



Vista panorámica de la fábrica INOXTREND

Soluciones estudiadas para facilitar el trabajo



La más extensa gama de hornos del mercado

GAMA

Incluye modelos:

- Eléctricos y a gas
- Mixtos con boiler o a inyección directa
- A convección con y sin humidificación
- Con paneles de mandos analógicos, electrónicos o programables
- Con exclusivo sistema de lavado con pastillas (mod. programables)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construcción en acero inoxidable 18/10 Aisi 304
- Cámara de cocción estanca, con esquinas redondeadas
- Ventiladores en Aisi 316
- Sistema de producción del calor completamente en el interior de la cámara de cocción (XT BOXTOR®)
- Calentamiento con resistencias eléctricas acorazadas en acero inoxidable INCOLOY 800 (mod. electricos)
- Calentamiento con sistema presurizado (premezcla total de aire y gas) (XT PREMIXER para mod. gas)
- Dispositivo para inyección agua a impulsos (mod. programables)
- Dispositivo para la evacuación del exceso de humedad con sistema de seguridad para sobrepresiones
- Señalización visual presencia anomalías

SISTEMAS / MODALIDADES DE COCCIÓN

- Convección, convección+vapor, vapor
- Cocción programable, utilizando recetas pregrabadas o recetas libres, con gestión automática de las cocciones (mod. programables)
- Con sonda al corazón y control Delta T, "Cook & Hold", regeneración
- A vapor a baja temperatura, lenta a baja temperatura, deshidratación, cocina al vacío, pasteurización...



Tecnología INOXTREND

XT BOXTOR

El paso adelante de Inoxtrend, todo el calor en la cámara!



En los **sistemas tradicionales** (A), cámara y deflector son los elementos técnicos que permiten direccionar el aire caliente hacia los alimentos. Problema: cámaras de compleja construcción, componentes de difícil acceso. Con la tecnología **XT BOXTOR** (B), gracias a un exclusivo baffle®, giratorio y extraíble, que direcciona el aire caliente sobre los alimentos, se soluciona el problema: la cámara es lineal y los componentes resultan de fácil inspección.

XT MULTI CLEANER

Lavado automático cámara cocción "XT cleaner"

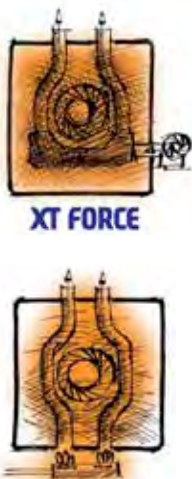


Novedoso sistema de lavado automático de la cámara de cocción mediante pastillas de detergente y abrillantador.

XT FORCE

XT PREMIXER

Innovación Inoxtrend: pareja ganadora para los hornos de gas !



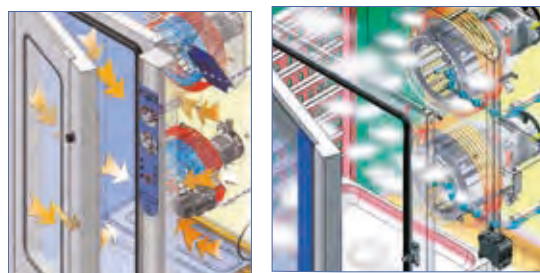
XT FORCE: la nueva tecnología Inoxtrend constituida por el quemador, posicionado en el interior de un innovador generador térmico. Resiste a temperaturas muy altas y está posicionado completamente en el interior de la cámara de cocción. Las ventajas son evidentes: La eficiencia térmica mejora del 30%; los tiempos para la puesta en temperatura del horno son muy cortos y las cocciones más rápidas.

XT PREMIXER es el sistema electrónico que genera un fluido de combustión óptimo (aire y gas siempre en las cantidades ideales), para el correcto funcionamiento del quemador, incluso en cámaras de combustión herméticamente cerradas.

DOS SISTEMAS DE GENERAR VAPOR

Mixto Directo
Humedad y ventilación

DIRECT SYSTEM Vapor generado mediante la inyección de agua sobre el ventilador. Gracias al dispositivo XT CLIMA se alcanza el porcentaje de vapor deseado.



XT PREMIX (para modelos eléctricos o a gas)

Mixto con Boiler
"steam accumulator"

Sistema automático para una rápida y elevada disponibilidad de vapor saturado homogéneo.



Modelos eléctricos o a gas

Boiler con alimentación eléctrica

Boiler con alimentación a gas

Hornos Mixtos Directos eléctricos

Serie Nice Snack

Ideal para cocinas
con reducido espacio

- Puerta con doble cristal
- Luz interior
- Válvula evacuación de vahos
- Cámara cocción con cantos redondeados
- Distancia entre guías: 67 mm
- Entrada bandejas longitudinal
- Ciclo de enfriamiento rápido



Mod. SDE-107 E



Analógico Mod. SDA

- Con selector de ciclos
- Vapor
- Convección
- Mixto

Panel SDA/RDA



Electrónico Mod. SDE

- Vapor
- Convección
- Sonda corazón (opcional)

Panel SDE

Dotación

- 1 Parrilla

Accesorios recomendables

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua

Accesorios

- Sonda Corazón (Para Mods. SDE) 180 €
Consultar página 115



Mod. SDA 304 E



Mod. SDE-104 E



Mod. SDE-107 E

Cocciones y otras modalidades de funcionamiento

	Cocción a convección	Campo de temperatura entre 50° C y 270° C
	Cocción a vapor	Campo de temperatura entre 50° C y 100° C
	Cocción a convección - vapor	Campo de temperatura entre 50° C y 270° C
	Enfriamiento rápido	Enfriamiento rápido de la cámara de cocción, con puerta abierta, por medio del ventilador de la cámara de cocción

XT SNACK piccolo chef está hecho utilizando los mismos materiales y las mismas soluciones tecnológicas de las grandes hornos profesionales **INOXTREND**, para de garantizar un alto nivel de calidad.

Facilidad de uso, seguridad de los resultados de cocción, eficiencia en el consumo, agradables estéticamente, fiabilidad total: cada detalle ha sido estudiado a fondo hasta encontrar la solución adecuada.

XT SNACK piccolo chef es el horno más adecuado para cocinar de forma profesional en espacios reducidos (bares, cafeterías, tiendas gastronómicas, carnicerías etc...).

La gama **XT SNACK piccolo chef** pensada para quien trabaja, para satisfacer las distintas formas de vivir la pequeña cocina profesional, entre tradición e innovación.

Hornos mixtos directos - eléctricos

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA (kw)	VOLTAJE	DIMENSIONES (mm.)	PVP
SDA-304 E	4 GN 2/3	4 / 2'7	3 x 400 + N / 230 V	600 x 690 x 480	2.540 €
SDA-104 E	4 GN 1/1	5'2 / 3'5	3 x 400 + N / 230 V	600 x 870 x 480	2.890 €
SDE-104 E	4 GN 1/1	5'2 / 3'5	3 x 400 + N / 230 V	600 x 870 x 480	3.125 €
SDA-107 E	7 GN 1/1	7,5	3 x 400 + N	600 x 870 x 700	3.390 €
SDE-107 E	7 GN 1/1	7,5	3 x 400 + N	600 x 870 x 700	3.590 €

Hornos Mixtos Directos eléctricos

Nice+ Simple

- Reducidas dimensiones exteriores
- Entrada bandeja longitudinal
- Luz interior
- Distancia entre guías: 67 mm
- Doble velocidad mod. RDT Touch Small
- Sonda al corazón mod. RDT Touch Small
- Válvula evacuación de vahos
- Lavado de cámara automática (modelos RDT Touch Small)
- Acceso interior máquina mediante registro lateral interior
- Modelos programables RDT Touch Small (150 programas almacenados y disponibilidad para otros 150)

Accesorios recomendados:

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua

Accesorios

- Sonda corazón (Para Mod. RDE) 180 €
- Consultar página 115

PVP


Mod. RDE-115 E
(soporte integrado)


Panel Analógico
Mod. RDA

- Con selector de ciclos
- Vapor
- Convección
- Mixto


Panel Electrónico
Mod. RDE

- Vapor
- Convección
- Mixto
- Sonda al corazón (opcional)


Panel Programable Touch Small
Mod. RDT

- Programas automáticos de cocción
- Vapor
- Convección
- Mixto
- Sonda al corazón
- Lavado automático
- Etc...



Mod. RDA-105 E



Mod. RDE-110 E



Sección RDA-105 E

Funciones Panel Programable TOUCH SMALL

- Pantalla Táctil Touch Screen
- Modalidad de cocción manual o con programas automáticos
- 2 Velocidades de ventilación
- Autorreverse
- Sonda al corazón de un punto de detección (sonda para vacío, opcional)
- Precalentamiento automático
- Función Cook & Hold
- 150 programas almacenados y disponibilidad de otros 150
- Programas de lavado automático
- Conexión USB para almacenamiento de datos HACCP



MODELOS ANALÓGICOS

MODELO	CAPACIDAD	Voltaje	POTENCIA (kw)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
RDA-105 E	5 G N 1/1	3 x 400 (1 x 230*)	6	710 x 770 x 600	3.545 €
RDA-110 E	10 G N 1/1	3 x 400 + N	12	710 x 770 x 940	4.545 €
RDA-115 E	15 G N 1/1	3 x 400 + N	18	750 x 780 x 1650	6.690 €

Modelo RDA 105 E, 1x 230 V 5KW + 3%

MODELOS ELECTRÓNICOS

MODELO	CAPACIDAD	Voltaje	POTENCIA (kw)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
RDE-105 E	5 G N 1/1	3 x 400 (1 x 230*)	6	710 x 770 x 600	3.845 €
RDE-110 E	10 G N 1/1	3 x 400 + N	12	710 x 770 x 940	4.965 €
RDE-115 E	15 G N 1/1	3 x 400 + N	18	750 x 780 x 1650	7.090 €

*Modelo RDE 105 E, 1x 230 V 5KW + 3%

MODELOS PROGRAMABLES (TOUCH SMALL)

MODELO	CAPACIDAD	Voltaje	POTENCIA (kw)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
RDT-105 E	5 G N 1/1	3 x 400 (1 x 230*)	6	710 x 770 x 600	4.680 €
RDT-110 E	10 G N 1/1	3 x 400 + N	12	710 x 770 x 940	5.890 €
RDT-115 E	15 G N 1/1	3 x 400 + N	18	750 x 780 x 1650	8.190 €

*Modelo RDT 105 E, 1x 230 V 5KW + 3%

Hornos Mixtos Directos eléctricos

Serie Nice+ Simple-51

Panel de mandos
parte superior

Sólo 51 cm.
de ancho

- Reducidas dimensiones exteriores
- Entrada bandeja longitudinal
- Distancia entre guías: 67 mm.
- Luz interior
- Puerta con doble cristal
- Lavado cámara (Mods. RHDT)
- Válvula evacuación de vahos



Mod. RHDT - 107 E



Todos los modelos

PUERTA CON APERTURA DERECHA O IZQUIERDA

El sentido de apertura puerta de los hornos XT SIMPLE 51 puede ser invertido.

El vidrio interior de la puerta abrible facilita la limpieza.

El vidrio exterior, con tratamiento de baja emisión reduce la temperatura y la dispersión de calor, aumentando la eficiencia térmica del horno.

FACIL ACCESO FRONTAL

El acceso a los componentes eléctricos/ electromecánicos se realiza quitando el panel de control frontal, permitiendo la inspección del horno sin necesidad de desconectar las conexiones de agua o desagüe.

Dotación: Una parrilla GN 1/1

Accesorios Recomendables

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua

Accesorios

Sonda Corazón (Para Mods. RHDE)	180 €
Cambio sentido apertura puerta	130 €
Consultar página	115



Mod. RHDE - 104 E

Funciones panel electrónico:

- Panel de mandos electrónico
- Control electrónico de los parámetros de cocción
 - Vapor (de 20 a 100°C)
 - Convección (de 20 a 270°C)
 - Mixto (de 20 a 270°C)
- Señal acústica del final del ciclo de cocción
- Dispositivo evacuación de vahos (tiro)
- Iluminación interior
- Tecla visualización valores configurados
- Sonda al corazón (opcional)



Mod. RHDT - 107 E

Funciones panel programable:

- Pantalla Táctil Touch Screen
- Modalidad de cocción manual o con programas automáticos
- 2 Velocidades de ventilación
- Autorreverse
- Sonda al corazón de un punto de detección (sonda para vacío, opcional)
- Precalentamiento automático
- Función Cook & Hold
- 150 programas almacenados y disponibilidad de otros 150
- Programas de lavado automático (pastillas detergente)
- Conexión USB para almacenamiento de datos HACCP
- Distancia entre guías: 67 mm.



Panel electrónico RHDE



Panel programable RHDT

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA (kw)	VOLTAJE	DIMENSIONES	PVP
RHDE-104 E	4 GN 1/1	5,2	3 x 400 V + N	510 x 760 x 670	3.850 €
RHDT-104 E	4 GN 1/1	5,2	3 x 400 V + N	510 x 760 x 670	4.270 €
RHDE-107 E	7 GN 1/1	8,8	3 x 400 V + N	510 x 765 x 880	4.150 €
RHDT-107 E	7 GN 1/1	8,8	3 x 400 V + N	510 x 765 x 880	4.980 €

Hornos Serie Professional Compact Analógicos Convección + Vapor

- Mandos analógicos
- Iluminación interior
- Entrada bandejas sentido longitudinal
- Modelos a gas, sistema presurizado
- Distancia entre guías: 67 mm
- Acceso a interior máquina mediante registro lateral interior
- Válvula evacuación vahos
- Posibilidad de cocción:
 - Convección (calor seco)
 - Convección + vapor



Mod. CUA 211 E



Mod. CUA

- Convección
- Convección + vapor
- Regulación humedad (7 posiciones)

Dotación:

- 1 parrilla

Accesorios recomendables:

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua

Accesorios

Consultar página 115

PROFESSIONAL COMPACT



Mod. CUA-107 E



Mod. CUA 111 G



Mod. CUA-207 E

Convección + vapor - Modelos eléctricos

MODELO	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	VOLTAJE	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS	P.V.P
CUA-107 E	7 x 1/1	8,3 kw	--	3 x 400 + N	800 x 800 x 820	80	3.625 €
CUA-111 E	11 x 1/1	16,4 kw	--	3 x 400 + N	800 x 800 x 1060	100	4.435 €
CUA-207 E	7 x 2/1	16,4 kw	--	3 x 400 + N	1040 x 920 x 820	150	5.255 €
CUA-211 E	11 x 2/1	23 kw	--	3 x 400 + N	1040 x 920 x 1100	300	7.215 €

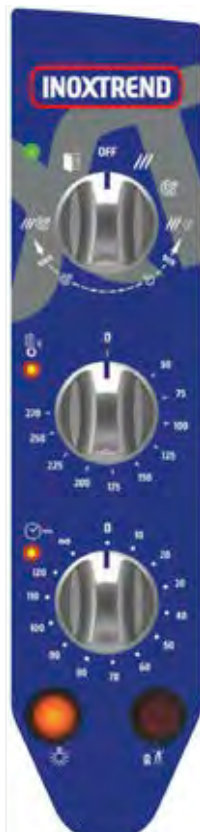
Convección + vapor - Modelos a gas

MODELO	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	VOLTAJE	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS	P.V.P
CUA-107 G	7 x 1/1	0,5 kw	12 kw	1 x 230 V	800 x 840 x 820	80	5.165 €
CUA-111 G	11 x 1/1	0,5 kw	16 kw	1 x 230 V	800 x 840 x 1100	100	6.080 €
CUA-207 G	7 x 2/1	0,6 kw	16 kw	1 x 230 V	1040 x 960 x 820	150	7.230 €
CUA-211 G	11 x 2/1	0,6 kw	23 kw	1 x 230 V	1040 x 960 x 1100	300	9.215 €

Hornos Mixtos Directos ANALÓGICOS

Serie Professional Compact

- Mandos analógicos
- Iluminación interior
- Entrada bandejas sentido longitudinal. Modelos 120 y 220 con carro (incluido en el precio)
- Distancia entre guías: 67 mm
- Acceso a interior máquina mediante registro lateral interior
- Modelos a gas, sistema presurizado
- Posibilidad de cocción:
 - Vapor
 - Convección
 - Mixto (Convección + vapor)



Mod. CDA 120 G

Mod. CDA

- Vapor
- Convección
- Mixto
- 7 posiciones de ciclo mixto



Dotación:

- 1 parrilla
- Mod. 120, 220: 1 carro y 1 parrilla

Accesorios recomendables:

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua

Accesorios

Consultar página 115

PROFESSIONAL COMPACT



Mod. CDA-107 G



Mod. CDA 211 E



Mod. CDA 111 E

Mixtos directos - analógicos / Modelos Eléctricos

MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS	P.V.P
CDA-107 E		7 x 1/1	8,3 kw 400 V + 3 N	--	800 x 800 x 820	80	4.030 €
CDA-111 E		11 x 1/1	16,4 kw 400 V + 3 N	--	800 x 800 x 1100	100	4.780 €
CDA-207 E		7 x 2/1	16,4 kw 400 V + 3 N	--	1040 x 920 x 820	150	5.570 €
CDA-211 E		11 x 2/1	23 kw 400 V + 3 N	--	1040 x 920 x 1100	300	7.490 €
CDA-120 E		20 x 1/1	30 kw 400 V + 3 N	--	965 x 1080 x 1880	150 - 300	13.480 €
CDA-220 E		20 x 2/1	52 kw 400 V + 3 N	--	965 x 1400 x 1880	300 - 500	17.415 €

Mixtos directos - analógicos / Modelos a Gas

MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS	P.V.P
CDA-107 G		7 x 1/1	0,5 kw 1 x 230 V	12 kw	800 x 840 x 820	80	5.625 €
CDA-111 G		11 X 1/1	0,5 kw 1 x 230 V	16 kw	800 x 840 x 1100	100	6.980 €
CDA-207 G		7 X 2/1	0,5 kw 1 x 230 V	16 kw	1040 x 960 x 820	150	7.835 €
CDA-211 G		11 x 2/1	0,6 kw 1 x 230 V	23 kw	1040 x 960 x 1100	300	9.530 €
CDA-120 G		20 x 1/1	1,2 kw 1 x 230 V	29 kw	965 x 1080 x 1880	150 - 300	16.950 €
CDA-220 G		20 x 2/1	1,5 kw 1 x 230 V	40 kw	965 x 1400 x 1880	300 - 500	19.130 €

Hornos Mixtos Directos ELECTRÓNICOS

Serie Professional Compact

- Mandos electrónicos
- Iluminación interior
- Entrada bandejas sentido longitudinal
- Distancia entre guías: 67 mm
- Acceso a interior máquina mediante registro lateral interior
- Modelos a gas, sistema presurizado
- Posibilidad de cocción:
 - Vapor
 - Convección
 - Mixto (Convección + vapor)



Mod. CDE 111 E



Mod. CDE

- Vapor
- Convección
- Mixto
- Sonda al corazón (opcional)

Dotación:

- 1 parrilla

Accesorios recomendables:

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua

Accesorios	PVP
Sonda corazón	180 €
Consultar página	115

PROFESSIONAL COMPACT

INOXTREND



Mod. CDE-107 G



Mod. CDE-211 E



Mod. CDE 111 E



Mixtos directos electrónicos / Modelos Eléctricos

MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	VOLTAJE	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS	P.V.P
CDE-107 E		7 x 1/1	8,3 kw	--	3 X 400 + N	800 x 800 x 820	80	4.320 €
CDE-111 E		11 x 1/1	16,4 kw	--	3 X 400 + N	800 x 800 x 1100	100	5.480 €
CDE-207 E		7 x 2/1	16,4 kw	--	3 X 400 + N	1040 x 920 x 820	150	6.237 €
CDE-211 E		11 x 2/1	23 kw	--	3 X 400 + N	1040 x 920 x 1100	300	8.260 €

Mixtos directos electrónicos / Modelos a Gas

MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	VOLTAJE	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS	P.V.P
CDE-107 G		7 x 1/1	0,5 kw	12 kw	1 x 230 V	800 x 840 x 820	80	6.058 €
CDE-111 G		11 x 1/1	0,5 kw	16 kw	1 x 230 V	800 x 840 x 1100	100	7.480 €
CDE-207 G		7 x 2/1	0,6 kw	16 kw	1 x 230 V	1040 x 960 x 820	150	8.340 €
CDE-211 G		11 x 2/1	0,6 kw	23 kw	1 x 230 V	1040 x 920 x 1100	300	9.980 €

Hornos Mixtos Directos Programables

Serie Professional Compact

- Pantalla Táctil Touch Screen
- Modalidad de cocción manual o con programas automáticos
- 2 Velocidades de ventilación
- Autorreverse
- Sonda al corazón de un punto de detección (sonda para vacío, opcional)
- Precalentamiento automático
- Función Cook & Hold
- 150 programas almacenados y disponibilidad de otros 150
- Programas de lavado automático
- Conexión USB para almacenamiento de datos HACCP



Mod. CDT-111 E



Panel
Programable
Touch Small

Mod. CDT

- Programas automáticos de cocción
- Vapor
- Convección
- Mixto
- Sonda al corazón
- Lavado automático
- Etc...

Dotación:

- 1 parrilla
- Mod. 120, 220: 1 carro y 1 parrilla

Accesorios recomendables:

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua

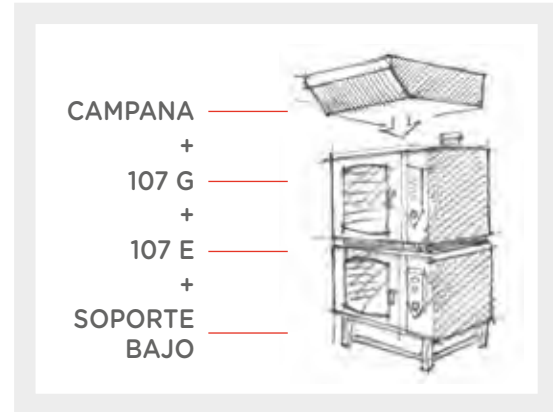
Accesorios

Consultar página 115

PROFESSIONAL COMPACT



Mod. CDT 107 E



Mod. CDT 207 G

Mixtos directos programables / Modelos Eléctricos

MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS	P.V.P
CDT-107 E		7 x 1/1	8,3 kw - 3 x 400 V	--	800 x 800 x 820	80	5.540 €
CDT-111 E		11 x 1/1	16,4 kw - 3 x 400 V	--	800 x 800 x 1100	100	6.826 €
CDT-207 E		7 x 2/1	16,4 kw - 3 x 400 V	--	1040 x 920 x 820	150	7.683 €
CDT-211 E		11 x 2/1	23 kw - 3 x 400 V	--	1040 x 920 x 1100	300	8.996 €
CDT-120 E		20 x 1/1	30 kw - 3 x 400 V	--	965 x 1080 x 1880	150-300	16.530 €
CDT-220 E		20 x 2/1	52 kw - 3 x 400 V	--	965 x 1400 x 1880	300-500	20.690 €

Mixtos directos programables / Modelos a Gas

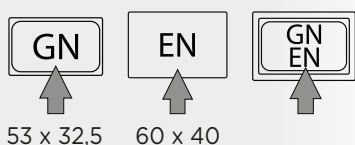
MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS	P.V.P
CDT-107 G		7 x 1/1	0,5 kw 1 x 230 V	12 kw	800 x 840 x 820	80	6.990 €
CDT- 111 G		11 x 1/1	0,5 kw 1 x 230 V	16 kw	800 x 840 x 1150	100	8.597 €
CDT-207 G		7 x 2/1	0,6 kw 1 x 230 V	16 kw	1040 x 960 x 820	150	9.539 €
CDT-211 G		11 x 2/1	0,6 kw 1 x 230 V	23 kw	1040 x 960 x 1150	300	11.281 €
CDT-120 G		20 x 1/1	1,2 kw 1 x 230 V	29 kw	965 x 1080 x 1880	150-300	19.200 €
CDT-220 G		20 x 2/1	1,5 kw 1 x 230 V	40 kw	965 x 1400 x 1880	300-500	22.300 €

Horno Mixto Directo

Professional OMNIA

Entrada bandejas lado ancho

3 OPCIONES DISPONIBLES



53 x 32,5

60 x 40

- Distancia entre guías:
 - GN 1/1 - 67 mm.
 - EN 60 x 40 - 80 mm.

MODELOS ANALÓGICOS PDA

- Mandos electromecánicos

MODELOS PROGRAMABLES PDT

- Sonda al corazón
- 2 velocidades de ventilación
- Autorrevers
- Ventilación semiestática



Mod. PDT 107 E



Panel PDA Analógico

- Convección
- Convección + Vapor



Panel PDT Programable

- Convección
- Vapor
- Mixto
- Programas
- Sonda
- Lavado automático

Dotación:

- 1 parrilla GN 1/1 o Bandeja 60 x 40

Accesorios recomendables:

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua

Accesorios

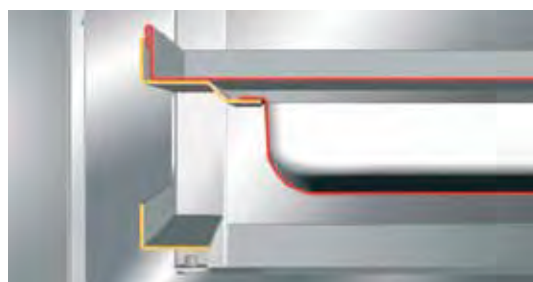
Consultar página 115



Mod. PDA 112 E



Mod. PDT 107 E



Sistema de guías compatibles para bandejas 60 x 40 y GN 1/1 (Suplemento 120€, indicar en pedido)



Mod. PDA 107 E

Horno Paellero

Bandejas 60 x 40



Modelos Eléctricos y a Gas

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS 60 x 40 / GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	VOLTAJE	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS	P.V.P
PDA 107 E	6 - 60 x 40 7 - GN 1/1	12,3 kw	--	3 x 400 +N	950 x 790 x 870	90	3.995 €
PDA 112 E	10 - 60 x 40 12 - GN 1/1	16,9 kw	--	3 x 400 +N	950 x 790 x 1190	150	4.780 €
PDT 107 E	6 - 60 x 40 7 - GN 1/1	12,3 kw	--	3 x 400 +N	950 x 790 x 870	90	5.540 €
PDT 112 E	10 - 60 x 40 12 - GN 1/1	16,9 kw	--	3 x 400 +N	950 x 790 x 1190	150	6.825 €
PDA 107 G	6 - 60 x 40 7 - GN 1/1	0,6 kw	17 kw	1 x 230 v	950 x 790 x 870	90	5.620 €
PDA 112 G	10 - 60 x 40 12 - GN 1/1	0,6 kw	20,5 kw	1 x 230 v	950 x 790 x 1190	150	6.950 €
PDT 107 G	6 - 60 x 40 7 - GN 1/1	0,6 kw	17 kw	1 x 230 v	950 x 790 x 870	90	6.990 €
PDT 112 G	10 - 60 x 40 12 - GN 1/1	0,6 kw	20,5 kw	1 x 230 v	950 x 790 x 1190	150	8.590 €

Hornos Vapor

(Sólo Vapor)

- Mandos analógicos
- Cámara de cocción en acero Inox Aisi 304 con cantos redondeados
- Generación de vapor mediante boiler
- Dotación 1 parrilla G N 1/1
- Disponible en dos potencias 5 y 8 Kw (indicar en pedido)
- Distancia entre guías: 670 mm.



Mod. VBA-104 E

HORNO COCCIÓN AL VAPOR

La **cocción al vapor**, sustituyendo el hervir en agua, evita la dispersión de las sales minerales, proteínas y vitaminas, mantiene inalterable las propiedades organolépticas y la consistencia de los alimentos.

Permite obtener cocciones suaves y uniformes (verduras, pescados, mariscos, huevos, carnes, alimentos envasados al vacío, etc).

Accesorios recomendables:

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua

MODELO	VBA-104
Dimensiones (mm.)	600 x 680 x 530
Potencia (kw)	5 (8)
Capacidad Bandejas	4 x 1/1GN
Voltaje (v)	3 x 400 v + N

	PVP
VBA-104 E	3.290 €

Accesorio	PVP
Soporte horno	662 €

Hornos Mixtos Programables Serie Gourmet Touch

Vapor generado mediante boiler.

Panel de mandos XT TOUCH interactivo, permite configurar funciones e instrucciones.

Gráficos e iconos para un control intuitivo, fácil de utilizar.

Asistente con presencia constante de mensajes Wizard que guían al usuario en la elección de parámetros y funciones.

Cocción con programas automáticos.

Cocción manual (para el chef más exigente)

Cocciones múltiples, sistema Multi Cook, gestiona la cocción simultánea de alimentos diferentes. Ideal para banquetes.

Programas favoritos, XT Touch recoge y almacena los menús más utilizados.

Perfiles para diferentes usuarios (idiomas distintos).

Personalización de programas, permite configurar parámetros para adaptar el funcionamiento a la necesidad del chef.

Posibilidad de modificar programas memorizados.

Lavado automático de la cámara con pastillas de detergente y abrillantador.

Conectores para pen drive USB y sonda al corazón de un punto o multipunto.

Modelos a gas con sistema XT Boxter, aprovechamiento máximo del calor en la cámara.

Ducha retráctil con ajuste progresivo.

Tirador de puerta con apertura a ambos lados.

Puerta con doble cristal templado (el interior se puede abrir para facilitar la limpieza).

Funcionamiento eléctrico o a gas.



Características constructivas

CÁMARA DE COCCIÓN

- Construcción en acero inox 18/10 Aisi 304, con estanqueidad hermética, con ángulos redondeados.
- Ventilador en acero inox AISI 316.
- Guías laterales fácilmente desmontables, en acero inox AISI 304, de una sola pieza sin soldaduras (modelos de sobremesa).
- Guías en "U" anti-vuelco para colocar las bandejas.
- Bandeja recoge-jugos insertada en la cámara de cocción, en acero inox AISI 304, con orificio y tuberías de sección adecuadas, conectada al desagüe de la cámara.
- Calentamiento con resistencias eléctricas acorazadas en acero inox INCOLOY 800 (mod. eléctricos).
- Calentamiento con sistema de premezclación total de aire y gas (mod. a gas).
- Aislamiento térmico de la cámara de cocción en fibra cerámica.
- Dispositivo de salida automática para la evacuación del exceso de humedad y sistema de seguridad para la sobrepresión.



GENERADOR DE VAPOR

- Sistema automático para una elevada potencia y máximo rendimiento térmico.
- Sistema automático para una rápida y elevada disponibilidad de vapor.
- Calentamiento con resistencias eléctricas acorazadas en acero inox INCOLOY 800 (mod. eléctricos).
- Calentamiento con sistema de premezclación total de aire y gas (mod. a gas).
- Señalización visual presencia de anomalías: falta de agua, presión insuficiente, etc.
- Termostato de seguridad boiler,
- Válvula de seguridad,
- Aislamiento térmico en fibra cerámica.

Hornos Mixtos Programables

Serie Gourmet Touch

- Con generador de vapor (boiler)
- Panel de mandos programables
- Teclado TOUCH SCREEN
- Lavado automático cámara cocción (pastillas detergente y abrillantador)
- Modelos a gas, con sistema presurizado
- Sonda al corazón
- Distancia entre guías: 70 mm
- Ducha incorporada con dispositivo retráctil
- Modelos 120 y 220, carro incluido



Mod. TBP-110E
+ Soporte con guías



Panel Touch

Dotación:

- 1 parrilla
- Serie 120/220: 1 carro y 2 parrillas

Accesorios recomendables:

- Kit desagüe
- Descalcificador de agua

Accesorios

Consultar página 115



Mod. TBP 120 E



Mod. TBP 110 G



Mod. TBP 106 E

Programas Cocción Manual

El panel de control de **XT TOUCH** es una verdadera revolución: un sistema interactivo que permite configurar funciones e instrucciones, elegir el idioma, tiempo, el idioma preferido, simplemente actuando sobre los iconos apropiados.

Los gráficos y el diseño de los iconos son el resultado de un profundo estudio de la ergonomía cognitiva, el resultado es un sistema de control con una amplia gama de controles y funcionalidades, pero al mismo tiempo intuitiva y fácil de usar.

El usuario es guiado en todo momento por los mensajes del Asistente que le informan de las posibles opciones.

La conexión USB situada debajo del panel de control, permite actualizar fácilmente el sistema con nuevas idiomas o nuevas versiones del software.

Cocción manual

Para los chefs más exigentes que desean mantener todos los parámetros bajo control y expresar su creatividad a través de detalles reconocibles y elaboraciones personalizadas, **XT TOUCH** ofrece un control completo, rápido e intuitivo de todos los parámetros de cocción.



Programas Automáticos de Cocción

Basta con seleccionar el programa deseado, pulsar Start y seguir las instrucciones del asistente.

Los programas automáticos se dividen en 6 grupos en función del tipo de alimentos, para hacer más fácil la búsqueda y la gestión.



Es posible modificar los programas preestablecidos para adaptarlos a su gusto o crear nuevos programas, colocándolos en el grupo correspondiente.

Esta cuidadosa gestión le permite repetir cada vez la misma calidad de cocción, incluso en ausencia del operador o de noche. La calidad y el sabor de la comida se pueden reproducir indeliberadamente, garantizando una alta productividad.

Los programas, una vez personalizados, pueden ser almacenados y transferidos a otros hornos **XT TOUCH**, por medio de un simple pen drive USB o enviándolos por correo electrónico.



MIXTOS CON BOILER

MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS	PVP
TBP-106 E	🔌	6 x 1/1	10 kw 400 V + 3 N	--	850 x 880 x 870	30 - 80	7.880 €
TBP-110 E	🔌	10 x 1/1	18,5 kw 400 V + 3 N	--	850 x 880 x 1140	80 - 150	9.849 €
TBP-210 E	🔌	10 x 2/1	23 kw 400 V + 3 N	--	1090 x 880 x 1140	150 - 300	12.213 €
TBP-120 E	🔌	20 x 1/1	30 kw 400 V + 3 N	--	965 x 1080 x 1880	150 - 300	17.466 €
TBP-220 E	🔌	20 x 2/1	52 kw 400 V + 3 N	--	1120 x 1030 x 1890	300 - 500	21.406 €
TBP-110 G	🔥	10 x 1/1	0,6 kw 1 x 230 V	16 kw	850 x 880 x 1140	80 - 150	11.688 €
TBP-210 G	🔥	10 x 2/1	1 kw 1 x 230 V	23 kw	1090 x 880 x 1140	150 - 300	14.577 €
TBP-120 G	🔥	20 x 1/1	1,2 kw 1 x 230 V	29 kw	965 x 1080 x 1880	150 - 300	20.355 €
TBP-220 G	🔥	20 x 2/1	1,5 kw 1 x 230 V	40 kw	1120 x 1030 x 1890	300 - 500	24.032 €

Hornos regeneración

Nice+ Simple

Para la regeneración de platos precocinados y refrigerados a temperatura positiva (+2° C +5° C)

Regeneration & holding

Para que "sus platos tengan la fragancia de recién hechos"



Panel
RRUA



Mod. RRUA- 110 E

Modalidad de regeneración

- Con humidificador
- Modelos RRUA (con humidificación) Temperaturas fijas 120° y 160°C y ciclo de mantenimiento a 65°C.
- Distancia entre guías 67 mm.






PVP

RRUA-105 E	3.165 €
RRUA-110 E	4.130 €
RRUA-115 E	5.095 €

MODELO	*RRUA-105 E	RRUA-110 E	RRUA-115 E
Dimensiones (mm)	710 x 770 x 600	710 x 770 x 940	710 x 778 x 1650
Potencia (kw)	6	10	15
Capacidad Bandejas	5 GN 1/1	10 GN 1/1	15 GN 1/1
Voltaje	3 x 400 v + N	3 x 400 v + N	3 x 400 v + N
Humidificador	SI	SI	NO

*Modelos 5 bandejas se pueden transformar a 1 x 230 v 3,4 kw ... +3%

Accesorios Hornos **INOXTREND**

MODELO		*4-5-6-7 GN 1/1	*10-11 GN 1/1	7-10-11 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
	Ducha exterior lavado cámara	160 €	160 €	160 €	160 €	160 €
	Snack altura 1000	660 €	--	--	--	--
	Simple	660 €	660 €	--	--	--
	Compact	660 €	660 €	680 €	--	--
	XT TOUCH	660 €	660 €	680 €	--	--
	Snack	740 €	--	--	--	--
	Simple	750 €	750 €	--	--	--
	Compact	790 €	790 €	810 €	--	--
	XT TOUCH	790 €	790 €	810 €	--	--
	Compact	--	990 €	990 €	--	--
	XT TOUCH	--	990 €	990 €	--	--
	Compact	--	1.150 €	1.150 €	--	--
	XT TOUCH	--	1.150 €	1.150 €	--	--
	Compact	--	--	--	1.996 €	2.190 €
	XT TOUCH	--	--	--	1.996 €	2.190 €
	Compact	--	--	--	2.320 €	2.880 €
	XT TOUCH	--	--	--	2.320 €	2.880 €
	Compact	--	--	--	1.400 €	1.950 €
	XT TOUCH	--	--	--	1.400 €	1.950 €



Soporte con Guías




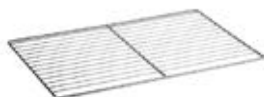
Ducha Exterior



Campana de Aspiración

Accesorios Hornos INOXTREND

MODELO		*4-5-6-7 GN 1/1	*10-11 GN 1/1	7-10-11 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Lavado cámara automático (con pastillas)	Snack		Incluido en modelos programables			
	Simple		Incluido en modelos programables			
	Compact		Incluido en modelos programables			
	XT TOUCH		Incluido en todos los modelos			
Pastillas detergente DETABINOX		Bidón 100 pastillas	65 €			
Pastillas abrillantador BRILLINOX		Bidón 100 pastillas	118 €			
 Campana aspiración (Ø 14'5)		1.570 €	1.570 €	2.050 €	1.990 €	1.990 €
Puerta lado contrario		340 €	340 €	435 €	690 €	690 €
Descalcificador manual		110 €	110 €	110 €	179 €	179 €
Cesta "patatas fritas" GN 1/1		115 €	115 €	115 €	115 €	115 €
Cesta "pollos asados" GN 1/1		90 €	90 €	90 €	90 €	90 €
Bandeja aluminio antiadherente GN 1/1		120 €	120 €	120 €	120 €	120 €
Placa Grill		270 €	270 €	270 €	270 €	270 €
Kit desagüe		60 €	60 €	60 €	60 €	60 €
Sonda multipunto XT TOUCH		220 €	220 €	220 €	220 €	220 €
Conexión USB (mod. programables)		260 €	260 €	260 €	260 €	260 €



PARRILLA

BANDEJA
Patatas FritasBANDEJA
Pollos Asados

BANDEJA PERFORADA



BANDEJA GN

Cesta red acero inox.
GN 1/1Bandeja aluminio
antiadherente GN 1/1Placa Grill
GN 1/1