Línea de cocción

# Hornos convección

# EKF

## Características principales:

- Hornos eléctricos de convección disponibles en versión Snack, Gastronomía y Pastelería.
- Revestimiento exterior en acero inoxidable.
- Luz interior.
- El modelo EKF 423P tiene dimensiones reducidas que permiten utilizarlo en una barra de bar para calentar pizzas y otros platos congelados. Especialmente apto para la cocción de brioche.
- Los modelos "UD" con humidificación directa e inversor de giro los convierten en hornos altamente profesional, ya que la presencia inmediata de humedad en la cámara de cocción garantiza aumentar la calidad de los platos.

Panel de control electrónico con humidificación directa.

Hornos profesionales para soportar bandejas para uso en gastronomía o pastelería.

Revestimiento exterior de acero inoxidable. Luz interior.

## Características técnicas

| Modelos | | EKF 423 P | EKF 733 | EKF 411 | EKF 411 UD | EKF 711 UD | EKF 937 | EKF 464 | EKF 464 UD | EKF 664 UD |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Gama de temperatura | °C | +50/+300 | +50/+300 | +50/+300 | +50/+300 | +100/+275 | +50/+300 | +50/+300 | +50/+300 | +100/+275 |
| Niveles de carga 429x345 | n° | 4 | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Niveles de carga 480x340 | n° | - | 4 | | | | | | | |
| Niveles de carga GN 1/1 | n° | - | - | 4 | 4 | 7 | - | - | - | - |
| Niveles de carga 600x400 | n° | - | - | - | - | - | 3 | 4 | 4 | 6 |
| Distancia entre guías | mm | 74 | 75 | 73 | 73 | 68 | 73 | 83 | 83 | 80 |
| Tensión/Fases | V/n° | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 380/2 | 380/3 | 220/2 | 220/2 | 380/2 | 380/3 |
| Potencia eléctrica | Kw | 2,8 | 3,2 | 3,4 | 6,4 | 8,4 | 3,7 | 3,4 | 6,4 | 8,4 |
| Ancho exterior | mm | 594 | 520 | 790 | 790 | 935 | 790 | 790 | 790 | 935 |
| Fondo exterior | mm | 695 | 460 | 750 | 750 | 930 | 695 | 750 | 750 | 930 |
| Alto exterior | mm | 590 | 340 | 635 | 635 | 825 | 505 | 635 | 635 | 825 |
| Peso Neto/Bruto | kg | 34 | 40 | 50,4/60,60 | 56,2/66,8 | 94,4/114,2 | 45/49 | 50,4/60,60 | 58/68,2 | 96,4/114,2 |
| Inversor de giro | | - | - | - | inver. giro | inver. giro | inver. giro | - | inver. giro | inver. giro |

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

## HORNOS CONVECCIÓN

SERVICIOS OPCIONALES*

Instalación, montaje y puesta en marcha · Mantenimiento, revisión y puesta a punto · Garantía total · Garantía mano de obra · Formación de producto · Personalización de proyectos

EKF 423 P

EFK 411

EKF 464

EKF 464 UD

EFK 664 UD

EKF 711 UD

| Modelos | VERSIÓN SNACK | | VERSIÓN GASTRONOMÍA | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | EKF 423 P | EKF 733 (demi baguette) | EKF 411 (4xGN1/1) | EKF 411 UD (4xGN1/1) | EKF 711 UD (7xGN1/1) |
| Código | 7LGI0001 | 7LGI0032* | 7LGI0047 | 7LGI0048 | 7LGI0049 |
| **P.V.P.** | **695 €** | **960 €** | **1.395 €** | **1.860 €** | **3.350 €** |

| | VERSIÓN PASTELERÍA | | | |
|---|---|---|---|---|
| | EKF 937 | EKF 464 (4x60/40) | EKF 464 UD (4x60/40) | EKF 664 UD (6x60/40) |
| Código | 7LGI0033 | 7LGI0044 | 7LGI0045 | 7LGI0046 |
| **P.V.P** | **1.390 €** | **1.395 €** | **1.860 €** | **3.350 €** |

EKL 823

EKL 864

EKL 1264

| Accesorios | EKL 864 (EKF 937 / EKF 464 / EKF 464 UD) | EKL1264 (para EKF 664 UD) |
|---|---|---|
| Código | 7LGI0110 | 7LGI0116 |
| **P.V.P.** | **1.165 €** | **1.545 €** |

| Características | EKL 864 | EKL 1264 |
|---|---|---|
| Nº Bandejas | 8 bandejas 600x400mm | 12 bandejas 600x400mm |
| Medidas ancho x fondo x alto | 795x655x835 | 935x910x800 |
| Distancia entre guías | 70 | 75 |
| Gama de temperatura | +30/+60 | +30/+60 |

Consultar stock disponible

*Modelo disponible hasta agotar existencias

*Para contratar Servicios opcionales ver pág. 238-239

Línea de cocción

# Hornos convección electromecánicos

# MAGNIFICO

## Características principales:

- Hornos a convección con control electromecánico, con humidificador y dos velocidades. Para aplicación en gastronomía y pastelería.
- Funciones: Convección con o sin humidificador, cocción con sonda interior (sólo modelos S), regeneración y mantenimiento de temperatura.
- Cámara de cocción, construidas en AISI 304 con esquinas redondeadas, para garantizar la máxima higiene y limpieza. Pies con altura regulable.
- Puerta con una amplia superficie de cristal. “Canal de aire” para la ventilación del cristal exterior, que limita la temperatura sobre la superficie exterior.
- Cierre de la puerta a presión y reapertura mediante desenganche con una posición; mando de plástico altamente resistente a los golpes y a las altas temperaturas.
- Guarnición de silicona introducida en la parte frontal de la cámara de cocción que garantiza la máxima estanqueidad de la puerta evitando disminuciones drásticas de temperatura.
- Bandeja recoge-líquidos de condensación desmontable, colocada debajo de la cámara. Calentamiento a través de resistencias circulares con una elevada eficiencia.
- Todos los modelos cuentan con inversor de giro.

Estructura de guías de serie, intercambiables y sustituibles, con distancia entre bandejas de 74 mm (excepto ME4232).

Pies con altura regulable.

## Características técnicas

| | | ELÉCTRICO | | | | | GAS | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Modelos | | ME 4232 | ME 5232 | ME 52 | ME 72 | ME 102 | MG 52 | MG 72 | MG 102 |
| Gama de temperatura | °C | +50/+280 | +50/+280 | +50/+280 | +50/+280 | +50/+280 | +50/+280 | +50/+280 | +50/+280 |
| Niveles de carga | n° | 4xGN 2/3 | 5xGN 2/3 | 5xGN 1/1 | 7xGN 1/1 | 10xGN 1/1 | 5xGN 1/1 | 7xGN 1/1 | 10xGN 1/1 |
| | | - | - | 5x(60x40) | 7x(60x40) | 10x(60x40) | 5x(60x40) | 7x(60x40) | 10x(60x40) |
| Tensión/Fases | V/n° | 220/2 | 220/2 | 380/3 | 380/3 | 380/3 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | Kw | 2,6 | 3,3 | 6,3 | 9,6 | 12,6 | 0,3 | 0,6 | 0,6 |
| Potencia calorífica | kW | 2,5 | 3 | 6 | 9 | 12 | 9,5 | 16 | 19 |
| Distancia entre guías | mm | 70 | 74 | 74 | 74 | 74 | 74 | 74 | 74 |
| Ancho exterior | mm | 647 | 600 | 870 | 870 | 870 | 870 | 870 | 870 |
| Fondo exterior | mm | 609 | 688 | 748 | 748 | 748 | 786 | 786 | 786 |
| Alto exterior | mm | 532 | 603 | 603 | 783 | 983 | 700 | 879 | 1079 |
| Ancho cámara | mm | 397 | 375 | 645 | 645 | 645 | 645 | 645 | 645 |
| Fondo cámara | mm | 380 | 390 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 |
| Alto cámara | mm | 350 | 420 | 420 | 600 | 800 | 420 | 600 | 800 |
| Peso neto | kg | 40 | 52 | 65 | 80 | 100 | 110 | 148 | 160 |

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

## HORNOS CONVECCIÓN ELECTROMECÁNICOS

SERVICIOS OPCIONALES*

- Instalación, montaje y puesta en marcha
- Mantenimiento, revisión y puesta a punto
- Garantía total
- Garantía mano de obra
- Formación de producto
- Personalización de proyectos

ME 4232

ME 52

ME 72

ME 102

| Modelos | ELÉCTRICO | | | | | GAS | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ME 4232 | ME 5232 | ME 52 | ME 72 | ME 102 | MG 52 | MG 72 | MG 102 |
| Código | 7LGK1040 | 7LGK1045 | 7LGK1000 | 7LGK1060 | 7LGK1010 | 7LGK1005 | 7LGK1065 | 7LGK1015 |
| **P.V.P.** | **1.479 €** | **2.415 €** | **2.700 €** | **3.399 €** | **4.100 €** | **4.337 €** | **4.740 €** | **5.503 €** |

| Accesorios | Soporte hornos de 5 bandejas (medidas 83x87x85 y 5 niveles de carga) | Soporte hornos de 7 y 10 bandejas (medidas 83x57x70 y 7/10 niveles de carga) |
|---|---|---|
| Código | 7LGK9620K | 7LGK9625K |
| **P.V.P.** | **926 €** | **838 €** |

Consultar stock disponible de todos los modelos

*Para contratar Servicios opcionales ver pág. 238-239

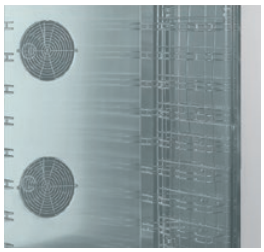
Línea de cocción

# Hornos convección digitales

# MAGNIFICO

## Características principales:

- Hornos a convección para una aplicación tanto en gastronomía como en pastelería. Control digital programable.
- Mando de uso innovador, sencillo e intuitivo. La placa de control electrónico permite memorizar 99 recetas que pueden ser actualizadas con una llave USB. Permite programar nueve fases de cocción, controlar la humedad en la cámara, programar 4 velocidades de ventilación, utilizar la sonda al corazón y cocinar en baja temperatura con la opción delta T.
- Cámara de cocción, construidas en AISI 304 con esquinas redondeadas, para garantizar la máxima higiene y limpieza.
- Pies con altura regulable.
- Puerta con una amplia superficie de cristal. “Canal de aire” para la ventilación del cristal exterior, que limita la temperatura sobre la superficie exterior.
- Cierre de la puerta a presión y reapertura mediante desenganche con una posición; mando de plástico altamente resistente a los golpes y a las altas temperaturas.
- Guarnición de silicona introducida en la parte frontal de la cámara de cocción que garantiza la máxima estanqueidad de la puerta evitando disminuciones drásticas de temperatura.
- Bandeja recoge-líquidos de condensación desmontable, colocada debajo de la cámara. Calentamiento a través de resistencias circulares con una elevada eficiencia.
- Todos los modelos cuentan con inversor de giro.



Estructura de guías de serie, intercambiables y sustituibles, con distancia entre bandejas de 74 mm.

Pies con altura regulable.

## Características técnicas

| | | ELÉCTRICO | | | | | GAS | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Modelos | | MPE 423 | MPE 523 | MPE 5 | MPE 7 | MPE 10 | MPG 5 | MPG 7 | MPG 10 |
| Gama de temperatura | °C | +50/+280 | +50/+280 | +50/+280 | +50/+280 | +50/+280 | +50/+280 | +50/+280 | +50/+280 |
| Niveles de carga | n° | 4xGN 2/3 | 5xGN 2/3 | 5xGN 1/1 | 7xGN 1/1 | 10xGN 1/1 | 5xGN 1/1 | 7xGN 1/1 | 10xGN 1/1 |
| | | - | - | 5x(60x40) | 7x(60x40) | 10x(60x40) | 5x(60x40) | 7x(60x40) | 10x(60x40) |
| Tensión/Fases | V/n° | 220/2 | 220/2 | 380/3 | 380/3 | 380/3 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | Kw | 2,6 | 3,3 | 6,3 | 9,6 | 12,6 | 0,3 | 0,6 | 0,6 |
| Potencia calorífica | kW | 2,5 | 3 | 6 | 9 | 12 | 9,5 | 16 | 19 |
| Distancia entre guías | mm | 70 | 74 | 74 | 74 | 74 | 74 | 74 | 74 |
| Ancho exterior | mm | 647 | 600 | 870 | 870 | 870 | 870 | 870 | 870 |
| Fondo exterior | mm | 609 | 688 | 748 | 748 | 748 | 786 | 786 | 786 |
| Alto exterior | mm | 532 | 603 | 603 | 783 | 983 | 700 | 879 | 1079 |
| Ancho cámara | mm | 397 | 375 | 645 | 645 | 645 | 645 | 645 | 645 |
| Fondo cámara | mm | 380 | 390 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 |
| Alto cámara | mm | 350 | 420 | 420 | 600 | 800 | 420 | 600 | 800 |
| Peso neto | kg | 40 | 52 | 65 | 80 | 100 | 110 | 148 | 160 |

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

## HORNOS CONVECCIÓN DIGITALES

SERVICIOS OPCIONALES*

- Instalación, montaje y puesta en marcha
- Mantenimiento, revisión y puesta a punto
- Garantía total
- Garantía mano de obra
- Formación de producto
- Personalización de proyectos

Control digital

ME 5

ME 7

ME 10

MG 10

| Modelos | ELÉCTRICO | | | | | GAS | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | MPE 423 | MPE 523 | MPE 5 | MPE 7 | MPE 10 | MPG 5 | MPG 7 | MPG 10 |
| Código | 7LGK1050 | 7LGK1055 | 7LGK1020 | 7LGK1070 | 7LGK1030 | 7LGK1025 | 7LGK1075 | 7LGK1035 |
| **P.V.P.** | **2.125 €** | **2.888 €** | **3.149 €** | **3.977 €** | **4.489 €** | **4.751 €** | **5.394 €** | **5.950 €** |

| Accesorios | Soporte hornos de 5 bandejas (medidas 83x87x85 y 5 niveles de carga) | Soporte hornos de 7 y 10 bandejas (medidas 83x57x70 y 7/10 niveles de carga) | Sonda al corazón* (medidas 85 x57x70 y 5 nivecarga) |
|---|---|---|---|
| Código | 7LGK9620K | 7LGK9625K | 7LGK9008 |
| **P.V.P.** | **926 €** | **838 €** | **140 €** |

Consultar stock disponible de todos los modelos
*Para contratar Servicios opcionales ver pág. 238-239
*Sonda no aplicable en el modelo MPE423

Línea de cocción

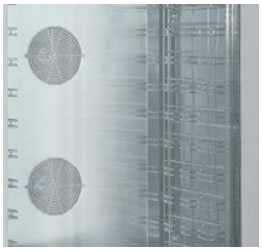
# Hornos convección vapor directo

# MAGNIFICO

## Características principales:

- Hornos mixtos a convección y vapor directo. Disponible en versión con control electromecánico o digital.
- Iluminación en cámara de cocción. Puerta con doble vidrio y amplia superficie de vidrio.
- Canal de aire para la ventilación del cristal exterior. Pies con altura regulable.
- Inversor mecánico de rotación del ventilador. Válvula de mariposa.
- Versión digital con 99 programas memorizados. 9 fases de cocción.
- Precalentamiento automático. Válvula de mariposa motorizada.
- Humidity Tuner: Control de la humedad en la cámara de cocción.

Soportes de 5 o 8 bandejas.



Estructura de guías de serie, intercambiables y sustituibles, con distancia entre bandejas de 74 mm.

Pies con altura regulable.

## Características técnicas

| Modelos | | MME 52<br>MMG 52 | ME 102<br>MMG 102 | MDE 5<br>MDG 5 | MDE 10<br>MDG 10 |
|---|---|---|---|---|---|
| Gama de temperatura | °C | 50 a 280°C | 50 a 280°C | 50 a 280°C | 50 a 280°C |
| Niveles de carga | n° | 5 x (GN 1/1 - 60x40) | 5 x (GN 1/1 - 60x40) | 10 x (GN 1/1 - 60x40) | 10 x (GN 1/1 - 60x40) |
| Tensión / Fases | V/n° | 380/3 | 220/2 | 380/3 | 220/2 |
| Potencia calorífica | kW | 6,3 | 0,3 | 12,6 | 0,6 |
| Distancia entre guías | mm | 74 | 74 | 74 | 74 |
| Ancho exterior | mm | 870 | 870 | 870 | 870 |
| Fondo exterior | mm | 748 | 786 | 748 | 786 |
| Alto exterior | mm | 603 | 700 | 983 | 1079 |
| Ancho cámara | mm | 645 | 645 | 645 | 645 |
| Fondo cámara | mm | 450 | 450 | 450 | 450 |
| Alto cámara | mm | 420 | 420 | 800 | 800 |
| Peso neto | kg | 65 | 110 | 100 | 160 |

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

## HORNOS CONVECCIÓN VAPOR DIRECTO

SERVICIOS OPCIONALES*

- Instalación, montaje y puesta en marcha
- Mantenimiento, revisión y puesta a punto
- Garantía total
- Garantía mano de obra
- Formación de producto
- Personalización de proyectos

MDG 10

MMG 102

| Modelos | CONTROL ELECTROMECÁNICO | | | | CONTROL DIGITAL | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | MME 52 (eléctrico) | MMG 52 (gas) | ME 102 (eléctrico) | MMG 102 (gas) | MDE 5 (eléctrico) | MDG 5 (gas) | MDE 10 (eléctrico) | MDG 10 (gas) |
| Código | 7LGK0412 | 7LGK0414 | 7LGK0413 | 7LGK0417 | 7LGK0687 | 7LGK0689 | 7LGK0688 | 7LGK0690 |
| **P.V.P.** | **3.443 €** | **4.980 €** | **5.045 €** | **6.386 €** | **3.803 €** | **5.634 €** | **5.536 €** | **7.279 €** |

| Accesorios | Soporte hornos de 5 bandejas (medidas 83x87x85 y 5 niveles de carga) | Soporte hornos de 7 y 10 bandejas (medidas 83x57x70 y 7/10 niveles de carga) | Sonda al corazón* (medidas 85 x57x70 y 5 nivecarga) |
|---|---|---|---|
| Código | 7LGK9620K | 7LGK9625K | 7LGK9008 |
| **P.V.P.** | **926 €** | **838 €** | **140 €** |

Consultar stock disponible de todos los modelos
*Para contratar Servicios opcionales ver pág. 238-239
*Sonda no aplicable en el modelo MPE423

Línea de cocción

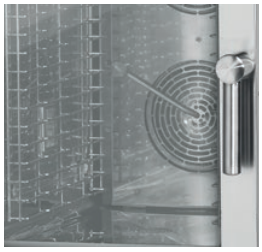
# Hornos convección vapor directo o Boiler

# KOMPATTO

## Características principales:

- Calentamiento de la cámara de cocción a través de resistencias en INCOLOY de alta eficiencia.
- Sistema de sustitución rápida del aire.
- Modelos KT y KH: METEO SYSTEM (PATENTED) para el control de humedad en la cámara de cocción. Velocidad del ventilador ajustable a 6 posiciones (3 posiciones par los modelos KP).
- Puerta con doble cristal, ventilado y que se puede abrir para su limpieza.
- Iluminación de la cámara de cocción con lámparas halógenas.
- Cámara de cocción en acero AISI 304 con bordes redondeados y pies regulables en altura.
- Sistema de lavado automático integrado en todos los modelos.
- Sonda corazón de serie para los modelos KT y 9 fases de programación con la gestión de parámetros de la temperatura de la cámara, de la temperatura de la sonda corazón(modelos KT y KH), tiempo y humedad.
- Puerto USB para cargar y guardar recetas y para actualizar el firmware.
- Puerta DX/SX.
- Modelos KT y KH: recetas precargadas.
- Cocción a baja temperatura desde los 30ºC para los modelos KH y a partir de los 50º para los KT y KP.

Soporte estándar .



Resistencias Incoloy de alta eficiencia.

Cámara de cocción en acero AISI 304.

## Características técnicas

| Modelos | | KP061W | KP0623W | KP101W | KT061W | KT0623W | KT101W | KH061W | KH0623W | KH061W |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Gama de temperatura | °C | +50/+280 | +50/+280 | +50/+280 | +50/+300 | +50/+300 | +50/+300 | +30/+300 | +30/+300 | +30/+300 |
| Niveles de carga | n° | 6xGN 1/1 | 6xGN 2/3 | 10xGN 1/1 | 6xGN 1/1 | 6xGN 2/3 | 10xGN 1/1 | 6xGN 1/1 | 6xGN 2/3 | 6xGN 1/1 |
| Tensión/Fases | V/n° | 380/3 | 380/3 | 380/3 | 380/3 | 380/3 | 380/3 | 380/3 | 380/3 | 380/3 |
| Potencia eléctrica | kW | 6,9 | 4,7 | 13,8 | 6,9 | 4,7 | 13,8 | 7,9 | 5,7 | 7,9 |
| Potencia calorífica | KW | 6,6 | 4,4 | 13,2 | 6,6 | 4,4 | 13,2 | 6,6 | 4,4 | 6,6 |
| Distancia mín. entre bandejas | mm | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Ancho exterior | mm | 519 | 519 | 519 | 519 | 519 | 519 | 519 | 519 | 519 |
| Fondo exterior | mm | 803 | 628 | 803 | 803 | 628 | 803 | 803 | 628 | 803 |
| Alto exterior | mm | 770 | 770 | 1010 | 770 | 770 | 1010 | 770 | 770 | 770 |
| Ancho cámara | mm | 380 | 380 | 380 | 380 | 380 | 380 | 380 | 380 | 380 |
| Fondo cámara | mm | 540 | 365 | 540 | 540 | 365 | 540 | 540 | 365 | 540 |
| Alto cámara | mm | 370 | 370 | 610 | 370 | 370 | 610 | 370 | 370 | 370 |
| Peso neto | Kg | 92 | 77 | 110 | 92 | 77 | 110 | 92 | 77 | 92 |

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

## HORNOS CONVECCIÓN VAPOR DIRECTO O BOILER

SERVICIOS OPCIONALES*

- Instalación, montaje y puesta en marcha
- Mantenimiento, revisión y puesta a punto
- Garantía total
- Garantía mano de obra
- Formación de producto
- Personalización de proyectos

KH 061

KH 101

KP 101

| Modelos | CONTROL DIGITAL CON VAPOR DIRECTO | | | TOUCH SCREEN CON VAPOR DIRECTO | | | TOUCH SCREEN CON BOILER | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | KP061W | KP0623W | KP101W | KT061W | KT623W | KT101W | KH061W | KH623W | KH101W |
| Código | 7LGK0004 | 7LGK0009 | 7LGK0013 | 7LGK0014 | 7LGK0018 | 7LGK0019 | 7LGK0001 | 7LGK0002 | 7LGK0003 |
| **P.V.P.** | **6.150 €** | **5.750 €** | **7.830 €** | **8.350 €** | **7.850 €** | **10.200 €** | **9.150 €** | **8.650 €** | **11.000 €** |

| Accesorios | Soporte para 623 | Guías para soporte 623 | Soporte para 061 y 101 | Guías para soperte 061 y 101 |
|---|---|---|---|---|
| Código | 7LGK9009 | 7LGK9011 | 7LGK9012 | 7LGK9013 |
| **P.V.P.** | **189 €** | **160 €** | **210 €** | **160 €** |

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver pág.238-239

# ACCESORIOS

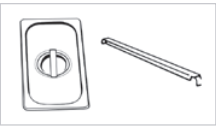
## DIMENSIONES Y VOLÚMENES CUBETAS GASTRONORM

| CUBETA | H (mm) | Dimensión/volumen |
|---|---|---|
| GN 2/1 | 20 | 650x530 mm/5 l. |
| GN 2/1 | 40 | 10 l. |
| GN 2/1 | 65 | 18,5 l. |
| GN 2/1 | 100 | 28,5 l. |
| GN 2/1 | 150 | 42,5 l. |
| GN 2/1 | 200 | 57,5 l. |
| GN 2/3 | 20 | 325x354 mm/1,5 l. |
| GN 2/3 | 40 | 3 l. |
| GN 2/3 | 65 | 5,5 l. |
| GN 2/3 | 100 | 9 l. |
| GN 2/3 | 150 | 13 l. |
| GN 2/3 | 200 | 18 l. |
| GN 1/1 | 20 | 325x530 mm/2,5 l. |
| GN 1/1 | 40 | 5 l. |
| GN 1/1 | 65 | 9 l. |
| GN 1/1 | 100 | 14 l. |
| GN 1/1 | 150 | 21 l. |

## ACCESORIOS TODAS LAS GAMAS

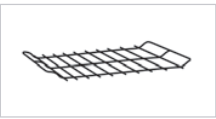
### Cubetas

| Modelos | Cubeta inox GN 1/1 | Cubeta inox GN 1/1 | Cubeta inox GN 1/1 | Cubeta inox GN 1/1 | Cubeta inox GN 1/1 | Cubeta inox GN 2/1 | Cubeta inox GN 2/1 | Cubeta inox GN 2/1 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Código | 7YMR0225 | 7YMR0230 | 7YMR0235 | 7YMR0030 | 7YMR0040 | 7YMR0210 | 7YMR0215 | 7YMR0220 |
| (mm) | H= 20 | H= 40 | H= 65 | H= 100 | H= 150 | H= 20 | H= 40 | H= 65 |
| **P.V.P.** | **26 €** | **31 €** | **36 €** | **47 €** | **57 €** | **47 €** | **57 €** | **62 €** |



### Tapas y separadores

| Modelos | Tapa inox GN 1/1 | Tapa inox GN 2/3 | Tapa inox GN 1/2 | Tapa inox GN 1/3 | Tapa inox GN 1/4 | Tapa inox GN 1/6 | Tapa inox GN 1/9 | Separador 325 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Código | 7YMR0250 | 7YMR0255 | 7YMR0260 | 7YMR0265 | 7YMR0270 | 7YMR0275 | 7YMR0280 | 7YMR0300 |
| **P.V.P.** | **31 €** | **21 €** | **21 €** | **16 €** | **10 €** | **10 €** | **10 €** | **10 €** |



### Rejillas y bandejas

| Modelos | Rejilla inox GN 1/1 | Rejilla inox GN 2/1 | Bandeja aluminio GN 1/1 | Bandeja perforada GN 1/1 | Bandeja perforada GN 1/1 | Bandeja perforada GN 1/1 | Bandeja perforada GN 2/1 | Bandeja perforada 5 canales |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Código | 7LGK9050 | 7LGK9060 | 7LMS9010 | 7LGK9125 | 7LGK9130 | 7LGK9135 | 7LGK9140 | 7LMS9110 |
| (mm) | | | H= 10 | H= 20 | H= 40 | H= 65 | H= 20 | 40x60x5 cm |
| **P.V.P.** | **57 €** | **78 €** | **16 €** | **72 €** | **88 €** | **110 €** | **140 €** | **52 €** |

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

| CUBETA | H (mm) | Dimensión/volumen |
|---|---|---|
| GN 1/2 | 20 | 325x265 mm/1 l. |
| GN 1/2 | 40 | 2 l. |
| GN 1/2 | 65 | 4 l. |
| GN 1/2 | 100 | 6,5 l. |
| GN 1/2 | 150 | 9,5 l. |
| GN 1/2 | 200 | 12,5 l. |
| GN 1/3 | 40 | 325x176 mm/1,5 l. |
| GN 1/3 | 65 | 2,5 l. |
| GN 1/3 | 100 | 4 l. |
| GN 1/3 | 150 | 5,7 l. |
| GN 1/3 | 200 | 7,8 l. |
| GN 1/4 | 65 | 265x162 mm/1,8 l. |
| GN 1/4 | 100 | 2,8 l. |
| GN 1/4 | 150 | 4 l. |
| GN 1/4 | 200 | 5,5 l. |
| GN 1/6 | 65 | 176x162 mm/1 l. |
| GN 1/6 | 100 | 1,6 l. |
| GN 1/6 | 150 | 2,4 l. |
| GN 1/6 | 200 | 3,4 l. |
| GN 1/9 | 65 | 176x108 mm/0,6 l. |

| Cubeta inox GN 1/2 | Cubeta inox GN 1/2 | Cubeta inox GN 1/3 | Cubeta inox GN 1/3 | Cubeta inox GN 1/4 | Cubeta inox GN 1/4 | Cubeta inox GN 1/6 | Cubeta inox GN 1/6 | Cubeta inox GN 1/9 | Cubeta inox GN 2/3 | Cubeta inox GN 2/3 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 7YMR0105 | 7YMR0110 | 7YMR0135 | 7YMR0140 | 7YMR0165 | 7YMR0170 | 7YMR0205 | 7YMR0240 | 7YMR0245 | 7YMR0075 | 7YMR0080 |
| H= 100 | H= 150 | H= 100 | H= 150 | H= 100 | H= 150 | H= 100 | H= 150 | H= 100 | H= 100 | H= 150 |
| **31 €** | **36 €** | **26 €** | **26 €** | **21 €** | **26 €** | **21 €** | **26 €** | **21 €** | **31 €** | **47 €** |

| Separador 530 | Separador 265 |
|---|---|
| 7YMR0305 | 7YMR0310 |
| **16 €** | **10 €** |

| Bandeja inox plana | Bandeja inox pestañas | Bandeja aluminio | Bandejas BA-60x40x1 | Bandejas BA-66x46x1-E | Bandejas BH-60x40x1 (acero pavonado) | Bandejas ECO BALS-60x40x1-R (lisas) | Bandejas ECO BALS-66x46x1-R (lisas) | Bandejas ECO BAOS-60x40-5l (onduladas) | Bandejas ECO BAOS-66x46-5l (onduladas) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 7LMS9060 | 7LMS9065 | 7LMS9050 | 7LSU9080 | 7LSU9085 | 7LSU9090 | 7LSU9100 | 7LSU9105 | 7LSU9110 | 7LSU9115 |
| 40x60 cm | 40x60x1 cm | 40x60x1 cm | | | | | | | |
| **52 €** | **47 €** | **21 €** | **21 €** | **31 €** | **16 €** | **52 €** | **62 €** | **62 €** | **72 €** |

Línea de cocción

# Envasadoras al vacío

# ECO

## Características principales:

- Envasadoras al vacío profesionales con mandos digitales.
- Puede trabajar tanto manual como automáticamente.
- Concebidas para ser utilizadas en supermercados, tiendas, charcuterías y tocinerías. Son idóneas para las más diferentes aplicaciones ofreciendo una óptima continuidad operativa y un elevado rendimiento productivo.
- Es necesario el uso de bolsas gofradas.

Panel de mandos digital.

3 programas: 1 semiautomático y 2 con ciclo de trabajo automático.

Puesta en funcionamiento y apertura barra soldante manual .

## Características técnicas

| Modelos | | ECO ELIX |
|---|---|---|
| Barra de vacío | | Q=20 lt/min |
| Barra soldante | mm | 400 |
| Ciclo de trabajo | MAN/AUT | MAN / AUT |
| Tensión | V/nº | 220/2 |
| Ancho | mm | 420 |
| Fondo | mm | 280 |
| Alto | mm | 170 |

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos