



MICROONDAS PROFESIONALES

► Su facilidad de uso los hace ideales para instalaciones de libre servicio, proporcionando a sus clientes un excelente servicio de rapidez y funcionalidad. Diseño y construcción especial para un uso intenso. Interior y exterior de Acero Inoxidable para una fácil limpieza. Puerta de vidrio translúcido y luz interior. Potencia nominal de 1600 W y efectiva 1000 W de salida para un proceso de calentamiento rápido. Capacidad de 35 litros.

Ref	Control	Programación	Minutero	Niveles Potencia
162.508	Manual	NO	Manual 10'	1
162.509	Teclado	20	Digital 20'	2
162.510	Teclado	1	Digital 45" (ajustable)	3



HORNOS PIZZA

► Foto con 2 hornos dobles. 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, flambes, 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

► Polivalente para pizzas de 40 cm. Resistencias blindadas para cocción o mantenimiento. Bandeja con asa fija para servicio rápido.

Ref	Modelo	W
160.302	Simple	1.400

MICROONDAS

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

Ref	Función Grill
155.283	No
155.285	Si



HORNO CONVECCIÓN

► Rapidez y potencia de la convección. Auna el calor envolvente, el tubo de cuarzo, la función grill, el horno de aire circulante para repostería y la función descongelación. Horno GN 2/3 de fácil mantenimiento: cámara interior totalmente de acero, soportes parrillas desmontables y doble puerta desmontable con 2 tornillos. Incluye termostato 0-300°C, temporizador sonoro 120' con posición de trabajo continuo, conmutador de 3 posiciones, iluminación interior, 4 parrillas de cocción de 45 x 34 cm.

Ref	Modelo	Interior (cm)	W
160.307	FC 60	47 x 37 x 35	3 Kw

► Versión Turbo Quartz®. Incluye conmutador de 5 posiciones: 0 - Encendido/Apagado, 1 - Convección, 2 - Horno repostería ventilado, 3 - Turbo Quartz® (cuarzo en la parte superior y solera en la inferior + ventilación, aumenta la temperatura interior en 30°C), 4 - Grill Cuarzo (salamandra ventilada).

Ref	Modelo	Interior (cm)	W
160.308	FC 60 TQ®	47 x 37 x 35	3 Kw



ROLLER GRILLS HOT-DOG

► Grill a rodillos que 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 de panecillos	700



KEBABS

Espadón de fácil colocación (con una sola mano). Soporte espadón totalmente hermético. Gran plato inclinado para recoger jugos en un cajón extraíble para su recuperación.

► Eléctricos. Con 3 a 5 resistencias regulables en media o plena potencia y piedras refractarias para acumular calor.

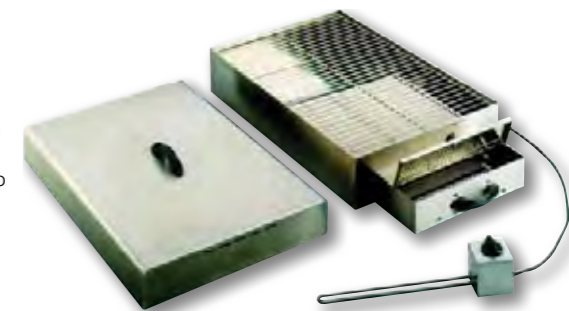
Ref	Capacidad	Altura alfiler	W
160.352	15 Kg	40 cm	3.600
160.353	25 Kg	60 cm	5.800
160.354	40 Kb	80 cm	7.200

► Gas. Equipado con 2 a 4 quemadores de infrarrojos con sistema termopar de seguridad y regulables con posición ralenti.

Ref	Capacidad	Altura alfiler	W
160.355	15 Kg	40 cm	5.000
160.356	25 Kg	60 cm	7.500
160.357	40 Kb	80 cm	10.000

► Accesorios opcionales.

Ref	Descripción
160.361	Cuchillo eléctrico
160.366	Soporte cuchillo
160.370	Paleta recogedor para carne
160.367	Espetón adicional Mod. 15 Kg
160.368	Espetón adicional Mod. 25 Kg
160.369	Espetón adicional Mod. 40 Kg
160.358	Kit 4 pinchos para 8 pollos
160.359	Juego 12 brochetas barbacoa
160.360	Peto protección alrededor del plato
160.365	Puertas panorámicas de cristal
160.362	Reflect. lat. Acero Inox Mod. 15 Kg
160.363	Reflect. lat. Acero Inox Mod. 25 Kg
160.364	Reflect. lat. Acero Inox Mod. 40 Kg



AHUMADOR EN FRÍO

Un buen ahumado tal y como se realiza por profesionales consta de 3 etapas: salado, secado y ahumado. Ésta última etapa se realiza en frío al objeto de eliminar el exceso de agua sin secar ó hacer costra en el alimento. El humo se produce por combustión lenta del serrín de alcornoque, refrigerándose dentro del aparato para un ahumado homogéneo del alimento.

► 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



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	Nº Pivotes	W
160.317	0	650
160.315	3	650
160.316	4	650



GYROS/KEBAB

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

Ref	Capacidad	A. alfiler	Quem.	W
156.056	20 Kg	65 cm	3	8.100
156.057	40 Kg	65 cm	4	10.800
156.058	35 Kg	84 cm	4	10.800

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

Ref	Descripción
156.059	Cuchilla 90 mm