

**MICROONDAS**

› Fabricado en acero Inox. Plato giratorio Ø 315 mm. Temporizador 30 min. Volumen interior 24 L. Potencia salida 900 W.

**Ref. Función Grill**

225.532	No
225.533	Si

**HORNOS PIZZA**

› Hornos para pizzas GN 2/3 con cuarzo infrarrojo (1050°C) y chamota en piedra Refractaria para la cocción rápida y crujiente de pizza, quiches, lasaña, tortas, gratinados, flambees, pastelerías, etc. Pizza fresca de Ø 33 cm en 3'30" ó congelada en 4'30"

Ref.	Modelo	W
160.299	Simple	2.000
160.300	Doble	3.000

**HORNOS CONVECCIÓN**

› Cuece o recalienta sin resecar. El aire propulsado asegura un rápido incremento de la temperatura (250°C en 7'). Termostato de regulación 0-250°C, termo-ventilador, temporizador 120', pilotos de control. Incluyen parrillas de cocción y 1 bandeja para repostería.

Ref.	Niveles	Litros	W
160.303	3	26	1.500
160.304	4	34	2.400

**AHUMADOR EN FRÍO**

› Resistencia en horquilla con temporizador permite el encendido automático y la combustión del serrín. Incluye recarga de serrín de madera de alta calidad.

Ref.	Parrilla (cm)	W
160.349	40 x 60	250
160.350	40 x 80	250

**ROLLER GRILLS HOT-DOG**

› Grill a rodillos. Calienta y mantiene la temperatura de las salchichas precocidas unido al calentador-tostador que conserva los panecillos esponjosos. Las versiones 9 y 11 disponen de 2 zonas de calentamiento y mandos independientes.

Ref.	Descripción	W
160.319	Eléctrico 5 rodillos	600
160.320	Eléctrico 7 rodillos	900
160.321	Eléctrico 9 rodillos	1.100
160.322	Eléctrico 11 rodillos	1.400
160.323	Calentador panecillos	700

**CALIENTA SALCHICHAS**

› Perritos calientes en un minuto. Cuece salchichas al vapor en un recipiente de pyrex instalado sobre una bandeja con agua. Almacena hasta 40 salchichas en su cesta de 2 compartimentos para separar las cocinadas de las crudas. Posibilidad de tostar el pan hot-dog mediante sus pivotes eléctricos.

Ref.	Descripción	W
160.315	Calienta salchichas	650

**HORNOS MULTIFUNCIÓN**

› (a) FC 60. La rapidez y potencia de la convección (a 300°C en 10 min). Hasta 4 cubetas GN 2/3 (sobre las parrillas de cocción incluidas). Termostato 0-300°C, temporizador sonoro 120' con posición de trabajo en continuo, commutador de 3 posiciones: 0 - encendido/apagado, 1 - Convección, 2 - Horno de repostería ventilado. Iluminación interior.

› (b) FC60TQ. Mejora las características del FC60 con 2 funciones adicionales: 3 - Turbo Quartz®: horno clásico con cuarzo en la parte superior, solera mediante resistencia inferior y ventilación que aumenta la temperatura interior en 30°C, 4 - Grill Cuarzo: salamandra ventilada.

**Ref. Interior (cm) W**

160.308 47 x 37 x 35 3.000

**KEBABS**

› Espadón de fácil colocación y soporte totalmente hermético. Plato inclinado para recoger jugos en un cajón extraíble.

Modelos: **Eléctrico** (2 resistencias regulables y piedras refractarias para acumular calor); **Gas** (3 a 4 quemadores de infrarrojos con sistema termopar de seguridad y regulables con posición ralentí).

**Ref. Modelo Aa\* Kg\* W**

160.352	Eléctrico	40	15	3.600
160.356	Gas	60	25	7.500
160.357	Gas	80	40	10.000

**GYROS/KEBAB**

› Acero inoxidable. Regulación independiente de cada quemador. Motor en la parte superior que evita la caída de grasa sobre el motor.

Ref.	Kg*	Aa*	Quem.	W
156.056	20	65	3	8.100
156.057	40	65	4	10.800
156.058	35	84	4	10.800

› Cuchillo eléctrico con un seguro sistema de grosor del corte.

Ref.	Descripción
156.059	Cuchilla 90 mm

Ref. Interior (cm) W

160.307 47 x 37 x 35 3.000

\*kg: Capacidad (kg).

\*Aa: Altura alfiler (cm).