ajuste del tiempo de cocción
 Temperatura regulable de 0/350°C
 Patas anti deslizantes
 Potencia: 3,2 kw
 Voltaje: 230v
 Nº. Cámaras: 2
 Capacidad: 2 pizza / 360 mm
 Dimensiones: 550x430x430 mm
 Dimensión Cámara: 410x360x110 mm
 Peso: 30 kg

Accesorios



PIZZA 36 CM



PRECIOS

CODIGO	MEDIDAS EXT	MEDIDAS CAM	POTENC	VOLTAJE	ENERGIA	P.V.P.	€
SMALL G2	550X430X430mm	2 - 410x360x110 mm	3,2 KW	230V	ELECTRICO	1.070	€

MESA HORNO DE PIZZA START

Construida totalmente en acero lacado blanco

Accesorios



PRECIOS

START 4 / 44	MESA HORNO DE PIZZA START 4 - 44 / DIMENSIONES 945X825X900 / 950 mm	410	€
START 6 / 66	MESA HORNO DE PIZZA START 6 - 66 / DIMENSIONES 945X1155X900 / 900 mm	429	€
START BIG / L	MESA HORNO DE PIZZA START 66 BIG L / DIMENSIONES 945X1155X900 / 900 mm	429	€

CAMPANA HORNO PIZZA SMALL / START

Construida totalmente en acero inoxidable AISIS 304 (18/10)

Accesorios



PRECIOS

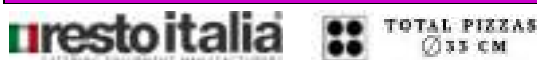
START 4 / 44	CAMPANA HORNO PIZZA START 4 / DIMENSIONES 925X961X115 mm	370	€
START 6 / 66	CAMPANA HORNO PIZZA START 6 / DIMENSIONES 925X1291X115 mm	410	€
START BIG / L	MESA HORNO DE PIZZA START 66 BIG L / DIMENSIONES 945X1155X900 / 900 mm	430	€



HORNO PIZZA START 4

Es ideal para cocción de pizzas de 33 cm
 Construida totalmente en acero inoxidable AISIS 304 (18/10)
 Chapa plegada con aislamiento de lana de roca.
 Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión de calor al exterior.
 Cámara interior en chapa aluminio
 Superficie de cocción de piedra refractaria
 Iluminación en el interior
 Temporizador para el ajuste del tiempo de cocción
 Temperatura regulable 0/500°C
 Patas anti deslizantes
 Potencia: 4,7 kw
 Voltaje: 230v / 400v
 Nº. Cámaras: 1
 Capacidad: 4 pizza / 330 mm
 Dimensiones: 940x920x400 mm
 Dimensión Cámara: 660x660x140 mm
 Peso: 82 kg
Plazo de entrega: (1 semana)

Accesorios



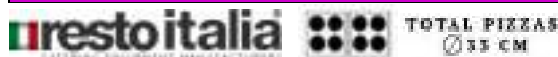
PRECIOS

CODIGO	MEDIDAS EXT	MEDIDAS CAM	POTENC	VOLTAJE	ENERGIA	P.V.P.	€
START 4	940X920X400mm	1 - 660x660x140 mm	4,7 KW	230V / 400V	ELECTRICO	1.300	€

HORNO PIZZA START 44

Es ideal para cocción de pizzas de 33 cm
 Construida totalmente en acero inoxidable AISIS 304 (18/10)
 Chapa plegada con aislamiento de lana de roca.
 Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión de calor al exterior.
 Cámara interior en chapa aluminio
 Superficie de cocción de piedra refractaria
 Iluminación en el interior
 Temporizador para el ajuste del tiempo de cocción
 Temperatura regulable 50/500°C
 Patas anti deslizantes
 Potencia: 9,4 kw
 Voltaje: 230v / 400v
 Nº. Cámaras: 2
 Capacidad: 8 pizza / 330 mm
 Dimensiones: 940x920x400 mm
 Dimensión Cámara: 660x660x140 mm
 Peso: 138 kg
Plazo de entrega: (1 semana)

Accesorios



PRECIOS

CODIGO	MEDIDAS EXT	MEDIDAS CAM	POTENC	VOLTAJE	ENERGIA	P.V.P.	€
START 44	940X920X400mm	1 - 660x660x140 mm	4,7 KW	230V / 400V	ELECTRICO	2.070	€



HORNO DE PIZZA START 6

Construida totalmente en acero inoxidable AISIS 304 (18/10)
 Chapa plegada con aislamiento de lana de roca.
 Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión de calor al exterior.
 Cámara interior en chapa aluminio
 Superficie de cocción de piedra refractaria
 Iluminación en el interior
 Temporizador para el ajuste del tiempo de cocción
 Temperatura regulable 50/500°C
 Patas anti deslizantes
 Potencia: 7,0 kw
 Voltaje: 230v / 400v
 Nº. Cámaras: 1
 Capacidad: 8 pizza / 330 mm
 Dimensiones: 940x1250x400 mm
 Dimensión Cámara: 660x990x140 mm
 Peso: 103 kg

Accesorios



TOTAL PIZZAS
 33 CM



PRECIOS

CODIGO	MEDIDAS EXT	MEDIDAS CAM	POTENC	VOLTAJE	ENERGIA	P.V.P.	€
START 6	940X1250X400mm	1 - 660x990x140 mm	7,0 KW	230V / 400V	ELECTRICO	1.585	€

HORNO DE PIZZA START 66

Construida totalmente en acero inoxidable AISIS 304 (18/10)
 Chapa plegada con aislamiento de lana de roca.
 Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión de calor al exterior.
 Cámara interior en chapa aluminio
 Superficie de cocción de piedra refractaria
 Iluminación en el interior
 Temporizador para el ajuste del tiempo de cocción
 Temperatura regulable 50/500°C
 Patas anti deslizantes
 Potencia: 7,0 kw
 Voltaje: 230v / 400v
 Nº. Cámaras: 1
 Capacidad: 8 pizza / 330 mm
 Dimensiones: 940x1250x400 mm
 Dimensión Cámara: 660x990x140 mm
 Peso: 103 kg

Accesorios



TOTAL PIZZAS
 33 CM



PRECIOS

CODIGO	MEDIDAS EXT	MEDIDAS CAM	POTENC	VOLTAJE	ENERGIA	P.V.P.	€
START 66	940X920X400mm	1 - 660x660x140 mm	4,7 KW	230V / 400V	ELECTRICO	2.620	€



HORNO DE PIZZA START 66 BIG / L

Está pensada para uso muy intensivo, gracias a la disposición las cámaras de forma apaisada se agiliza la carga y descarga
Construida totalmente en acero inoxidable AISIS 304 (18/10)
Chapa plegada con aislamiento de lana de roca.

Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión de calor al exterior.

Cámara interior en chapa aluminio

Superficie de cocción de piedra refractaria

Iluminación en el interior

Temporizador para el ajuste del tiempo de cocción

Temperatura regulable 50/500°C

Patas anti deslizantes

Potencia: 7,0 kw

Voltaje: 230v / 400v

Nº. Cámaras: 1

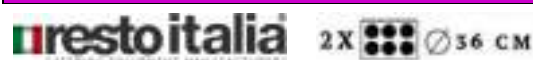
Capacidad: 8 pizza / 330 mm

Dimensiones: 940x1250x400 mm

Dimensión Cámara: 660x990x140 mm

Peso: 103 kg

Accesorios



PRECIOS

CODIGO	MEDIDAS EXT	Nº / MEDIDAS CAM	POTENC	VOLTAJE	ENERGIA	P.V.P.	€
START 66 BIG / L	1310X860X710mm	2 - 1080x720x140 mm	18,4 KW	230V / 400V	ELECTRICO	3.600	€

HORNO DE PIZZA A GAS RG 6

Está pensada para uso muy intensivo, gracias a la disposición las cámaras de forma apaisada se agiliza la carga y descarga
Construida totalmente en acero inoxidable AISIS 304 (18/10)
Chapa plegada con aislamiento de lana de roca.

Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión de calor al exterior.

Cámara interior en chapa aluminio

Superficie de cocción de piedra refractaria

Iluminación en el interior

Temporizador para el ajuste del tiempo de cocción

Temperatura regulable 50/500°C

Patas anti deslizantes

Potencia: 7,0 kw

Voltaje: 230v / 400v

Nº. Cámaras: 1

Capacidad: 8 pizza / 330 mm

Dimensiones: 940x1250x400 mm

Dimensión Cámara: 660x990x140 mm

Peso: 103 kg

Accesorios



PRECIOS

CODIGO	MEDIDAS EXT	Nº / MEDIDAS CAM	POTENC	TEMPER	ENERGIA	P.V.P.	€
RG 6	1000X11140X470mm	1 - 620x920x150 mm	27,0 KW- GAS	50 / 500°C	GAS	5.050	€



HORNO ESTATICO TECNOINOX A GAS

Accesorios

Hornos de gas GLP estáticos para la cocción de alimentos en piezas grandes.
 Temperatura regulable de 150 a 290 °C, altura de la cámara: 30 o 40 cm.
 Cámara de cocción amplia: 925x630x400 mm
 Hasta 4 bandejas de 883x603 mm con distancia intermedia de 60 mm
 Apilables



PRECIOS

CODIGO	MODELO	MEDIDAS	M3	POTENC	PESO	ENERGIA	P.V.P.	€
213002	BF120G	1200x700x850 mm	1,45	10 KW	136 KG	GAS	3.858	€

HORNO ESTATICO TECNOINOX A GAS CON GRILL

Accesorios

Hornos de gas GLP estáticos para la cocción de alimentos en piezas grandes.
 Temperatura regulable de 150 a 290 °C, altura de la cámara: 30 o 40 cm.
 Cámara de cocción amplia: 925x630x400 mm
 Hasta 4 bandejas de 883x603 mm con distancia intermedia de 60 mm
 Con grill eléctrico para dorar y gratinar.
 Apilables.



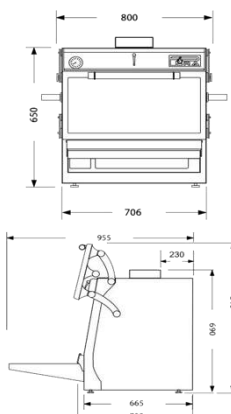
PRECIOS

CODIGO	MODELO	MEDIDAS	M3	POTENC	VOLTAJE	ENERGIA	P.V.P.	€
216028	BF120GE	1200x700x850 mm	1,42	10 + 3 KW	230V	GAS + ELCT-GRIL	4.082	€



HORNO BRASA PIRA 70 XL SILVER

Hornos Brasa Pira fabrica y comercializa hornos y barbacoas de brasa profesionales, capaces de satisfacer las necesidades del usuario más exigente, con la máxima calidad y al mejor precio del mercado.
Interior en hierro fundido.
Sistema de refrigerante Pirocold
7 guías
Cajo recogedor de ceniza
Cortallamas integrado
Termómetro
Regulador de tiro integrado
Recogedor de aceites integrado
Capacidad bandeja GN
1xGN 1/1 + 1xGN 2/4
1xGN 1/1 + 1xGN 1/3 + 1xGN 1/6



Accesorios



CAPACIDAD 100 COMENSALES



PRECIOS

CODG	DESCRIPCION	MEDIDAS	PRODUCCION	C. CARB	T. ENC	TEMPERATURA	P.V.P.	€
480106	PIRA 70 XL SILVER SD	800x650x722	65 Kg/h	4 Kg	30 min	180°C - 350°C	7.463	€
480107	PIRA 70 XL SILVER ED	800x650x722	65 Kg/h	4 Kg	30 min	180°C - 350°C	9.126	€

ACCESORIOS

IMAGEN	CODIGO	MEDIDAS	DESCRIPCION	P.V.P.	€
	759010	250X180	KIT CHIMENEA CORTALLAMAS DESMONTABLE 180 mm CORTO	588	€
	759013	370X180	KIT CHIMENEA CORTALLAMAS DESMONTABLE 180 mm	588	€
	924048	700X560X30	PINZAS PARA CARNE 330mm	622	€
	900048	515X540	PARRILLAVARILLA PIRA 70 XL	420	€
	901048	515X540	PARRILLA ACANALADA 70 XL	466	€
	960048	525X540	PLANCHA 70 XL	440	€
	961048	570x500	LAMINA PARA PIZZAS 70 XL ED	118	€
	965077	525X540	SOPORTE PINCHOS 70 XL (capacidad 8 unidades)	216	€
	955080		PINCHOS 70 XL	22	€
	950005		PINZAS PARA CARNE 330mm	45	€
	904045	800X400	MESA FRONTAL 400mm 70 XL ED	1.175	€
	770348	700x685x830	MESA CARBONERA PIRA 70 XL SILVER	1.488	€
	990001	15 Kg	SACO CARBON ESPECIAL PARA PIRA	31,5	€
	990002	15 Kg	SACO CARBON MARABU	33,5	€

DOTACION

950004	PINZA PARA CARNE TOP 400mm	68	€
950001	ATIZADOR	36	€

900048	PARRILLA VARILLA 70 XL	420	€
902945	MESA FRONTAL INOX 29 cm 70 XL ED	990	€



HORNO BRASA PIRA 90 SILVER

CAPACIDAD 130 COMENSALES

Hornos Brasa Pira fabrica y comercializa hornos y barbacoas de brasa profesionales, capaces de satisfacer las necesidades del usuario más exigente, con la máxima calidad y al mejor precio del mercado.

Interior en hierro fundido.

Sistema de refrigerante Pirocold

7 guías

Cajo recogedor de ceniza

Cortallamas integrado

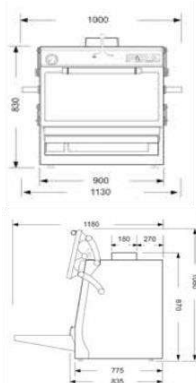
Termómetro

Regulador de tiro integrado

Recogedor de aceites integrado

Capacidad bandeja GN: 1XGN1/1 + 1XGN2/1

1XGN1/1 + 1XGN1/3 + 1xGN1/6



Accesorios



PRECIOS

CODG	DESCRIPCION	MEDIDAS	PRODUCCION	C. CARB	T. ENC	TEMPERATURA	P.V.P.	€
500106	PIRA 90 SILVER SD	800x650x722	110 Kg/h	5 Kg	30 min	180°C - 350°C	9.288	€
500107	PIRA 90 SILVER ED	800x650x722	110 Kg/h	5 Kg	30 min	180°C - 350°C	10.530	€

ACCESORIOS

IMAGEN	CODIGO	MEDIDAS	DESCRIPCION	P.V.P.	€
	759013	370X180	KIT CHIMENEA CORTALLAMAS DESMONTABLE 180 mm	588	€
	924050	900X775X30	BANDEJA CALIENTA PLATOS 90	436	€
	900050	780X625	PARRILLA VARILLA 90	519	€
	900052	385X625	1/2 PARRILLA VARILLA 90	392	€
	901050	780X625	PARRILLA ACANALADA 90	490	€
	901052	300X585	1/2 PARRILLA ACANALADA 90	420	€
	960050	700X585	PLANCHA 90	492	€
	960052	325X587	1/2 PLANCHA 90	357	€
	961090	370X590	1/2 LAMINA PARA PIZA 90	124	€
	965090	525X540	SOPORTE PINCHOS 90 (capacidad 11 unidades)	234	€
	965092	780X625	1/2 SOPORTE PINCHOS 90 (capacidad 4 unidades)	149	€
	965020	780X625	SOPORTE PINCHOS pollo 90 (Capacidad 4 unidades)	210	€
	955090		PINCHOS PIRA 90	23	€
	955120		PINCHOS POLLO PIRA 90	112	€
	970050		SEPARADOR 4 GUIA 90	192	€
	970052		SEPARADOR 7 GUIA 90	270	€
	904045	800X400	MESA FRONTAL 400mm 70 XL ED	1.324	€
	770350	700x685x830	MESA TABLE PIRA 90 SILVER	1.860	€
	990001	15 Kg	SACO CARBON ESPECIAL PARA PIRA	31,5	€
	990002	15 Kg	SACO CARBON MARABU	33,5	€

DOTACION

950004	PINZA PARA CARNE TOP 400mm	68	€
950001	ATIZADOR	36	€

900050	PARRILLA VARILLA 90 (780x625)	519	€
904050	MESA FRONTAL INOX 40 cm 90 SILVER	1.324	€



HORNO BRASA PIRA 120 SILVER

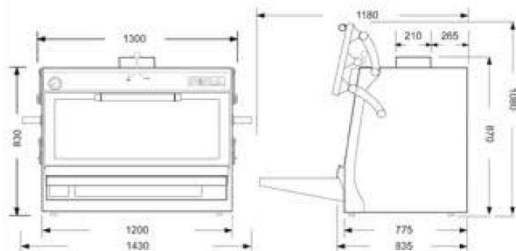
CAPACIDAD 175 COMENSALES

Hornos Brasa Pira fabrica y comercializa hornos y barbacoas de brasa profesionales, capaces de satisfacer las necesidades del usuario más exigente, con la máxima calidad y al mejor precio del mercado Interior en hierro fundido.

- Sistema de refrigerante Pirocold
- 7 guías
- Cajo recogedor de ceniza
- Cortallamas integrado
- Termómetro
- Regulador de tiro integrado
- Recogedor de aceites integrado
- Capacidad bandeja GN= 3xGN 1/1



Accesorios



PRECIOS

CODG	DESCRIPCION	MEDIDAS	PRODUCCION	C. CARB	T. ENC	TEMPERATURA	P.V.P.	€
120107	PIRA 120 SILVER ED	1300x835x870	150 Kg/h	6 Kg	30 min	180°C - 350°C	12.916	€

ACCESORIOS

IMAGEN	CODIGO	MEDIDAS	DESCRIPCION	P.V.P.	€
	750008	370X180	SOMBREIRO INOX 120	198	€
	750007	370X180	KIT CHIMENEA CORTALLAMAS EXTERNO 120	372	€
	920120	900X775X30	BANDEJA CALIENTA PLATOS 120	436	€
	900120	990X625	PARRILLA VARILLA PIRA 120	678	€
	900122	535x635	1/2 PARRILLA VARILLA PIRA 120	429	€
	901120	990X625	PARRILLA ACANALADA 120	614	€
	900122	460X585	1/2 PARRILLA ACANALADA 120	458	€
	960122	325X587	1/2 PLANCHA 120	382	€
	961120	520X590	1/2 LAMINA PARA PIZA 120	131	€
	965120	525X540	SOPORTE PINCHOS 120 (capacidad 15 unidades)	310	€
	965092	520X590	1/2 SOPORTE PINCHOS 120 (capacidad 6 unidades)	223	€
	965021	990X625	SOPORTE PINCHOS pollo 120 (Capacidad 5 unidades)	210	€
	955090		PINCHOS PIRA 120	23	€
	955120		PINCHOS POLLO PIRA 120	112	€
	950004	TOP 400	PINZA DE CARNE TOP 400mm	67	€
	970120	4 GUIAS	SEPARADOR 4 GUIAS 120	192	€
	970122	6 GUIAS	SEPARADOR 6 GUIAS 120	270	€
	904045	800X400	MESA FRONTAL 400mm 120	1.324	€
	770320	1200x800x730	MESA TABLE PIRA 120 SILVER	2.022	€
	990001	15 Kg	SACO CARBON ESPECIAL PARA PIRA	31,5	€
	990002	15 Kg	SACO CARBON MARABU	33,5	€

DOTACION

950004	PINZA PARA CARNE TOP 4050mm	67	€
950008	ATIZADOR	48	€

900120	PARRILLA VARILLA 120	678	€
904012	MESA FRONTAL INOX 29 cm	1.076	€



HORNO BRASA PIRA 90D SILVER SD/ED

CAPACIDAD 180 COMENSALES

Hornos Brasa Pira fabrica y comercializa hornos y barbacoas de brasa profesionales, capaces de satisfacer las necesidades del usuario más exigente, con la máxima calidad y al mejor precio del mercado Interior en hierro fundido. Sistema de refrigerante Pirocold
 7 guías cámara interior
 8 guías cámara superior
 Cajo recogedor de ceniza
 Cortallamas integrado
 Termómetro
 Regulador de tiro integrado
 Recogedor de aceites integrado
 Espacio almacenaje carbón integrado
 Capacidad bandeja GN= 2xGN 1/1



Accesorios



PRECIOS

CODG	DESCRIPCION	MEDIDAS	PRODUCCION	C. CARB	T. ENC	TEMPERATURA	P.V.P.	€
170105	PIRA 90 SILVER SD/ED	1000x735X1750	145 Kg/h	5 Kg	30 min	180°C - 350°C	14.368	€

ACCESORIOS

IMAGEN	CODIGO	MEDIDAS	DESCRIPCION	P.V.P.	€
	759007	370X180	KIT CHIMENEA CORTALLAMAS EXTERNO 90D	588	€
	759008		SOMBRERO INOX 90	198	€
	924050	900X775X30	BANDEJA CALIENTA PLATOS 120	436	€
	900052	385x625	1/2 PARRILLA VARILLA 90	392	€
	901050	780X625	PARRILLA ACANALADA 90	519	€
	901052	300X585	1/2 PARRILLA ACANALADA 90	392	€
	960120	700X585	PLANCHA 90	492	€
	960052	325x587	1/2 PLANCHA 90	357	€
	960122	370X590	1/2 LAMINA PARA PIZA 90	124	€
	965090	525X540	SOPORTE PINCHOS 90 (capacidad 11 unidades)	234	€
	965092		1/2 SOPORTE PINCHOS 90 (capacidad 4 unidades)	149	€
	965020		SOPORTE PINCHOS pollo 90 (Capacidad 4 unidades)	210	€
	955090		PINCHOS PIRA 90	23	€
	955120		PINCHOS POLLO PIRA 90	112	€
	970050		SEPARADOR 4 GUIA 90	192	€
	970052		SEPARADOR 7 GUIA 90	270	€
	904045	800X400	MESA FRONTAL 400mm 120	1.324	€
	770320	700x685x830	MESA TABLE PIRA 90 SILVER	1.860	€
	990001	15 Kg	SACO CARBON ESPECIAL PARA PIRA	31,5	€
	990002	15 Kg	SACO CARBON MARABU	33,5	€

DOTACION

950004	PINZA PARA CARNE TOP 400mm	68	€
950001	ATIZADOR	36	€

900050	PARRILLA VARILLA 90 (780x625)	519	€
904150	MESA FRONTAL INOX 18 cm 90 ED	1.051	€

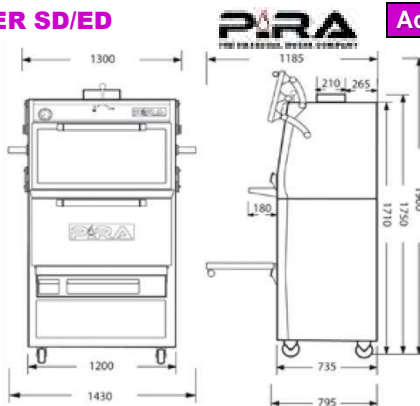


HORNO BRASA PIRA 120D SILVER SD/ED

CAPACIDAD 250 COMENSALES

Hornos Brasa Pira fabrica y comercializa hornos y barbacoas de brasa profesionales, capaces de satisfacer las necesidades del usuario más exigente, con la máxima calidad y al mejor precio del mercado Interior en hierro fundido.

- Sistema de refrigerante Pirocold
- 7 guías cámara interior
- 8 guías cámara superior
- Cajo recogedor de ceniza
- Cortallamas integrado
- Termómetro
- Regulador de tiro integrado
- Recogedor de aceites integrado
- Espacio almacenaje carbón integrado
- Capacidad bandeja GN= 2xGN 1/1



Accesorios



PRECIOS

CODG	DESCRIPCION	MEDIDAS	PRODUCCION	C. CARB	T. ENC	TEMPERATURA	P.V.P.	€
120109	PIRA 120D SILVER SD/ED	1300x735X1750	200 Kg/h	7 Kg	30 min	180°C - 350°C	19.518	€

ACCESORIOS

IMAGEN	CODIGO	MEDIDAS	DESCRIPCION	P.V.P.	€
	750007	370X180	KIT CHIMENEA CORTALLAMAS DESMONTABLE 120	588	€
	750008		SOMBRERO INOX 120	198	€
	924120	900X775X30	BANDEJA CALIENTA PLATOS 120 ED	436	€
	900122		1/2 PARRILLA VARILLA 120	392	€
	901122	460X585	1/2 PARRILLA ACANALADA 120	458	€
	960122	325X587	1/2 PLANCHA 120	382	€
	960122	520X590	1/2 LAMINA PARA PIZA 120	131	€
	965120	525X540	SOPORTE PINCHOS 120 (capacidad 15 unidades)	310	€
	965122		1/2 SOPORTE PINCHOS 120 (capacidad 6 unidades)	223	€
	965021		SOPORTE PINCHOS pollo 120 (Capacidad 5 unidades)	210	€
	955090		PINCHOS PIRA 120	23	€
	955120		PINCHOS POLLO PIRA 120	112	€
	950005		PINZA PARA CARNE 330 mm	45	€
	970120		SEPARADOR 4 GUIA 120	192	€
	970122		SEPARADOR 6 GUIA 120	270	€
	904045	800X400	MESA FRONTAL 290mm 120	1.324	€
	770320	700x685x830	MESA TABLE PIRA 120 SILVER	1.860	€
	990001	15 Kg	SACO CARBON ESPECIAL PARA PIRA	31,5	€
	990002	15 Kg	SACO CARBON MARABU	33,5	€

DOTACION

950004	PINZA PARA CARNE TOP 400mm	68	€
950001	ATIZADOR	36	€

900048	PARRILLA VARILLA 120	420	€
902945	MESA FRONTAL INOX 400mm 120	1.448	€