

Hornos

Especificaciones de los modelos 2

Serie Prime

 Hornos Mixtos Prime 4

 Hornos Mixtos Prime Panel T 6

 Hornos Mixtos Prime Panel S 34

 Accesorios Hornos Prime 62

Serie Mémolis

 Hornos Mixtos Memolis 68

 Hornos Memolis Panel T 70

 Hornos Memolis Panel M 84

 Hornos De Convección Memolis Panel T 100

 Hornos De Convección Memolis Panel M 106

 Accesorios Hornos Memolis 112

Serie Mini Pro

 Hornos Mini Pro Panel X 118

 Hornos Mini Pro Panel S 130

 Accesorios Hornos Mini Pro 142

 Recipientes Y Acc. Especiales Gastronorm 145

 Gama Completa Hornos 152



Hornos

PRIME

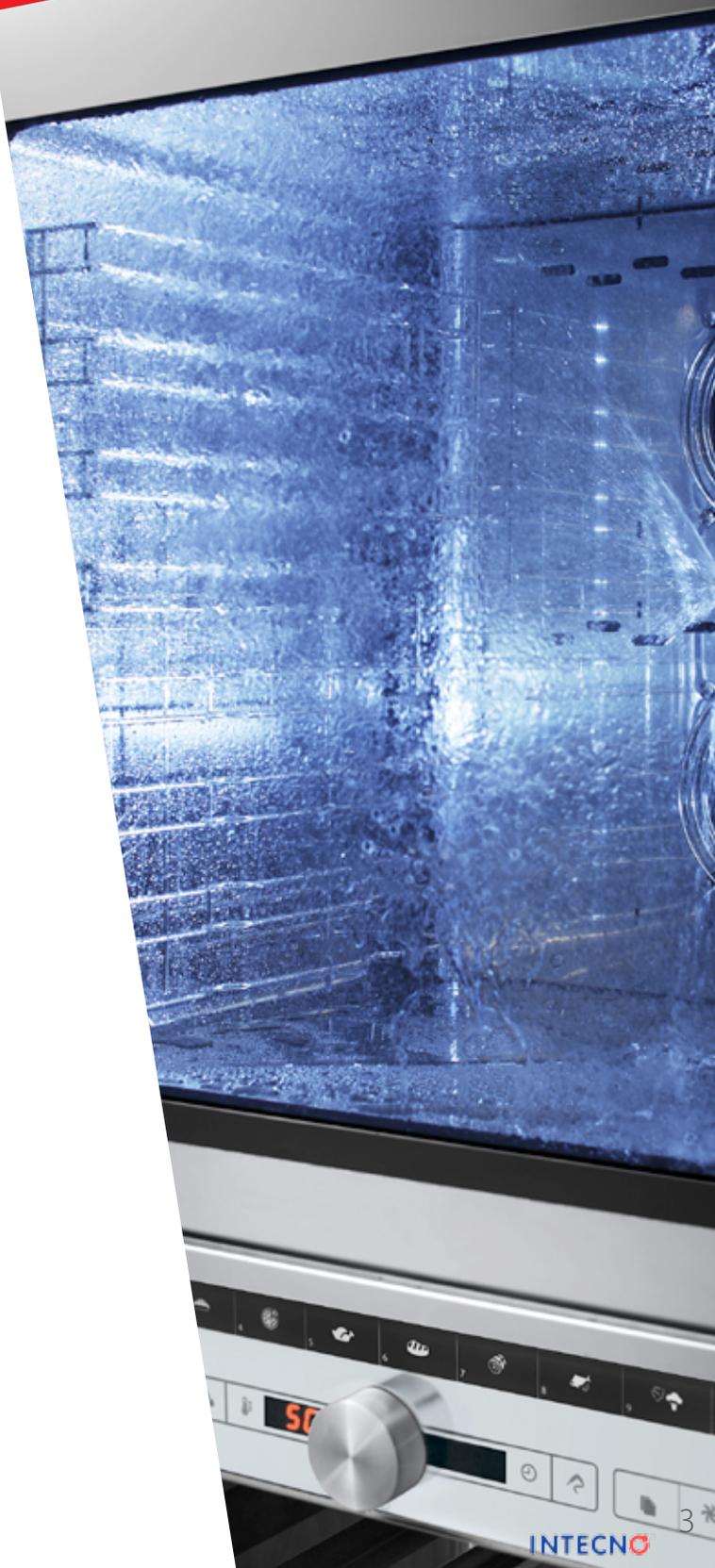
Con ellos, la cocción es multinivel, combinada y por ciclos, facilitada mediante instrumentos de control de la temperatura al corazón, rápida y flexible gracias a la posibilidad de elección de la tecnología táctil. La gestión del tiempo y del espacio se simplifica y la limpieza es automática gracias al programa Eco.

MEMOLIS

La nueva línea de hornos Memolis combina la simplicidad de cocción manual con la "innovación de la electro-touch". Prácticas para abrir incluso con la cortina de la puerta, bellos y funcionales gracias a la cámara de cocción suave y pulido con bordes redondeados para garantizar solidez. Gracias rápidas y flexibles a la programación y almacenamiento de muchos despidos y versátil en la limpieza manual y automática.

MINIPRO

Dos versiones del panel de control: S a comando manual y X Touch Screenelectronico. Cocinar cámara en acero inoxidable AISI 304 18/10 con bordes redondeados y deflector interno se puede abrir para facilitar la limpieza. Puerta de cristal doble con atémico. De mano ducha y sondas para el control de la temperatura en el centro



Hornos Prime

Hornos

INDICE



Hornos

Prime T Versión Táctil

MODALIDAD DE COCCIÓN

- AC (Automatic Cooking) sistema automático de cocción para recetas internacionales que incluyen fotos de presentación del plato.
- Cocción manual con tres modalidades de cocción: Convección de 30°C a 300°C, Vapor de 30°C a 130°C, Combinado Convección + Vapor de 30°C a 300°C.
- Modalidad programable - Posibilidad de programar y memorizar procedimientos de cocción en secuencia automática (hasta 15 ciclos) asignando a cada programa un nombre propio, una foto e información sobre la receta.
- CLIMA® sistema automático de medida y control del porcentaje de humedad en la cámara de cocción.
- Fast Dry® Sistema de deshumidificación en la cámara de cocción.



Sistema de lavado automático con tanque integrado y dosificación del detergente automático.



Puerta de cierre con doble cristal templado, a intersticio de aire y cristal interno termorefllector para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.



Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Autodiagnóstico de control funcional antes de usar el equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.
- Sistema de lavado automático con tanque integrado y dosificación del detergente automático.
- Detergente líquido COMBICLEAN en cartucho 100% reciclable.
- Para los modelos 201 / 202 sistema de lavado automático (LM) con el uso del detergente líquido COMBICLEAN
- Sistema de lavado manual con ducha.

DOTACIONES DE CONTROL

- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Control paralelo de temperatura en cámara y en el corazón, sistema DELTA T.
- Condensación de vapores regulada automáticamente.
- Acceso facilitado a los parámetros de usuario programables del usuario, para personalizar el equipo desde el menú usuario.
- Inicio cocciones diferido en el tiempo programable.
- Posibilidad de elegir hasta 6 velocidades de ventilación; las 3 primeras velocidades activan automáticamente la reducción de potencia de calentamiento.
- Para cocciones particulares se puede poner la velocidad a intermitencia.
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección.
- Conexión sonda en el corazón mediante conector externo a la cámara de cocción, con posibilidad de conexión rápida de sonda con aguja para cocción al vacío y pequeños tamaños.
- Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción.

FABRICACIÓN

- Protección contra los chorros de agua IPX5.
- Cámara perfectamente uniforme y hermética.
- Puerta de cierre con doble cristal templado, a intersticio de aire y cristal interno termoreflexor para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.
- Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.

Hornos Prime

Panel T



FUNCIONAMIENTO

- Pantalla configurable de acuerdo a las exigencias del usuario, poniendo en primer plano los programas más usados por el usuario.
- Inicio de una cocción automática (AC) "one touch".
- Organización de las recetas en carpetas con vista preliminar atribuyendo a cada carpeta un nombre propio.
- Reconocimiento inteligente de las recetas en las carpetas multinivel.
- Pantalla a color de 7 pulgadas (LCD - TFT), de alta definición, capacitiva, con elección de funciones "Pantalla Táctil".
- Manopla SCROLLER PLUS con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.

Hornos mixtos con generación de vapor instantanea

| Modelo | | n°plazas | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | Peso Neto/Bruto | |
|----------|---|----------|--------------|--------------|--------------------|-----------------|--|
| Código | | n. | LxPxH cm | kW | kW | Kg | |
| PRVGT071 |  | 50/120 | 87,5x82,5x82 | 12 | 0,5 | 125/142 | |
| | | | | Kcal 10320 | AC230V 50Hz | | |
| PRVET071 |  | | | | 10,5 | 117/135 | |
| | | | | | AC400V 50Hz | | |

Hornos mixtos con generación de vapor en boiler

| Modelo | | n°plazas | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | Peso Neto/Bruto | |
|----------|---|----------|--------------|--------------|--------------------|-----------------|--|
| Código | | n. | LxPxH cm | kW | kW | Kg | |
| PRBGT071 |  | 50/120 | 87,5x82,5x82 | 15 | 0,5 | 156/175 | |
| | | | | Kcal 12900 | AC230V 50Hz | | |
| PRBET071 |  | | | | 10,5 | 139/157 | |
| | | | | | AC400V 50Hz | | |

EQUIPAMIENTO DE SERIE

Sistema de lavado automático lcs, liquid clean system - en dotación 2 envases de cartucho detergente de 4,5 kg. Cada uno

Sonda al corazón multipunto. Ø 3 mm

2 Parrillas en acero inoxidable

Opcional - para solicitar por pedido

| Modelo | descripción | |
|--------|--|--|
| NPS | cambio sentido puerta | |
| APDS | abertura puerta con doble resorte | |
| SN | suplemento para optimización energética - sólo para los modelos eléctricos | |
| LETH | suplemento para conexión a red ethernet | |
| NPK | predisposición para conexión de la campana de aspiración | |
| NSS071 | suplemento para estructura extraíble NSE071 + bastidor de introducción NTL071 | |
| NSS564 | suplemento para estructura extraíble versión pastelería nsE564 + bastidor de introducción NTL071 | |
| NSP664 | suplemento para mamparo portabandejas versión pastelería NGP664 | |

Accesorios extra instalables después de la compra

| Modelo | descripción | |
|--------|--|--|
| KSC180 | sonda al corazón multipunto para grandes dimensiones. largo aguja 180 mm. Ø 3 mm | |
| KSA001 | sonda al corazón con aguja. Ø 1 mm | |
| KSM002 | sistema multisonda, 2 sondas al corazón multipunto. Ø 3 mm | |
| ICLD | ducha de lavado con conexiones y enganches | |
| NFX01 | filtro grasas | |
| KP004 | kit pies - 150 mm h | |
| RP004 | kit ruedas, de las cuales 2 con freno | |
| NPAT07 | protección anticolor de acero inox, para pared lateral | |

VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCIÓN DE MONTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL

1 kW = 3412,142 BTU



Prime T-071

capacidad 7 x 1/1GN
distancia entre guías 70 mm

| Modelo | dimensiones | notas | | |
|--------|-------------|-------|--|--|
| Código | LxPxH cm | | | |

Soporte base en acero inox

| | | | | |
|------------------|--------------|--------------------------------|---|--|
| NSR071 | 87,5x72,5x86 | |  | |
| NSR071S * | 90x72,5x91 | por inclusión abatidor 050-051 | | |

Portabandejas - insertable en soporte

| | | | | |
|---------------|--|---|---|--|
| NPT071 | | 10 x 1/1GN distancia entre guías 45 mm |  | |
|---------------|--|---|---|--|

Armario neutro con puertas y portabandejas - insertable en soporte

| | | | | |
|---------------|--------------|--|---|--|
| NAN071 | 76,2x60,9x55 | 9 x 1/1GN distancia entre guías 50 mm |  | |
|---------------|--------------|--|---|--|

Armario estático de mantenimiento, cocción lenta y regeneración - con sonda al corazón

| | | | | |
|----------------|----------|------------------------------|---|--|
| MCR031E | 45x63x40 | 3 x 1/1 GN 0,7 Kw - 230 V |  | |
| MCR051E | 45x63x55 | 5 x 1/1 GN 1 Kw - 230 V | | |

Campana de aspiración, con condensador de aire - se puede usar sólo en hornos ya predispuestos

| | | | | |
|---------------|-------------|--------------|--|--|
| NKC071 | 87,5x105x30 | 0,3 Kw 230 V |  | |
|---------------|-------------|--------------|--|--|

Par mamparos 600 x 400 - versión pastelería

| | | | | |
|---------------|--|---|---|--|
| NGP664 | | 6 x (60x40 cm) distancia entre guías 87 mm |  | |
|---------------|--|---|---|--|

Estructura portabandejas extraíble - se debe usar con bastidor de introducción

| | | | | |
|---------------|----------|--|---|--|
| NSE071 | 37x54x51 | 7 x 1/1GN distancia entre guías 62 mm |  | |
|---------------|----------|--|---|--|

Carro de altura regulable, para la extracción de estructuras con bandeja de recogida

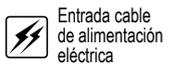
| | | | | |
|----------------|--------------|--------------------------------|---|--|
| NCR071S | 40x77,1x91,1 | h min 91,1 cm h max 121,1cm |  | |
|----------------|--------------|--------------------------------|---|--|

Bastidor para introducción estructuras extraíbles portabandejas y escurrer platos

| | | | | |
|---------------|--|--|---|--|
| NTL071 | | |  | |
|---------------|--|--|---|--|

* NOTA: Para el ajuste de la altura en la instalación del horno con campana de aspiración, utilizar el soporte nsr071s

Esquema de Instalación



Entrada cable de alimentación eléctrica



Entrada gas y tipo de rosca



Chimenea humos



Tapón desincrustante del calentador



Salida de vapores y dispositivo de seguridad para la depresión de la cámara



Respiradero vapores de la cámara



Aspiración de aire



Entrada agua normal



Entrada agua suavizada

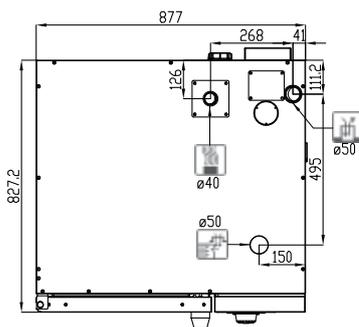
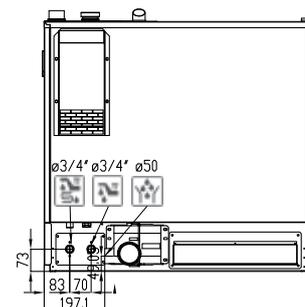
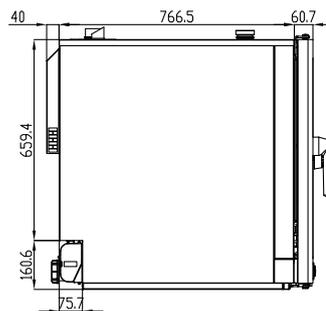
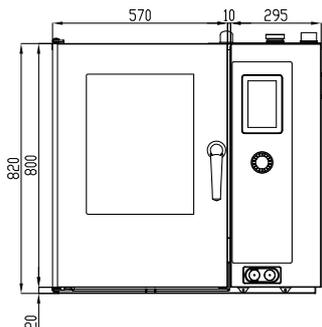


Descarga líquidos

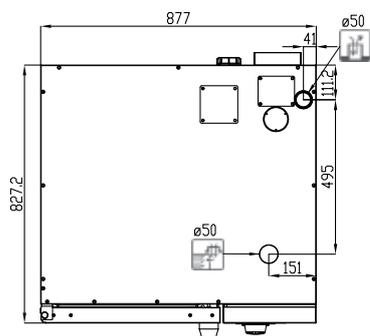
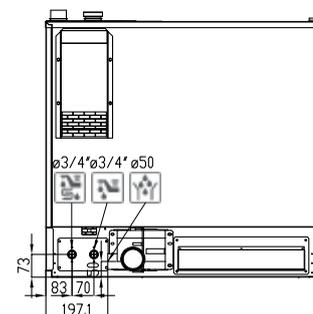
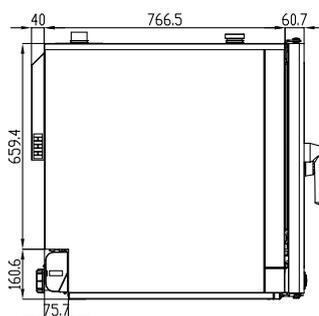
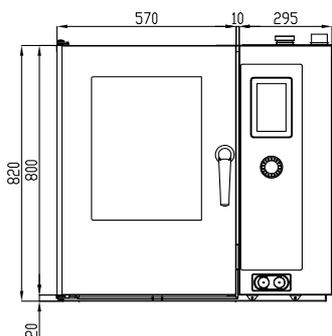


Descarga condensación

PRVGT071



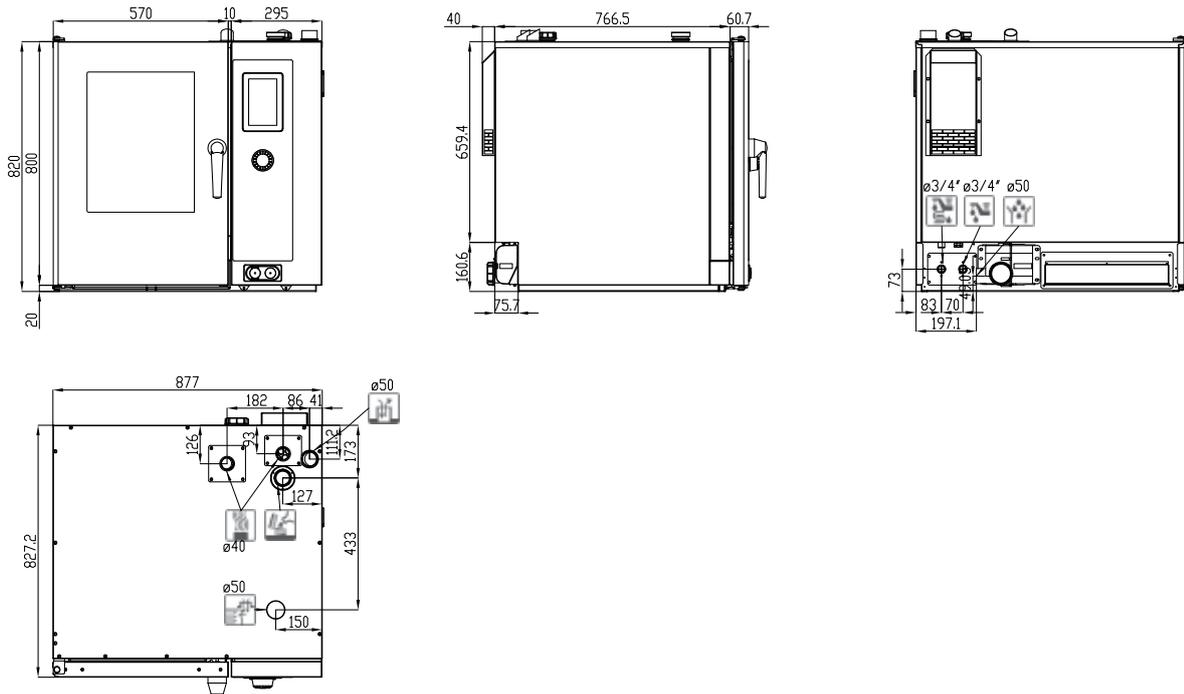
PRVET071



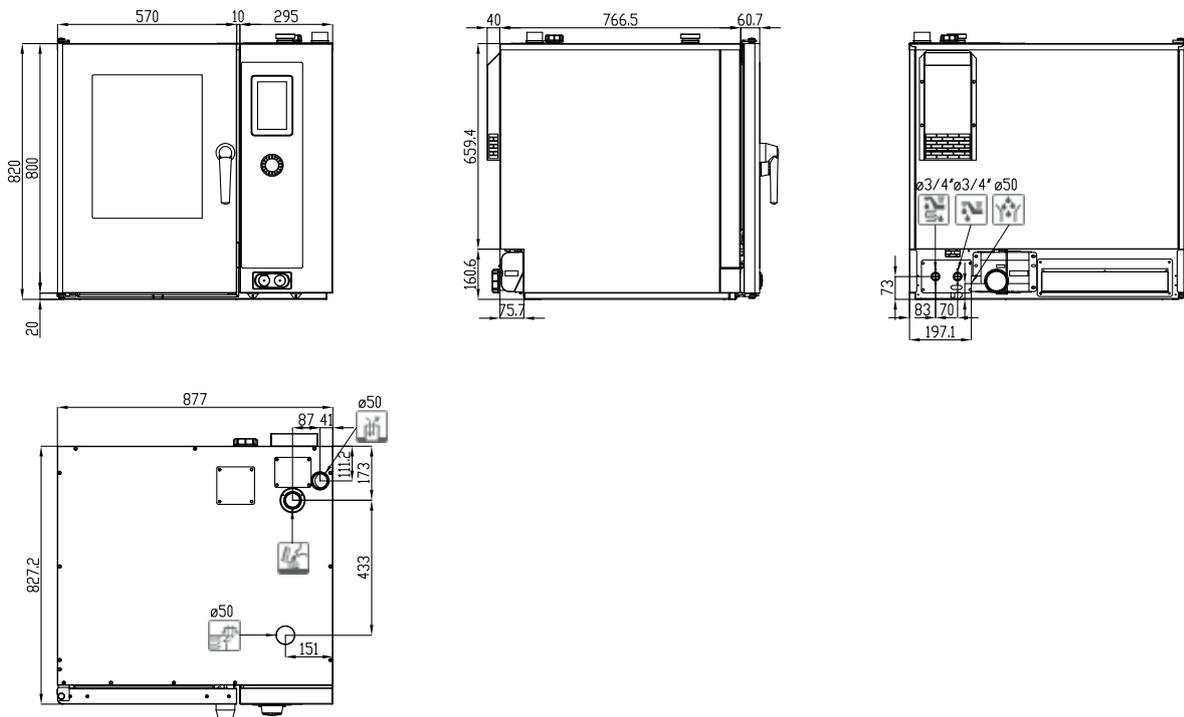
Prime T-071

capacidad 7 x 1/1GN
distancia entre guías 70 mm

PRBGT071



PRBET071



Hornos mixtos con generación de vapor instantanea

| Modelo | | n°plazas | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | Peso Neto/Bruto | |
|----------|---|----------|-------------|--------------|--------------------|-----------------|--|
| Código | | n. | LxPxH cm | kW | kW | Kg | |
| PRVGT101 |  | 80/150 | 93x82,5x104 | 18 | 1 | 180/205 | |
| | | | | Kcal 15480 | AC230V 50Hz | | |
| PRVET101 |  | | | | 16 | 142/165 | |
| | | | | | AC400V 50Hz | | |

Hornos mixtos con generación de vapor en boiler

| Modelo | | n°plazas | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | Peso Neto/Bruto | |
|----------|---|----------|-------------|--------------|--------------------|-----------------|--|
| Código | | n. | LxPxH cm | kW | kW | Kg | |
| PRBGT101 |  | 80/150 | 93x82,5x104 | 28 | 1 | 186/208 | |
| | | | | Kcal 24080 | AC230V 50Hz | | |
| PRBET101 |  | | | | 16 | 174/197 | |
| | | | | | AC400V 50Hz | | |

EQUIPAMIENTO DE SERIE

Sistema de lavado automático lcs, liquid clean system - en dotación 2 envases de cartucho detergente de 4,5 kg. Cada uno
Sonda al corazón multipunto. Ø 3 mm
2 Parrillas en acero inoxidable

Opcional - para solicitar por pedido

| Modelo | descripción | |
|---------|--|--|
| NPS | cambio sentido puerta | |
| APDS | abertura puerta con doble resorte | |
| SN | suplemento para optimización energética - sólo para los modelos eléctricos | |
| LETH | suplemento para conexión a red ethernet | |
| NPK | predisposición para conexión de la campana de aspiración | |
| NSS0101 | suplemento para estructura extraíble NSE101 + bastidor de introducción NTL07 | |
| NSS864 | suplemento para estructura extraíble versión pastelería nsE864 + bastidor de introducción NTI071 | |
| NSP864 | suplemento para mamparo portabandejas versión pastelería NGP864 | |
| CAM101 | chimenea antiviento para los modelos de gas - modelos con caldera | |
| CAV101 | chimenea antiviento para los modelos de gas - modelos de vapor directo | |

Accesorios extra instalables después de la compra

| Modelo | descripción | |
|--------|--|--|
| KSC180 | sonda al corazón multipunto para grandes dimensiones. largo aguja 180 mm. ø 3 mm | |
| KSA001 | sonda al corazón con aguja. ø 1 mm | |
| KSM002 | sistema multisonda, 2 sondas al corazón multipunto. ø 3 mm | |
| ICLD | ducha de lavado con conexiones y enganches | |
| NFX01 | filtro grasas | |
| KP004 | kit pies - 150 mm h | |
| RP004 | kit ruedas, de las cuales 2 con freno | |
| NPAT10 | protección anticolor de acero inox, para pared lateral | |

VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCIÓN DE MONTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL



Prime T-101

capacidad 10 x 1/1GN
distancia entre guías 70 mm

| Modelo | dimensiones | notas | | |
|--------|-------------|-------|--|--|
| Código | LxPxH cm | | | |

Soporte base en acero inox

| | | | | |
|----------------|------------|--------------------------------|---|--|
| NSR101 | 93x72,5x71 | |  | |
| NSR101S | 93x72,5x91 | por inclusión abatidor 050-051 | | |

Portabandejas - insertable en soporte

| | | | | |
|---------------|--|---|---|--|
| NPT071 | | 10 x 1/1GN distancia entre guías 45 mm |  | |
|---------------|--|---|---|--|

Armario neutro con puertas y portabandejas - insertable en soporte

| | | | | |
|---------------|--------------|--|---|--|
| KAN071 | 82,2x60,9x55 | 9 x 1/1GN distancia entre guías 50 mm |  | |
|---------------|--------------|--|---|--|

Armario estático de mantenimiento, cocción lenta y regeneración - con sonda al corazón

| | | | | |
|----------------|----------|------------------------------|---|--|
| MCR031E | 45x63x40 | 3 x 1/1 GN 0,7 Kw - 230 V |  | |
| MCR051E | 45x63x55 | 5 x 1/1 GN 1 Kw - 230 V | | |

Campana de aspiración, con condensador de aire - se puede usar sólo en hornos ya predispuestos

| | | | | |
|---------------|-----------|--------------|--|--|
| NKC101 | 93x105x30 | 0,3 Kw 230 V |  | |
|---------------|-----------|--------------|--|--|

Par mamparos 600 x 400 - versión pastelería

| | | | | |
|---------------|--|---|---|--|
| NGP864 | | 8 x (60x40 cm) distancia entre guías 90 mm |  | |
|---------------|--|---|---|--|

Estructura portabandejas extraíble - se debe usar con bastidor de introducción

| | | | | |
|---------------|----------|---|---|--|
| NSE101 | 37x54x73 | 10 x 1/1GN distancia entre guías 63 mm |  | |
|---------------|----------|---|---|--|

Carro de altura regulable, para la extracción de estructuras con bandeja de recogida

| | | | | |
|----------------|--------------|--------------------------------|---|--|
| NCR071S | 40x77,1x91,1 | h min 91,1 cm h max 121,1cm |  | |
|----------------|--------------|--------------------------------|---|--|

Bastidor para introducción estructuras extraíbles portabandejas y escurrer platos

| | | | | |
|---------------|--|--|---|--|
| NTL071 | | |  | |
|---------------|--|--|---|--|

Esquema de Instalación



Entrada cable de alimentación eléctrica



Entrada gas y tipo de rosca



Chimenea humos



Tapón desincrustante del calentador



Salida de vapores y dispositivo de seguridad para la depresión de la cámara



Respiradero vapores de la cámara



Aspiración de aire



Entrada agua normal



Entrada agua suavizada

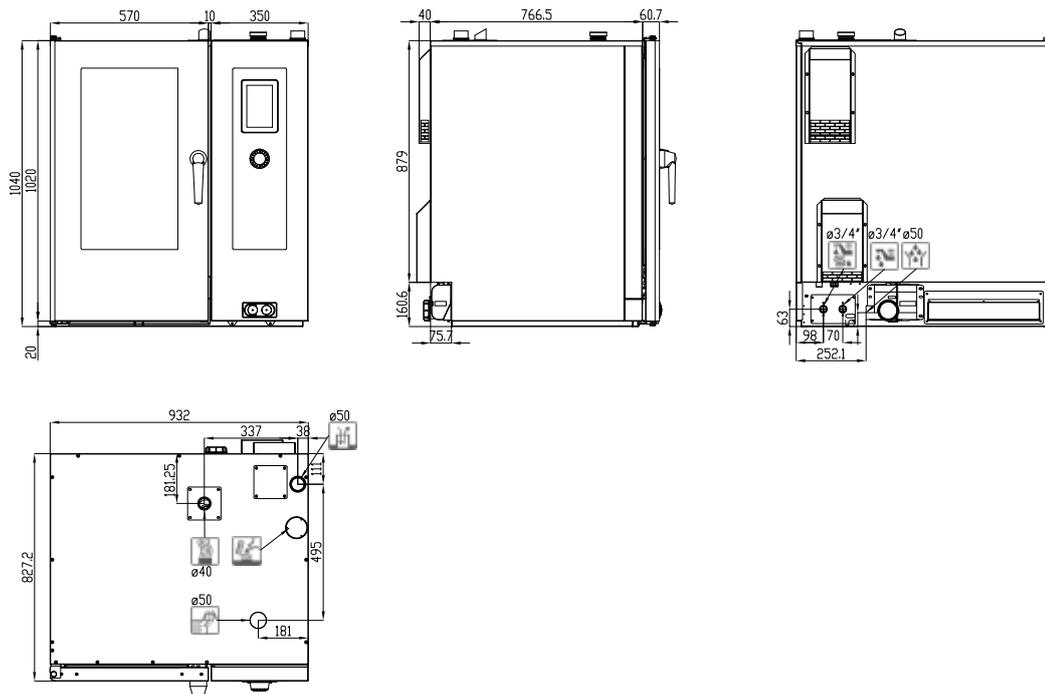


Dascarga líquidos

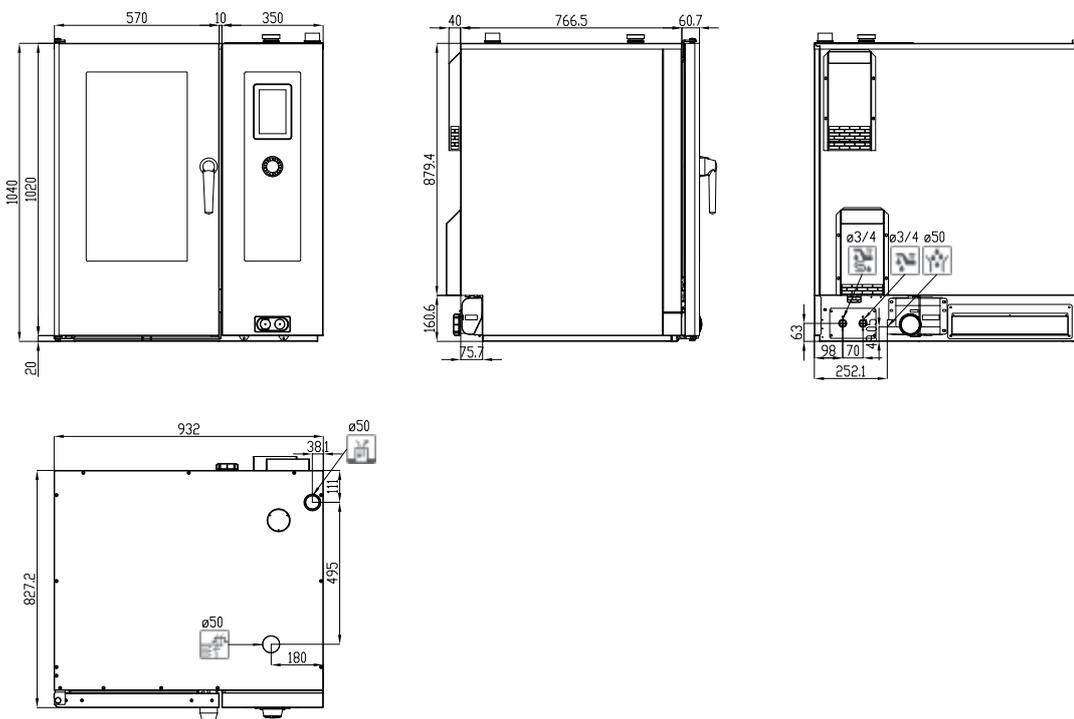


Descarga condensación

PRVGT101



PRVET101



Hornos mixtos con generación de vapor instantanea

| Modelo | | n°plazas | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | Peso Neto/Bruto | |
|----------|---|----------|-------------|--------------|--------------------|-----------------|--|
| Código | | n. | LxPxH cm | kW | kW | Kg | |
| PRVGT072 |  | 70/180 | 117x89,5x82 | 20 | 1 | 203/223 | |
| | | | | Kcal 17200 | AC230V 50Hz | | |
| PRVET072 |  | | | | 19 | 158/180 | |
| | | | | | AC400V 50Hz | | |

Hornos mixtos con generación de vapor en boiler

| Modelo | | n°plazas | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | Peso Neto/Bruto | |
|----------|---|----------|-------------|--------------|--------------------|-----------------|--|
| Código | | n. | LxPxH cm | kW | kW | Kg | |
| PRBGT072 |  | 70/180 | 117x89,5x82 | 30 | 1 | 220/240 | |
| | | | | Kcal 25800 | AC230V 50Hz | | |
| PRBET072 |  | | | | 19 | 180/205 | |
| | | | | | AC400V 50Hz | | |

EQUIPAMIENTO DE SERIE

Sistema de lavado automático lcs, liquid clean system - en dotación 2 envases de cartucho detergente de 4,5 kg. Cada uno
Sonda al corazón multipunto. Ø 3 mm
2 Parrillas en acero inoxidable

Opcional - para solicitar por pedido

| Modelo | descripción | |
|--------|--|--|
| NPS | cambio sentido puerta | |
| APDS | abertura puerta con doble resorte | |
| SN | suplemento para optimización energética - sólo para los modelos eléctricos | |
| LETH | suplemento para conexión a red ethernet | |
| NPK | predisposición para conexión de la campana de aspiración | |
| NSS072 | suplemento per struttura estraibile KSG072 + telaio di inserimento KTL102 | |
| CAM102 | chimenea antiviento para los modelos de gas - modelos con caldera | |
| CAV102 | chimenea antiviento para los modelos de gas - modelos de vapor directo | |

Accesorios extra instalables después de la compra

| Modelo | descripción | |
|--------|--|--|
| KSC180 | sonda al corazón multipunto para grandes dimensiones. largo aguja 180 mm. ø 3 mm | |
| KSA001 | sonda al corazón con aguja. ø 1 mm | |
| KSM002 | sistema multisonda, 2 sondas al corazón multipunto. ø 3 mm | |
| ICLD | ducha de lavado con conexiones y enganches | |
| NFX01 | filtro grasas | |
| KP004 | kit pies - 150 mm h | |
| RP004 | kit ruedas, de las cuales 2 con freno | |
| NPA072 | protección anticolor de acero inox, para pared lateral | |

VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCIÓN DE MONTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL



Prime T-072

capacidad 7 x 2/1GN - 14 x 1/1GN
distancia entre guías 70 mm

| Modelo | dimensiones | notas | |
|--|----------------|---|--|
| Código | LxPxH cm | | |
| Soporte base en acero inox | | | |
| NSR072 | 117x80x86 | | |
| NSR072S | 117x80x91 | por inclusión abatidor 050-051 | |
| Portabandejas - insertable en soporte | | | |
| KPT102 | | 10 x 2/1GN 20 x 1/1GN distancia entre guías 45 mm | |
| Armario neutro con puertas y portabandejas - insertable en soporte | | | |
| KAN102 | 82,2x60,9x55 | 9 x 1/1GN distancia entre guías 50 mm | |
| Armario estático de mantenimiento, cocción lenta y regeneración - con sonda al corazón | | | |
| KMC052E | 65,5x75,5x55 | 5 x 2/1 GN 10 x 1/1 GN distancia entre guías 70 mm 1,5 Kw - 230V | |
| Campana de aspiración, con condensador de aire - se puede usar sólo en hornos ya predispuestos | | | |
| NKC102 | 117x112x30 | 0,3 Kw 230V | |
| Estructura portabandejas extraíble - se debe usar con bastidor de introducción | | | |
| KSG072 | 58,5x70x51 | 7 x 2/1GN 14 x 1/1GN distancia entre guías 62 mm | |
| Carro de altura regulable, para la extracción de estructuras con bandeja de recogida | | | |
| NCR072S | 60,5x93,1x91,1 | h min 91,1 cm h max 121,1cm | |
| Bastidor para introducción estructuras extraíbles portabandejas y escurreplatos | | | |
| KTL102 | | | |

Esquema de Instalación



Entrada cable de alimentación eléctrica



Entrada gas y tipo de rosca



Chimenea humos



Tapón desincrustante del calentador



Salida de vapores y dispositivo de seguridad para la depresión de la cámara



Respiradero vapores de la cámara



Aspiración de aire



Entrada agua normal



Entrada agua suavizada

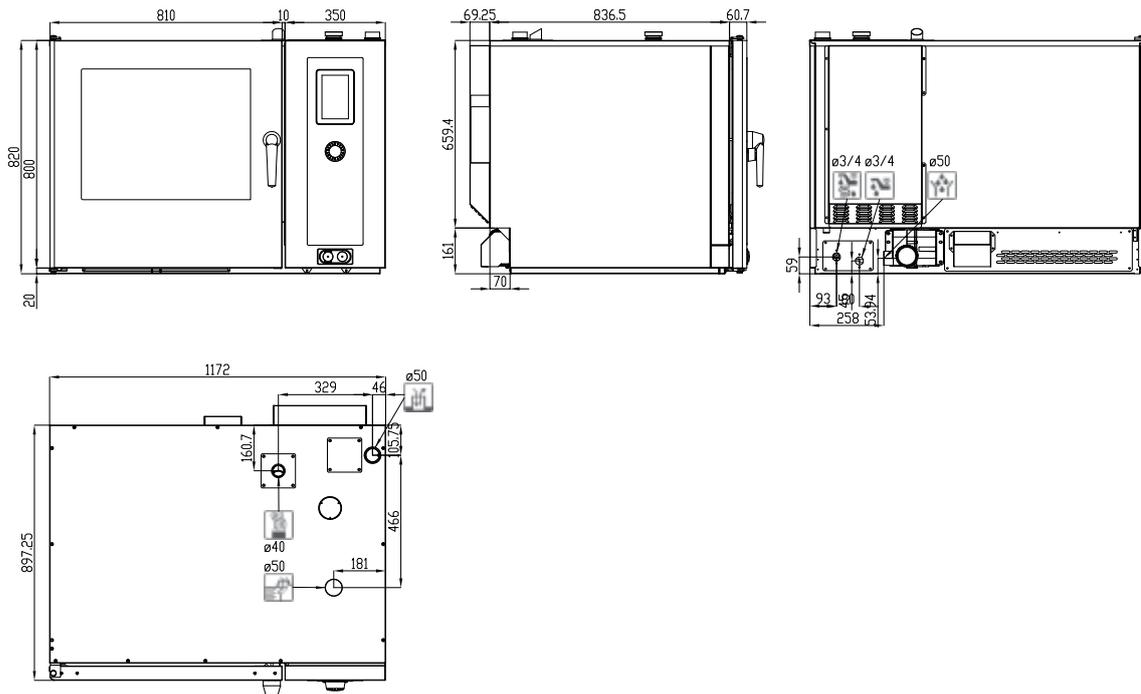


Descarga líquidos

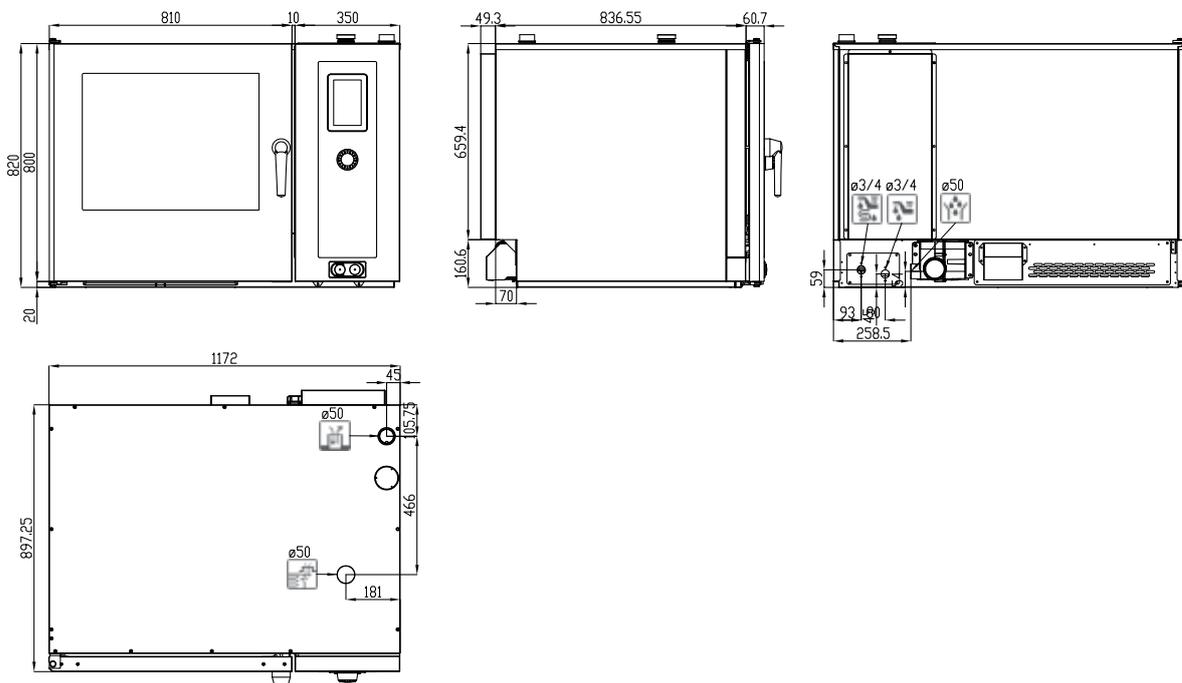


Descarga condensación

PRVGT072



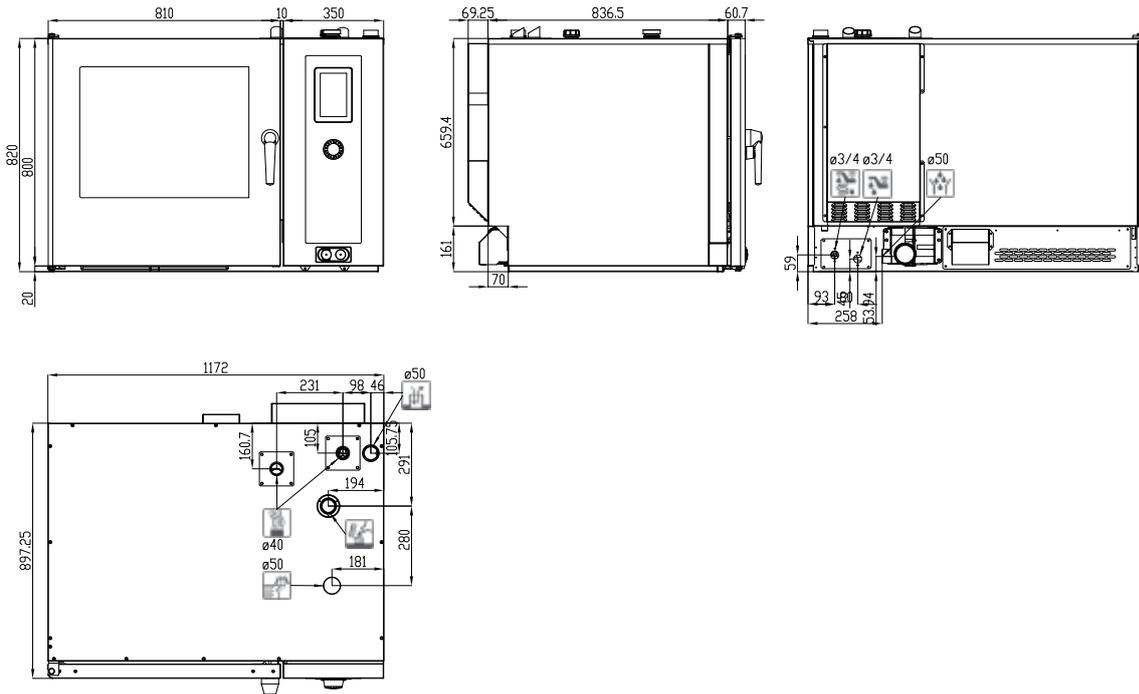
PRVET072



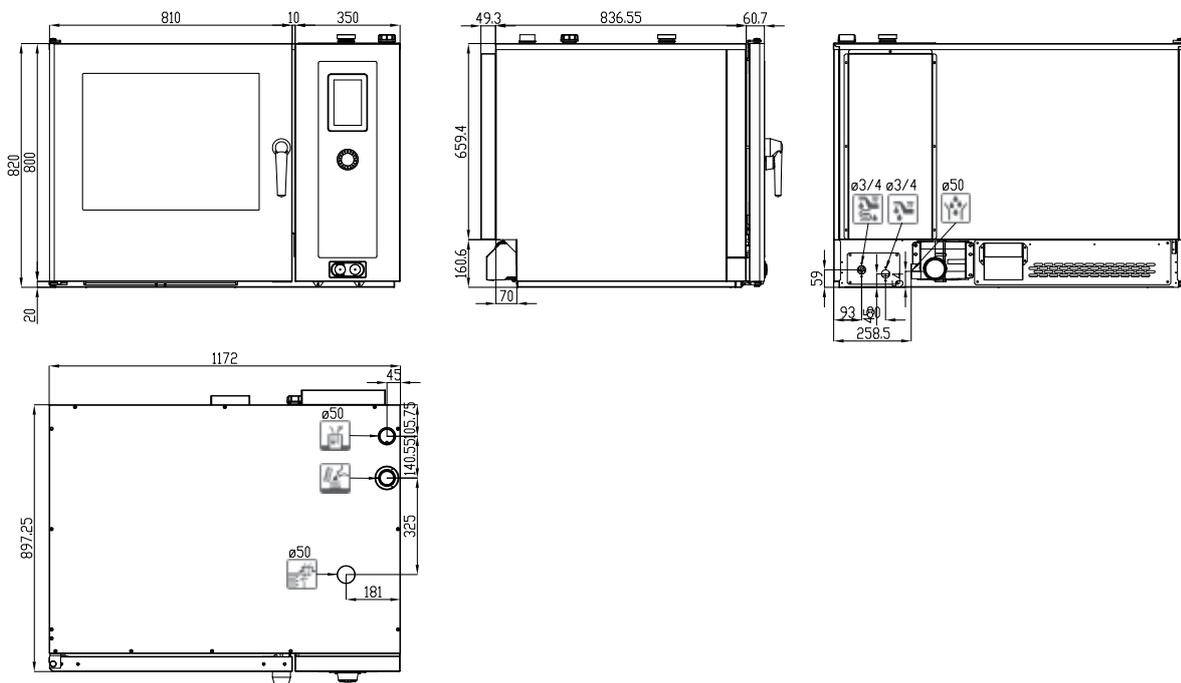
Prime T-072

capacidad 7 x 2/1GN - 14 x 1/1GN
distancia entre guías 70 mm

PRBGT072



PRBET072



Hornos mixtos con generación de vapor instantanea

| Modelo | | n°plazas | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | Peso Neto/Bruto | |
|----------|---|----------|--------------|--------------|--------------------|-----------------|--|
| Código | | n. | LxPxH cm | kW | kW | Kg | |
| PRVGT102 |  | 150/300 | 117x89,5x104 | 27 | 1 | 218/242 | |
| | | | | Kcal 23220 | AC230V 50Hz | | |
| PRVET102 |  | | | | 31 | 201/226 | |
| | | | | | AC400V 50Hz | | |

Hornos mixtos con generación de vapor en boiler

| Modelo | | n°plazas | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | Peso Neto/Bruto | |
|----------|---|----------|--------------|--------------|--------------------|-----------------|--|
| Código | | n. | LxPxH cm | kW | kW | Kg | |
| PRBGT102 |  | 150/300 | 117x89,5x104 | 40 | 1 | 235/258 | |
| | | | | Kcal 34400 | AC230V 50Hz | | |
| PRBET102 |  | | | | 31 | 240/265 | |
| | | | | | AC400V 50Hz | | |

EQUIPAMIENTO DE SERIE

Sistema de lavado automático lcs, liquid clean system - en dotación 2 envases de cartucho detergente de 4,5 kg. Cada uno
Sonda al corazón multipunto. Ø 3 mm
2 Parrillas en acero inoxidable

Opcional - para solicitar por pedido

| Modelo | descripción | |
|--------|--|--|
| NPS | cambio sentido puerta | |
| APDS | aberturapuerta con doble resorte | |
| SN | suplemento para optimización energética - sólo para los modelos eléctricos | |
| LETH | suplemento para conexión a red ethernet | |
| NPK | predisposición para conexión de la campana de aspiración | |
| NSS102 | suplemento per struttura estraibile KSG102 + telaio di inserimento KTL102 | |
| CAM102 | chimenea antiviento para los modelos de gas - modelos con caldera | |
| CAV102 | chimenea antiviento para los modelos de gas - modelos de vapor directo | |

Accesorios extra instalables después de la compra

| Modelo | descripción | |
|--------|--|--|
| KSC180 | sonda al corazón multipunto para grandes dimensiones. largo aguja 180 mm. ø 3 mm | |
| KSA001 | sonda al corazón con aguja. ø 1 mm | |
| KSM002 | sistema multisonda, 2 sondas al corazón multipunto. ø 3 mm | |
| ICLD | ducha de lavado con conexiones y enganches | |
| NFX01 | filtro grasas | |
| KP004 | kit pies - 150 mm h | |
| RP004 | kit ruedas, de las cuales 2 con freno | |
| NPA102 | protección anticolor de acero inox, para pared lateral | |

VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCIÓN DE MONTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL

1 kW = 3412,142 BTU



Prime T-102

capacidad 10 x 2/1GN - 20 x 1/1GN
distancia entre guías 70 mm

| Modelo | dimensiones | notas | |
|--|----------------|---|---|
| Código | LxPxH cm | | |
| Soporte base en acero inox | | | |
| NSR102 | 117x80x86 | |  |
| NSR072S | 117x80x91 | por inclusión abatidor 050-051 | |
| Portabandejas - insertable en soporte | | | |
| KPT102 | | 10 x 2/1GN 20 x 1/1GN distancia entre guías 45 mm |  |
| Armario neutro con puertas y portabandejas - insertable en soporte | | | |
| KAN102 | 82,2x60,9x55 | 9 x 1/1GN distancia entre guías 50 mm |  |
| Armario estático de mantenimiento, cocción lenta y regeneración - con sonda al corazón | | | |
| KMC052E | 65,5x75,5x55 | 5 x 2/1 GN 10 x 1/1 GN distancia entre guías 70 mm 1,5 Kw - 230V |  |
| Campana de aspiración, con condensador de aire - se puede usar sólo en hornos ya predispuestos | | | |
| NKC102 | 117x112x30 | 0,3 Kw 230V |  |
| Estructura portabandejas extraíble - se debe usar con bastidor de introducción | | | |
| KSG102 | 58,5x70x73 | 10 x 2/1GN 20 x 1/1GN distancia entre guías 62 mm |  |
| Carro de altura regulable, para la extracción de estructuras con bandeja de recogida | | | |
| NCR072S | 60,5x93,1x91,1 | h min 91,1 cm h max 121,1cm |  |
| Bastidor para introducción estructuras extraíbles portabandejas y escurrer platos | | | |
| KTL102 | | |  |

Esquema de Instalación



Entrada cable de alimentación eléctrica



Entrada gas y tipo de rosca



Chimenea humos



Tapón desincrustante del calentador



Salida de vapores y dispositivo de seguridad para la depresión de la cámara



Respiradero vapores de la cámara



Aspiración de aire



Entrada agua normal



Entrada agua suavizada

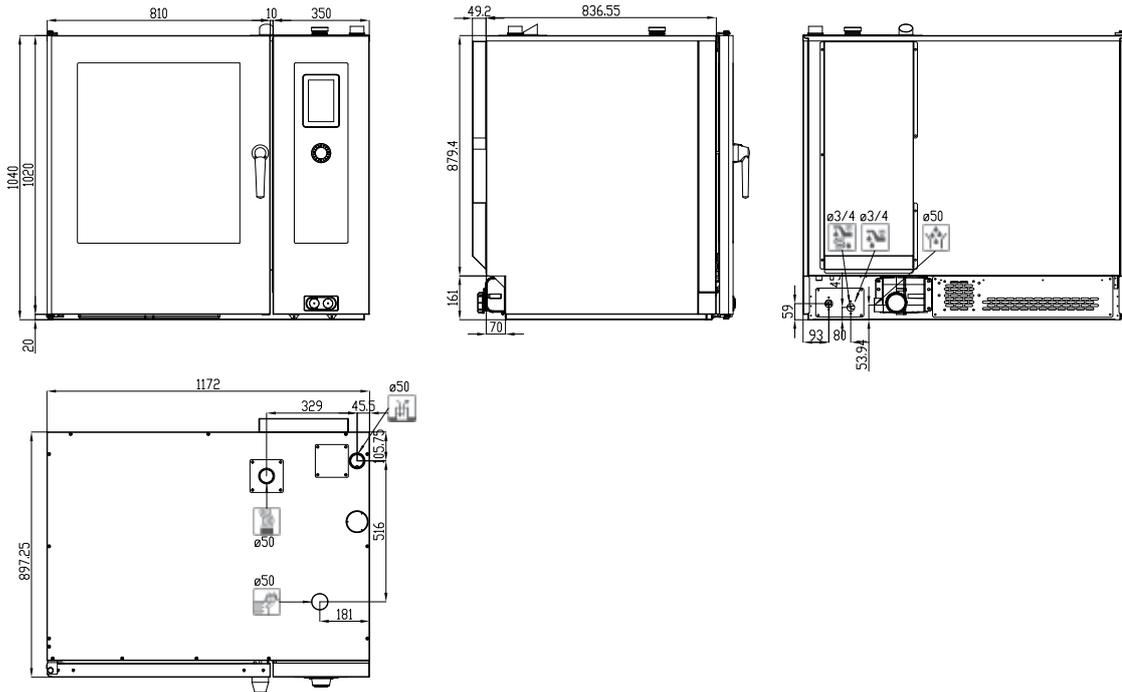


Dascarga líquidos

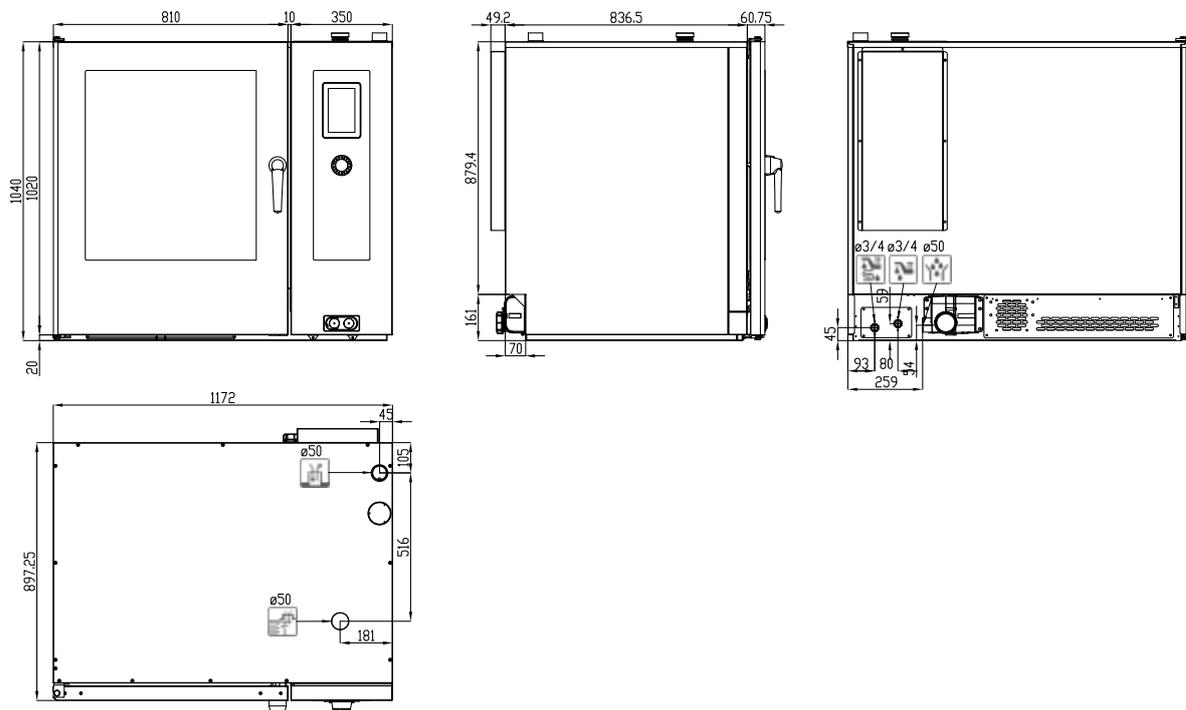


Descarga condensación

PRVGT102



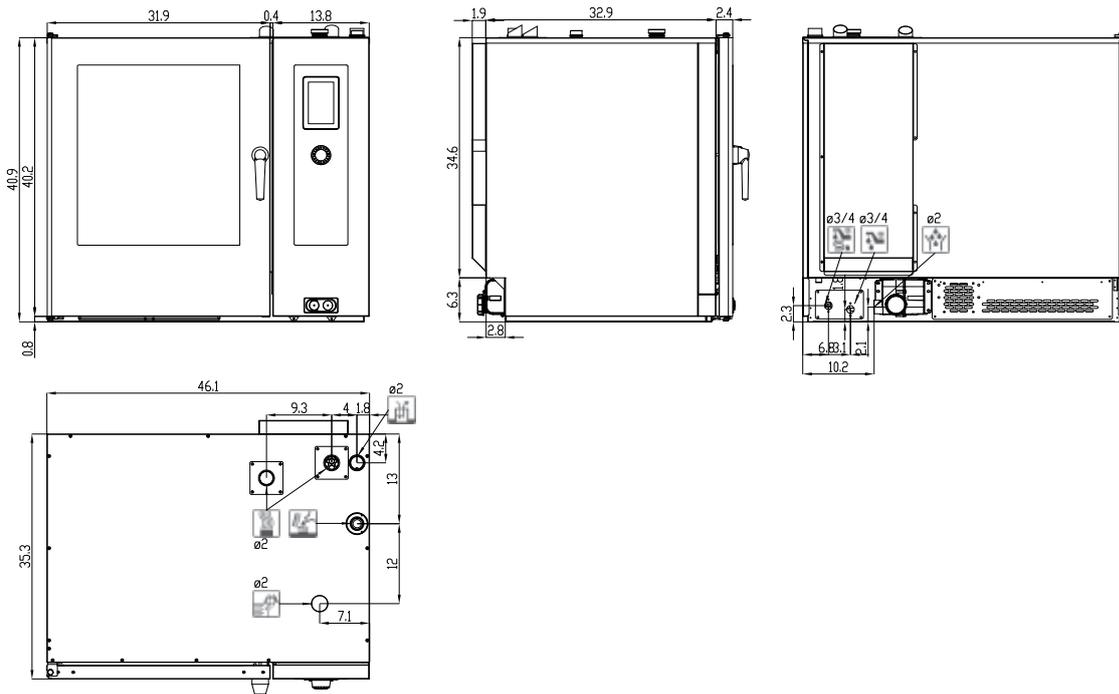
PRVET102



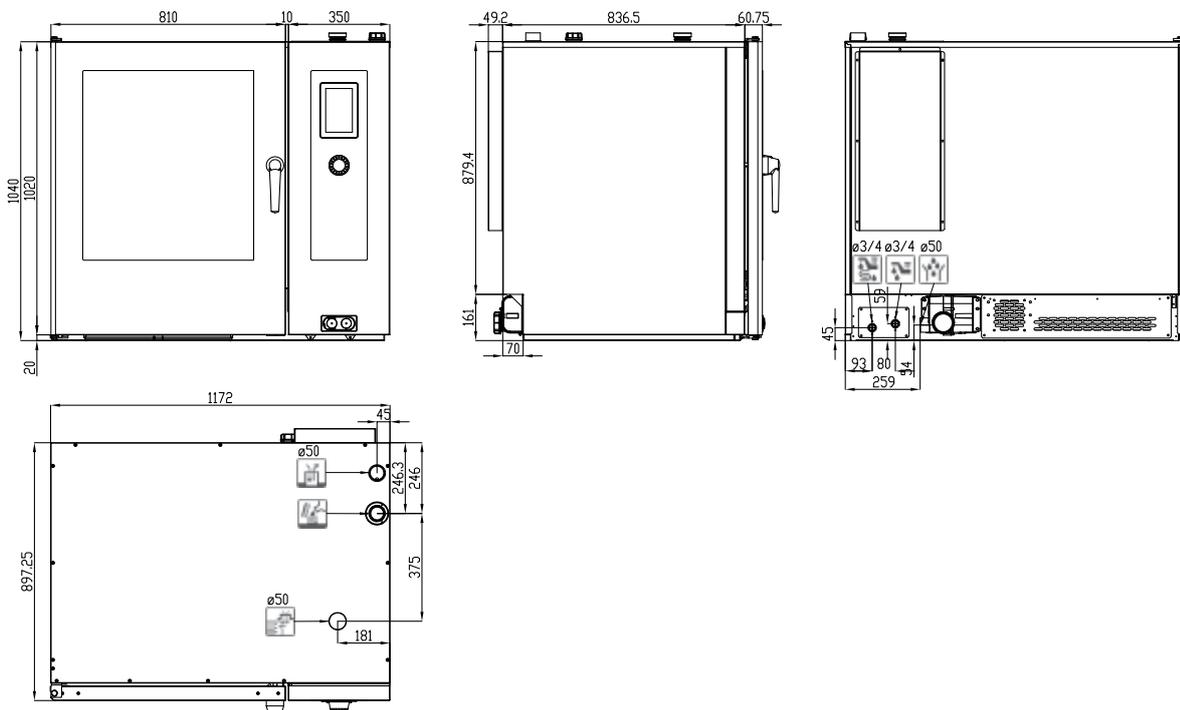
Prime T-102

capacidad 10 x 2/1GN - 20 x 1/1GN
distancia entre guías 70 mm

PRBGT102



PRBET102



Hornos mixtos con generación de vapor instantanea

| Modelo | | n°plazas | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | Peso Neto/Bruto | |
|----------|---|----------|-------------|--------------|--------------------|-----------------|--|
| Código | | n. | LxPxH cm | kW | kW | Kg | |
| PRVGT201 |  | 150/300 | 96x82,5x181 | 36 | 1,8 | 290/400 | |
| | | | | Kcal 30960 | AC230V 50Hz | | |
| PRVET201 |  | | | | 31,8 | 260/370 | |
| | | | | | AC400V 50Hz | | |

Hornos mixtos con generación de vapor en boiler

| Modelo | | n°plazas | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | Peso Neto/Bruto | |
|----------|---|----------|-------------|--------------|--------------------|-----------------|--|
| Código | | n. | LxPxH cm | kW | kW | Kg | |
| PRBGT201 |  | 150/300 | 96x82,5x181 | 48 | 1,8 | 345/ 440 | |
| | | | | Kcal 41280 | AC230V 50Hz | | |
| PRBET201 |  | | | | 31,8 | 330/420 | |
| | | | | | AC400V 50Hz | | |

EQUIPAMIENTO DE SERIE

Sistema de lavado automático lm; en dotación 1 bidón de detergente combiclean, 10 l.

Sonda al corazón multipunto. Ø 3 mm

2 Parrillas en acero inoxidable

Carro portabandejas

Opcional - para solicitar por pedido

| Modelo | descripción | |
|--------|--|--|
| SN | suplemento para optimización energética - sólo para los modelos eléctricos | |
| LETH | suplemento para conexión a red ethernet | |
| NPK | predisposición para conexión de la campana de aspiración | |
| NSS154 | Suplemento para estructura con carro versión pastelería nKS154 | |
| CAMT21 | chimenea antiviento para los modelos de gas - modelos con caldera | |
| CAV201 | chimenea antiviento para los modelos de gas - modelos de vapor directo | |

Accesorios extra instalables después de la compra

| Modelo | descripción | |
|--------|--|--|
| KSC180 | sonda al corazón multipunto para grandes dimensiones. largo aguja 180 mm. ø 3 mm | |
| KSA001 | sonda al corazón con aguja. ø 1 mm | |
| KSM002 | sistema multisonda, 2 sondas al corazón multipunto. ø 3 mm | |
| ICLD | ducha de lavado con conexiones y enganches | |
| NFX02 | filtro grasas | |
| NPF24 | KIT PIES CON ARANDELAS PARA INSTALACIONES NAVALES | |

VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCIÓN DE MONTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL



Prime T-201

capacidad 20 x 1/1GN
distancia entre guías 63 mm

| Modelo | dimensiones | notas | | |
|--------|-------------|-------|--|--|
| Código | LxPxH cm | | | |

Carro monoblock portabandejas

| | | | |
|----------------|-------------|---|---|
| NKS201 | 49x71,5x171 | 20 x 1/1 GN distancia entre guías 63 |  |
| NKS201S | 49x71,5x171 | 15 x 1/1 GN distancia entre guías 83 |  |

Carro monoblock portabandejas - 600 x 400 - versión pastelería

| | | | |
|---------------|-------------|---|---|
| NKS154 | 49x71,5x171 | 15 x (60x40 cm) distancia entre guías 89 |  |
|---------------|-------------|---|---|

Campana de aspiración, con condensador de aire - se puede usar sólo en hornos ya predispuestos

| | | | |
|---------------|-----------|--------------|--|
| NKC201 | 96x105x30 | 0,3 Kw 230 V |  |
|---------------|-----------|--------------|--|

Armarios de mantenimiento de pavimento

| | | | |
|---------------|-----------|-----------------------------|---|
| MTP20E | 94x92x195 | 20 x 1/1 GN 6,2 Kw 400 V |  |
|---------------|-----------|-----------------------------|---|

Armarios de mantenimiento de pavimento - puertas pasantes

| | | | |
|---------------|-----------|-----------------------------|---|
| MTP22E | 94x92x195 | 20 x 1/1 GN 6,2 Kw 400 V |  |
|---------------|-----------|-----------------------------|---|

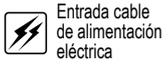
Armarios de puesta en temperatura de pavimento

| | | | |
|---------------|-----------|------------------------------|---|
| RTP20E | 94x92x195 | 20 x 1/1 GN 12,5 Kw 400 V |  |
|---------------|-----------|------------------------------|---|

Armarios de puesta en temperatura de pavimento - puertas pasantes

| | | | |
|---------------|-----------|------------------------------|---|
| RTP22E | 94x92x195 | 20 x 1/1 GN 12,5 Kw 400 V |  |
|---------------|-----------|------------------------------|---|

Esquema de Instalación



Entrada cable de alimentación eléctrica



Entrada gas y tipo de rosca



Chimenea humos



Tapón desincrustante del calentador



Salida de vapores y dispositivo de seguridad para la depresión de la cámara



Respiradero vapores de la cámara



Aspiración de aire



Entrada agua normal



Entrada agua suavizada

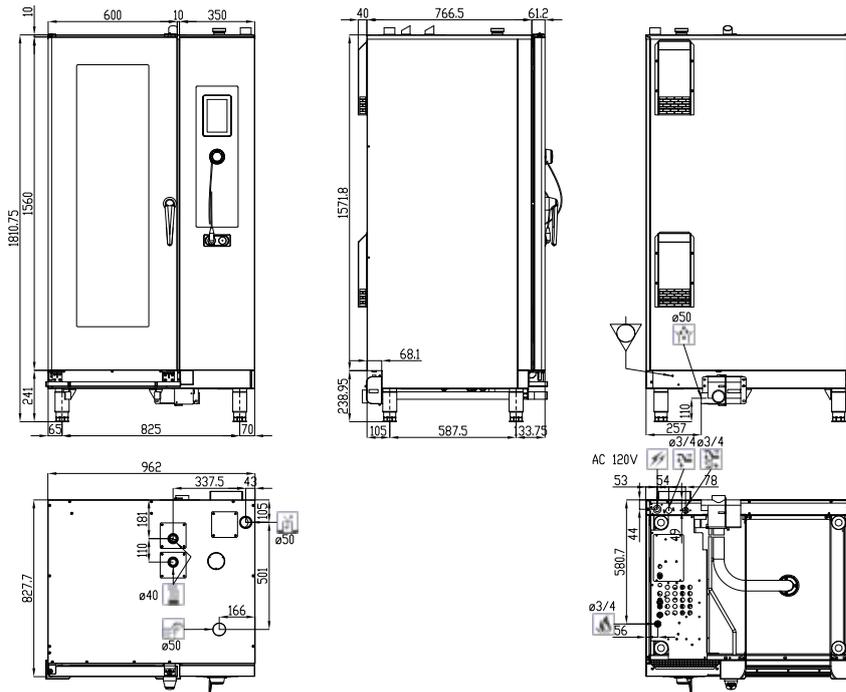


Descarga líquidos

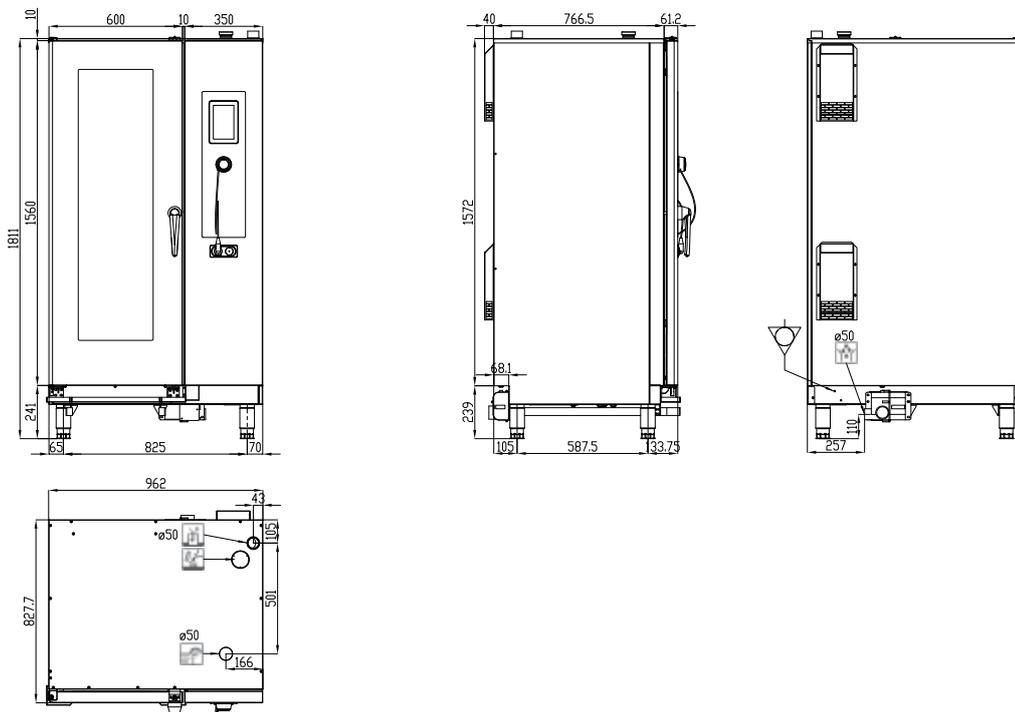


Descarga condensación

PRVGT201



PRVET201



Hornos mixtos con generación de vapor instantanea

| Modelo | | n°plazas | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | Peso Neto/Bruto | |
|----------|---|----------|--------------|--------------|--------------------|-----------------|--|
| Código | | n. | LxPxH cm | kW | kW | Kg | |
| PRVGT202 |  | 300/500 | 129x89,5x181 | 54 | 1,8 | 400/510 | |
| | | | | Kcal 46440 | AC230V 50Hz | | |
| PRVET202 |  | | | | 61,8 | 345/460 | |
| | | | | | AC400V 50Hz | | |

Hornos mixtos con generación de vapor en boiler

| Modelo | | n°plazas | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | Peso Neto/Bruto | |
|----------|---|----------|--------------|--------------|--------------------|-----------------|--|
| Código | | n. | LxPxH cm | kW | kW | Kg | |
| PRBGT202 |  | 300/500 | 129x89,5x181 | 80 | 1,8 | 465/575 | |
| | | | | Kcal 68800 | AC230V 50Hz | | |
| PRBET202 |  | | | | 61,8 | 395/515 | |
| | | | | | AC400V 50Hz | | |

EQUIPAMIENTO DE SERIE

Sistema de lavado automático lm; en dotación 1 bidón de detergente combiclean, 10 l.

Sonda al corazón multipunto. Ø 3 mm

2 Parrillas en acero inoxidable

Carro portabandejas

Opcional - para solicitar por pedido

| Modelo | descripción | |
|--------|--|--|
| SN | suplemento para optimización energética - sólo para los modelos eléctricos | |
| LETH | suplemento para conexión a red ethernet | |

Accesorios extra instalables después de la compra

| Modelo | descripción | |
|--------|--|--|
| KSC180 | sonda al corazón multipunto para grandes dimensiones. largo aguja 180 mm. ø 3 mm | |
| KSA001 | sonda al corazón con aguja. ø 1 mm | |
| KSM002 | sistema multisonda, 2 sonde al cuore multipunto ø 3 mm | |
| ICLD | ducha de lavado con conexiones y enganches | |
| NFX02 | filtro grasas | |
| NPF24 | KIT PIES CON ARANDELAS PARA INSTALACIONES NAVALES | |
| NPK | predisposición para conexión de la campana de aspiración | |

VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCIÓN DE MONTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL



Prime T-202

capacidad 20 x 2/1GN - 40 x 1/1GN
distancia entre guías 63 mm

| Modelo | dimensiones | notas | | |
|--------|-------------|-------|--|--|
| Código | LxPxH cm | | | |

Carro monoblock portabandejas

| | | | |
|----------------|-------------|--|--|
| KKS202 | 69x83,5x171 | 20 x 2/1 GN 40 x 1/1 GN distancia entre guías 63 |  |
| KKS202S | 69x83,5x171 | 15 x 2/1 GN 30 x 1/1 GN distancia entre guías 83 |  |

Campana de aspiración, con condensador de aire - se puede usar sólo en hornos ya predispuestos

| | | | |
|---------------|--|--------------|--|
| NKC202 | | 0,3 Kw 230 V |  |
|---------------|--|--------------|--|

Armarios de mantenimiento de pavimento

| | | | |
|---------------|-------------|--|---|
| MFP40E | 111x108x195 | 20 x 2/1 GN 40 x 1/1 GN 7,5 Kw 400 V |  |
|---------------|-------------|--|---|

Armarios de mantenimiento de pavimento - puertas pasantes

| | | | |
|---------------|-------------|--|---|
| MFP42E | 111x108x195 | 20 x 2/1 GN 40 x 1/1 GN 7,5 Kw 400 V |  |
|---------------|-------------|--|---|

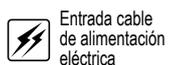
Armarios de puesta en temperatura de pavimento

| | | | |
|---------------|-------------|---|---|
| RFP40E | 111x108x195 | 20 x 2/1 GN 40 x 1/1 GN 23 Kw 400 V |  |
|---------------|-------------|---|---|

Armarios de puesta en temperatura de pavimento - puertas pasantes

| | | | |
|---------------|-------------|---|---|
| RFP42E | 111x108x195 | 20 x 2/1 GN 40 x 1/1 GN 23 Kw 400 V |  |
|---------------|-------------|---|---|

Esquema de Instalación



Entrada cable de alimentación eléctrica



Entrada gas y tipo de rosca



Chimenea humos



Tapón desincrustante del calentador



Salida de vapores y dispositivo de seguridad para la depresión de la cámara



Respiradero vapores de la cámara



Aspiración de aire



Entrada agua normal



Entrada agua suavizada

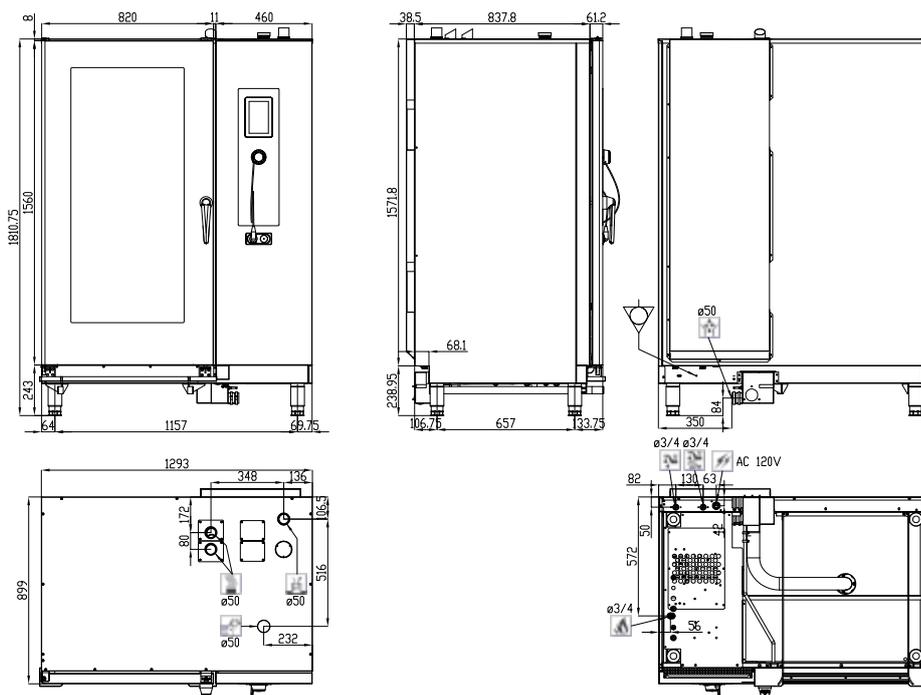


Descarga líquidos

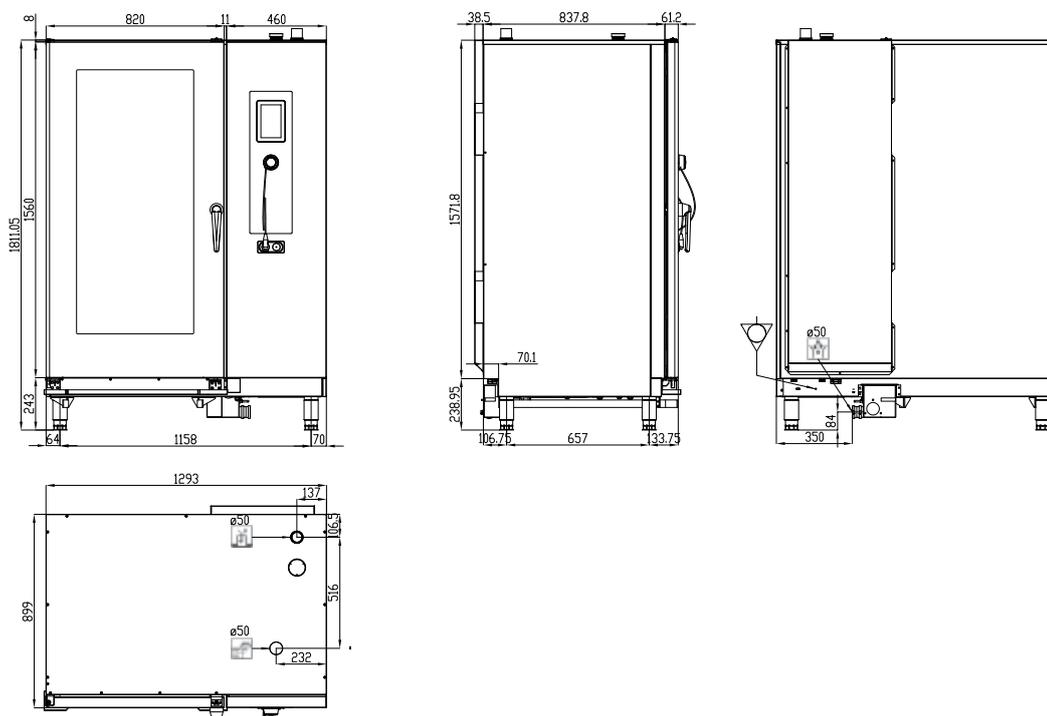


Descarga condensación

PRVGT202



PRVET202





Hornos

Prime S Controls

MODALIDAD DE COCCIÓN

- Automático con más de 90 programas de cocción probados y guardados, incluidos los programas para recuperación de temperatura en bandeja y en el plato.
- Programable con posibilidad de guardar 99 programas de cocción en secuencia automática (hasta 4 ciclos).
- Cocción manual con tres modalidades de cocción: Convección de 30°C a 300°C, Vapor de 30°C a 130°C, Combinado Convección + Vapor de 30°C a 300°C.
- Manual con posibilidad de trabajar con 4 ciclos en secuencia automática para las cocciones diferenciadas, y funciones de: Mantenimiento (2 modalidades) - Gestión respiradero.
- Cocción con control de temperatura en el corazón (con sonda multipunto o sonda de aguja) (opcional).
- CLIMA® sistema automático de medida y control del porcentaje de humedad en la cámara de cocción.
- Fast Dry® Sistema de deshumidificación en la cámara de cocción.



Sistema de lavado automático con tanque integrado y dosificación del detergente automático (opcional).



Puerta de cierre con doble cristal templado, exterior con efecto vidriado, a intersticio de aire y cristal interno con reflector para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.



Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Autodiagnóstico de control funcional antes de usar el equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.
- Sistema de lavado automático con tanque integrado y dosificación del detergente automático (opcional).
- Detergente líquido COMBICLEAN en cartucho 100% reciclable.
- Para los modelos 201 / 202 sistema de lavado automático (LM) con el uso del detergente líquido COMBICLEAN
- Sistema de lavado manual con ducha.

DOTACIONES DE CONEXIÓN

- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Condensación de vapores regulada automáticamente.
- Control manual respiradero cámara.
- Humidificador manual.
- Iluminación temporizada.
- 2 velocidades de ventilación (opcional), la velocidad baja activa la reducción de la potencia de calentamiento.
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional).
- Conexión sonda en el corazón mediante conector externo a la cámara de cocción, con posibilidad de conexión rápida de sonda con aguja para cocción al vacío y pequeños tamaños (opcional).
- Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción

FABRICACIÓN

- Protección contra los chorros de agua IPX5.
- Cámara perfectamente uniforme y hermética.
- Puerta de cierre con doble cristal templado, exterior con efecto vidriado, a intersticio de aire y cristal interno termoreflector para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.
- Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.

Hornos Prime

Control S



FUNCIONAMIENTO

- Pantallas alfanuméricas de alta visibilidad.
- Tecla dedicada a la gestión de los 4 ciclos de cocción con led de visualización.
- Tecla de acceso directo a los programas de cocción memorizados y a memorizar.
- Manopla SCROLLER con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.
- Precalentamiento manual.

Hornos mixtos con generación de vapor instantanea

| Modelo | | n°plazas | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | Peso Neto/Bruto | |
|----------|---|----------|--------------|--------------|--------------------|-----------------|--|
| Código | | n. | LxPxH cm | kW | kW | Kg | |
| PRVGS071 |  | 50/120 | 87,5x82,5x82 | 12 | 0,5 | 125/142 | |
| | | | | Kcal 10320 | AC230V 50Hz | | |
| PRVES071 |  | | | | 10,5 | 117/135 | |
| | | | | | AC400V 50Hz | | |

Hornos mixtos con generación de vapor en boiler

| Modelo | | n°plazas | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | Peso Neto/Bruto | |
|----------|---|----------|--------------|--------------|--------------------|-----------------|--|
| Código | | n. | LxPxH cm | kW | kW | Kg | |
| PRBGS071 |  | 50/120 | 87,5x82,5x82 | 15 | 0,5 | 156/175 | |
| | | | | Kcal 12900 | AC230V 50Hz | | |
| PRBES071 |  | | | | 10,5 | 139/157 | |
| | | | | | AC400V 50Hz | | |

EQUIPAMIENTO DE SERIE

2 Velocidades de ventilación: normal / reducida

2 Parrillas en acero inoxidable

Opcional - para solicitar por pedido

| Modelo | descripción | |
|--------|--|--|
| LCS | Sistema de lavado automático lcs, liquid clean system - en dotación 2 envases de cartucho detergente de 4,5 kg. Cada uno | |
| NPS | cambio sentido puerta | |
| APDS | abertura puerta con doble resorte | |
| KSC004 | Sonda al corazón multipunto. Ø 3 mm | |
| SN | suplemento para optimización energética - sólo para los modelos eléctricos | |
| NPK | predisposición para conexión de la campana de aspiración | |
| NSS071 | suplemento para estructura extraíble NSE071 + bastidor de introducción NTL071 | |
| NSS564 | suplemento para estructura extraíble versión pastelería nsE564 + bastidor de introducción NTL071 | |
| NSP664 | suplemento para mamparo portabandejas versión pastelería NGP664 | |

Accesorios extra instalables después de la compra

| Modelo | descripción | |
|--------|--|--|
| KSC180 | Sonda al corazón multipunto para grandes dimensiones. Largo aguja 180 mm. Ø 3 mm sólo si el horno ya cuenta con sonda al corazón - sólo para version s | |
| KSA001 | sonda al corazón con aguja. Ø 1 mm sólo si el horno ya cuenta con sonda al corazón - sólo para versiones | |
| ICLD | ducha de lavado con conexiones y enganches | |
| NFX01 | filtro grasas | |
| KP004 | kit pies - 150 mm h | |
| RP004 | kit ruedas, de las cuales 2 con freno | |
| NPAT07 | protección anticolor de acero inox, para pared lateral | |

VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCIÓN DE MONTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL

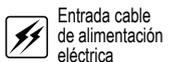


Prime S-071

capacidad 7 x 1/1GN
distancia entre guías 70 mm

| Modelo | dimensiones | notas | | |
|--|--------------|---|---|--|
| Código | LxPxH cm | | | |
| Soporte base en acero inox | | | | |
| NSR071 | 87,5x72,5x86 | |  | |
| NSR071S * | 90x72,5x91 | por inclusión abatidor 050-051 | | |
| Portabandejas - insertable en soporte | | | | |
| NPT071 | | 10 x 1/1GN distancia entre guías 45 mm |  | |
| Armario neutro con puertas y portabandejas - insertable en soporte | | | | |
| NAN071 | 76,2x60,9x55 | 9 x 1/1GN distancia entre guías 50 mm |  | |
| Armario estático de mantenimiento, cocción lenta y regeneración - con sonda al corazón | | | | |
| MCR031E | 45x63x40 | 3 x 1/1 GN 0,7 Kw - 230 V |  | |
| MCR051E | 45x63x55 | 5 x 1/1 GN 1 Kw - 230 V | | |
| Campana de aspiración, con condensador de aire - se puede usar sólo en hornos ya predispuestos | | | | |
| NKC071 | 87,5x105x30 | 0,3 Kw 230 V |  | |
| Par mamparos 600 x 400 - versión pastelería | | | | |
| NGP664 | | 6 x (60x40 cm) distancia entre guías 87 mm |  | |
| Estructura portabandejas extraíble - se debe usar con bastidor de introducción | | | | |
| NSE071 | 37x54x51 | 7 x 1/1GN distancia entre guías 62 mm |  | |
| Carro de altura regulable, para la extracción de estructuras con bandeja de recogida | | | | |
| NCR071S | 40x77,1x91,1 | h min 91,1 cm h max 121,1cm |  | |
| Bastidor para introducción estructuras extraíbles portabandejas y escurrerplatós | | | | |
| NTL071 | | |  | |

Esquema de Instalación



Entrada cable de alimentación eléctrica



Entrada gas y tipo de rosca



Chimenea humos



Tapón desincrustante del calentador



Salida de vapores y dispositivo de seguridad para la depresión de la cámara



Respiradero vapores de la cámara



Aspiración de aire



Entrada agua normal



Entrada agua suavizada

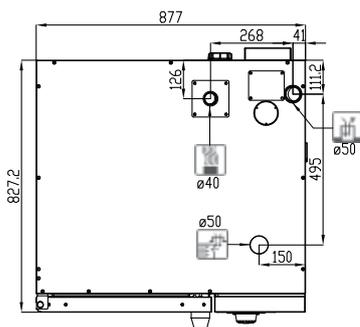
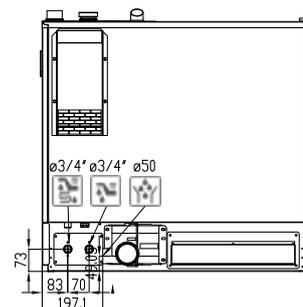
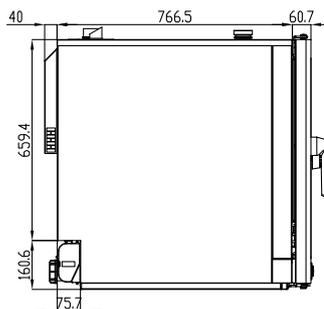
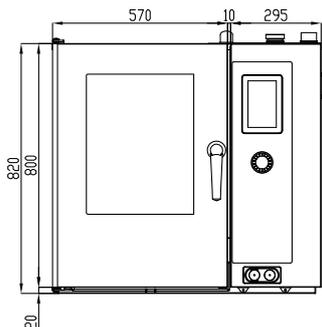


Descarga líquidos

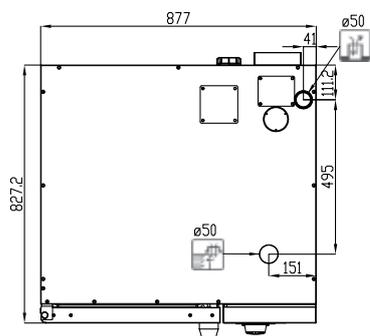
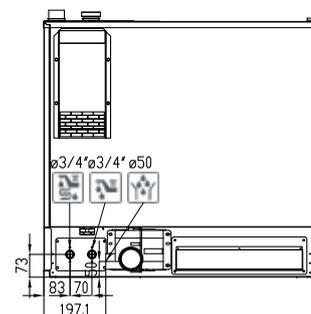
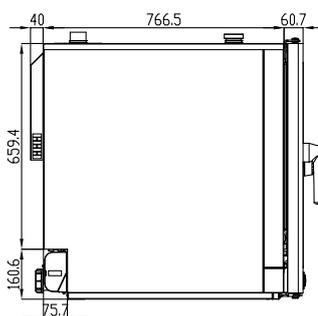
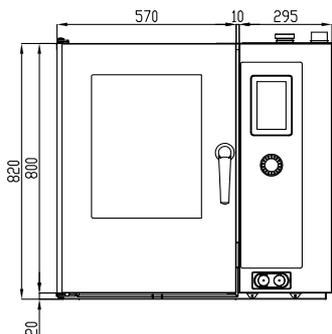


Descarga condensación

PRVGS071



PRVES071



Hornos mixtos con generación de vapor instantanea

| Modelo | | nºplazas | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | Peso Neto/Bruto | |
|----------|---|----------|-------------|--------------|--------------------|-----------------|--|
| Código | | n. | LxPxH cm | kW | kW | Kg | |
| PRVGS101 |  | 80/150 | 93x82,5x104 | 18 | 1 | 180/205 | |
| | | | | Kcal 15480 | AC230V 50Hz | | |
| PRVES101 |  | | | | 16 | 142/165 | |
| | | | | | AC400V 50Hz | | |

Hornos mixtos con generación de vapor en boiler

| Modelo | | nºplazas | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | Peso Neto/Bruto | |
|----------|---|----------|-------------|--------------|--------------------|-----------------|--|
| Código | | n. | LxPxH cm | kW | kW | Kg | |
| PRBGS101 |  | 80/150 | 93x82,5x104 | 28 | 1 | 186/208 | |
| | | | | Kcal 24080 | AC230V 50Hz | | |
| PRBES101 |  | | | | 16 | 174/197 | |
| | | | | | AC400V 50Hz | | |

EQUIPAMIENTO DE SERIE

2 Velocidades de ventilación: normal / reducida

2 Parrillas en acero inoxidable

Opcional - para solicitar por pedido

| Modelo | descripción | |
|---------|--|--|
| LCS | Sistema de lavado automático lcs, liquid clean system - en dotación 2 envases de cartucho detergente de 4,5 kg. Cada uno | |
| NPS | cambio sentido puerta | |
| APDS | aberturapuerta con doble resorte | |
| KSC004 | Sonda al corazón multipunto. Ø 3 mm | |
| SN | suplemento para optimización energética - sólo para los modelos eléctricos | |
| NPK | predisposición para conexión de la campana de aspiración | |
| NSS0101 | suplemento para estructura extraíble NSE101 + bastidor de introducción NTL07 | |
| NSS864 | suplemento para estructura extraíble versión pastelería nsE864 + bastidor de introducción NTI071 | |
| NSP864 | suplemento para mamparo portabandejas versión pastelería NGP864 | |
| CAM101 | chimenea antiviento para los modelos de gas - modelos con caldera | |
| CAV101 | chimenea antiviento para los modelos de gas - modelos de vapor directo | |

Accesorios extra instalables después de la compra

| Modelo | descripción | |
|--------|--|--|
| KSC180 | Sonda al corazón multipunto para grandes dimensiones. Largo aguja 180 mm. Ø 3 mm sólo si el horno ya cuenta con sonda al corazón - sólo para version S | |
| KSA001 | sondaalcorazónconaguja.Ø1mm sólo si el hornoyacuentaconsondaalcorazón-sóloparaversions | |
| ICLD | ducha de lavado con conexiones y enganches | |
| NFX01 | filtro grasas | |
| KP004 | kit pies - 150 mm h | |
| RP004 | kit ruedas, de las cuales 2 con freno | |
| NPAT10 | protección anticolor de acero inox, para pared lateral | |

VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCIÓN DE MONTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL



Prime S -101

capacidad 10 x 1/1GN
distancia entre guías 70 mm

| Modelo | dimensiones | notas | | |
|--------|-------------|-------|--|--|
| Código | LxPxH cm | | | |

Soporte base en acero inox

| | | | | |
|----------------|------------|--------------------------------|---|--|
| NSR101 | 93x72,5x71 | |  | |
| NSR101S | 93x72,5x91 | por inclusión abatidor 050-051 | | |

Portabandejas - insertable en soporte

| | | | | |
|---------------|--|---|---|--|
| NPT071 | | 10 x 1/1GN distancia entre guías 45 mm |  | |
|---------------|--|---|---|--|

Armario neutro con puertas y portabandejas - insertable en soporte

| | | | | |
|---------------|--------------|--|---|--|
| KAN071 | 82,2x60,9x55 | 9 x 1/1GN distancia entre guías 50 mm |  | |
|---------------|--------------|--|---|--|

Armario estático de mantenimiento, cocción lenta y regeneración - con sonda al corazón

| | | | | |
|----------------|----------|------------------------------|---|--|
| MCR031E | 45x63x40 | 3 x 1/1 GN 0,7 Kw - 230 V |  | |
| MCR051E | 45x63x55 | 5 x 1/1 GN 1 Kw - 230 V | | |

Campana de aspiración, con condensador de aire - se puede usar sólo en hornos ya predispuestos

| | | | | |
|---------------|-----------|--------------|--|--|
| NKC101 | 93x105x30 | 0,3 Kw 230 V |  | |
|---------------|-----------|--------------|--|--|

Par mamparos 600 x 400 - versión pastelería

| | | | | |
|---------------|--|---|---|--|
| NGP864 | | 8 x (60x40 cm) distancia entre guías 90 mm |  | |
|---------------|--|---|---|--|

Estructura portabandejas extraíble - se debe usar con bastidor de introducción

| | | | | |
|---------------|----------|---|---|--|
| NSE101 | 37x54x73 | 10 x 1/1GN distancia entre guías 63 mm |  | |
|---------------|----------|---|---|--|

Carro de altura regulable, para la extracción de estructuras con bandeja de recogida

| | | | | |
|----------------|--------------|--------------------------------|---|--|
| NCR071S | 40x77,1x91,1 | h min 91,1 cm h max 121,1cm |  | |
|----------------|--------------|--------------------------------|---|--|

Bastidor para introducción estructuras extraíbles portabandejas y escurrer platos

| | | | | |
|---------------|--|--|---|--|
| NTL071 | | |  | |
|---------------|--|--|---|--|

Esquema de Instalación



Entrada cable de alimentación eléctrica



Entrada gas y tipo de rosca



Chimenea humos



Tapón desincrustante del calentador



Salida de vapores y dispositivo de seguridad para la depresión de la cámara



Respiradero vapores de la cámara



Aspiración de aire



Entrada agua normal



Entrada agua suavizada

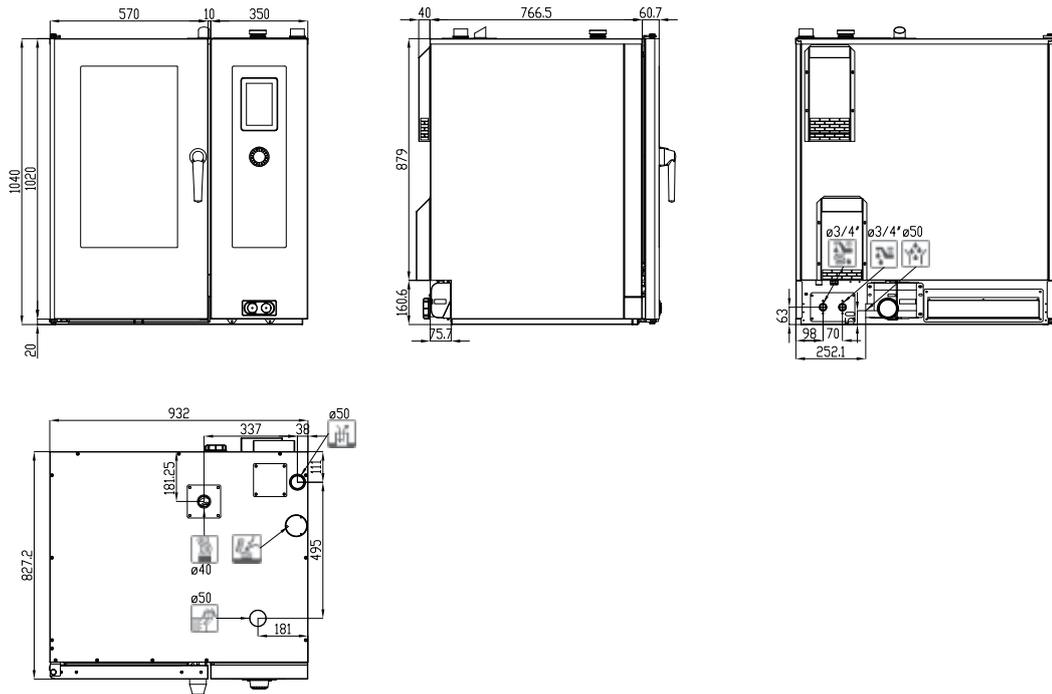


Dascarga liquidos

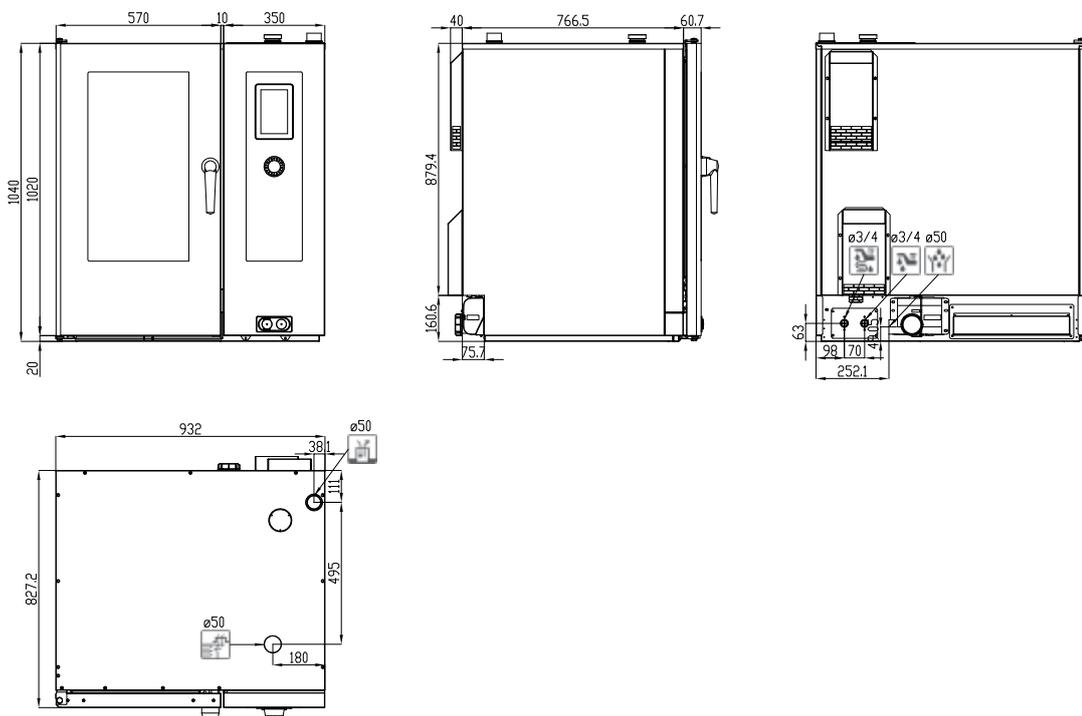


Descarga condensación

PRVGS101



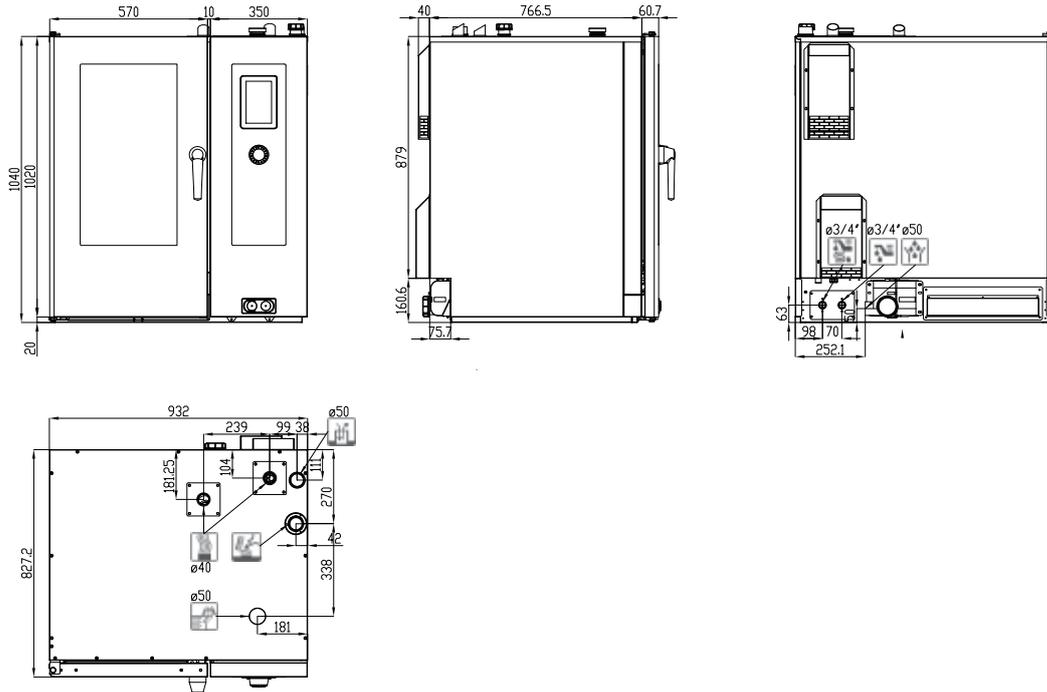
PRVES101



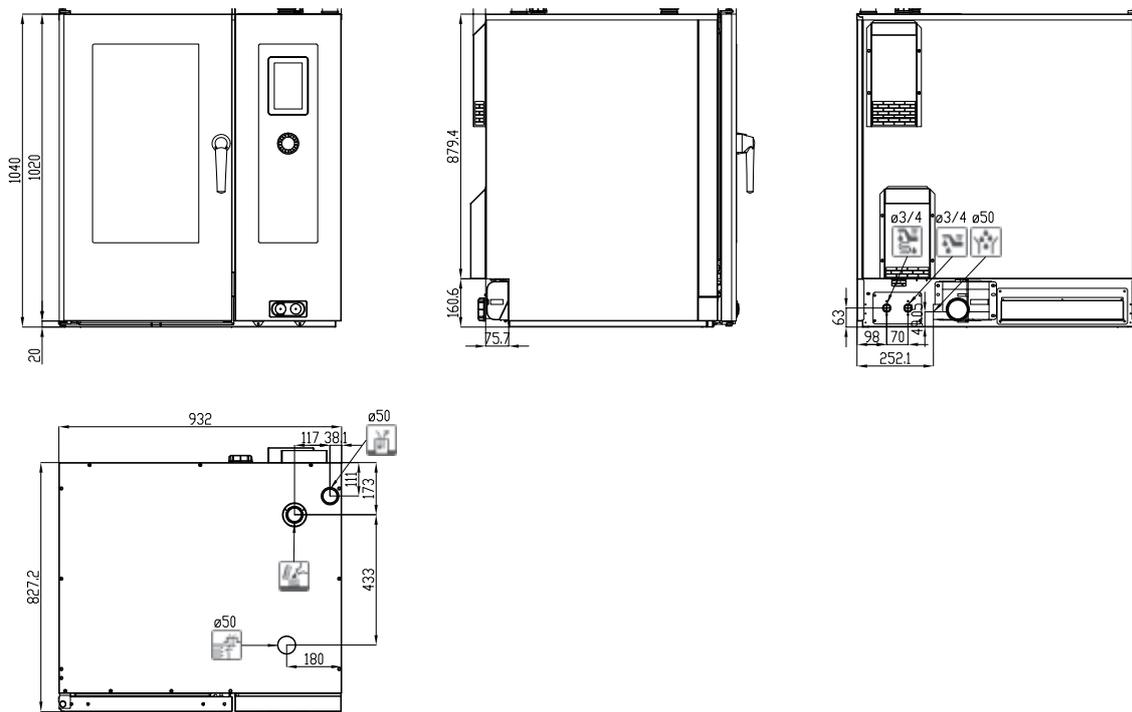
Prime S -101

capacidad 10 x 1/1GN
distancia entre guías 70 mm

PRBGS101



PRBES101



Hornos mixtos con generación de vapor instantanea

| Modelo | | nºplazas | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | Peso Neto/Bruto | |
|----------|---|----------|-------------|--------------|--------------------|-----------------|--|
| Código | | n. | LxPxH cm | kW | kW | Kg | |
| PRVGS072 |  | 70/180 | 117x89,5x82 | 20 | 1 | 203/223 | |
| | | | | Kcal 17200 | AC230V 50Hz | | |
| PRVES072 |  | | | | 19 | 158/180 | |
| | | | | | AC400V 50Hz | | |

Hornos mixtos con generación de vapor en boiler

| Modelo | | nºplazas | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | Peso Neto/Bruto | |
|----------|---|----------|-------------|--------------|--------------------|-----------------|--|
| Código | | n. | LxPxH cm | kW | kW | Kg | |
| PRBGS072 |  | 70/180 | 117x89,5x82 | 30 | 1 | 220/240 | |
| | | | | Kcal 25800 | AC230V 50Hz | | |
| PRBES072 |  | | | | 19 | 180/205 | |
| | | | | | AC400V 50Hz | | |

EQUIPAMIENTO DE SERIE

2 Velocidades de ventilación: normal / reducida

2 Parrillas en acero inoxidable

Opcional - para solicitar por pedido

| Modelo | descripción | |
|--------|--|--|
| LCS | Sistema de lavado automático lcs, liquid clean system - en dotación 2 envases de cartucho detergente de 4,5 kg. Cada uno | |
| NPS | cambio sentido puerta | |
| APDS | abertura puerta con doble resorte | |
| KSC004 | Sonda al corazón multipunto. Ø 3 mm | |
| SN | suplemento para optimización energética - sólo para los modelos eléctricos | |
| NPK | predisposición para conexión de la campana de aspiración | |
| NSS072 | suplemento per struttura estraibile KSG072 + telaio di inserimento KTL102 | |
| CAM102 | chimenea antiviento para los modelos de gas - modelos con caldera | |
| CAV102 | chimenea antiviento para los modelos de gas - modelos de vapor directo | |

Accesorios extra instalables después de la compra

| Modelo | descripción | |
|--------|--|--|
| KSC180 | Sonda al corazón multipunto para grandes dimensiones. Largo aguja 180 mm. Ø 3 mm sólo si el horno ya cuenta con sonda al corazón - sólo para version S | |
| KSA001 | sonda al corazón con aguja. Ø 1 mm sólo si el horno ya cuenta con sonda al corazón - sólo para versiones | |
| ICLD | ducha de lavado con conexiones y enganches | |
| NFX01 | filtro grasas | |
| KP004 | kit pies - 150 mm h | |
| RP004 | kit ruedas, de las cuales 2 con freno | |
| NPA072 | protección anticolor de acero inox, para pared lateral | |

VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCIÓN DE MONTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL



Prime S-072

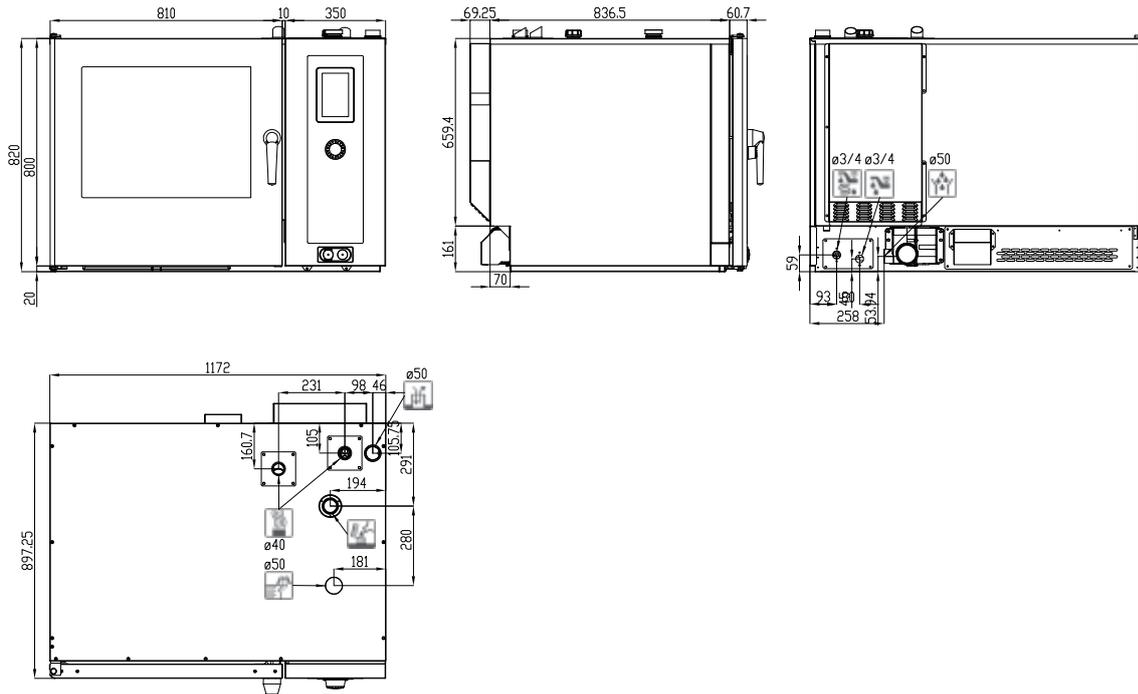
capacidad 7 x 2/1GN - 14 x 1/1GN
distancia entre guías 70 mm

| Modelo | dimensiones | notas | |
|--|----------------|---|--|
| Código | LxPxH cm | | |
| Soporte base en acero inox | | | |
| NSR072 | 117x80x86 | | |
| NSR072S | 117x80x91 | por inclusión abatidor 050-051 | |
| Portabandejas - insertable en soporte | | | |
| KPT102 | | 10 x 2/1GN 20 x 1/1GN distancia entre guías 45 mm | |
| Armario neutro con puertas y portabandejas - insertable en soporte | | | |
| KAN102 | 82,2x60,9x55 | 9 x 1/1GN distancia entre guías 50 mm | |
| Armario estático de mantenimiento, cocción lenta y regeneración - con sonda al corazón | | | |
| KMC052E | 65,5x75,5x55 | 5 x 2/1 GN 10 x 1/1 GN distancia entre guías 70 mm 1,5 Kw - 230V | |
| Campana de aspiración, con condensador de aire - se puede usar sólo en hornos ya predispuestos | | | |
| NKC102 | 117x112x30 | 0,3 Kw 230V | |
| Estructura portabandejas extraíble - se debe usar con bastidor de introducción | | | |
| KSG072 | 58,5x70x51 | 7 x 2/1GN 14 x 1/1GN distancia entre guías 62 mm | |
| Carro de altura regulable, para la extracción de estructuras con bandeja de recogida | | | |
| NCR072S | 60,5x93,1x91,1 | h min 91,1 cm h max 121,1cm | |
| Bastidor para introducción estructuras extraíbles portabandejas y escurrer platos | | | |
| KTL102 | | | |

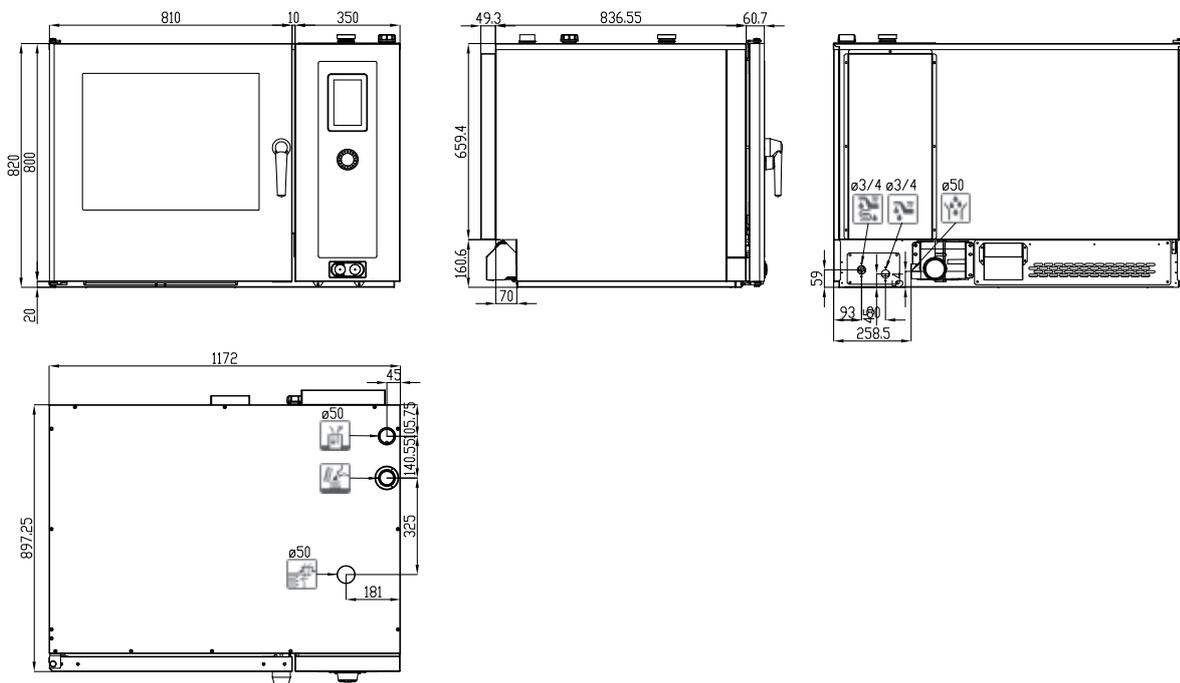
Prime S-072

capacidad 7 x 2/1GN - 14 x 1/1GN
distancia entre guías 70 mm

PRBGS072



PRBES072



Hornos mixtos con generación de vapor instantanea

| Modelo | | n°plazas | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | Peso Neto/Bruto | |
|----------|---|----------|--------------|--------------|--------------------|-----------------|--|
| Código | | n. | LxPxH cm | kW | kW | Kg | |
| PRVGS102 |  | 150/300 | 117x89,5x104 | 27 | 1 | 218/242 | |
| | | | | Kcal 23220 | AC230V 50Hz | | |
| PRVES102 |  | | | | 31 | 201/226 | |
| | | | | | AC400V 50Hz | | |

Hornos mixtos con generación de vapor en boiler

| Modelo | | n°plazas | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | Peso Neto/Bruto | |
|----------|---|----------|--------------|--------------|--------------------|-----------------|--|
| Código | | n. | LxPxH cm | kW | kW | Kg | |
| PRBGS102 |  | 150/300 | 117x89,5x104 | 40 | 1 | 235/258 | |
| | | | | Kcal 34400 | AC230V 50Hz | | |
| PRBES102 |  | | | | 31 | 240/265 | |
| | | | | | AC400V 50Hz | | |

EQUIPAMIENTO DE SERIE

2 Velocidades de ventilación: normal / reducida

2 Parrillas en acero inoxidable

Opcional - para solicitar por pedido

| Modelo | descripción | |
|--------|--|--|
| LCS | Sistema de lavado automático lcs, liquid clean system - en dotación 2 envases de cartucho detergente de 4,5 kg. Cada uno | |
| NPS | cambio sentido puerta | |
| APDS | aberturapuerta con doble resorte | |
| SN | suplemento para optimización energética - sólo para los modelos eléctricos | |
| LETH | suplemento para conexión a red ethernet | |
| NPK | predisposición para conexión de la campana de aspiración | |
| NSS102 | suplemento per struttura estraibile KSG102 + telaio di inserimento KTL102 | |
| CAM102 | chimenea antiviento para los modelos de gas - modelos con caldera | |
| CAV102 | chimenea antiviento para los modelos de gas - modelos de vapor directo | |

Accesorios extra instalables después de la compra

| Modelo | descripción | |
|--------|--|--|
| KSC180 | Sonda al corazón multipunto para grandes dimensiones. Largo aguja 180 mm. Ø 3 mm sólo si el horno ya cuenta con sonda al corazón - sólo para version S | |
| KSA001 | sondaalcorazónconaguja.Ø1mmsólosielhornoyacuentaconsondaalcorazón-sóloparaversions | |
| KSM002 | sistema multisonda, 2 sondas al corazón multipunto. ø 3 mm | |
| ICLD | ducha de lavado con conexiones y enganches | |
| NFX01 | filtro grasas | |
| KP004 | kit pies - 150 mm h | |
| RP004 | kit ruedas, de las cuales 2 con freno | |
| NPA102 | protección anticolor de acero inox, para pared lateral | |

VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCIÓN DE MONTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL

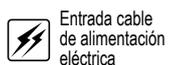


Prime S-102

capacidad 10 x 2/1GN - 20 x 1/1GN
distancia entre guías 70 mm

| Modelo | dimensiones | notas | |
|--|----------------|---|---|
| Código | LxPxH cm | | |
| Soporte base en acero inox | | | |
| NSR102 | 117x80x86 | |  |
| NSR072S | 117x80x91 | por inclusión abatidor 050-051 | |
| Portabandejas - insertable en soporte | | | |
| KPT102 | | 10 x 2/1GN 20 x 1/1GN distancia entre guías 45 mm |  |
| Armario neutro con puertas y portabandejas - insertable en soporte | | | |
| KAN102 | 82,2x60,9x55 | 9 x 1/1GN distancia entre guías 50 mm |  |
| Armario estático de mantenimiento, cocción lenta y regeneración - con sonda al corazón | | | |
| KMC052E | 65,5x75,5x55 | 5 x 2/1 GN 10 x 1/1 GN distancia entre guías 70 mm 1,5 Kw - 230V |  |
| Campana de aspiración, con condensador de aire - se puede usar sólo en hornos ya predispuestos | | | |
| NKC102 | 117x112x30 | 0,3 Kw 230V |  |
| Estructura portabandejas extraíble - se debe usar con bastidor de introducción | | | |
| KSG102 | 58,5x70x73 | 10 x 2/1GN 20 x 1/1GN distancia entre guías 62 mm |  |
| Carro de altura regulable, para la extracción de estructuras con bandeja de recogida | | | |
| NCR072S | 60,5x93,1x91,1 | h min 91,1 cm h max 121,1cm |  |
| Bastidor para introducción estructuras extraíbles portabandejas y escurreplatos | | | |
| KTL102 | | |  |

Esquema de Instalación



Entrada cable de alimentación eléctrica



Entrada gas y tipo de rosca



Chimenea humos



Tapón desincrustante del calentador



Salida de vapores y dispositivo de seguridad para la depresión de la cámara



Respiradero vapores de la cámara



Aspiración de aire



Entrada agua normal



Entrada agua suavizada

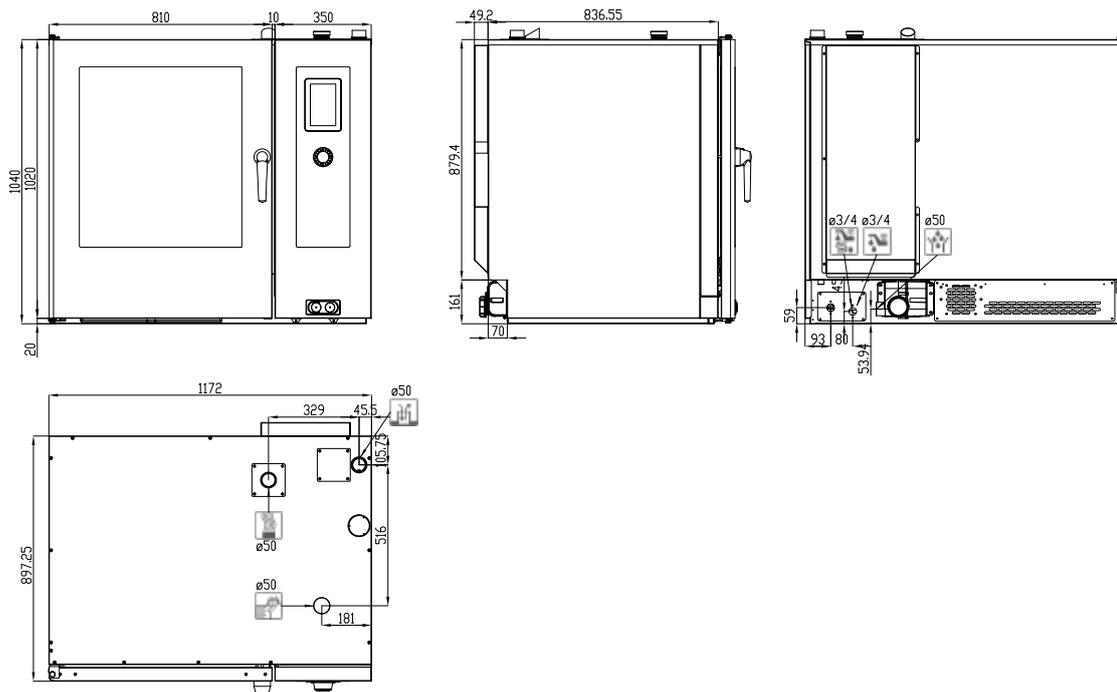


Descarga líquidos

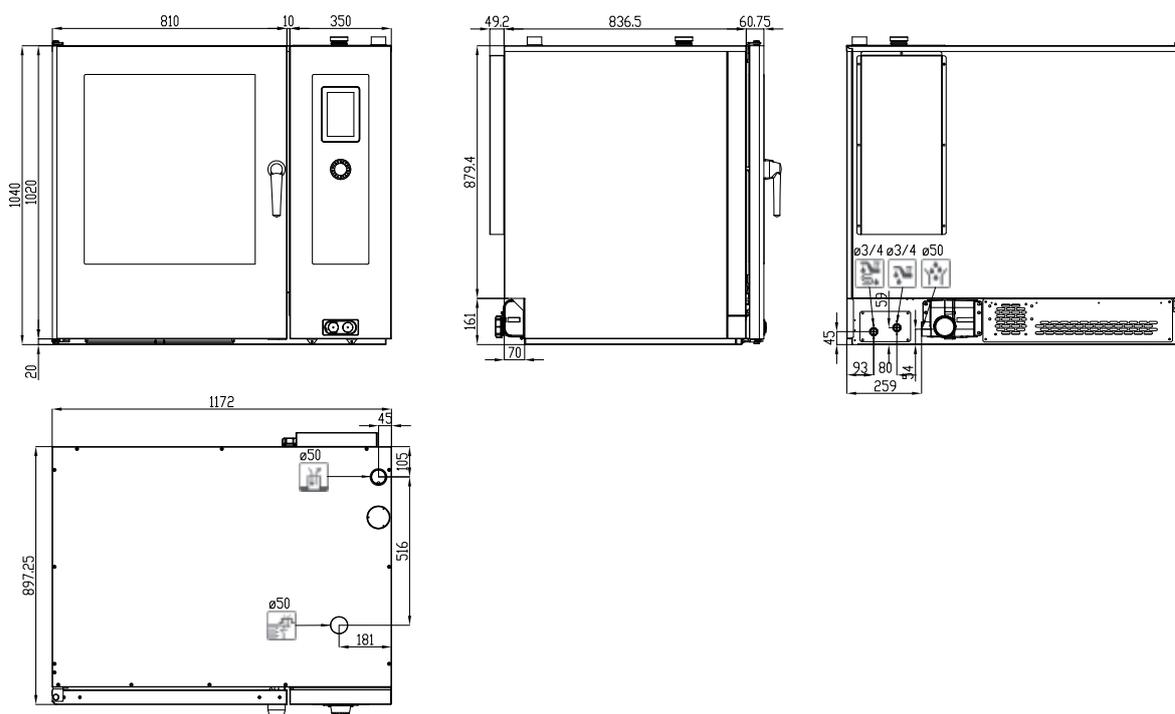


Descarga condensación

PRVGS102



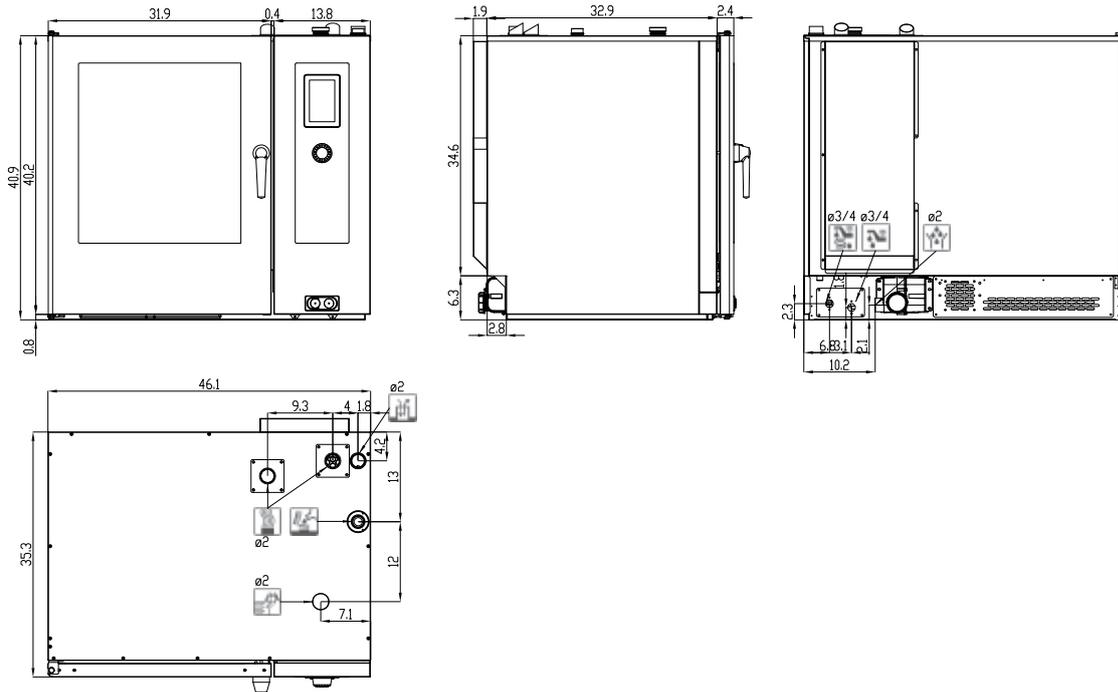
PRVES102



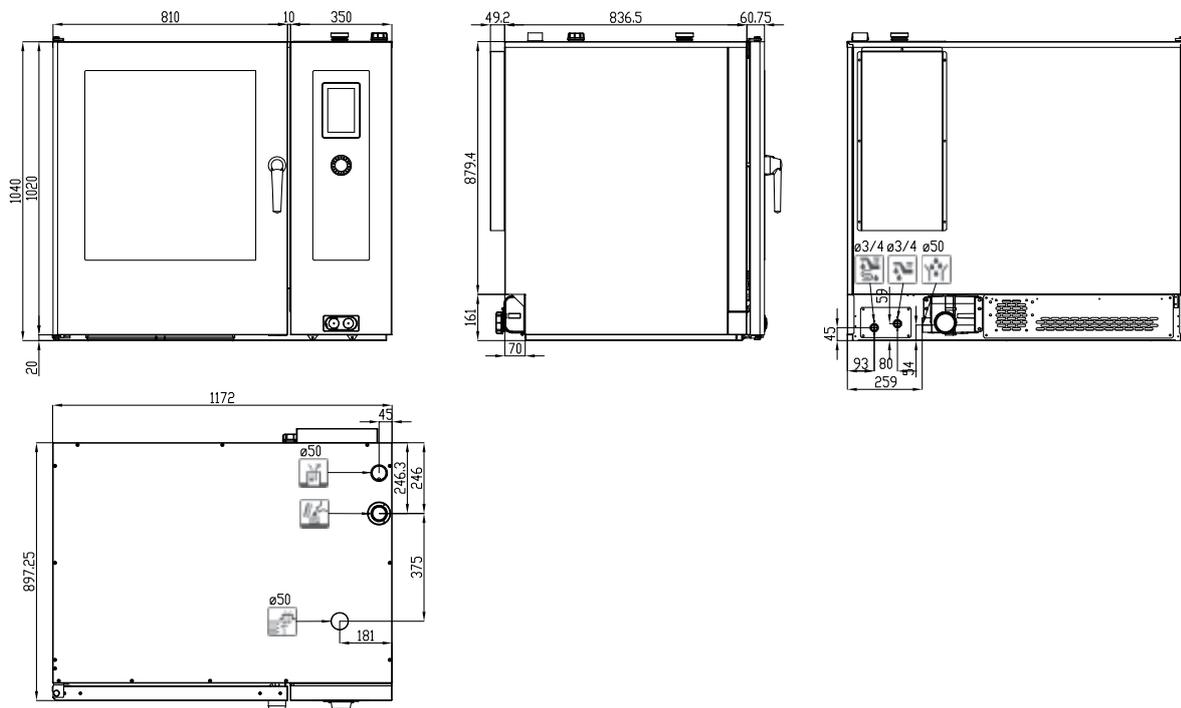
Prime S-102

capacidad 10 x 2/1GN - 20 x 1/1GN
distancia entre guías 70 mm

PRBGS102



PRBES102



Hornos mixtos con generación de vapor instantanea

| Modelo | | nºplazas | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | Peso Neto/Bruto | |
|----------|---|----------|-------------|--------------|--------------------|-----------------|--|
| Código | | n. | LxPxH cm | kW | kW | Kg | |
| PRVGS201 |  | 150/300 | 96x82,5x181 | 36 | 1,8 | 290/400 | |
| | | | | Kcal 30960 | AC230V 50Hz | | |
| PRVES201 |  | | | | 31,8 | 260/370 | |
| | | | | | AC400V 50Hz | | |

Hornos mixtos con generación de vapor en boiler

| Modelo | | nºplazas | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | Peso Neto/Bruto | |
|----------|---|----------|-------------|--------------|--------------------|-----------------|--|
| Código | | n. | LxPxH cm | kW | kW | Kg | |
| PRBGS201 |  | 150/300 | 96x82,5x181 | 48 | 1,8 | 345/ 440 | |
| | | | | Kcal 41280 | AC230V 50Hz | | |
| PRBES201 |  | | | | 31,8 | 330/420 | |
| | | | | | AC400V 50Hz | | |

EQUIPAMIENTO DE SERIE

2 Velocidades de ventilación: normal / reducida

2 Parrillas en acero inoxidable

Carro portabandejas

Opcional - para solicitar por pedido

| Modelo | descripción | |
|--------|--|--|
| LM2 | Sistema de lavado automático lm; en dotación 1 bidón de detergente combiclean, 10 l. | |
| KSC004 | Sonda al corazón multipunto. Ø 3 mm | |
| SN | suplemento para optimización energética - sólo para los modelos eléctricos | |
| NPK | predisposición para conexión de la campana de aspiración | |
| NSS154 | Suplemento para estructura con carro versión pastelería nKS154 | |
| CAMT21 | chimenea antiviento para los modelos de gas - modelos con caldera | |
| CAV201 | chimenea antiviento para los modelos de gas - modelos de vapor directo | |

Accesorios extra instalables después de la compra

| Modelo | descripción | |
|--------|--|--|
| KSC180 | Sonda al corazón multipunto para grandes dimensiones. Largo aguja 180 mm. Ø 3 mm sólo si el horno ya cuenta con sonda al corazón - sólo para version S | |
| KSA001 | sondaalcorazónconaguja.Ø1mmsólosielhornoyacuentaconsondaalcorazón-sóloparaversions | |
| ICLD | ducha de lavado con conexiones y enganches | |
| NFX02 | filtro grasas | |
| NPF24 | kit pies con arandelas para instalaciones navales | |

VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCIÓN DE MONTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL



Prime S-201

capacidad 20 x 1/1GN
distancia entre guías 63 mm

| Modelo | dimensiones | notas | | |
|--------|-------------|-------|--|--|
| Código | LxPxH cm | | | |

Carro monoblock portabandejas

| | | | |
|----------------|-------------|---|---|
| NKS201 | 49x71,5x171 | 20 x 1/1 GN distancia entre guías 63 |  |
| NKS201S | 49x71,5x171 | 15 x 1/1 GN distancia entre guías 83 |  |

Carro monoblock portabandejas - 600 x 400 - versión pastelería

| | | | |
|---------------|-------------|---|---|
| NKS154 | 49x71,5x171 | 15 x (60x40 cm) distancia entre guías 89 |  |
|---------------|-------------|---|---|

Campana de aspiración, con condensador de aire - se puede usar sólo en hornos ya predispuestos

| | | | |
|---------------|-----------|--------------|--|
| NKC201 | 96x105x30 | 0,3 Kw 230 V |  |
|---------------|-----------|--------------|--|

Armarios de mantenimiento de pavimento

| | | | |
|---------------|-----------|-----------------------------|---|
| MTP20E | 94x92x195 | 20 x 1/1 GN 6,2 Kw 400 V |  |
|---------------|-----------|-----------------------------|---|

Armarios de mantenimiento de pavimento - puertas pasantes

| | | | |
|---------------|-----------|-----------------------------|---|
| MTP22E | 94x92x195 | 20 x 1/1 GN 6,2 Kw 400 V |  |
|---------------|-----------|-----------------------------|---|

Armarios de puesta en temperatura de pavimento

| | | | |
|---------------|-----------|------------------------------|---|
| RTP20E | 94x92x195 | 20 x 1/1 GN 12,5 Kw 400 V |  |
|---------------|-----------|------------------------------|---|

Armarios de puesta en temperatura de pavimento - puertas pasantes

| | | | |
|---------------|-----------|------------------------------|---|
| RTP22E | 94x92x195 | 20 x 1/1 GN 12,5 Kw 400 V |  |
|---------------|-----------|------------------------------|---|

Esquema de Instalación



Entrada cable de alimentación eléctrica



Entrada gas y tipo de rosca



Chimenea humos



Tapón desincrustante del calentador



Salida de vapores y dispositivo de seguridad para la depresión de la cámara



Respiradero vapores de la cámara



Aspiración de aire



Entrada agua normal



Entrada agua suavizada

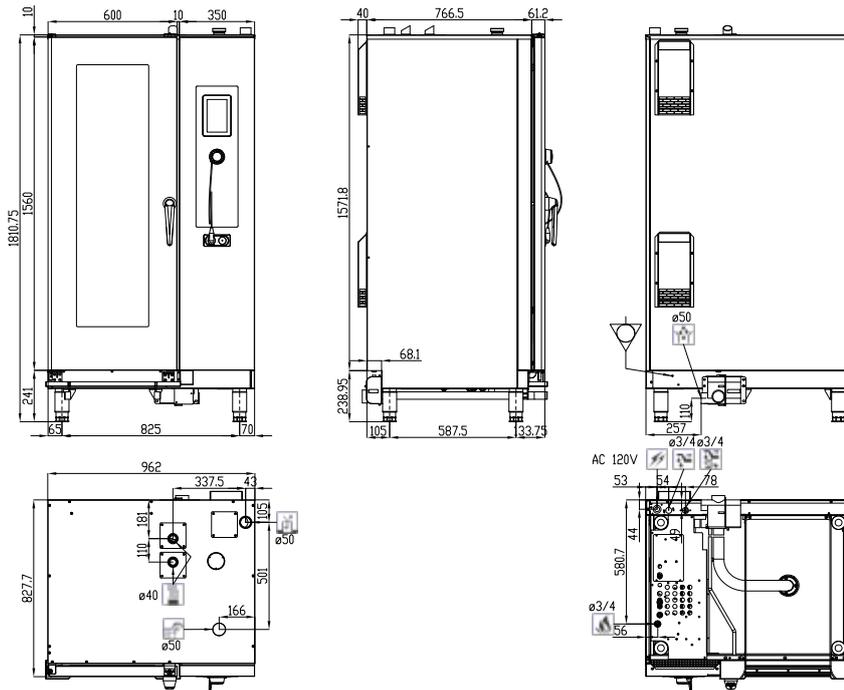


Descarga líquidos

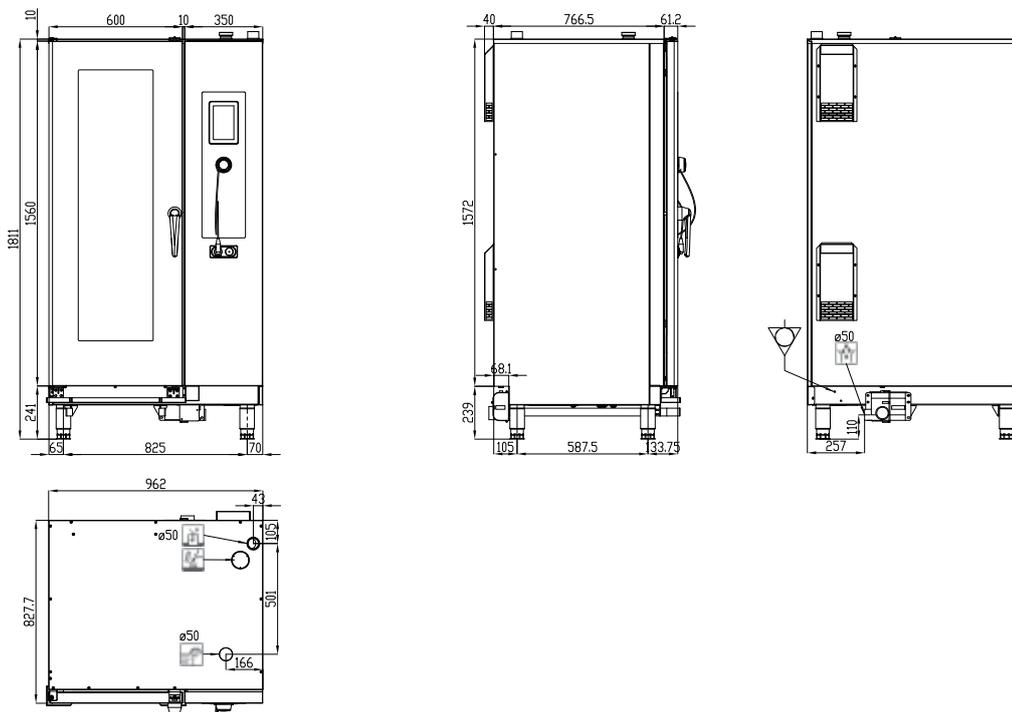


Descarga condensación

PRVGS201



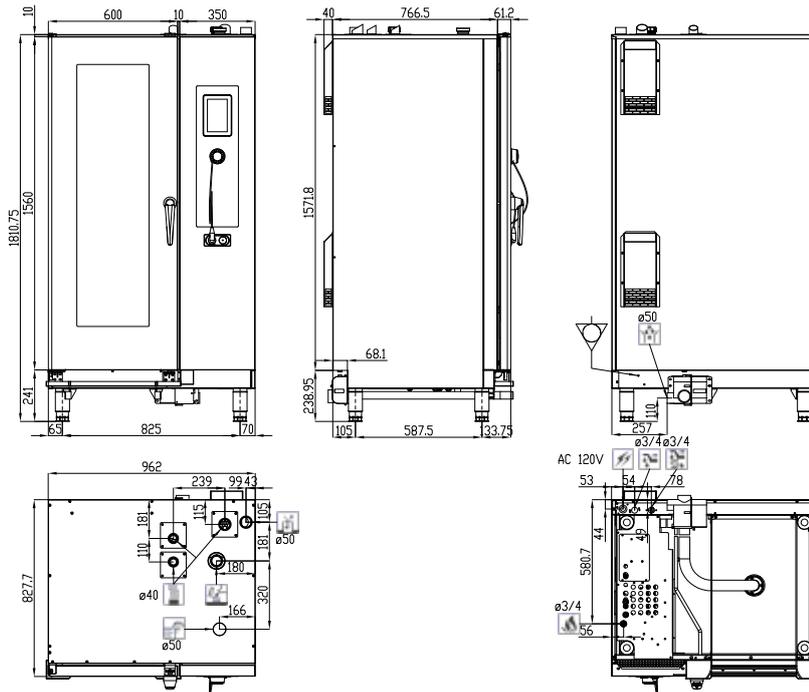
PRVES201



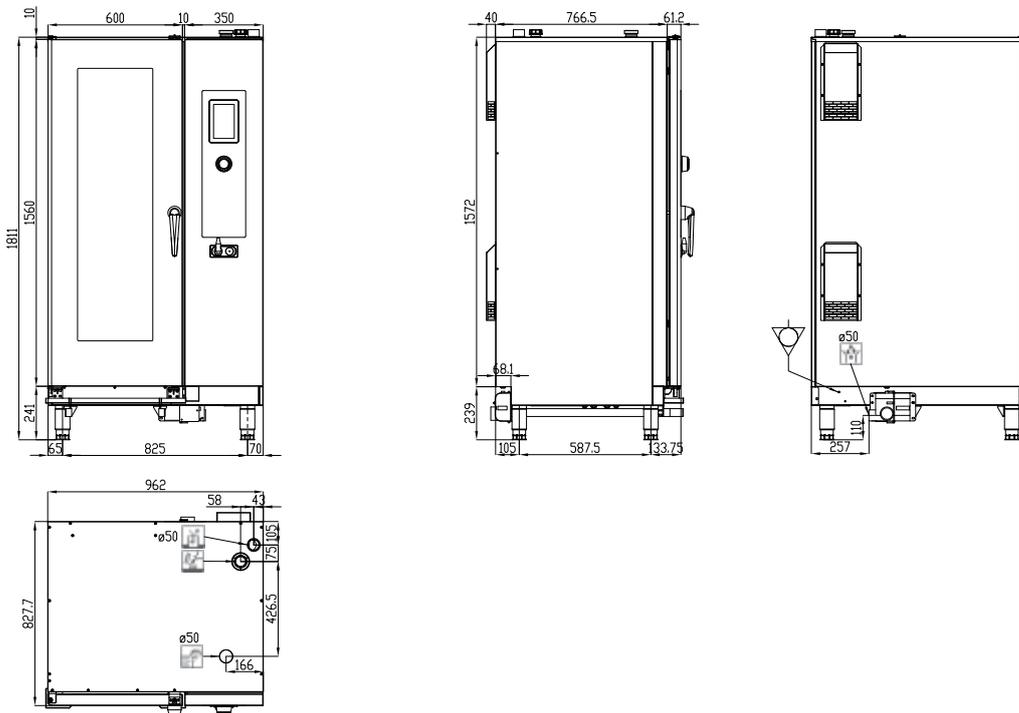
Prime S-201

capacidad 20 x 1/1GN
distancia entre guías 63 mm

PRBGS201



PRBES201



Hornos mixtos con generación de vapor instantanea

| Modelo | | n°plazas | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | Peso Neto/Bruto | |
|----------|---|----------|--------------|--------------|--------------------|-----------------|--|
| Código | | n. | LxPxH cm | kW | kW | Kg | |
| PRVGS202 |  | 300/500 | 129x89,5x181 | 54 | 1,8 | 400/510 | |
| | | | | Kcal 46440 | AC230V 50Hz | | |
| PRVES202 |  | | | | 61,8 | 345/460 | |
| | | | | | AC400V 50Hz | | |

Hornos mixtos con generación de vapor en boiler

| Modelo | | n°plazas | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | Peso Neto/Bruto | |
|----------|---|----------|--------------|--------------|--------------------|-----------------|--|
| Código | | n. | LxPxH cm | kW | kW | Kg | |
| PRBGS202 |  | 300/500 | 129x89,5x181 | 80 | 1,8 | 465/575 | |
| | | | | Kcal 68800 | AC230V 50Hz | | |
| PRBES202 |  | | | | 61,8 | 395/515 | |
| | | | | | AC400V 50Hz | | |

EQUIPAMIENTO DE SERIE

2 Velocidades de ventilación: normal / reducida

2 Parrillas en acero inoxidable

Carro portabandejas

Opcional - para solicitar por pedido

| Modelo | descripción | |
|--------|--|--|
| LM2 | Sistema de lavado automático lm; en dotación 1 bidón de detergente combiclean, 10 l. | |
| KSC004 | Sonda al corazón multipunto. Ø 3 mm | |
| SN | suplemento para optimización energética - sólo para los modelos eléctricos | |
| NPK | predisposición para conexión de la campana de aspiración | |

Accesorios extra instalables después de la compra

| Modelo | descripción | |
|--------|--|--|
| KSC180 | Sonda al corazón multipunto para grandes dimensiones. Largo aguja 180 mm. Ø 3 mm sólo si el horno ya cuenta con sonda al corazón - sólo para version S | |
| KSA001 | sondaalcorazónconaguja.Ø1mmsólosielhornoyacuentaconsondaalcorazón-sóloparaversions | |
| ICLD | ducha de lavado con conexiones y enganches | |
| NFX02 | filtro grasas | |
| NPF24 | Kit Pies Con Arandelas Para Instalaciones Navales | |

VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCIÓN DE MONTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL



Prime S-202

capacidad 20 x 2/1GN - 40 x 1/1GN
distancia entre guías 63 mm

| Modelo | dimensiones | notas | | |
|--------|-------------|-------|--|--|
| Código | LxPxH cm | | | |

Carro monoblock portabandejas

| | | | |
|----------------|-------------|--|--|
| KKS202 | 69x83,5x171 | 20 x 2/1 GN 40 x 1/1 GN distancia entre guías 63 |  |
| KKS202S | 69x83,5x171 | 15 x 2/1 GN 30 x 1/1 GN distancia entre guías 83 |  |

Campana de aspiración, con condensador de aire - se puede usar sólo en hornos ya predispuestos

| | | | |
|---------------|--|--------------|--|
| NKC202 | | 0,3 Kw 230 V |  |
|---------------|--|--------------|--|

Armarios de mantenimiento de pavimento

| | | | |
|---------------|-------------|--|---|
| MFP40E | 111x108x195 | 20 x 2/1 GN 40 x 1/1 GN 7,5 Kw 400 V |  |
|---------------|-------------|--|---|

Armarios de mantenimiento de pavimento - puertas pasantes

| | | | |
|---------------|-------------|--|---|
| MFP42E | 111x108x195 | 20 x 2/1 GN 40 x 1/1 GN 7,5 Kw 400 V |  |
|---------------|-------------|--|---|

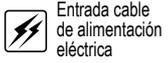
Armarios de puesta en temperatura de pavimento

| | | | |
|---------------|-------------|---|---|
| RFP40E | 111x108x195 | 20 x 2/1 GN 40 x 1/1 GN 23 Kw 400 V |  |
|---------------|-------------|---|---|

Armarios de puesta en temperatura de pavimento - puertas pasantes

| | | | |
|---------------|-------------|---|---|
| RFP42E | 111x108x195 | 20 x 2/1 GN 40 x 1/1 GN 23 Kw 400 V |  |
|---------------|-------------|---|---|

Esquema de Instalación



Entrada cable de alimentación eléctrica



Entrada gas y tipo de rosca



Chimenea humos



Tapón desincrustante del calentador



Salida de vapores y dispositivo de seguridad para la depresión de la cámara



Respiradero vapores de la cámara



Aspiración de aire



Entrada agua normal



Entrada agua suavizada

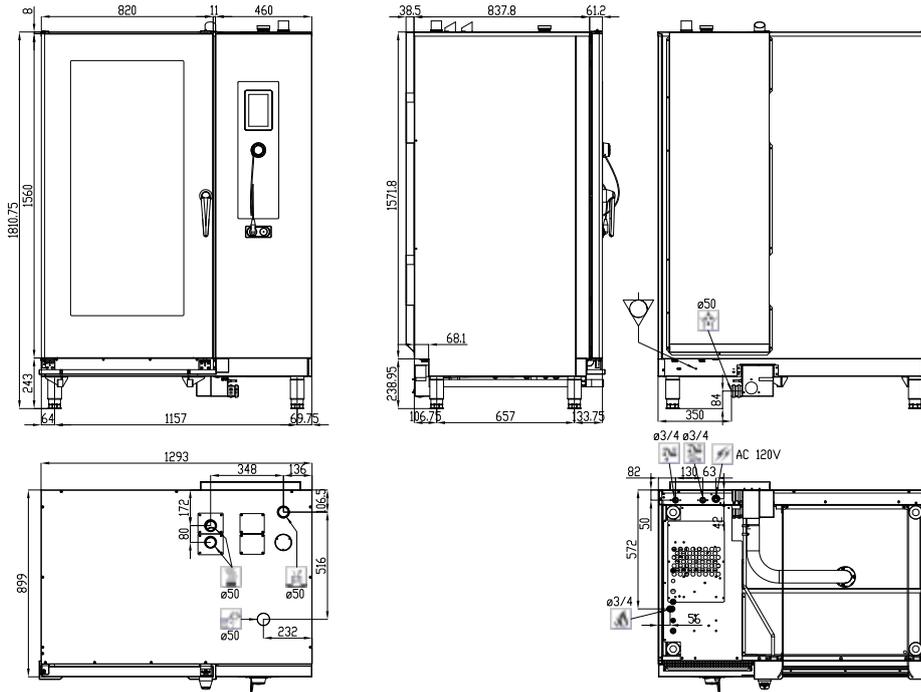


Descarga líquidos

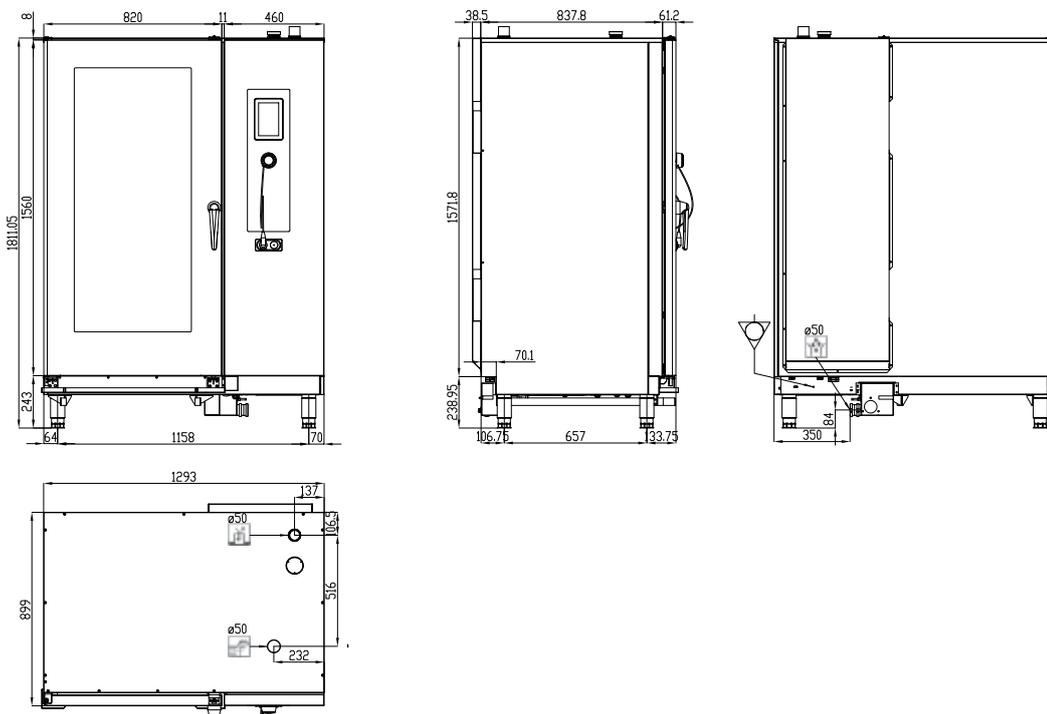


Descarga condensación

PRVGS202



PRVES202



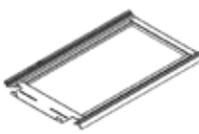
Accesorios para Banquetes y Catering

| Modelo Código | dimensiones LxPxH cm | notas | | |
|------------------|-------------------------|-------|--|--|
|------------------|-------------------------|-------|--|--|

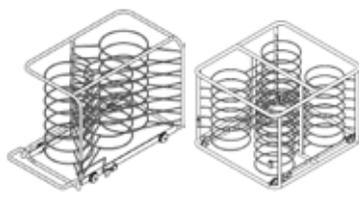
Carro de altura regulable, para la extracción de estructuras con bandeja de recogida

| | | | | |
|----------------|----------------|-------------------------|---|--------------------------------|
| NCR071S | 40x77,1x91,1 | per mod. _071 e _101 |  | |
| NCR072S | 60,5x93,1x91,1 | per mod. _072 e _102 | | h min 91,1 cm h max 121,1cm |

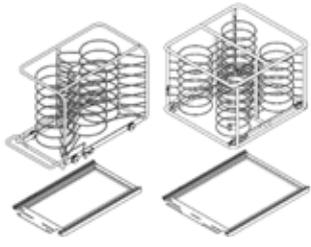
Bastidor para introducción estructuras extraíbles portabandejas y escurreplatos

| | | | | |
|---------------|--|-------------------------|---|--|
| NTL071 | | per mod. _071 e _101 |  | |
| KTL102 | | per mod. _072 e _102 | | |

Estructura portaplatos extraíble - se debe usar con bastidor de introducción

| | | | | |
|---------------|---|---------------------------------------|--|--|
| NPP071 | 39x66x51 distancia entre guías 68 | 20 platos Ø 31 cm per mod. _071 |  | |
| NPP072 | 65x70x51 distancia entre guías 65 | 32 platos Ø 31 cm per mod. _072 | | |
| NPP101 | 39x66x73 distancia entre guías 68 | 30 platos Ø 31 cm per mod. _101 | | |
| NPP102 | 65x70x73 distancia entre guías 66 | 49 platos Ø 31 cm per mod. _102 | | |

Suplemento para estructura portaplatos extraíble, completa de bastidor de introducción

| | | | | |
|---------------|--|---------------|--|--|
| NSP071 | | per mod. _071 |  | |
| KSP072 | | per mod. _072 | | |
| NSP101 | | per mod. _101 | | |
| KSP102 | | per mod. _102 | | |

**SÓLO POSIBLE EN EL MOMENTO
DEL PEDIDO**

Accesorios para Banquetes y Catering

| Modelo | dimensiones | notas | | |
|--------|-------------|-------|--|--|
| Código | LxPxH cm | | | |

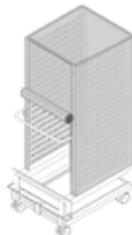
Cobertura térmica para estructura extraíble

| | | | | |
|--------|--|---------------|--|--|
| NCP071 | | per mod. _071 | | |
| KCP072 | | per mod. _072 |  | |
| NCP101 | | per mod. _101 | | |
| KCP102 | | per mod. _102 | | |

Carro monoblock portaplatos

| | | | | |
|--------|--|-----------------------|---|--|
| NKP201 | 49x71,5x173 distancia entre guías 45 | 60 piatti Ø 31 cm |  | |
| KKP202 | 69x83,5x173 distancia entre guías 78 | 100 piatti Ø 31 cm | | |

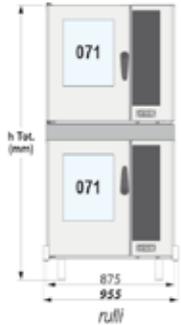
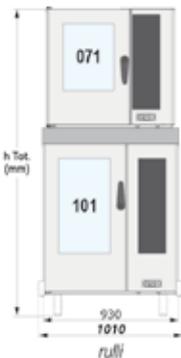
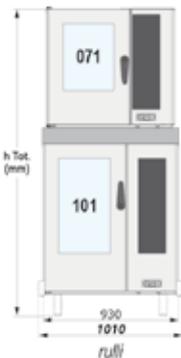
Cobertura térmica para estructuras con carros

| | | | | |
|--------|--|--|--|--|
| NCP201 | | |  | |
| KCP202 | | | | |

Kit Sobreposicion

| Modelo kit | horno inferior capacidad | horno superior capacidad | h Tot. cm |  | | |
|------------|-----------------------------|-----------------------------|--------------|--|--|--|
|------------|-----------------------------|-----------------------------|--------------|--|--|--|

Estándar sobre los pies

| | | | | | |
|---------|--------------------|-------------------|-----|-------|---|
| KEB071P | _071 ⚡ 7x1/1GN | _071 ⚡ 7x1/1GN | 190 | 178,3 |  |
| | _071 ⚡ 7x1/1GN | _071 🔥 7x1/1GN | 190 | 178,3 | |
| KGB071P | _071 🔥 7x1/1GN | _071 ⚡ 7x1/1GN | 194 | 182,3 |  |
| | _071 🔥 7x1/1GN | _071 🔥 7x1/1GN | 194 | 182,3 | |
| KEB101P | _101 ⚡ 10x1/1GN | _071 ⚡ 7x1/1GN | 212 | 200,3 |  |
| | _101 ⚡ 10x1/1GN | _071 🔥 7x1/1GN | 212 | 200,3 | |
| KGB101P | _101 🔥 10x1/1GN | _071 ⚡ 7x1/1GN | 216 | 204,3 |  |
| | _101 🔥 10x1/1GN | _071 🔥 7x1/1GN | 216 | 204,3 | |

| Modelo Código | dimensiones LxPxH cm | notas | | |
|------------------|-------------------------|-------|--|--|
|------------------|-------------------------|-------|--|--|

Kit ruedas

| | | | | |
|-------|--|--|---|--|
| RP004 | | |  | |
|-------|--|--|---|--|

Kit Sobreposicion

| Modelo kit | horno inferior capacidad | horno superior capacidad | h Tot. cm | | | |
|------------|-----------------------------|-----------------------------|--------------|--|--|--|
|------------|-----------------------------|-----------------------------|--------------|--|--|--|

Estándar sobre los pies

| | | | | | |
|---------|----------------------|----------------------|-----|-------|--|
| KEB072P | _072 ⚡ | _072 ⚡ | 190 | 178,3 | |
| | 7x2/1GN 14x1/1GN | 7x2/1GN 14x1/1GN | | | |
| KEB072P | _072 ⚡ | _0721 🔥 | 190 | 178,3 | |
| | 7x2/1GN 14x1/1GN | 7x2/1GN 14x1/1GN | | | |
| KGB072P | _072 🔥 | _072 ⚡ | 194 | 182,3 | |
| | 7x2/1GN 14x1/1GN | 7x2/1GN 14x1/1GN | | | |
| KGB072P | _072 🔥 | _072 🔥 | 194 | 182,3 | |
| | 7x2/1GN 14x1/1GN | 7x2/1GN 14x1/1GN | | | |
| KEB102P | _102 ⚡ | _072 ⚡ | 212 | 200,3 | |
| | 10x1/1GN | 7x1/1GN | | | |
| KEB102P | _102 ⚡ | _072 🔥 | 212 | 200,3 | |
| | 10x2/1GN 20x1/1GN | 10x2/1GN 20x1/1GN | | | |
| KGB102P | _102 🔥 | _0721 ⚡ | 216 | 204,3 | |
| | 10x2/1GN 20x1/1GN | 10x2/1GN 20x1/1GN | | | |
| KGB102P | _102 🔥 | _072 🔥 | 216 | 204,3 | |
| | 10x2/1GN 20x1/1GN | 10x2/1GN 20x1/1GN | | | |

| Modelo Código | dimensiones LxPxH cm | notas | | |
|------------------|-------------------------|-------|--|--|
|------------------|-------------------------|-------|--|--|

Kit ruedas

| | | | | |
|-------|--|--|--|--|
| RP004 | | | | |
|-------|--|--|--|--|

Limpieza y Mantenimiento

| Modelo | notas | | |
|--------|-------|--|--|
| Código | | | |

Combiclean - detergente alcalino 3 en 1 - Para el sistema de lavado LCS (hornos 071-101-072-102)

| | | |
|--------------|-------------------|---|
| CDL05 | Kit 2 X 5 kg cad. |  |
|--------------|-------------------|---|

Calfree - producto anticalcáreo para hornos con boiler (hornos 071-101-072-102-201-202)

| | | |
|--------------|---------------------|---|
| CCF05 | Kit 2 X 4,5 kg cad. |  |
|--------------|---------------------|---|

Combiclean - detergente alcalino 3 en 1 - Para el sistema de lavado LM (hornos 071-101-072-102)

| | | |
|--------------|-------|---|
| DL010 | 10 lt |  |
|--------------|-------|---|

Calfree - producto anticalcáreo para hornos con boiler - Para el sistema de lavado LM (hornos 201-202)

| | | |
|--------------|-------|---|
| CF010 | 10 lt |  |
|--------------|-------|---|

Combiboiler - descalcificador ácido - Para el sistema de lavado LM (hornos 201-202)

| | | |
|--------------|-------|---|
| DS010 | 10 lt |  |
|--------------|-------|---|

Carro portadetergente en acero inox

| | | |
|--------------|---------------------|---|
| CD002 | Capacidad 2 X 10 lt |  |
|--------------|---------------------|---|

Pulverizador para detergente

| | | |
|--------------|----------------|---|
| PL002 | Capacidad 2 lt |  |
|--------------|----------------|---|

Pulverizador para detergente

| | | |
|--------------|----------------|---|
| PL005 | Capacidad 5 lt |  |
|--------------|----------------|---|

Hornos Memolis

INTECNO®

Hornos



Hornos mixtos

Memolis T Control Touch

MODALIDAD DE COCCIÓN

- 10 Programas de cocción predefinidos identificables con iconos e inmediatamente ejecutables.
- Programable con posibilidad de guardar a partir del undécimo programa en adelante, 89 programas de cocción en secuencia automática (hasta 4 ciclos).
- Posibilidad de asociar cada programa guardado con uno cualquiera de los iconos presentes para una crear una lista de favoritos.
- La práctica pizarra recordatorio en dotación permite anotar los programas de cocción.
- Cocción manual con tres modalidades de cocción: Convección de 30°C a 260°C, Vapor de 30°C a 130°C, Combinado de 30°C a 260°C.
- Programación con posibilidad de trabajar con 4 ciclos en secuencia automática que se pueden guardar para las cocciones automáticas.
- Cocción con control de temperatura en el corazón con sonda. (opcional)
- CLIMA, sistema automático de medida y control del porcentaje de humedad y deshumidificación en la cámara de cocción.



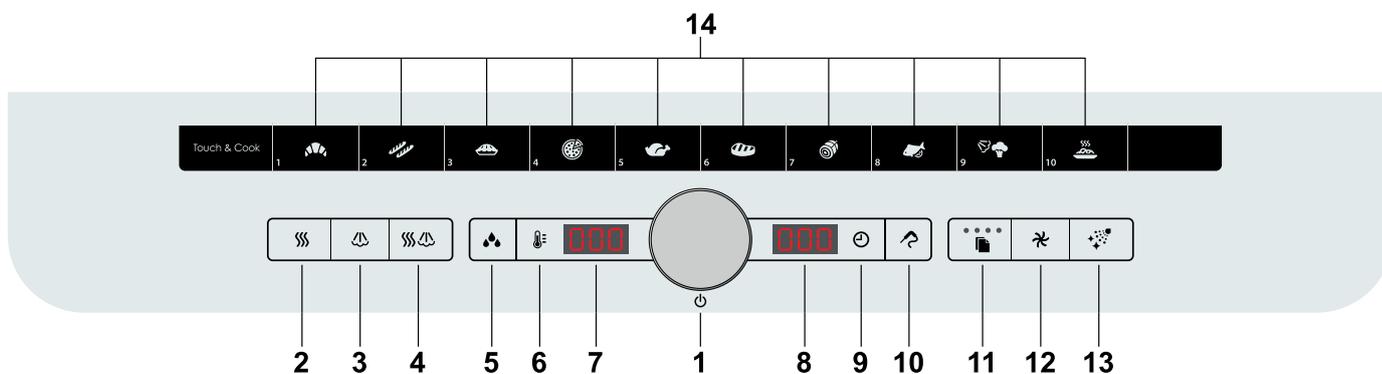
Autodiagnóstico de control funcional antes y durante el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.



10 Programas de cocción predefinidos identificables con iconos e inmediatamente ejecutables.



Sistema de lavado automático con dosificación del detergente automático (opcional).



- 1 - Interruptor general - Mando de configuración/selección
- 2 - Pulsador modalidad convección
- 3 - Pulsador modalidad vapor
- 4 - Pulsador modalidad mixto convección/vapor
- 5 - Pulsador activación Control humedad automática, Pulsador humidificador manual
- 6 - Pulsador configuración temperatura cámara
- 7 - Pantalla de visualización temperatura de la cámara de cocción, visualización valor humedad, visualización programa/receta
- 8 - Pantalla visualización tiempo de cocción (faltante/configurado), visualización temperatura en el corazón del producto (real/configurada), visualización pulsador Touch & Cook
- 9 - Pulsador configuración tiempo de cocción
- 10 - Pulsador activación cocciones con sonda en el corazón del producto
- 11 - Pulsador programas de cocción/recetas, configuración ciclos de cocción
- 12 - Pulsador velocidad reducida
- 13 - Pulsador activación programas de lavado
- 14 - Teclado Touch & Cook

DOTACIONES DE CONTROL

- Autodiagnóstico de control funcional antes y durante el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.
- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta unipara midad de cocción.
- Control automático respiradero cámara.
- Iluminación cámara de cocción de led temporizada.
- 2 velocidades de ventilación (opcional), la velocidad baja activa la reducción de la potencia de calentamiento.
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional) o de aguja (opcional).
- Predisposición al sistema de optimización energética SN para hornos eléctricos (opcional).
- ECOSPEED - Según la cantidad y el tipo de producto en cocción, Memolis optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre la temperatura justa de cocción y evita las oscilaciones.
- ECOVAPOR - Con el sistema ECOVAPOR se obtiene una clara reducción de consumos de agua y de energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción.
- Actualización del software a través de la USB; ejecutable únicamente por el servicio técnico.

Hornos Memolis

Control T

FUNCIONAMIENTO

- Interfaz de mandos de control electrónico Touch.
- Pantallas alfanuméricas de alta visibilidad.
- Tecla para la gestión de los programas y de los 4 ciclos de cocción con led de visualización.
- Mando con función On-Off, Scroll y Push para seleccionar y confirmar las elecciones.
- Precalentamiento automático en programación.

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO ORDINARIO

- Sistema de lavado automático con dosificación del detergente automático (opcional).
- Detergente líquido alcalino de cartucho desechable.
- Programas de lavado. Manual, Enjuague, Eco, Soft, Medium, Hard.
- Sistema de lavado manual con ducha de empalme externo (opcional).



Hornos mixtos - Memolis Touch

| Modelo | | n°plazas | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | Peso Neto/Bruto | |
|----------------|---|----------|--------------|--------------|--------------------|-----------------|--|
| Código | | n. | LxPxH cm | kW | kW | Kg | |
| MEGT051 |  | 30/80 | 81,2x72,5x77 | 8,5 | 0,25 | 80/91 | |
| | | | | Kcal 7310 | AC230V 50Hz | | |
| MEET051 |  | | | | 7,25 | 74/85 | |
| | | | | | AC400V 50Hz | | |

EQUIPAMIENTO DE SERIE

Paneles Portaparrillas

Pizarra memo programas de cocción, con rotulador y borrador - sólo para version t

Opcional - para solicitar por pedido

| Modelo | descripción |
|---------------|---|
| ILCS1 | sistema de lavado automático lcs, liquid clean system - en dotación 1 envase de cartucho de detergente de 4,5 kg. - Sólo para Version t |
| ISC04 | sonda al corazón multipunto. Ø 3 mm - sólo para version t |
| ISA01 | sonda al corazón con aguja. Ø 1 mm - sólo para version t |
| IVR01 | 2 velocidades de ventilación: normal / reducida - sólo para version t |
| IPS051 | cambio sentido puerta |
| APDS | aberturapuerta con doble resorte |
| NPK | predisposición para conexión de la campana de aspiración |
| ISP464 | suplemento para mamparo portabandejas versión pastelería igp464 |
| SN | suplemento para optimización energética - sólo para los modelos eléctricos |

Accesorios extra instalables después de la compra

| Modelo | descripción |
|----------------|--|
| KILCS1 | kit para sistema de lavado automático lcs, liquid clean system - en dotación 1 envase de cartucho de detergente de 4,5 kg. - Sólo para Version t |
| KISC04 | kit para sonda al corazón multipunto. Ø 3 mm - sólo para version t |
| KISA01 | kit para sonda al corazón con aguja. Ø 1 mm - sólo para version t |
| KIVR01 | kit para 2 velocidades de ventilación: normal / reducida - sólo para version t |
| KIPS051 | kit para cambio sentido puerta |
| ICLD | ducha de lavado con conexiones y enganches |
| ICFX01 | filtro grasas |

VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCIÓN DE MONTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL



Memolis T-051

capacidad 5 x 1/1GN - 5 x (60x40 cm)
distancia entre guías 70 mm

| Modelo | dimensiones | notas | |
|--------|-------------|-------|--|
| Código | LxPxH cm | | |

Soporte base en acero inox

| | | | |
|---------------|----------|--|---|
| ISR071 | 81x70x79 | |  |
|---------------|----------|--|---|

Portabandejas - insertable en soporte

| | | | |
|---------------|--|--|--|
| IPT811 | | 8 x 1/1GN distancia entre guías 45 mm |  |
|---------------|--|--|--|

Portabandejas - insertable en soporte

| | | | |
|---------------|--|--|---|
| IPT564 | | 5 x (60x40) distancia entre guías 45 mm |  |
|---------------|--|--|---|

Portabandejas - insertable en soporte

| | | | |
|---------------|--|---|---|
| IPTGP7 | | 7 x 1/1GN 7 x (60x40) distancia entre guías 90 mm |  |
|---------------|--|---|---|

Par mamparos 600 x 400 - versión pastelería

| | | | |
|---------------|--|--|---|
| IGP464 | | 6 x (60x40) distancia entre guías 87 mm |  |
|---------------|--|--|---|

Armarios para fermentación con mandos de control electrónico - las puertas de vidrio

| | | | |
|---------------|--------------|------------------------------|---|
| ILV126 | 81x86,5x87,3 | 12 x (60x40) 2,6 Kw 230 V |  |
|---------------|--------------|------------------------------|---|

Campana de aspiración, con condensador de aire - sólo para los modelos eléctricos - se puede usar sólo en hornos ya predispuestos

| | | | |
|---------------|--------------|---------------|--|
| IKKV51 | 77,6x95,1x25 | 0,25 Kw 230 V |  |
|---------------|--------------|---------------|--|

Esquema de Instalación



Entrada cable de alimentación eléctrica



Entrada gas y tipo de rosca



Chimenea humos



Tapón desincrustante del calentador



Salida de vapores y dispositivo de seguridad para la depresión de la cámara



Respiradero vapores de la cámara



Aspiración de aire



Entrada agua normal



Entrada agua suavizada

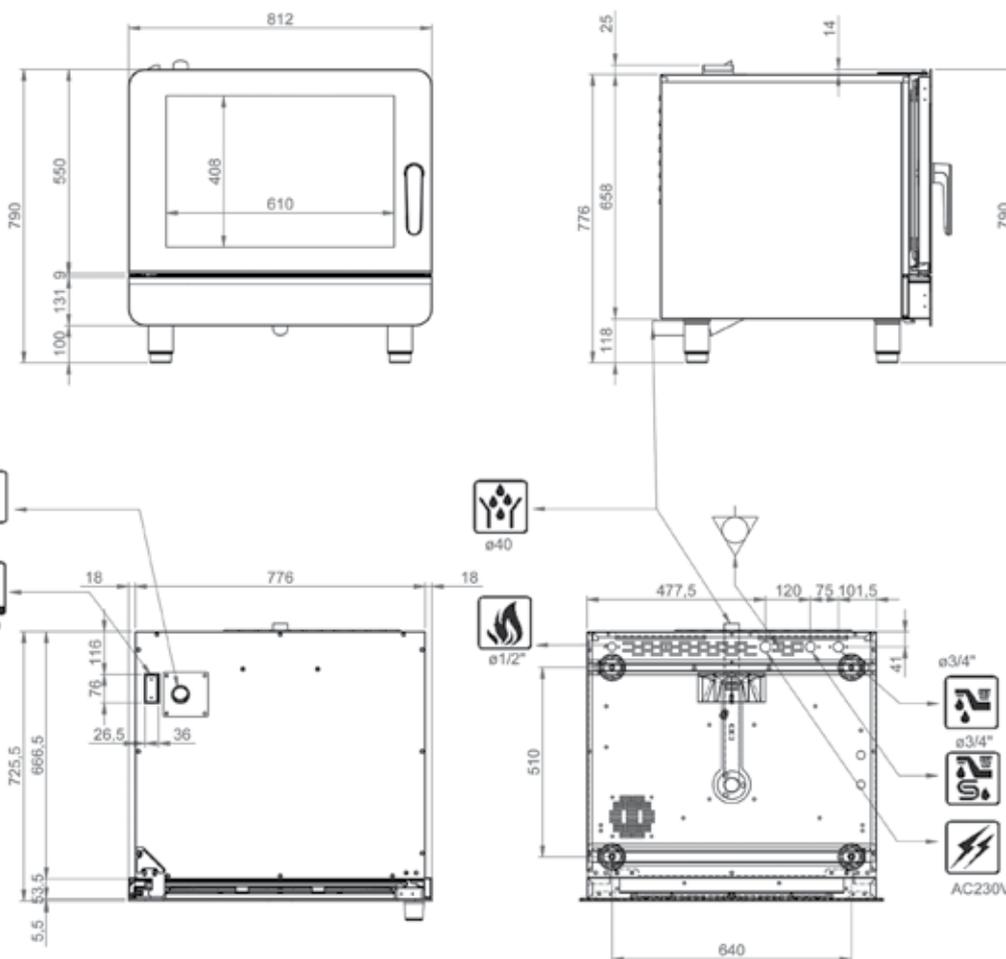


Descarga líquidos



Descarga condensación

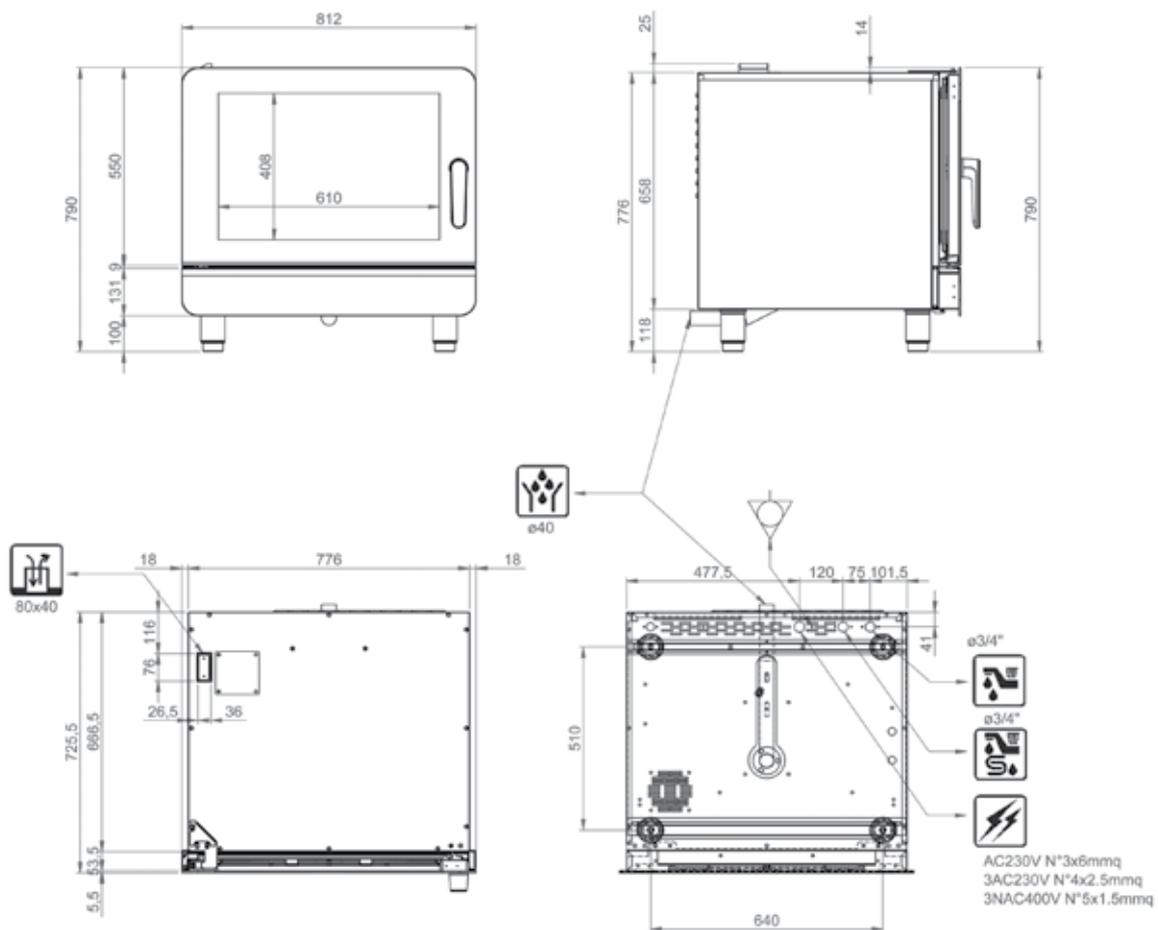
MEGT051



Memolis T-051

capacidad 5 x 1/1GN - 5 x (60x40 cm)
distancia entre guías 70 mm

MEET051



Hornos mixtos - Memolis Touch

| Modelo | | n°plazas | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | Peso Neto/Bruto | |
|----------------|---|----------|----------------|--------------|--------------------|-----------------|--|
| Código | | n. | LxPxH cm | kW | kW | Kg | |
| MEGT071 |  | 50/120 | 81,2x72,5x93,5 | 12 | 0,5 | 97/109 | |
| | | | | Kcal 10320 | AC230V 50Hz | | |
| MEET071 |  | | | | 12,5 | 90/102 | |
| | | | | | AC400V 50Hz | | |

EQUIPAMIENTO DE SERIE

Paneles Portaparrillas

Pizarra memo programas de cocción, con rotulador y borrador - sólo para version t

Opcional - para solicitar por pedido

| modelo | descripción |
|---------------|---|
| ILCS2 | sistema de lavado automático lcs, liquid clean system - en dotación 1 envase de cartucho de detergente de 4,5 kg. - Sólo para Version t |
| ISC04 | sonda al corazón multipunto. Ø 3 mm - sólo para version t |
| ISA01 | sonda al corazón con aguja. Ø 1 mm - sólo para version t |
| IVR02 | 2 velocidades de ventilación: normal / reducida - sólo para version t |
| IPS071 | cambio sentido puerta |
| APDS | aberturapuerta con doble resorte |
| NPK | predisposición para conexión de la campana de aspiración |
| ISP664 | Suplemento para mamparo portabandejas versión pastelería igp664 |
| SN | suplemento para optimización energética - sólo para los modelos eléctricos |

Accesorios extra instalables después de la compra

| Modelo | descripción |
|----------------|--|
| KILCS2 | kit para sistema de lavado automático lcs, liquid clean system - en dotación 1 envase de cartucho de detergente de 4,5 kg. - Sólo para Version t |
| KISC04 | kit para sonda al corazón multipunto. Ø 3 mm - sólo para version t |
| KISA01 | kit para sonda al corazón con aguja. Ø 1 mm - sólo para version t |
| KIVR02 | kit para 2 velocidades de ventilación: normal / reducida - sólo para version t |
| KIPS071 | kit para cambio sentido puerta |
| ICLD | ducha de lavado con conexiones y enganches |
| ICFX02 | filtro grasas |

VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCIÓN DE MONTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL

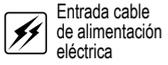


Memolis T-071

capacidad 7 x 1/1GN - 7 x (60x40 cm)
distancia entre guías 70 mm

| Modelo | dimensiones | notas | |
|---|--------------|---|--|
| Código | LxPxH cm | | |
| Soporte base en acero inox | | | |
| ISR071 | 81x70x79 | |  |
| Portabandejas - insertable en soporte | | | |
| IPT811 | | 8 x 1/1GN distancia entre guías 45 mm |  |
| Portabandejas - insertable en soporte | | | |
| IPT564 | | 5 x (60x40) distancia entre guías 45 mm |  |
| Portabandejas - insertable en soporte | | | |
| IPTGP7 | | 7 x 1/1GN 7 x (60x40) distancia entre guías 90 mm |  |
| Par mamparos 600 x 400 - versión pastelería | | | |
| IGP664 | | 6 x (60x40) distancia entre guías 87 mm |  |
| Armarios para fermentación con mandos de control electrónico - las puertas de vidrio | | | |
| ILV126 | 81x86,5x87,3 | 12 x (60x40) 2,6 Kw 230 V |  |
| Campana de aspiración, con condensador de aire - sólo para los modelos eléctricos - se puede usar sólo en hornos ya predispuestos | | | |
| IKKV51 | 77,6x95,1x25 | 0,25 Kw 230 V |  |

Esquema de Instalación



Entrada cable de alimentación eléctrica



Entrada gas y tipo de rosca



Chimenea humos



Tapón desincrustante del calentador



Salida de vapores y dispositivo de seguridad para la depresión de la cámara



Respiradero vapores de la cámara



Aspiración de aire



Entrada agua normal



Entrada agua suavizada

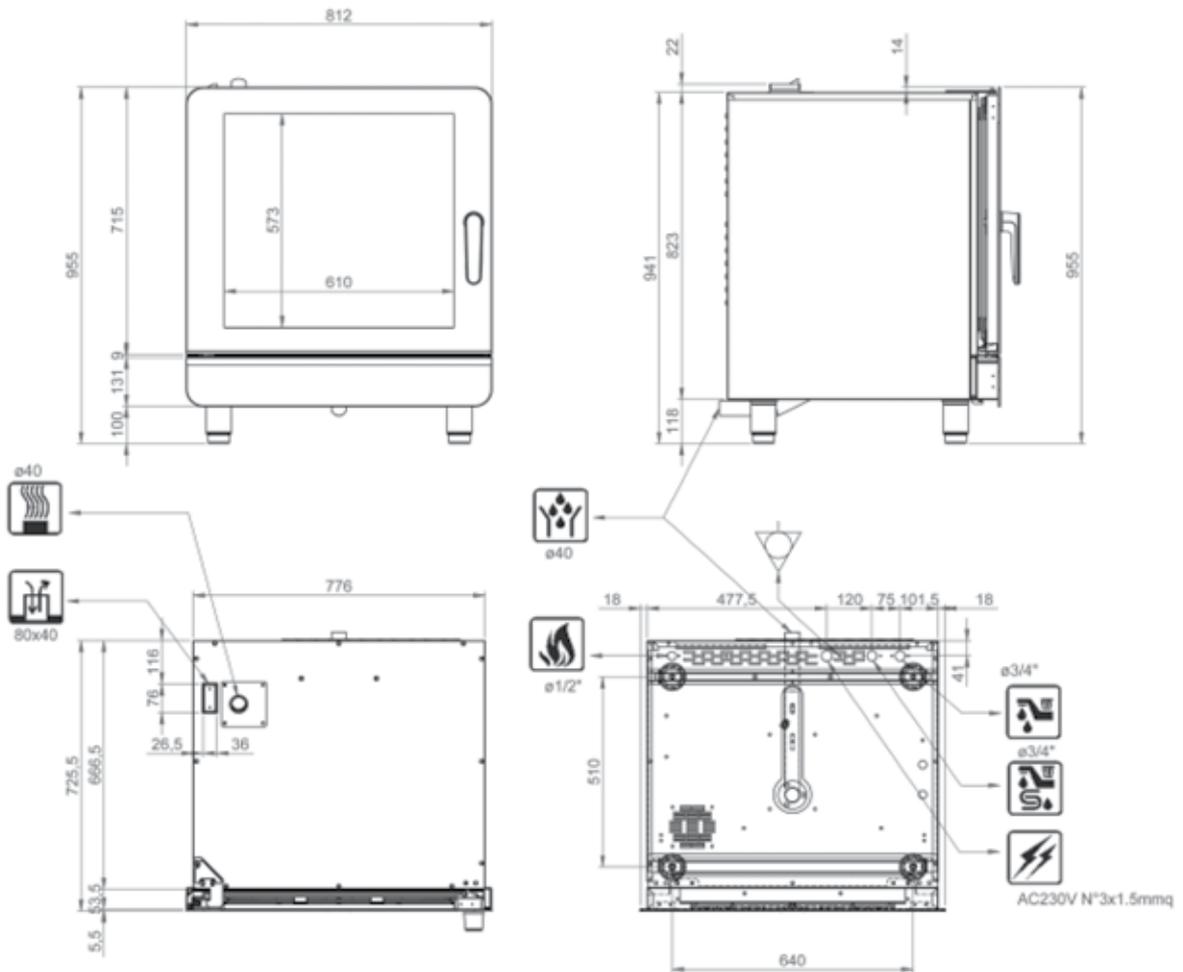


Descarga líquidos



Descarga condensación

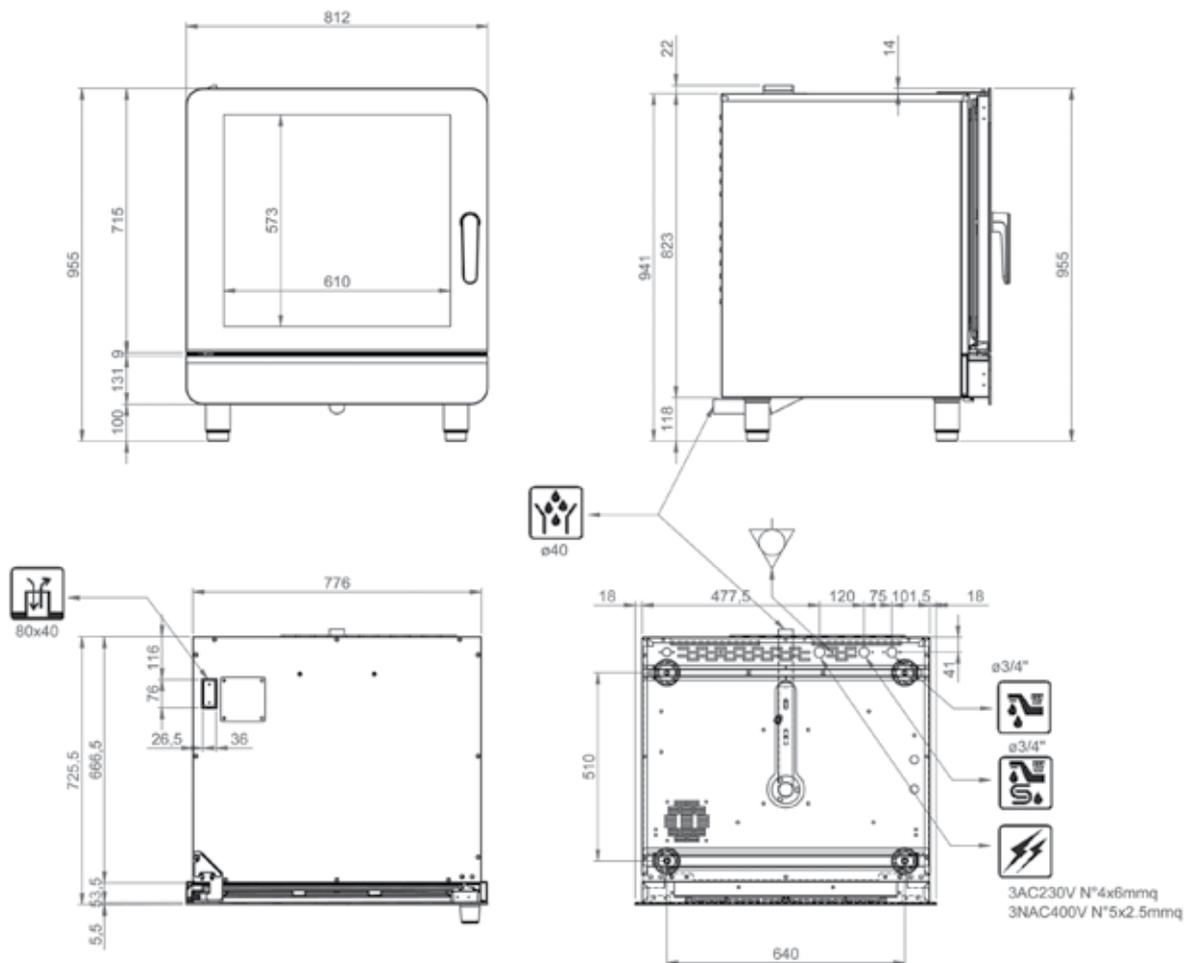
MEGT071



Memolis T-071

capacidad 7 x 1/1GN - 7 x (60x40 cm)
distancia entre guías 70 mm

MEET071



Hornos mixtos - Memolis Touch

| Modelo | | n°plazas | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | Peso Neto/Bruto | |
|----------------|---|----------|-----------------|--------------|--------------------|-----------------|--|
| Código | | n. | LxPxH cm | kW | kW | Kg | |
| MEGT101 |  | 80/150 | 81,2x72,5x114,5 | 16 | 0,5 | 111/124 | |
| | | | | Kcal 13760 | AC230V 50Hz | | |
| MEET101 |  | | | | 14,5 | 104/117 | |
| | | | | | AC400V 50Hz | | |

EQUIPAMIENTO DE SERIE

Paneles Portaparrillas

Pizarra memo programas de cocción, con rotulador y borrador - sólo para version t

Opcional - para solicitar por pedido

| Modelo | descripción |
|---------------|---|
| ILCS2 | sistema de lavado automático lcs, liquid clean system - en dotación 1 envase de cartucho de detergente de 4,5 kg. - Sólo para Version t |
| ISC04 | sonda al corazón multipunto. Ø 3 mm - sólo para version t |
| ISA01 | sonda al corazón con aguja. Ø 1 mm - sólo para version t |
| IVR02 | 2 velocidades de ventilación: normal / reducida - sólo para version t |
| IPS101 | cambio sentido puerta |
| APDS | aberturapuerta con doble resorte |
| NPK | predisposición para conexión de la campana de aspiración |
| ISP864 | suplemento para mamparo portabandejas versión pastelería igp864 |
| SN | suplemento para optimización energética - sólo para los modelos eléctricos |

Accesorios extra instalables después de la compra

| Modelo | descripción |
|----------------|--|
| KILCS2 | kit para sistema de lavado automático lcs, liquid clean system - en dotación 1 envase de cartucho de detergente de 4,5 kg. - Sólo para Version t |
| KISC04 | kit para sonda al corazón multipunto. Ø 3 mm - sólo para version t |
| KISA01 | kit para sonda al corazón con aguja. Ø 1 mm - sólo para version t |
| KIVR02 | kit para 2 velocidades de ventilación: normal / reducida - sólo para version t |
| KIPS101 | kit para cambio sentido puerta |
| ICLD | ducha de lavado con conexiones y enganches |
| ICFX02 | filtro grasas |

VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCIÓN DE MONTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL



Memolis T-101

capacidad 10 x 1/1GN - 10x(60x40 cm)
 distancia entre guías 70 mm

| Modelo | dimensiones | notas | | |
|--------|-------------|-------|--|--|
| Código | LxPxH cm | | | |

Soporte base en acero inox

| | | | | |
|---------------|----------|--|--|--|
| ISR101 | 81x70x79 | |  | |
|---------------|----------|--|--|--|

Portabandejas - insertable en soporte

| | | | | |
|---------------|--|--|--|--|
| IPT811 | | 8 x 1/1GN distancia entre guías 45 mm |  | |
|---------------|--|--|--|--|

Portabandejas - insertable en soporte

| | | | | |
|---------------|--|--|--|--|
| IPT564 | | 5 x (60x40) distancia entre guías 45 mm |  | |
|---------------|--|--|--|--|

Portabandejas - insertable en soporte

| | | | | |
|---------------|--|---|--|--|
| IPTGP5 | | 5 x 1/1GN 5 x (60x40) distancia entre guías 90 mm |  | |
|---------------|--|---|--|--|

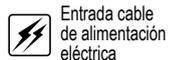
Par mamparos 600 x 400 - versión pastelería

| | | | | |
|---------------|--|--|--|--|
| IGP864 | | 6 x (60x40) distancia entre guías 87 mm |  | |
|---------------|--|--|--|--|

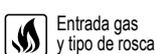
Campana de aspiración, con condensador de aire - sólo para los modelos eléctricos - se puede usar sólo en hornos ya predispuestos

| | | | | |
|---------------|--------------|---------------|--|--|
| IKKV51 | 77,6x95,1x25 | 0,25 Kw 230 V |  | |
|---------------|--------------|---------------|--|--|

Esquema de Instalación



Entrada cable de alimentación eléctrica



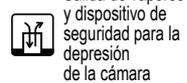
Entrada gas y tipo de rosca



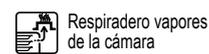
Chimenea humos



Tapón desincrustante del calentador



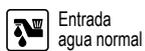
Salida de vapores y dispositivo de seguridad para la depresión de la cámara



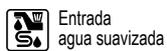
Respiradero vapores de la cámara



Aspiración de aire



Entrada agua normal



Entrada agua suavizada

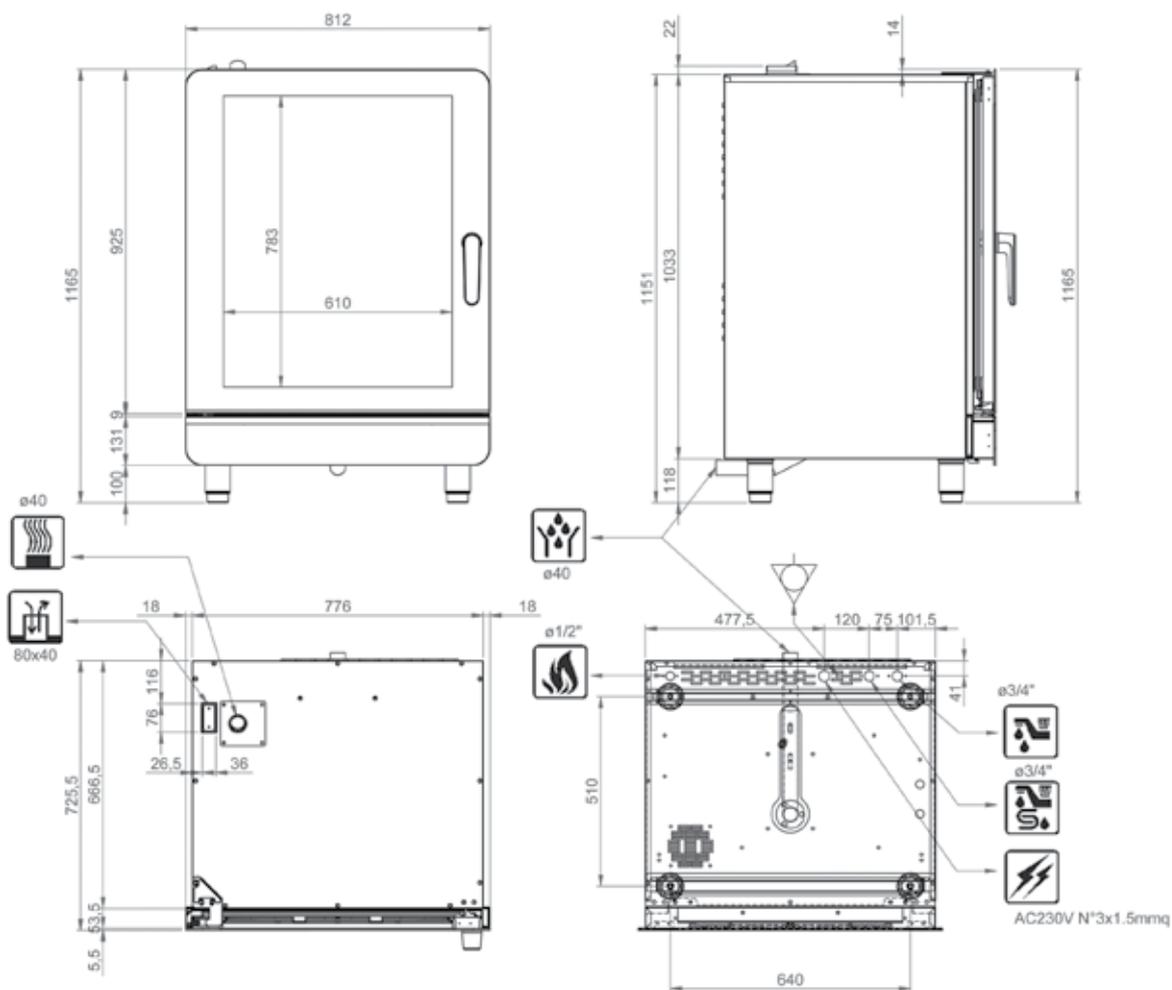


Descarga líquidos



Descarga condensación

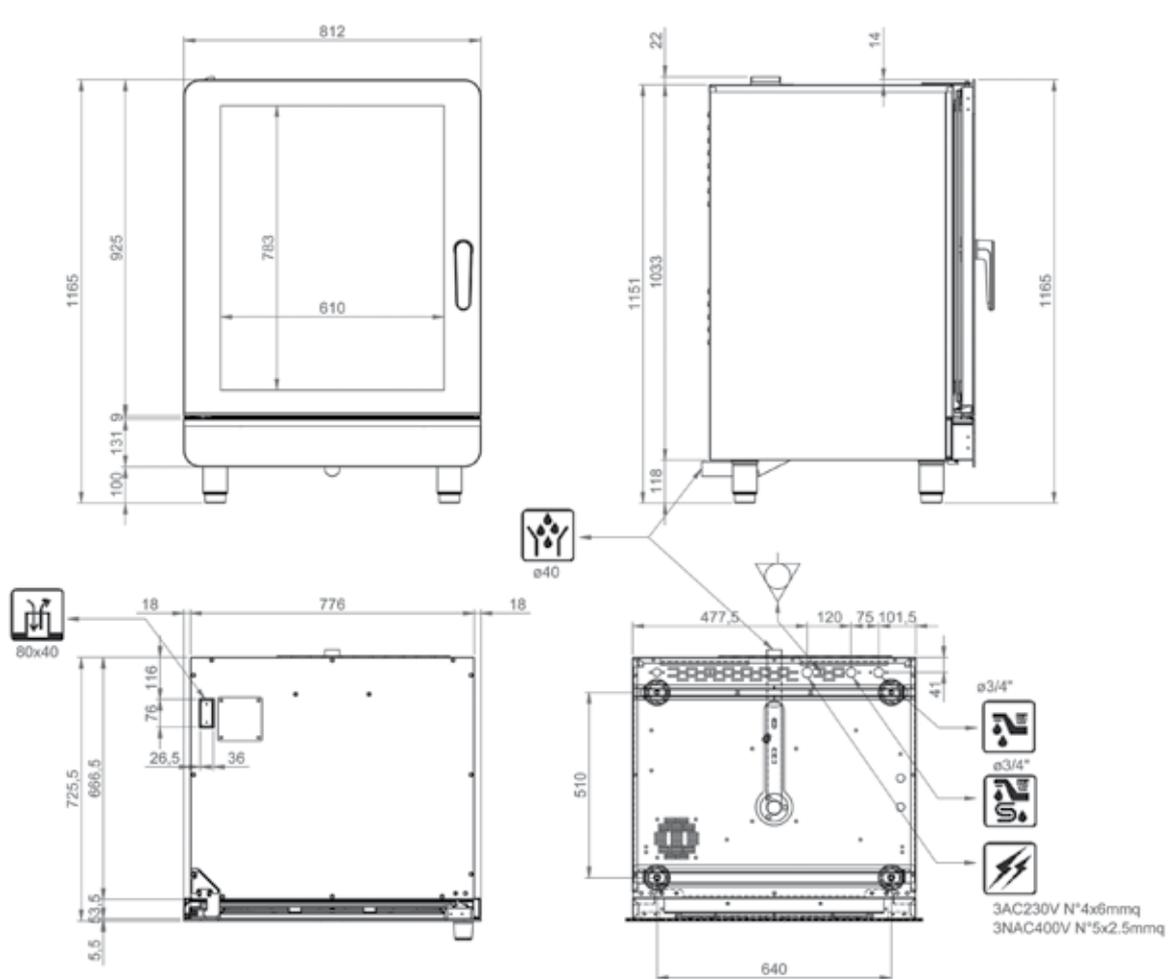
MEGT101



Memolis T-101

capacidad 10 x 1/1GN - 10x(60x40 cm)
distancia entre guías 70 mm

MEET101



INTECNO®



Hornos

INDICE

Hornos mixtos

Memolis M

Mandos

Electromecánicos

MODALIDAD DE COCCIÓN

- Cocción manual con tres modalidades de cocción: Convección de 50°C a 260°C, Vapor de 50°C a 130°C, Combinado de 50°C a 260°C.



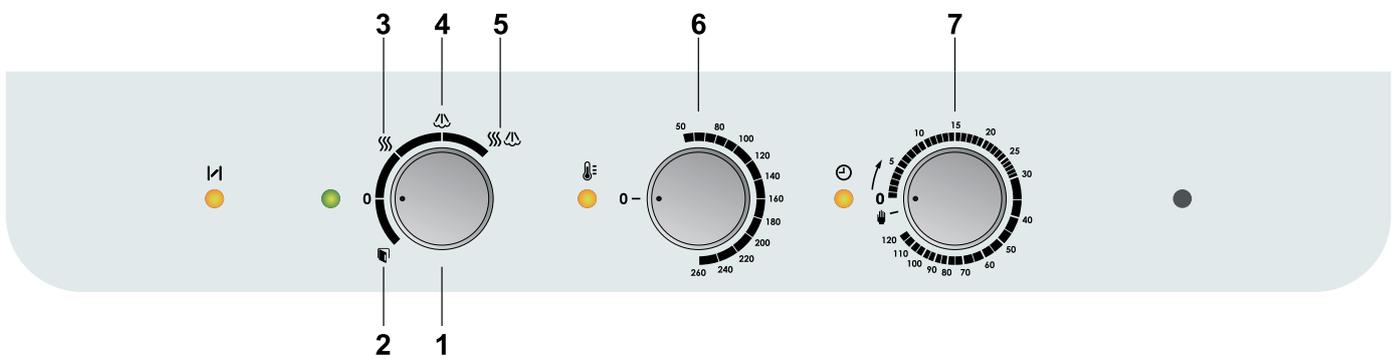
Puerta de cierre con doble cristal templado termoreflexor, a intersticio de aire para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.



Cámara de cocción perfectamente lisa con bordes redondeados.



Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimiento ventilador.



- 1 - Interruptor general y selector modo de cocción
- 2 - Enfriamiento rápido con la puerta abierta
- 3 - Modo convección
- 4 - Modo vapor
- 5 - Modo mixto convección/vapor
- 6 - Selector de la temperatura de la cámara de cocción
- 7 - Selector del tiempo de cocción

DOTACIONES DE CONTROL

- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Respiradero cámara manual.
- Iluminación cámara de led.



Hornos Memolis

Panel M

FUNCIONAMIENTO

- Panel de mandos de selectores electromecánicos con indicadores de control de funcionamiento.

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO ORDINARIO

- Sistema de lavado manual con ducha de empalme externo.

Hornos mixtos - Electromecánicos Memolis

| Modelo | | n°plazas | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | Peso Neto/Bruto | |
|----------------|---|----------|--------------|--------------|--------------------|-----------------|--|
| Código | | n. | LxPxH cm | kW | kW | Kg | |
| MEGM051 |  | 30/80 | 81,2x72,5x77 | 8,5 | 0,25 | 74/85 | |
| | | | | Kcal 7310 | AC230V 50Hz | | |
| MEEM051 |  | | | | 7,25 | 117/135 | |
| | | | | | AC400V 50Hz | | |

EQUIPAMIENTO DE SERIE

Paneles Portaparrillas

Opcional - para solicitar por pedido

| Modelo | descripción | |
|---------------|--|--|
| IPS051 | cambio sentido puerta | |
| APDS | abertura puerta con doble resorte | |
| NPK | predisposición para conexión de la campana de aspiración | |
| ISP464 | suplemento para mamparo portabandejas versión pastelería igp464 | |
| SN | suplemento para optimización energética - sólo para los modelos eléctricos | |

Accesorios extra instalables después de la compra

| Modelo | descripción | |
|----------------|--|--|
| KIPS051 | kit para cambio sentido puerta | |
| ICLD | ducha de lavado con conexiones y enganches | |
| ICFX01 | filtro grasas | |

VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCIÓN DE MONTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL



Memolis M-051

capacidad 5 x 1/1GN - 5 x (60x40 cm)
distancia entre guías 70 mm

| Modelo | dimensiones | notas | |
|--------|-------------|-------|--|
| Código | LxPxH cm | | |

Soporte base en acero inox

| | | | |
|---------------|----------|--|--|
| ISR071 | 81x70x79 | | |
|---------------|----------|--|--|

Portabandejas - insertable en soporte

| | | | |
|---------------|--|--|--|
| IPT811 | | 8 x 1/1GN distancia entre guías 45 mm | |
|---------------|--|--|--|

Portabandejas - insertable en soporte

| | | | |
|---------------|--|--|--|
| IPT564 | | 5 x (60x40) distancia entre guías 45 mm | |
|---------------|--|--|--|

Portabandejas - insertable en soporte

| | | | |
|---------------|--|---|--|
| IPTGP7 | | 7 x 1/1GN 7 x (60x40) distancia entre guías 90 mm | |
|---------------|--|---|--|

Par mamparos 600 x 400 - versión pastelería

| | | | |
|---------------|--|--|--|
| IGP464 | | 6 x (60x40) distancia entre guías 87 mm | |
|---------------|--|--|--|

Armarios para fermentación con mandos de control electrónico - las puertas de vidrio

| | | | |
|---------------|--------------|------------------------------|--|
| ILV126 | 81x86,5x87,3 | 12 x (60x40) 2,6 Kw 230 V | |
|---------------|--------------|------------------------------|--|

Campana de aspiración, con condensador de aire - sólo para los modelos eléctricos - se puede usar sólo en hornos ya predispuestos

| | | | |
|---------------|--------------|---------------|--|
| IKKV51 | 77,6x95,1x25 | 0,25 Kw 230 V | |
|---------------|--------------|---------------|--|

Esquema de Instalación



Entrada cable de alimentación eléctrica



Entrada gas y tipo de rosca



Chimenea humos



Tapón desincrustante del calentador



Salida de vapores y dispositivo de seguridad para la depresión de la cámara



Respiradero vapores de la cámara



Aspiración de aire



Entrada agua normal



Entrada agua suavizada

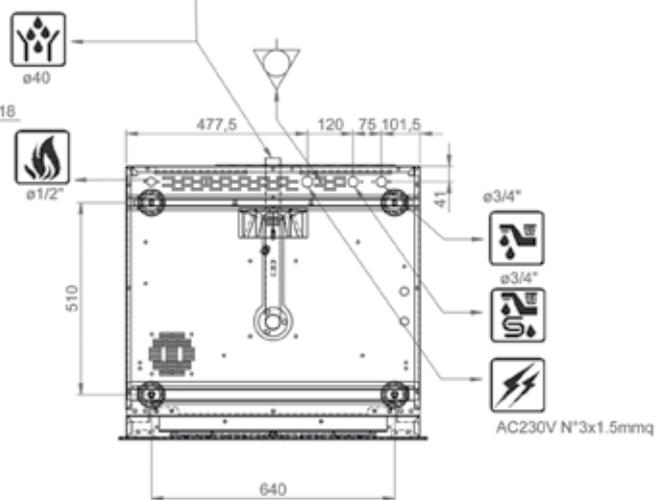
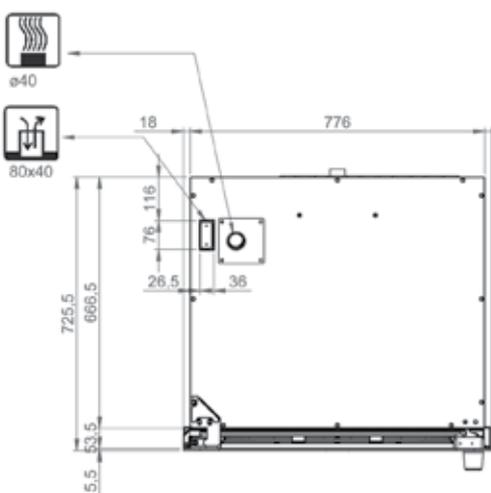
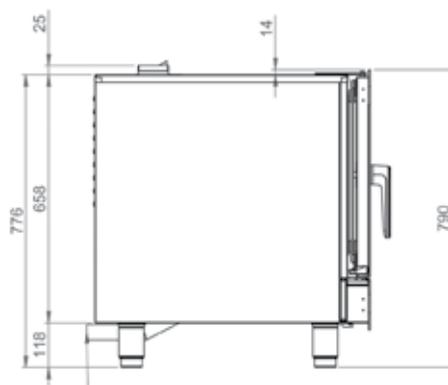
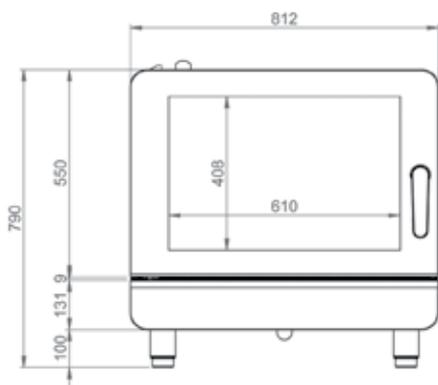


Descarga líquidos



Descarga condensación

MEGM051



VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCIÓN DE MONTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL

Hornos mixtos - Electromecánicos Memolis

| Modelo | | n°plazas | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | Peso Neto/Bruto | |
|----------------|---|----------|----------------|--------------|--------------------|-----------------|--|
| Código | | n. | LxPxH cm | kW | kW | Kg | |
| MEGM071 |  | 50/120 | 81,2x72,5x93,5 | 12 | 0,5 | 97/109 | |
| | | | | Kcal 10320 | AC230V 50Hz | | |
| MEEM071 |  | | | | 12,5 | 90/102 | |
| | | | | | AC400V 50Hz | | |

EQUIPAMIENTO DE SERIE

Paneles Portaparrillas

Opcional - para solicitar por pedido

| Modelo | descripción | |
|---------------|--|--|
| IPS071 | cambio sentido puerta | |
| APDS | aberturapuerta con doble resorte | |
| NPK | predisposición para conexión de la campana de aspiración | |
| ISP664 | Suplemento para mamparo portabandejas versión pastelería igp664 | |
| SN | suplemento para optimización energética - sólo para los modelos eléctricos | |

Accesorios extra instalables después de la compra

| Modelo | descripción | |
|----------------|--|--|
| KIPS071 | kit para cambio sentido puerta | |
| ICLD | ducha de lavado con conexiones y enganches | |
| ICFX02 | filtro grasas | |

VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCIÓN DE MONTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL



Memolis M-071

capacidad 7 x 1/1GN - 7 x (60x40 cm)
distancia entre guías 70 mm

| Modelo | dimensiones | notas | |
|--------|-------------|-------|--|
| Código | LxPxH cm | | |

Soporte base en acero inox

| | | | |
|---------------|----------|--|--|
| ISR071 | 81x70x79 | |  |
|---------------|----------|--|--|

Portabandejas - insertable en soporte

| | | | |
|---------------|--|--|---|
| IPT811 | | 8 x 1/1GN distancia entre guías 45 mm |  |
|---------------|--|--|---|

Portabandejas - insertable en soporte

| | | | |
|---------------|--|--|--|
| IPT564 | | 5 x (60x40) distancia entre guías 45 mm |  |
|---------------|--|--|--|

Portabandejas - insertable en soporte

| | | | |
|---------------|--|---|--|
| IPTGP7 | | 7 x 1/1GN 7 x (60x40) distancia entre guías 90 mm |  |
|---------------|--|---|--|

Par mamparos 600 x 400 - versión pastelería

| | | | |
|---------------|--|--|--|
| IGP664 | | 6 x (60x40) distancia entre guías 87 mm |  |
|---------------|--|--|--|

Armarios para fermentación con mandos de control electrónico - las puertas de vidrio

| | | | |
|---------------|--------------|------------------------------|--|
| ILV126 | 81x86,5x87,3 | 12 x (60x40) 2,6 Kw 230 V |  |
|---------------|--------------|------------------------------|--|

Campana de aspiración, con condensador de aire - sólo para los modelos eléctricos - se puede usar sólo en hornos ya predispuestos

| | | | |
|---------------|--------------|---------------|--|
| IKKV51 | 77,6x95,1x25 | 0,25 Kw 230 V |  |
|---------------|--------------|---------------|--|

Esquema de Instalación



Entrada cable de alimentación eléctrica



Entrada gas y tipo de rosca



Chimenea humos



Tapón desincrustante del calentador



Salida de vapores y dispositivo de seguridad para la depresión de la cámara



Respiradero vapores de la cámara



Aspiración de aire



Entrada agua normal



Entrada agua suavizada

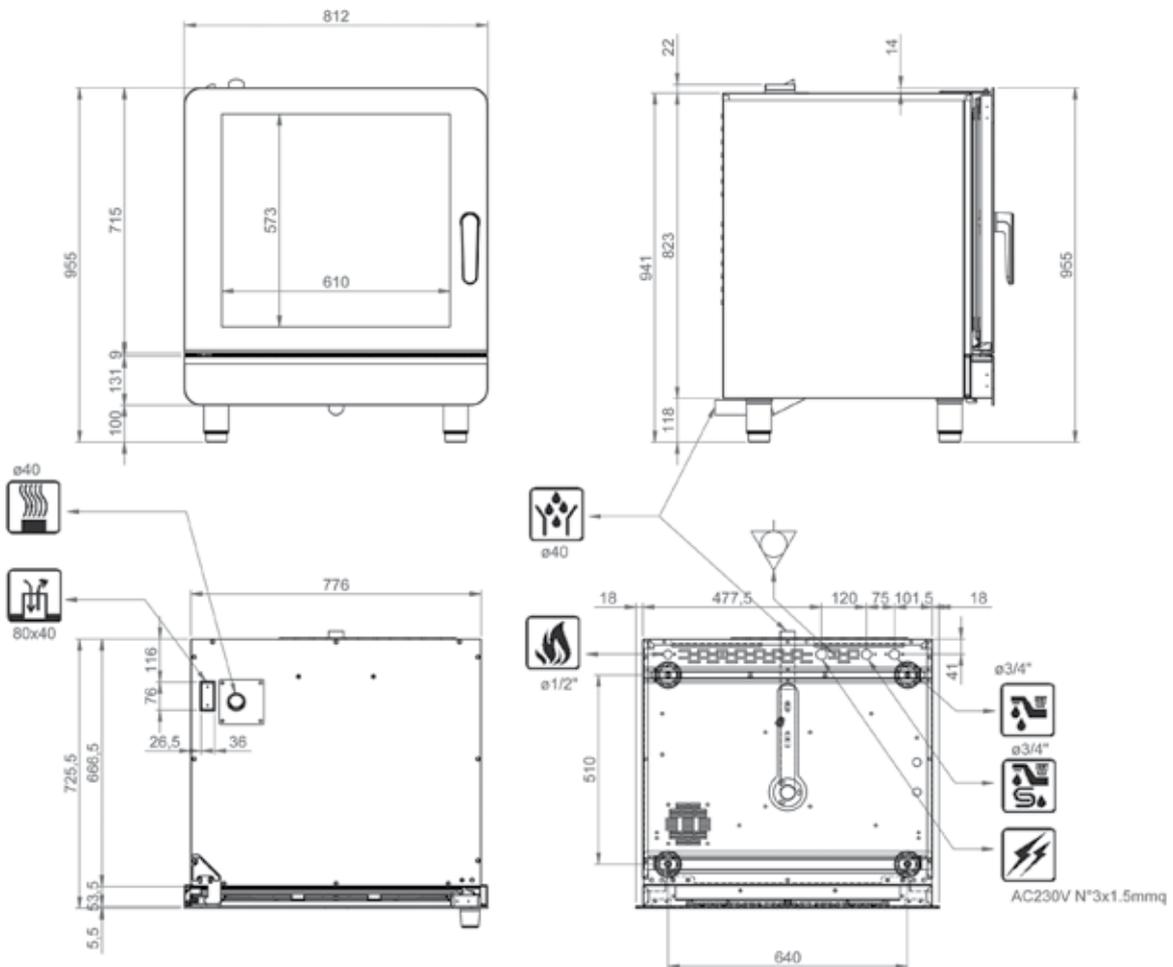


Descarga líquidos



Descarga condensación

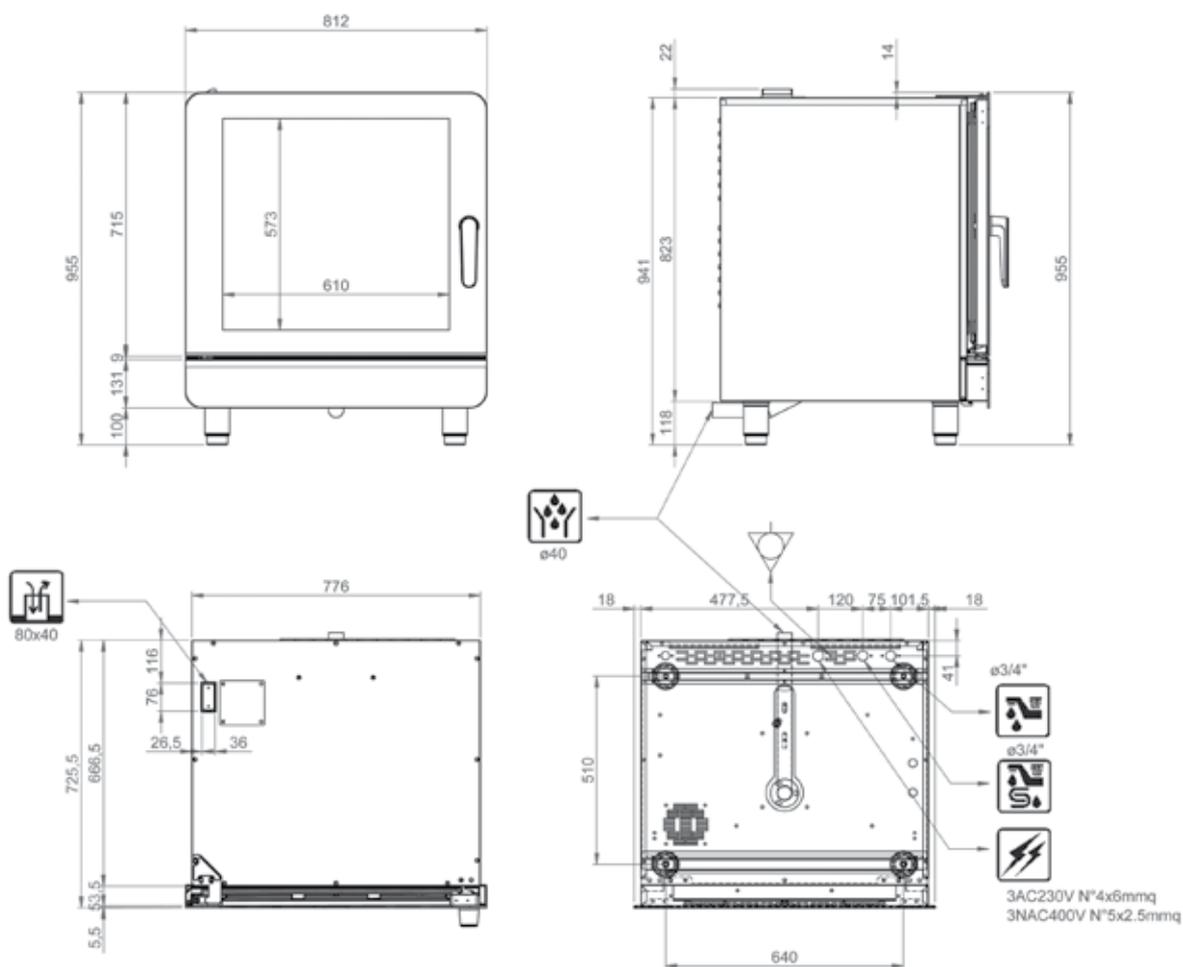
MEGM071



Memolis M-071

capacidad 7 x 1/1GN - 7 x (60x40 cm)
distancia entre guías 70 mm

MEEM071



Hornos mixtos - Electromecánicos Memolis

| Modelo | | n°plazas | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | Peso Neto/Bruto | |
|----------------|---|----------|-----------------|--------------|--------------------|-----------------|--|
| Código | | n. | LxPxH cm | kW | kW | Kg | |
| MEGM101 |  | 80/150 | 81,2x72,5x114,5 | 16 | 0,5 | 111/124 | |
| | | | | Kcal 13760 | AC230V 50Hz | | |
| MEEM101 |  | | | | 14,5 | 104/117 | |
| | | | | | AC400V 50Hz | | |

EQUIPAMIENTO DE SERIE

Paneles Portaparrillas

Opcional - para solicitar por pedido

| Modelo | descripción | |
|---------------|--|--|
| IPS101 | cambio sentido puerta | |
| APDS | aberturapuerta con doble resorte | |
| NPK | predisposición para conexión de la campana de aspiración | |
| ISP864 | suplemento para mamparo portabandejas versión pastelería igp864 | |
| SN | suplemento para optimización energética - sólo para los modelos eléctricos | |

Accesorios extra instalables después de la compra

| Modelo | descripción | |
|----------------|--|--|
| KIPS101 | kit para cambio sentido puerta | |
| ICLD | ducha de lavado con conexiones y enganches | |
| ICFX02 | filtro grasas | |

VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCIÓN DE MONTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL



Memolis M -101

capacidad 10 x 1/1GN - 10x(60x40 cm)
distancia entre guías 70 mm

| Modelo | dimensiones | notas | |
|--------|-------------|-------|--|
| Código | LxPxH cm | | |

Soporte base en acero inox

| | | | |
|---------------|----------|--|--|
| ISR101 | 81x70x79 | |  |
|---------------|----------|--|--|

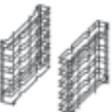
Portabandejas - insertable en soporte

| | | | |
|---------------|--|--|---|
| IPT811 | | 8 x 1/1GN distancia entre guías 45 mm |  |
|---------------|--|--|---|

Portabandejas - insertable en soporte

| | | | |
|---------------|--|--|--|
| IPT564 | | 5 x (60x40) distancia entre guías 45 mm |  |
|---------------|--|--|--|

Portabandejas - insertable en soporte

| | | | |
|---------------|--|---|--|
| IPTGP5 | | 5 x 1/1GN 5 x (60x40) distancia entre guías 90 mm |  |
|---------------|--|---|--|

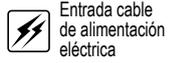
Par mamparos 600 x 400 - versión pastelería

| | | | |
|---------------|--|--|--|
| IGP864 | | 6 x (60x40) distancia entre guías 87 mm |  |
|---------------|--|--|--|

Campana de aspiración, con condensador de aire - sólo para los modelos eléctricos - se puede usar sólo en hornos ya predispuestos

| | | | |
|---------------|--------------|---------------|--|
| IKKV51 | 77,6x95,1x25 | 0,25 Kw 230 V |  |
|---------------|--------------|---------------|--|

Esquema de Instalación



Entrada cable de alimentación eléctrica



Entrada gas y tipo de rosca



Chimenea humos



Tapón desincrustante del calentador



Salida de vapores y dispositivo de seguridad para la depresión de la cámara



Respiradero vapores de la cámara



Aspiración de aire



Entrada agua normal



Entrada agua suavizada

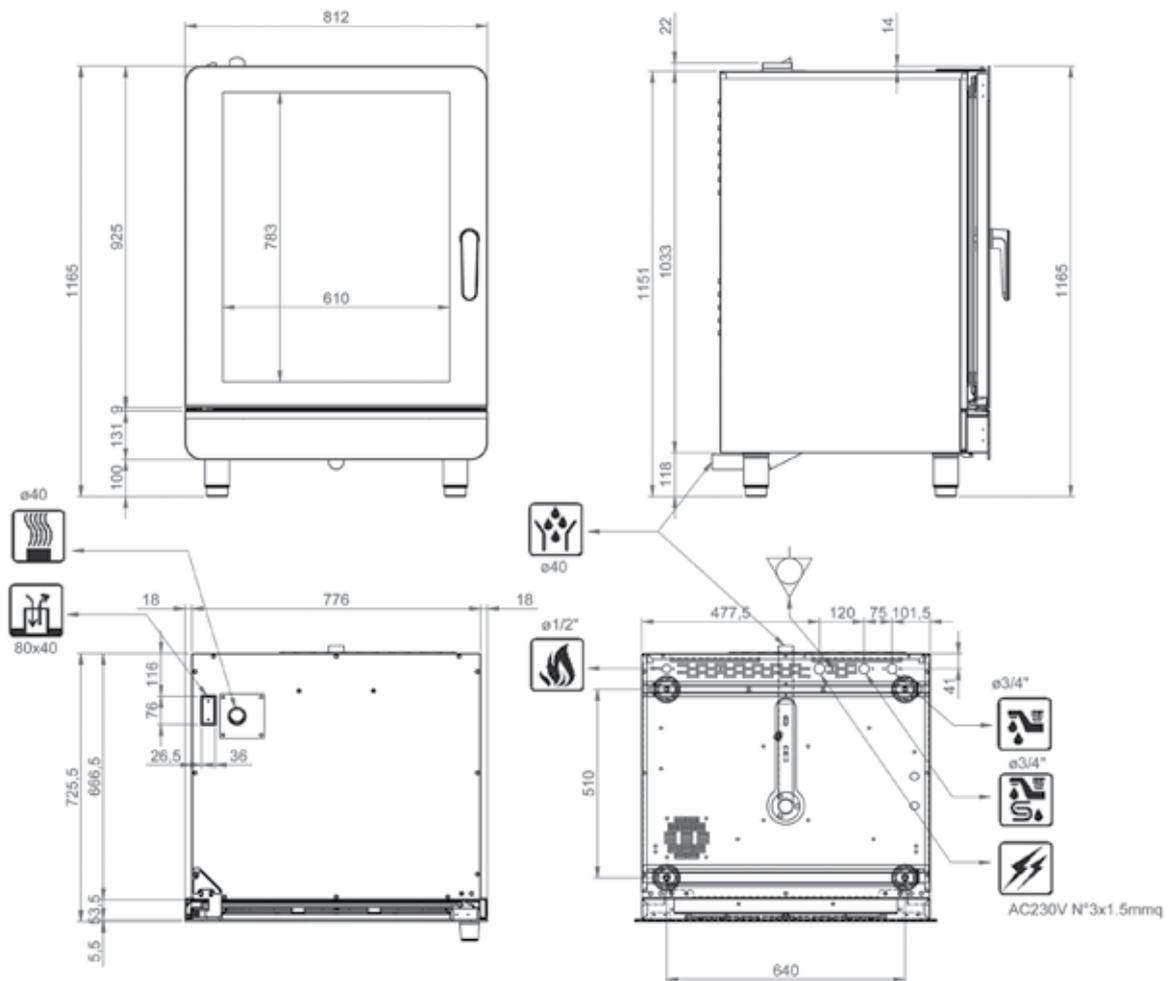


Descarga líquidos



Descarga condensación

MEGM101





Hornos de convección

Memolis T

Tirador por toda la longitud de la puerta

- 10 Programas de cocción predefinidos identificables con iconos e inmediatamente ejecutables.
- Programable con posibilidad de guardar a partir del undécimo programa en adelante, 89 programas de cocción en secuencia automática (hasta 4 ciclos).
- Posibilidad de asociar cada programa guardado con uno cualquiera de los iconos presentes para una crear una lista de favoritos.
- La práctica pizarra recordatorio en dotación permite anotar los programas de cocción.
- Cocción manual: Convección de 30°C a 260°C
- Programación con posibilidad de trabajar con 4 ciclos en secuencia automática que se pueden guardar para las cocciones automáticas.
- Cocción con control de temperatura en el corazón con sonda (opcional).
- Humidificador programable.



Tirador por toda la longitud de la puerta.



Compact dimensiones. Para stand alone installation.



Cámara perfectamente lisa con bordes redondeados.

Hornos de convección - Memolis Touch

| Modelo | | n°plazas | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | Peso Neto/Bruto | |
|---------|---|----------|----------------|--------------|--------------------|-----------------|--|
| Código | | n. | LxPxH cm | kW | kW | Kg | |
| MEET023 |  | 20/50 | 67,2x66,5x73,7 | | 3,4 AC230V 50Hz | 50/60 | |

EQUIPAMIENTO DE SERIE

Paneles Portaparrillas

2 Bandejas de aluminio - 460 x 340 mm

Pizarra memo programas de cocción, con rotulador y borrador - sólo para version t

Opcional - para solicitar por pedido

| Modelo | descripción | |
|--------|---|--|
| ISC04 | sonda al corazón multipunto. Ø 3 mm - sólo para version t | |
| ISA01 | sonda al corazón con aguja. Ø 1 mm - sólo para version t | |
| IVR01 | 2 velocidades de ventilación: normal / reducida - sólo para version t - para t version only | |
| SN | suplemento para optimización energética - sólo para los modelos eléctricos | |

Accesorios extra instalables después de la compra

| Modelo | descripción | |
|--------|--|--|
| KISC04 | kit perSonda al corazón multipunto. Ø 3 mm - sólo para version t | |
| KISA01 | kit para Sonda al corazón con aguja. Ø 1 mm - sólo para version t | |
| KIVR01 | kit para 2 velocidades de ventilación: normal / reducida - sólo para version t | |
| ICLD | ducha de lavado con conexiones y enganches | |
| ICFX01 | filtro grasas | |

VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCIÓN DE MONTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL

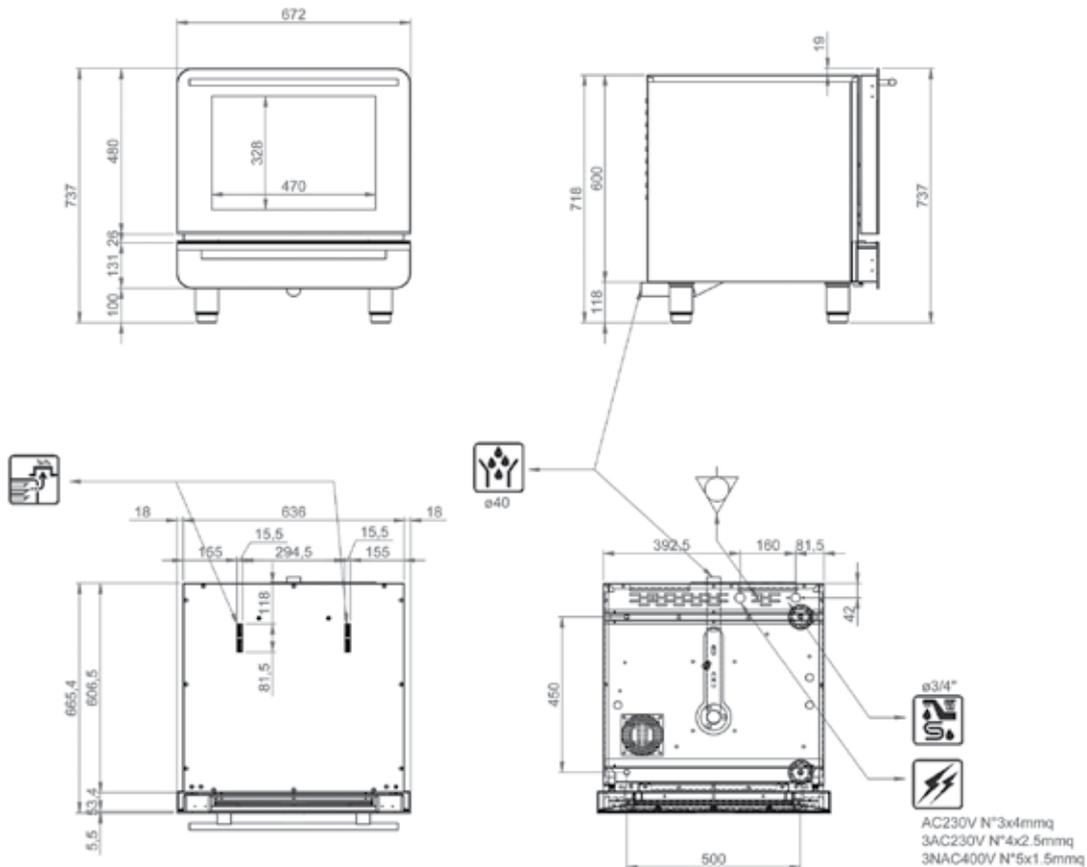


Memolis T-023

capacidad 4 x 2/3GN - 4 x (46x34 cm)
 distancia entre guías 70 mm

Esquema de Instalación

MEET023



Entrada cable de alimentación eléctrica



Entrada gas y tipo de rosca



Chimenea humos



Tapón desincrustante del calentador



Salida de vapores y dispositivo de seguridad para la depresión de la cámara



Respiradero vapores de la cámara



Aspiración de aire



Entrada agua normal



Entrada agua suavizada



Descarga líquidos



Descarga condensación

Hornos de convección - Memolis Touch

| Modelo | n°plazas | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | Peso Neto/Bruto |
|----------------|----------|----------------|--------------|---------------------|-----------------|
| Código | n. | LxPxH cm | kW | kW | Kg |
| MEET041 | 30/80 | 81,2x72,5x73,7 | | 6,25 AC230V 50Hz | 56/67 |

EQUIPAMIENTO DE SERIE: - Paneles Portaparrillas - Pizarra memo programas de cocción, con rotulador y borrador - sólo para version t

Opcional - para solicitar por pedido

| Modelo | descripción |
|---------------|--|
| ISC04 | Sonda al corazón multipunto. Ø 3 mm - sólo para version t |
| ISA01 | Sonda al corazón con aguja. Ø 1 mm - sólo para version t |
| IVR01 | 2 velocidades de ventilación: normal / reducida - sólo para version t |
| ISP464 | suplemento para mamparo portabandejas versión pastelería igp464 |
| NPK | predisposición para conexión de la campana de aspiración |
| SN | suplemento para optimización energética - sólo para los modelos eléctricos |

Accesorios extra instalables después de la compra

| Modelo | descripción |
|---------------|--|
| KISC04 | kit para Sonda al corazón multipunto. Ø 3 mm - sólo para version t |
| KISA01 | kit para Sonda al corazón con aguja. Ø 1 mm - sólo para version t |
| KIVR01 | kit para 2 velocidades de ventilación: normal / reducida - sólo para version t |
| ICLD | ducha de lavado con conexiones y enganches |
| ICFX01 | filtro grasas |

Accesorios

| Modelo | dimensiones | notas | |
|---|--------------|---|---|
| Código | LxPxH cm | | |
| Soporte base en acero inox | | | |
| ISR071 | 81x70x79 | |  |
| Portabandejas - insertable en soporte | | | |
| IPT811 | | 8 x 1/1GN distancia entre guías 45 mm |  |
| Portabandejas - insertable en soporte | | | |
| IPT564 | | 5 x (60x40) distancia entre guías 45 mm |  |
| Portabandejas - insertable en soporte | | | |
| IPTGP7 | | 7 x 1/1GN 7 x (60x40) distancia entre guías 90 mm |  |
| Par mamparos 600 x 400 - versión pastelería | | | |
| IGP464 | | 6 x (60x40) distancia entre guías 87 mm |  |
| Armarios para fermentación con mandos de control electrónico - las puertas de vidrio | | | |
| ILV126 | 81x86,5x87,3 | 12 x (60x40) 2,6 Kw 230 V |  |
| Campana de aspiración, con condensador de aire - sólo para los modelos eléctricos - se puede usar sólo en hornos ya predispuestos | | | |
| IKKC41 | 77,6x95,1x25 | 0,25 Kw 230 V |  |

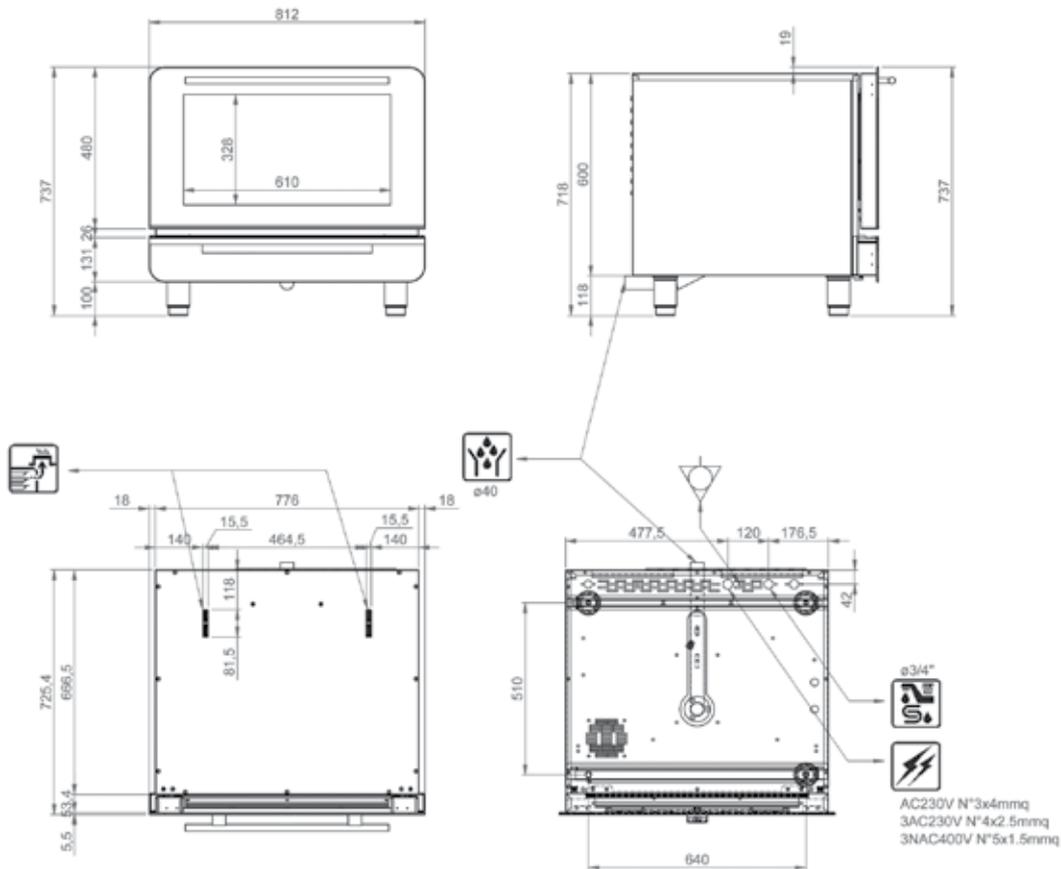


Memolis T-041

capacidad 4 x 1/1GN - 4 x (60x40 cm)
distancia entre guías 70 mm

Esquema de Instalación

MEET041



Entrada cable de alimentación eléctrica



Entrada gas y tipo de rosca



Chimenea humos



Tapón desincrustante del calentador



Salida de vapores y dispositivo de seguridad para la depresión de la cámara



Respiradero vapores de la cámara



Aspiración de aire



Entrada agua normal



Entrada agua suavizada



Descarga líquidos



Descarga condensación



Hornos de convección

Memolis M

Tirador por toda la longitud de la puerta

COOKING METHODS

- Manual cooking: Convection from 50°C to 260°C.



Full length door handle.



Compact dimensiones.
Para stand alone
installation.



Perfectly smooth cooking
chamber walls with rounded
edges.

Hornos de convección - Electromecánicos Memolis

| Modelo | | n°plazas | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | Peso Neto/Bruto | |
|----------------|---|----------|----------------|--------------|--------------------|-----------------|--|
| Código | | n. | LxPxH cm | kW | kW | Kg | |
| MEEM023 |  | 20/50 | 67,2x66,5x73,7 | | 3,4 AC230V 50Hz | 50/60 | |

EQUIPAMIENTO DE SERIE

Paneles Portaparrillas

2 Bandejas de aluminio - 460 x 340 mm

Opcional - para solicitar por pedido

| Modelo | descripción | |
|-----------|--|--|
| SN | suplemento para optimización energética - sólo para los modelos eléctricos | |

Accesorios extra instalables después de la compra

| Modelo | descripción | |
|---------------|--|--|
| ICLD | ducha de lavado con conexiones y enganches | |
| ICFX01 | filtro grasas | |

VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCIÓN DE MONTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL

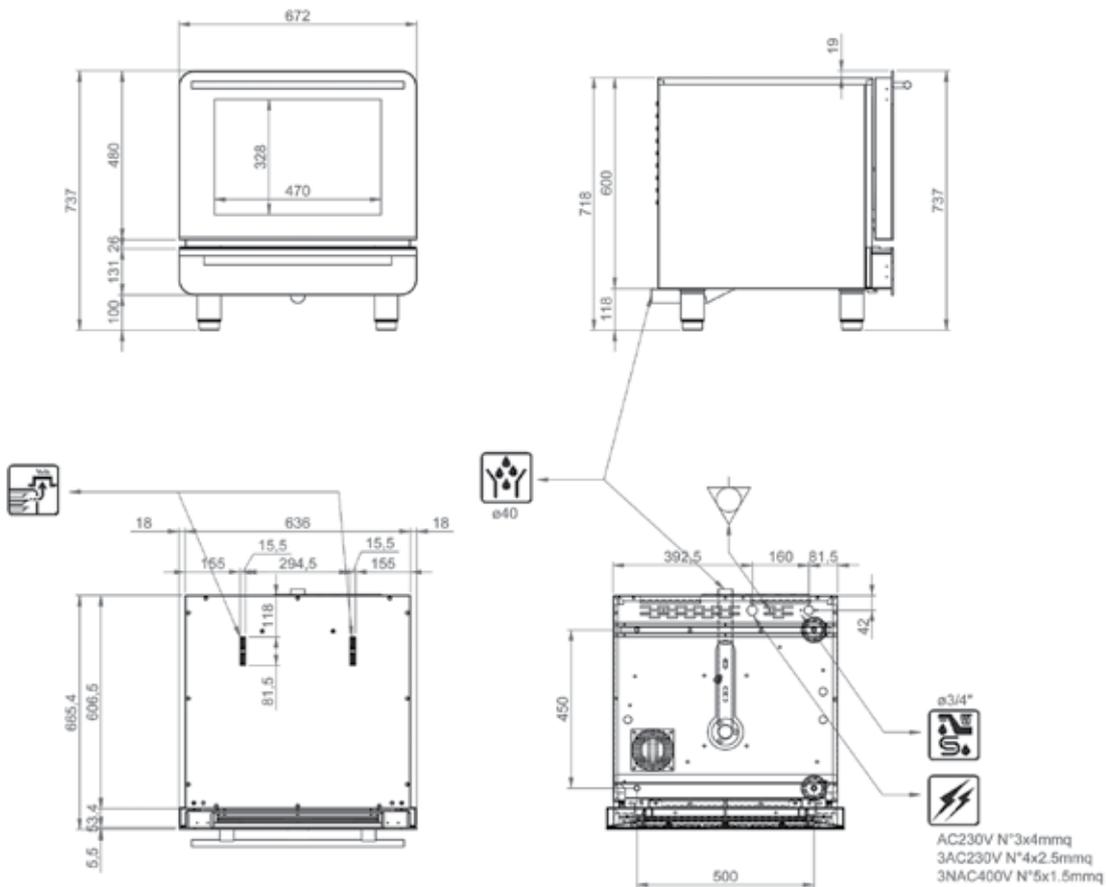


Memolis M-023

capacidad 4 x 2/3GN - 4 x (46x34 cm)
 distancia entre guías 70 mm

Esquema de Instalación

MEEM023



Entrada cable de alimentación eléctrica



Entrada gas y tipo de rosca



Chimenea humos



Tapón desincrustante del calentador



Salida de vapores y dispositivo de seguridad para la depresión de la cámara



Respiradero vapores de la cámara



Aspiración de aire



Entrada agua normal



Entrada agua suavizada



Descarga líquidos



Descarga condensación

Hornos de convección - Electromecánicos Memolis

| Modelo | n°plazas | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | Peso Neto/Bruto |
|---------|----------|----------------|--------------|---------------------|-----------------|
| Código | n. | LxPxH cm | kW | kW | Kg |
| MEEM041 | 30/80 | 81,2x72,5x73,7 | | 6,25 AC230V 50Hz | 56/67 |

EQUIPAMIENTO DE SERIE: Paneles Portaparrillas

Opcional - para solicitar por pedido

| Modelo | descripción |
|--------|--|
| ISP464 | suplemento para mamparo portabandejas versión pastelería igp464 |
| NPK | predisposición para conexión de la campana de aspiración |
| SN | suplemento para optimización energética - sólo para los modelos eléctricos |

Accesorios extra instalables después de la compra

| Modelo | descripción |
|--------|---------------|
| ICFX01 | filtro grasas |

Accesorios

| Modelo | dimensiones | notas |
|--------|-------------|-------|
| Código | LxPxH cm | |

Soporte base en acero inox

| | | |
|--------|----------|---|
| ISR071 | 81x70x79 |  |
|--------|----------|---|

Portabandejas - insertable en soporte

| | | |
|--------|--|---|
| IPT811 | 8 x 1/1GN distancia entre guías 45 mm |  |
|--------|--|---|

Portabandejas - insertable en soporte

| | | |
|--------|--|---|
| IPT564 | 5 x (60x40) distancia entre guías 45 mm |  |
|--------|--|---|

Portabandejas - insertable en soporte

| | | |
|--------|---|---|
| IPTGP7 | 7 x 1/1GN 7 x (60x40) distancia entre guías 90 mm |  |
|--------|---|---|

Par mamparos 600 x 400 - versión pastelería

| | | |
|--------|--|---|
| IGP464 | 6 x (60x40) distancia entre guías 87 mm |  |
|--------|--|---|

Armarios para fermentación con mandos de control electrónico - las puertas de vidrio

| | | | |
|--------|--------------|------------------------------|---|
| ILV126 | 81x86,5x87,3 | 12 x (60x40) 2,6 Kw 230 V |  |
|--------|--------------|------------------------------|---|

Campana de aspiración, con condensador de aire - sólo para los modelos eléctricos - se puede usar sólo en hornos ya predispuestos

| | | | |
|--------|--------------|---------------|---|
| IKKC41 | 77,6x95,1x25 | 0,25 Kw 230 V |  |
|--------|--------------|---------------|---|

VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCIÓN DE MONTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL

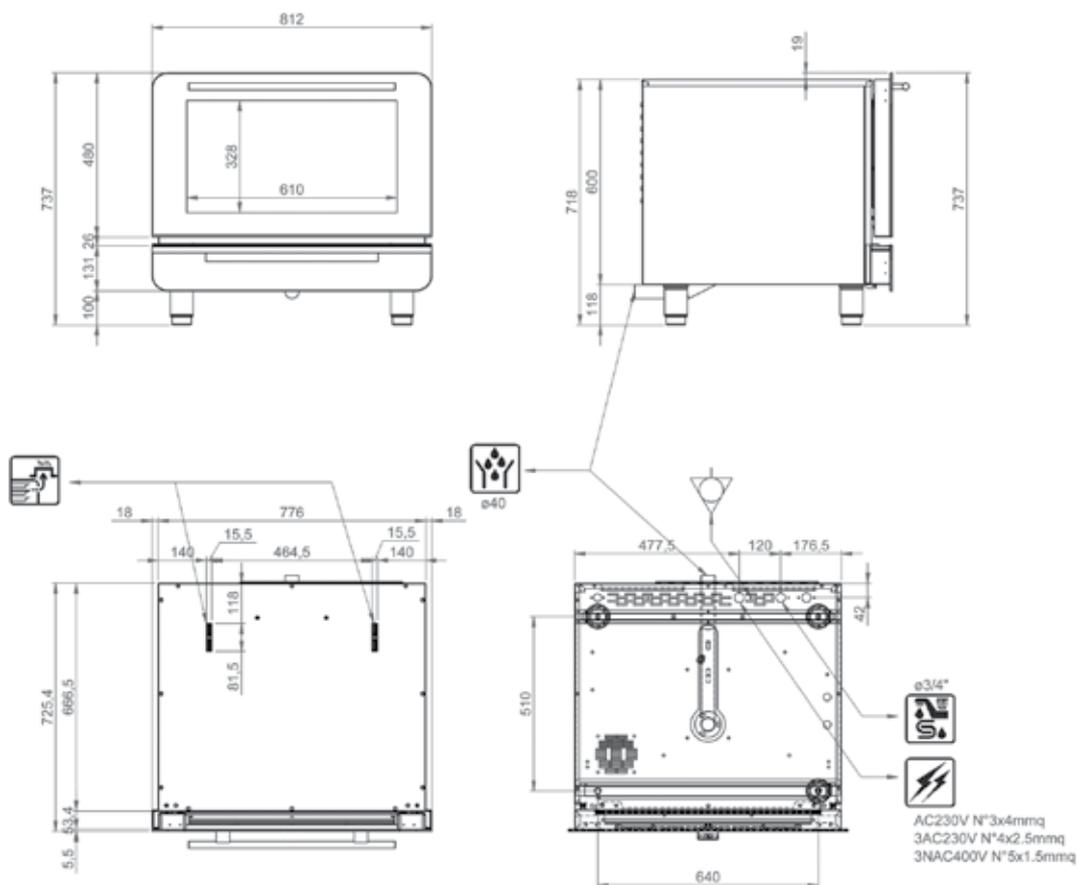


Memolis M-041

capacidad 4 x 1/1GN - 4 x (60x40 cm)
 distancia entre guías 70 mm

Esquema de Instalación

MEEM041



Entrada cable de alimentación eléctrica



Entrada gas y tipo de rosca



Chimenea humos



Tapón desincrustante del calentador



Salida de vapores y dispositivo de seguridad para la depresión de la cámara



Respiradero vapores de la cámara



Aspiración de aire



Entrada agua normal



Entrada agua suavizada



Descarga líquidos

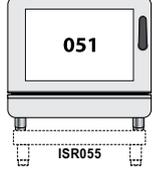
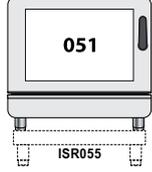


Descarga condensación

Kit Sobreposición

| Modelo kit | horno inferior capacidad | horno superior capacidad | h Tot. cm |  | | |
|------------|-----------------------------|-----------------------------|--------------|--|--|--|
|------------|-----------------------------|-----------------------------|--------------|--|--|--|

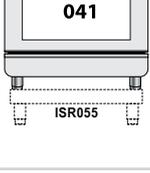
Estándar sobre los pies

| | | | | | | |
|--------|-------------------|-------------------|-----|-------|---|--------|
| IKE051 | _051 ⚡ 5x1/1GN | _051 ⚡ 5x1/1GN | 178 | 158 |  | 572,00 |
| | _051 ⚡ 5x1/1GN | _051 🔥 5x1/1GN | 178 | 158 |  | 572,00 |
| IKG051 | _051 🔥 5x1/1GN | _051 ⚡ 5x1/1GN | 178 | 158 |  | 748,00 |
| | _051 🔥 5x1/1GN | _051 🔥 5x1/1GN | 178 | 158 |  | 748,00 |
| IKE051 | _071 ⚡ 7x1/1GN | _051 ⚡ 5x1/1GN | 175 | 160 |  | 572,00 |
| | _071 ⚡ 7x1/1GN | _051 🔥 5x1/1GN | 175 | 160 |  | 572,00 |
| IKG051 | _071 🔥 7x1/1GN | _051 ⚡ 5x1/1GN | 175 | 160 |  | 748,00 |
| | _071 🔥 7x1/1GN | _051 🔥 5x1/1GN | 175 | 160 |  | 748,00 |
| IKE041 | _071 🔥 7x1/1GN | _041 ⚡ 4x1/1GN | 169 | 171,5 |  | 572,00 |
| | _071 🔥 7x1/1GN | _041 ⚡ 4x1/1GN | 169 | 171,5 |  | 572,00 |

Kit Sobreposición

| Modelo kit | horno inferior capacidad | horno superior capacidad | h Tot. cm |  | | |
|------------|-----------------------------|-----------------------------|--------------|--|--|--|
|------------|-----------------------------|-----------------------------|--------------|--|--|--|

Estándar sobre los pies

| | | | | | |
|--------|-------------------|-------------------|-------|-------|---|
| IKE071 | _071 ⚡ 7x1/1GN | _071 ⚡ 7x1/1GN | 191,5 | 174,5 |  |
| | _071 ⚡ 7x1/1GN | _071 🔥 7x1/1GN | 191,5 | 174,5 |  |
| IKG071 | _071 🔥 7x1/1GN | _071 ⚡ 7x1/1GN | 191,5 | 174,5 |  |
| | _071 🔥 7x1/1GN | _071 🔥 7x1/1GN | 191,5 | 174,5 |  |
| IKE041 | _041 ⚡ 4x1/1GN | _041 ⚡ 7x1/1GN | 147 | 131 |  |
| | _041 ⚡ 4x1/1GN | _041 ⚡ 4x1/1GN | | |  |
| IKE041 | _051 🔥 5x1/1GN | _041 ⚡ 4x1/1GN | 152 | 138 |  |
| | _051 🔥 4x1/1GN | _041 ⚡ 4x1/1GN | 152 | 138 |  |

| Modelo Código | dimensiones LxPxH cm | notas | | |
|------------------|-------------------------|-------|--|--|
|------------------|-------------------------|-------|--|--|

Kit ruedas

| | | | |
|--------|--|--|---|
| IRK04 | | |  |
| ISR055 | | Stainless Steel Stand With feet - Only para modelo _041/_051 dimensiones 75x58,2x20 cm |  |

Limpieza y Mantenimiento

| Modelo | notas | | |
|--------|-------|--|--|
| Código | | | |

Combiclean - Detergente Alcalino 3 en 1 - Para El Sistema de Lavado Automático Ilcs

| | | |
|--------------|-------------------|---|
| CDL05 | Kit 2 x 5 kg cad. |  |
|--------------|-------------------|---|

Nebulizador para Limpador

| | | |
|--------------|----------------|---|
| PL002 | Capacidad 2 lt |  |
|--------------|----------------|---|

Nebulizador para Limpador con Manguera

| | | |
|--------------|----------------|---|
| PL005 | Capacidad 5 lt |  |
|--------------|----------------|---|

Hornos Minipro



Hornos mixtos

Minipro X

Electrónico programable con pantalla "Táctil" retroiluminado con LED de alta visibilidad.

Sistema de cocción automática ICS - Interactive Cooking System y EXTRA (más de 370 recetas comprobadas y memorizadas).

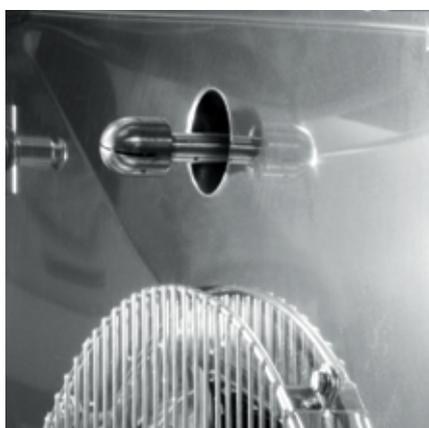
Pantalla alfanumérica, Combiclima con purga automática, autodiagnóstico, ventilador de 6 velocidades, autoreverse (distribución del aire en cámara con inversión automática del sentido de rotación de la ventilador).

Funciones Plus, humidificador, iluminación de la cámara de cocción.

Interfaz USB para actualizar el software y cargar y descargar datos HACCP.

La nueva tarjeta permite seleccionar qué recetas cargar y qué recetas descargar.

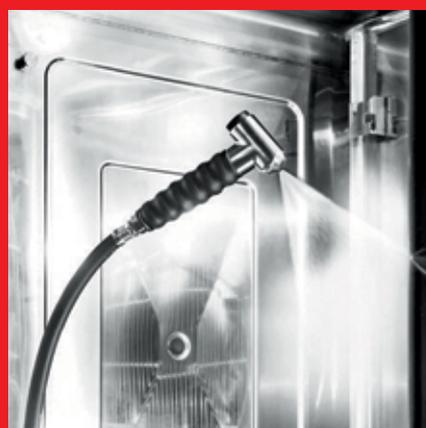
OPCIONAL: ducha y sistema de lavado automático WCS (Washing Combi System).



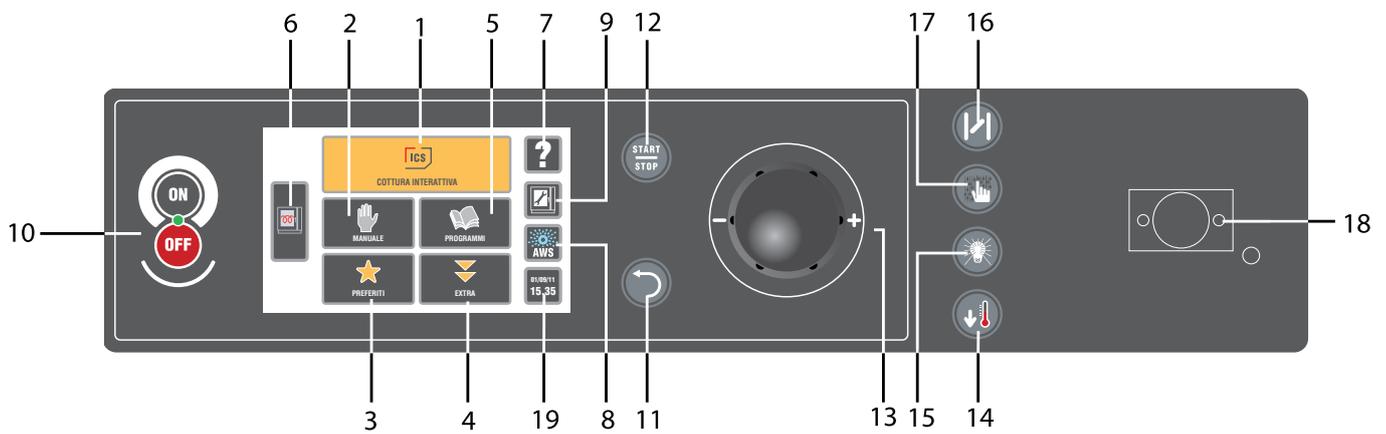
La limpieza y la higienización están aseguradas por un dispositivo interno e integrado en el horno que, sin ni siquiera tener que abrir la portezuela o enfriar el horno, en cualquier momento de la jornada, vaporiza agua y detergente en la cámara.



Puerta de cierre con doble cristal templado termoreflexor, a intersticio de aire para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.



Kit ducha con tubo flexible inox de 2,5 m. Con racords



- 1 - Cocciones automáticas interactivas ICS (Interactive Cooking System). Seleccione ICS para cocinar de forma totalmente automática. Pulse la tecla ICS y luego seleccione el producto que desea cocinar
- 2 - Seleccione MANUAL para programar directamente el modo de cocción, el tiempo, la temperatura y/o otros parámetros de cocción
- 3 - Seleccione PREFERIDOS para acceder a los programas de cocción personales y automáticos más utilizados
- 4 - Seleccione EXTRA para acceder a las funciones de COCCIÓN EN DISTINTOS NIVELES, REGENERACIÓN, MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA, DORAR, COCCIÓN NOCTURNAS, COCCIÓN AL VACÍO, FERMENTACIÓN y DESCONGELACIÓN
- 5 - Seleccione PROGRAMAS para crear, poner en marcha y controlar los programas de usuario o un nuevo programa
- 6 - Pulse para confirmar o modificar modos y temperatura del precalentamiento
- 7 - Seleccione AYUDA y luego la tecla deseada para recibir información acerca del uso de la misma
- 8 - Seleccione LAVADO MANUAL o AWS para acceder a los programas de lavado. Luego seleccione el modo deseado
- 9 - Seleccione SERVICIO para acceder a las funciones de mantenimiento y servicio técnico
- 10 - Interruptor general ON/OFF
- 11 - Pulsador Atrás para volver al menú anterior
- 12 - Tecla Start/Stop
- 13 - Scroller+ / Mando de ajuste/selección
- 14 - Tecla de enfriamiento rápido con puerta abierta
- 15 - Tecla de iluminación de la cámara de cocción
- 16 - Tecla de evacuación del vapor de la cámara de cocción
- 17 - Tecla humidificador manual
- 18 - Conexión de la sonda al corazón
- 19 - Sonda al corazón

FUNCIONES

- 99 programas, 4 ciclos de secuencia automática
- Más de 90 recetas comprobadas y memorizadas (versión S con sonda). En los que no tienen sonda han sido memorizadas sólo las recetas dedicadas.
- Función de mantenimiento
- Programa de lavado manual
- Programa de desincrustación hervidor (mod. ck...b)
- Purga manual motorizada
- Combiclima con fast-dry • Puerto USB

Hornos Minipro

Panel X

MODOS DE FUNCIONAMIENTO

- Convección con Combiclima 30°C - 300°C
- Vapor 30°C - 130°C (baja temperatura, atmosférico, forzado)
- Mixto convección vapor con Combiclima 30°C - 300°C
- Puesta a temperatura con Combiclima 120°C - 140°C
- Cocciones en secuencia automática
- Mantenimiento en caliente con Combiclima

Hornos mixtos - Minipro X

| Modelo | | nºplazas | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | Peso Neto/Bruto | |
|----------|---|----------|-------------|--------------|---------------------|-----------------|--|
| Código | | n. | LxPxH cm | kW | kW | Kg | |
| OCEV026X |  | 20/50 | 51x62,5x73 | | 5,25 AC400V 50Hz | 57/68 | |

EQUIPAMIENTO DE SERIE

Sonda al corazón multipunto. Ø 3 mm
2 Parrillas en acero inoxidable

Opcional - para solicitar por pedido

| Modelo | descripción | |
|--------|---|--|
| LM1 | sistema de lavado automático; en dotación 1 bidón de detergente combiclean, 10 l. C/u. | |
| CSD | tanque incorporado con reserva de 5 litros - se puede utilizar como tanque para el lavado automático eliminando el Espacio ocupado del tanque de detergente | |
| CSA | tanque incorporado con reserva de 5 litros - se puede utilizar en ausencia de conexión hídrica para cocinado a vapor o Mixto con una autonomía hasta 60 minutos | |
| SN | Suplemento para optimización energética - sólo para los modelos eléctricos | |
| NPS | cambio sentido puerta | |
| NPK | predisposición para conexión de la campana de aspiración | |

Accesorios extra instalables después de la compra

| Modelo | descripción | |
|--------|---|--|
| KSA001 | sonda al corazón con aguja. Ø 1 mm | |
| KSM002 | sistema multisonda, 2 sondas al corazón multipunto. Ø 3 mm | |
| KSA002 | sistema multisonda, 2 sondas al corazón con aguja. Ø 1 mm | |
| LD25 | kit ducha con tubo flexible inox de 2,5 m. Con racords | |
| USB | dispositivo usb para actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción y datos haccp | |
| SM026 | repisa de pared en acero inox | |
| CPA026 | protección anticalor de acero inox, para pared lateral derecha | |

Accesorios

| Modelo | dimensiones | notas | |
|--------|-------------|-------------|---|
| Código | LxPxH cm | | |
| KKV026 | 51x103,2x30 | 0,3 kw 230V |  |

Campana de aspiración, con condensador de aire - Se puede usar sólo en hornos ya predisuestos

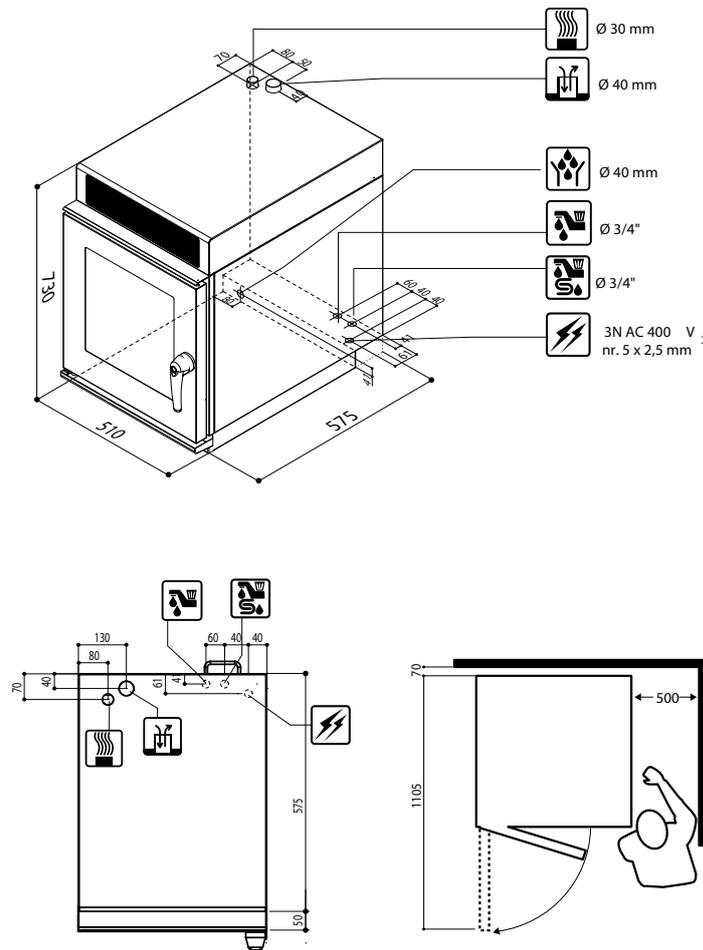


Minipro X-026

capacidad 6 x 2/3GN
distancia entre guías 60 mm

Esquema de Instalación

OCEV026X



- | | | | | | |
|---|-----------------------------|------------------------|-------------------------------------|---|----------------------------------|
| Entrada cable de alimentación eléctrica | Entrada gas y tipo de rosca | Chimenea humos | Tapón desincrustante del calentador | Salida de vapores y dispositivo de seguridad para la depresión de la cámara | Respiradero vapores de la cámara |
| Aspiración de aire | Entrada agua normal | Entrada agua suavizada | Descarga líquidos | Descarga condensación | |

Hornos mixtos - Minipro X

| Modelo | nº plazas | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | Peso Neto/Bruto |
|---|-----------|-------------|------------------|---------------------|-----------------|
| Código | n. | LxPxH cm | kW | kW | Kg |
| OCVE061X  | 30/80 | 85x65x69 | | 8,25 AC400V 50Hz | 70/81 |
| OCVG061X  | | | 8,5 Kcal 7310 | 0,25 AC230V 50Hz | 83/95 |

EQUIPAMIENTO DE SERIE

Sonda al corazón multipunto. Ø 3 mm
2 Parrillas en acero inoxidable

Opcional - para solicitar por pedido

| Modelo | descripción |
|------------|--|
| LM1 | sistema de lavado automático; en dotación 1 bidón de detergente combiclean, 10 l. C/u. |
| SN | Suplemento para optimización energética - sólo para los modelos eléctricos |
| NPS | cambio sentido puerta |
| NPK | predisposición para conexión de la campana de aspiración |

Accesorios extra instalables después de la compra

| Modelo | descripción |
|---------------|---|
| KSA001 | sonda al corazón con aguja. Ø 1 mm |
| KSM002 | sistema multisonda, 2 sondas al corazón multipunto. Ø 3 mm |
| KSA002 | sistema multisonda, 2 sondas al corazón con aguja. Ø 1 mm |
| USB | dispositivo usb para actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción y datos haccp |
| KFX | Fat filter |
| KPA061 | protección anticolor de acero inox, para pared lateral derecha |

Accesorios

| Modelo | dimensiones | notas |
|--------|-------------|-------|
| Código | LxPxH cm | |

Soporte base en acero inox

| | | | |
|----------------|------------|------------------------|---|
| KSR061 | 85x52,5x91 | |  |
| KSR061S | 90x52x5x91 | Por inclusión abatidor | |

Portabandejas

| | | | |
|---------------|--|------------|---|
| KPT061 | | 10 x 1/1GN |  |
|---------------|--|------------|---|

Portadetergente para soporte

| | | | |
|---------------|--|--|--|
| KPD061 | | | |
|---------------|--|--|--|

Armario neutro con puerta

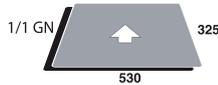
| | | | |
|---------------|--|------------|---|
| KAN061 | | 10 x 1/1GN |  |
|---------------|--|------------|---|

Campana de aspiración, con condensador de aire - Se puede usar sólo en hornos ya predisuestos

| | | | |
|---------------|------------|--------------|---|
| CKC061 | 85x87,5x30 | 0,25 kw 230V |  |
|---------------|------------|--------------|---|

Bastidor de super posición para el ajuste de la altura en la instalación del horno con campana de aspiración - 150 mm h

| | | | |
|---------------|------------|--|--|
| KNR061 | 81,4x48x15 | | |
|---------------|------------|--|--|



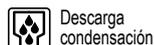
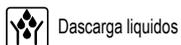
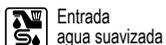
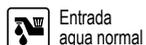
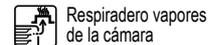
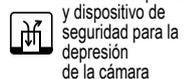
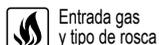
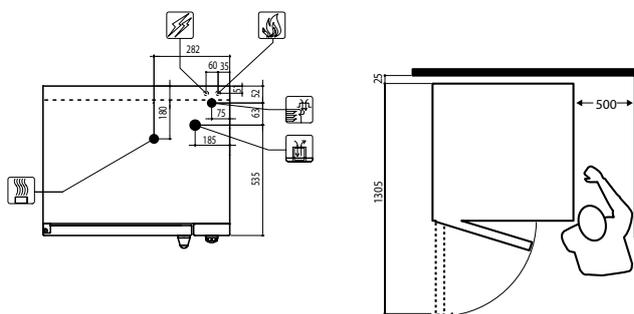
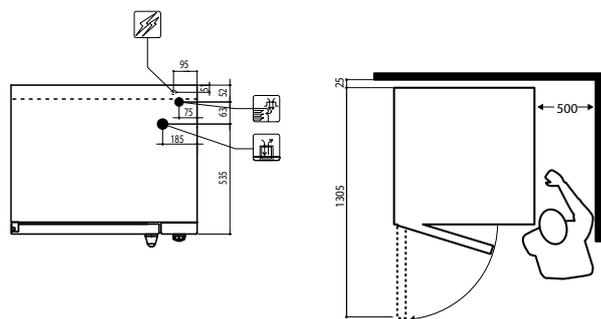
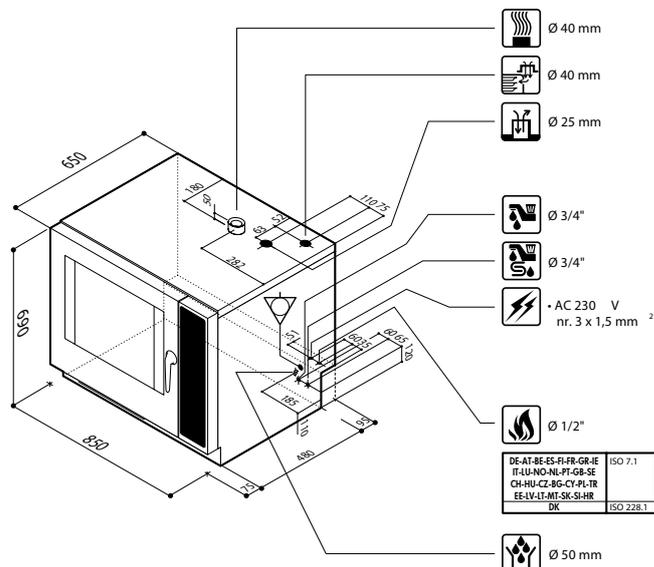
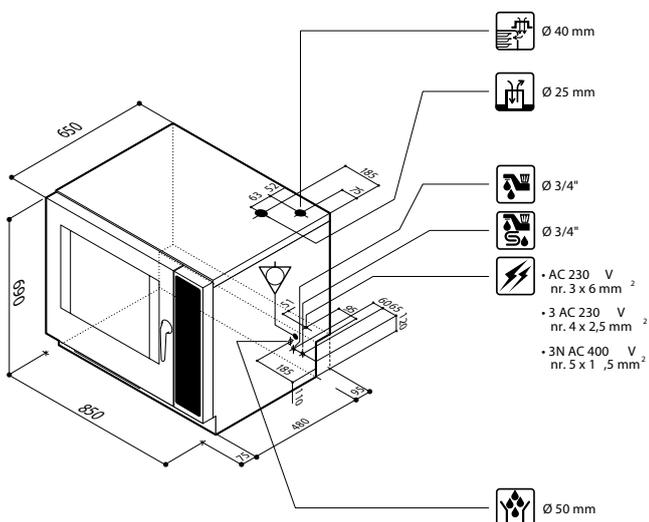
Minipro X-061

capacidad 6 x 1/1GN
distancia entre guías 60 mm

Esquema de Instalación

OCVE061X

OCVG061X



Hornos mixtos - Minipro X

| Modelo | n°plazas | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | Peso Neto/Bruto |
|----------|---|-------------|--------------|---------------------|-----------------|
| Código | n. | LxPxH cm | kW | kW | Kg |
| OCEV061X |  30/80 | 51x80x73 | | 7,75 AC400V 50Hz | 70/84 |

EQUIPAMIENTO DE SERIE: - Sonda al corazón multipunto. Ø 3 mm - 2 Parrillas en acero inoxidable

Opcional - para solicitar por pedido

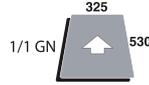
| Modelo | descripción | precio euro |
|--------|---|----------------|
| LM1 | sistema de lavado automático; en dotación 1 bidón de detergente combiclean, 10 l. C/u. | 624,00 |
| CSD | tanque incorporado con reserva de 5 litros - se puede utilizar como tanque para el lavado automático eliminando el Espacio ocupado del tanque de detergente | 397,00 |
| CSA | tanque incorporado con reserva de 5 litros - se puede utilizar en ausencia de conexión hídrica para cocinado a vapor o Mixto con una autonomía hasta 60 minutos | 397,00 |
| SN | Suplemento para optimización energética - sólo para los modelos eléctricos | 261,00 |
| NPS | cambio sentido puerta | 419,00 |
| NPK | predisposición para conexión de la campana de aspiración | 136,00 |

Accesorios extra instalables después de la compra

| Modelo | descripción |
|--------|---|
| KSA001 | sonda al corazón con aguja. Ø 1 mm |
| KSM002 | sistema multisonda, 2 sondas al corazón multipunto. Ø 3 mm |
| KSA002 | sistema multisonda, 2 sondas al corazón con aguja. Ø 1 mm |
| LD25 | kit ducha con tubo flexible inox de 2,5 m. Con records |
| USB | dispositivo usb para actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción y datos haccp |
| CPA061 | protección anticolor de acero inox, para pared lateral derecha |

Accesorios

| Modelo | dimensiones | notas |
|---|-------------|--|
| Código | LxPxH cm | |
| Soporte base en acero inox | | |
| CSR061 | 51x64,8x87 |  |
| Portabandejas | | |
| CPT061 | | 10 x 1/1GN  |
| Portadetergente para soporte | | |
| CPD061 | |  |
| Armario neutro con puerta | | |
| CAN061 | | 10 x 1/1GN  |
| Kit ruedas para soportes, de las cuales 2 con freno | | |
| RP04 | |  |
| Campana de aspiración, con condensador de aire - Se puede usar sólo en hornos ya predisuestos | | |
| KKV061 | 51x103,2x30 | 0,3 kw 230V  |
| Bastidor de super posición para el ajuste de la altura en la instalación del horno con campana de aspiración - 150 mm h | | |
| KNR061 | 81,4x48x15 | |



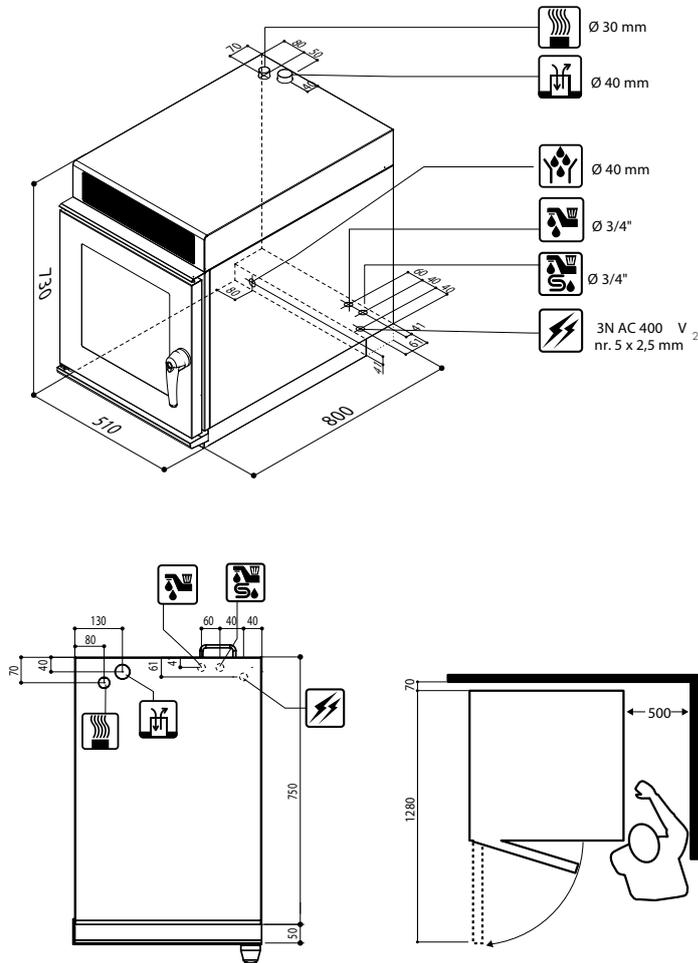
Minipro X-061

capacidad 6 x 1/1GN

distancia entre guías 60 mm

Esquema de Instalación

OCEV061X



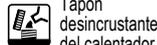
Entrada cable de alimentación eléctrica



Entrada gas y tipo de rosca



Chimenea humos



Tapón desincrustante del calentador



Salida de vapores y dispositivo de seguridad para la depresión de la cámara



Respiradero vapores de la cámara



Aspiración de aire



Entrada agua normal



Entrada agua suavizada



Descarga líquidos



Descarga condensación

Hornos mixtos - Minipro X

| Modelo | n°plazas | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | Peso Neto/Bruto |
|----------|----------|-------------|--------------|---------------------|-----------------|
| Código | n. | LxPxH cm | kW | kW | Kg |
| OCEV101X | 80/150 | 51x80x97 | | 15,5 AC400V 50Hz | 75/90 |

EQUIPAMIENTO DE SERIE - Sonda al corazón multipunto. Ø 3 mm - 2 Parrillas en acero inoxidable

Opcional - para solicitar por pedido

| Modelo | descripción |
|--------|---|
| LM1 | sistema de lavado automático; en dotación 1 bidón de detergente combiclean, 10 l. C/u. |
| CSD | tanque incorporado con reserva de 5 litros - se puede utilizar como tanque para el lavado automático eliminando el Espacio ocupado del tanque de detergente |
| CSA | tanque incorporado con reserva de 5 litros - se puede utilizar en ausencia de conexión hídrica para cocinado a vapor o Mixto con una autonomía hasta 60 minutos |
| SN | Suplemento para optimización energética - sólo para los modelos eléctricos |
| NPS | cambio sentido puerta |
| NPK | predisposición para conexión de la campana de aspiración |

Accesorios extra instalables después de la compra

| Modelo | descripción | precio euro |
|--------|---|----------------|
| KSA001 | sonda al corazón con aguja. Ø 1 mm | |
| KSM002 | sistema multisonda, 2 sondas al corazón multipunto. Ø 3 mm | |
| KSA002 | sistema multisonda, 2 sondas al corazón con aguja. Ø 1 mm | |
| LD25 | kit ducha con tubo flexible inox de 2,5 m. Con racords | |
| USB | dispositivo usb para actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción y datos haccp | |
| CPA101 | protección anticalor de acero inox, para pared lateral derecha | |

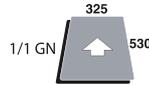
Accesorios

| Modelo | dimensiones | notas | |
|--|-------------|-------------|---|
| Código | LxPxH cm | | |
| Soporte base en acero inox | | | |
| CSR101 | 51x64,8x87 | |  |
| Portabandejas | | | |
| CPT061 | | 10 x 1/1GN |  |
| Portadetergente para soporte | | | |
| CPD061 | | |  |
| Armario neutro con puerta | | | |
| CAN061 | | 10 x 1/1GN |  |
| Kit ruedas para soportes, de las cuales 2 con freno | | | |
| RP04 | | |  |
| Campana de aspiración, con condensador de aire - Se puede usar sólo en hornos ya predispuestos | | | |
| KKV061 | 51x103,2x30 | 0,3 kw 230V |  |



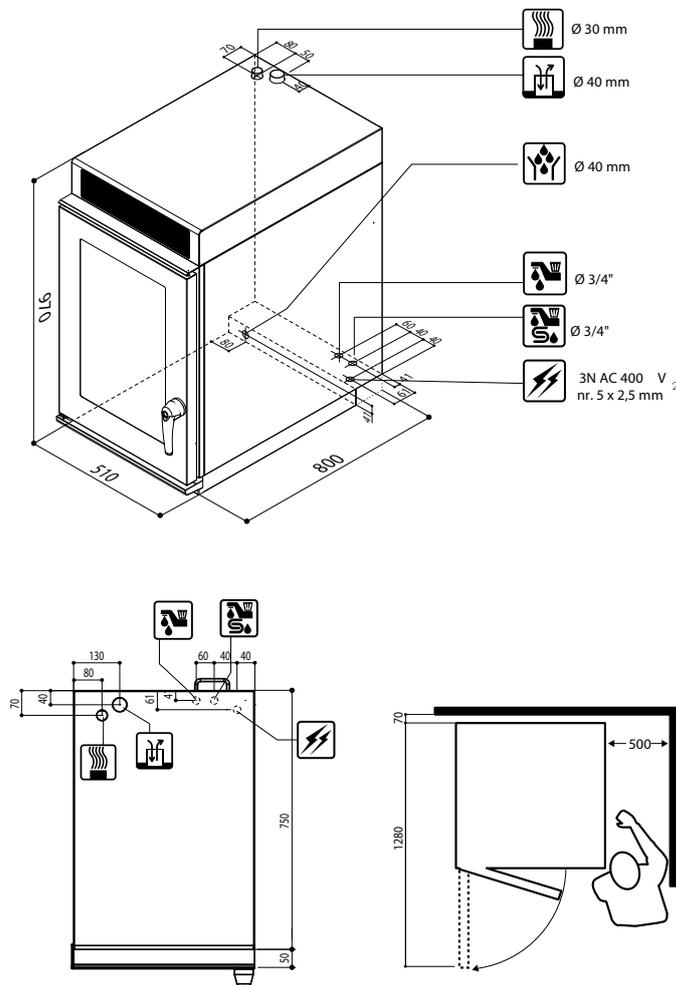
Minipro X-101

capacidad 10 x 1/1GN
distancia entre guías 60 mm



Esquema de Instalación

OCEV101X



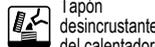
Entrada cable de alimentación eléctrica



Entrada gas y tipo de rosca



Chimenea humos



Tapón desincrustante del calentador



Salida de vapores y dispositivo de seguridad para la depresión de la cámara



Respiradero vapores de la cámara



Aspiración de aire



Entrada agua normal



Entrada agua suavizada



Descarga líquidos



Descarga condensación



Hornos mixtos

Minipro S

Mandos manuales de control electrónico, programable 99 programas, 4 ciclos en secuencia automática.

Tecla para la gestión de 4 ciclos con led de visualización.

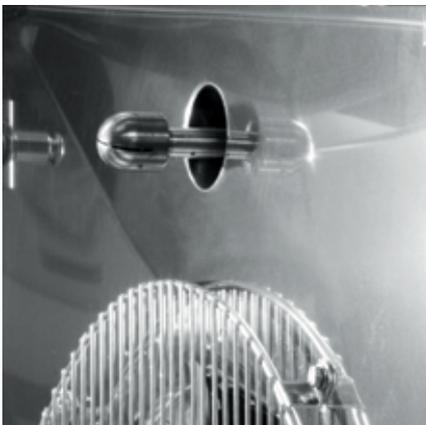
Más de 90 recetas probadas y memorizadas (versión S con sonda).

Para aquellos dispositivos sin sonda, sólo se han programado las recetas específicas.

Pantalla numérica, Tecla de acceso directo a los programas y a las recetas.

Combiclima con purga automática Fast-Dry, autodiagnóstico, autoreverse (distribución del aire en cámara con inversión automática del sentido de rotación del ventilador), humidificador e iluminación de la cámara de cocción.

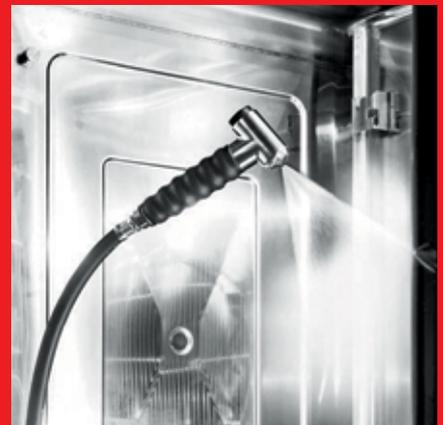
OPCIONAL: Dobra velocidad, sonda multipunto con acceso directo desde el panel de mandos. Ducha, sistema de lavado automático WCS (Washing Combi System). Lavado automático, con 4 intensidades de lavado (introducido también el aclarado)



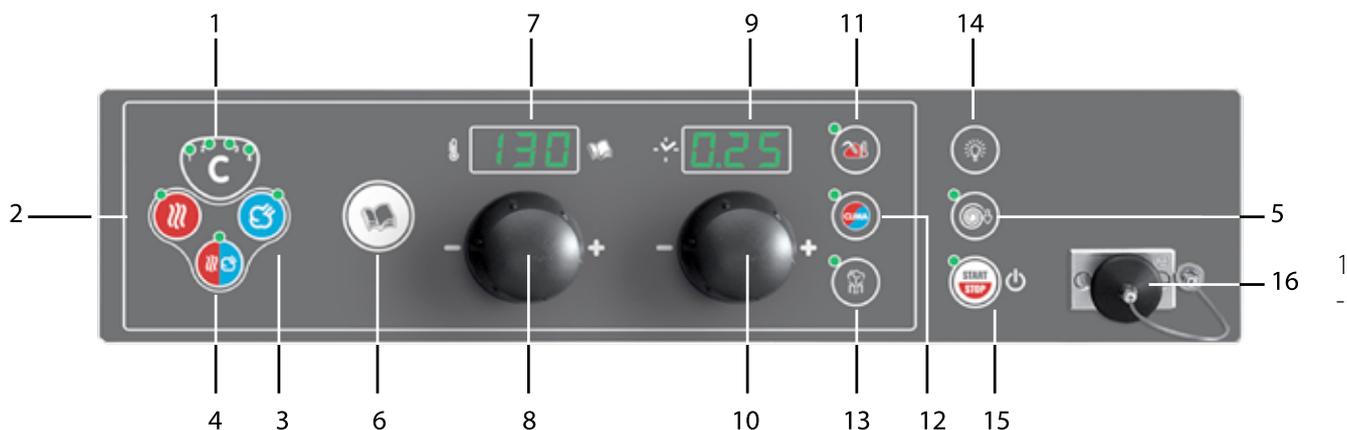
La limpieza y la higienización están aseguradas por un dispositivo interno e integrado en el horno que, sin ni siquiera tener que abrir la portezuela o enfriar el horno, en cualquier momento de la jornada, vaporiza agua y detergente en la cámara.



Puerta de cierre con doble cristal templado termoreflexor, a intersticio de aire para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.



Kit ducha con tubo flexible inox de 2,5 m. Con racords



Tecla de ciclos de cocción

2 - Tecla del modo Convección

3 - Tecla del modo Vapor

4 - Tecla de modo mixto convección/vapor

5 - Tecla de velocidad reducida

6 - Tecla de programas de cocción/recetas

7 - Pantalla de temperatura de la cámara de cocción y visualización del programa

8 - Mando de programación/selección temperatura

9 - Pantalla del tiempo de cocción (restante/programado), temperatura en el corazón del producto (real/programada), humedad

10 - Mando de programación/selección del Tiempo/Temperatura en el corazón del producto

11 - Tecla de activación de la cocción con sonda en el corazón del producto

12 - Tecla para la activación de la humedad automática (AUTOCLIMA®) o humidificador manual

13 - Tecla de evacuación del vapor de la cámara de cocción

14 - Tecla de iluminación de la cámara de cocción

15 - Interruptor general - Tecla START-STOP

16 - Conexión de la sonda al corazón

INCLUYE

- 99 programas, 4 ciclos de secuencia automática
- Más de 90 recetas comprobadas y memorizadas (versión S con sonda). En los que no tienen sonda han sido memorizadas sólo las recetas dedicadas.
- Función de mantenimiento
- Programa de lavado manual
- Purga manual motorizada
- Combiclima con fast-dry
- Puerto USB

Hornos Minipro

Panel S

MODOS DE FUNCIONAMIENTO

- Convección con Combiclima 30°C - 300°C
- Vapor 30°C - 130°C (baja temperatura, atmosférico, forzado)
- Mixto convección vapor con Combiclima 30°C - 300°C
- Puesta a temperatura con Combiclima 120°C - 140°C
- Cocciones en secuencia automática
- Mantenimiento en caliente con Combiclima

Hornos mixtos - Minipro S

| Modelo | nºplazas | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | Peso Neto/Bruto |
|-----------------|----------|-------------|--------------|---------------------|-----------------|
| Código | n. | LxPxH cm | kW | kW | Kg |
| OCEV026S | 20/50 | 51x62,5x73 | | 5,25 AC400V 50Hz | 57/68 |

EQUIPAMIENTO DE SERIE

2 Parrillas en acero inoxidable

Opcional - para solicitar por pedido

| Modelo | descripción |
|---------------|---|
| KSC004 | Sonda al corazón multipunto. Ø 3 mm |
| LM1 | sistema de lavado automático; en dotación 1 bidón de detergente combiclean, 10 l. C/u. |
| CSD | tanque incorporado con reserva de 5 litros - se puede utilizar como tanque para el lavado automático eliminando el espacio ocupado del tanque de detergente |
| CSA | tanque incorporado con reserva de 5 litros - se puede utilizar en ausencia de conexión hídrica para cocinado a vapor o Mixto con una autonomía hasta 60 minutos |
| TMP | Multiprogram keyboard |
| CVR | 2 Velocidades de ventilación: normal / reducida |
| SN | Suplemento para optimización energética - sólo para los modelos eléctricos |
| NPS | cambio sentido puerta |
| NPK | predisposición para conexión de la campana de aspiración |

Accesorios extra instalables después de la compra

| Modelo | descripción |
|---------------|---|
| KSA001 | Sonda al corazón con aguja. Ø 1 mm |
| LD25 | kit ducha con tubo flexible inox de 2,5 m. Con racords |
| USB | dispositivo usb para actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción y datos haccp |
| SM026 | repisa de pared en acero inox |
| CPA026 | protección anticalor de acero inox, para pared lateral derecha |

Accesorios

| Modelo | dimensiones | notas |
|---------------|-------------|-------------|
| Código | LxPxH cm | |
| KKV026 | 51x103,2x30 | 0,3 kw 230V |



Campana de aspiración, con condensador de aire - Se puede usar sólo en hornos ya predispuestos



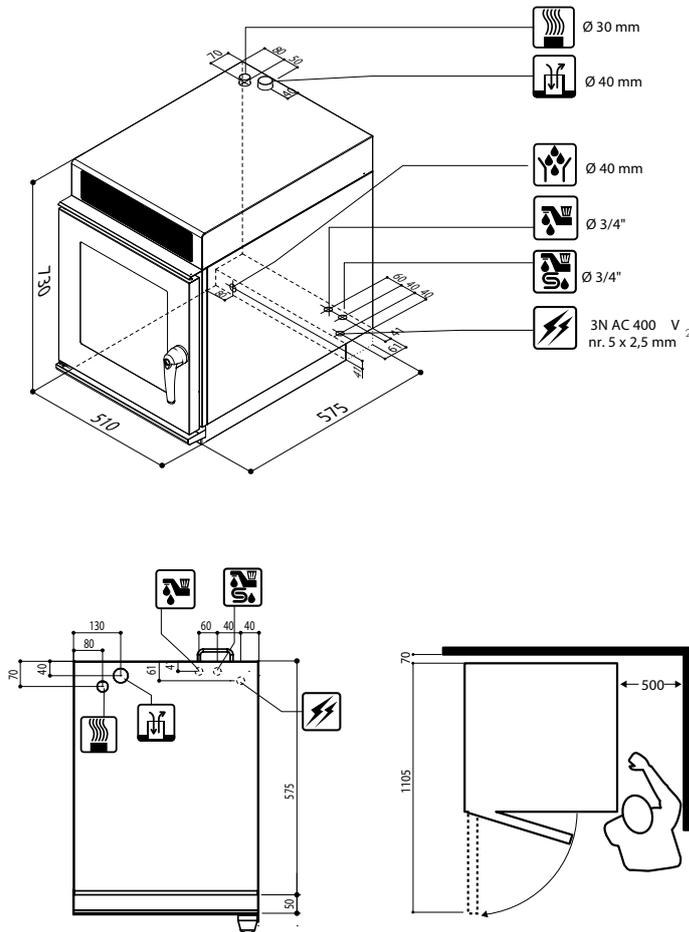
Minipro S-026

capacidad 6 x 2/3GN

distancia entre guías 60 mm

Esquema de Instalación

OCEV026S



- | | | | | | |
|---|-----------------------------|------------------------|-------------------------------------|---|----------------------------------|
| Entrada cable de alimentación eléctrica | Entrada gas y tipo de rosca | Chimenea humos | Tapón desincrustante del calentador | Salida de vapores y dispositivo de seguridad para la depresión de la cámara | Respiradero vapores de la cámara |
| Aspiración de aire | Entrada agua normal | Entrada agua suavizada | Descarga líquidos | Descarga condensación | |

Hornos mixtos - Minipro S

| Modelo | nº plazas | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | Peso Neto/Bruto |
|----------|-----------|-------------|------------------|---------------------|-----------------|
| Código | n. | LxPxH cm | kW | kW | Kg |
| OCVE061S | 30/80 | 85x65x69 | | 8,25 AC400V 50Hz | 70/81 |
| OCVG061S | | | 8,5 Kcal 7310 | 0,25 AC230V 50Hz | 83/95 |

EQUIPAMIENTO DE SERIE

Sonda al corazón multipunto. Ø 3 mm

2 Parrillas en acero inoxidable

Opcional - para solicitar por pedido

| Modelo | descripción |
|--------|--|
| LM1 | sistema de lavado automático; en dotación 1 bidón de detergente combiclean, 10 l. C/u. |
| KSC004 | Sonda al corazón multipunto. Ø 3 mm |
| CVR | 2 Velocidades de ventilación: normal / reducida |
| SN | Suplemento para optimización energética - sólo para los modelos eléctricos |
| NPS | cambio sentido puerta |
| NPK | predisposición para conexión de la campana de aspiración |

Accesorios extra instalables después de la compra

| Modelo | descripción |
|--------|---|
| KSA001 | sonda al corazón con aguja. Ø 1 mm |
| LD25 | doccetta di lavaggio completa di flessibile in acero inox, raccordi e attacchi |
| USB | dispositivo usb para actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción y datos haccp |
| KFX | Fat filter |
| KPA061 | protección anticolor de acero inox, para pared lateral derecha |

Accesorios

| Modelo | dimensiones | notas |
|--------|-------------|-------|
| Código | LxPxH cm | |

Soporte base en acero inox

| | | | |
|---------|------------|------------------------|---|
| KSR061 | 85x52,5x91 | |  |
| KSR061S | 90x52x5x91 | Por inclusión abatidor | |

Portabandejas

| | | | |
|--------|--|------------|---|
| KPT061 | | 10 x 1/1GN |  |
|--------|--|------------|---|

Portadetergente para soporte

| | | | |
|--------|--|--|--|
| KPD061 | | | |
|--------|--|--|--|

Armario neutro con puerta

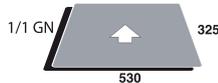
| | | | |
|--------|--|------------|---|
| KAN061 | | 10 x 1/1GN |  |
|--------|--|------------|---|

Campana de aspiración, con condensador de aire - Se puede usar sólo en hornos ya predisuestos

| | | | |
|--------|------------|--------------|---|
| CKC061 | 85x87,5x30 | 0,25 kw 230V |  |
|--------|------------|--------------|---|

Bastidor de super posición para el ajuste de la altura en la instalación del horno con campana de aspiración - 150 mm h

| | | | |
|--------|------------|--|--|
| KNR061 | 81,4x48x15 | | |
|--------|------------|--|--|



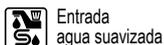
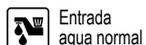
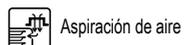
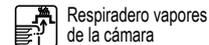
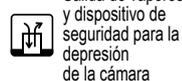
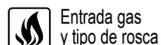
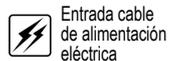
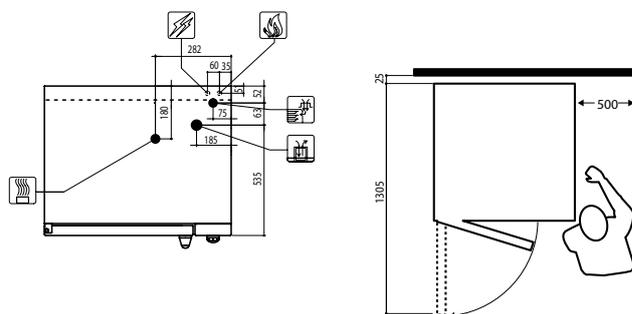
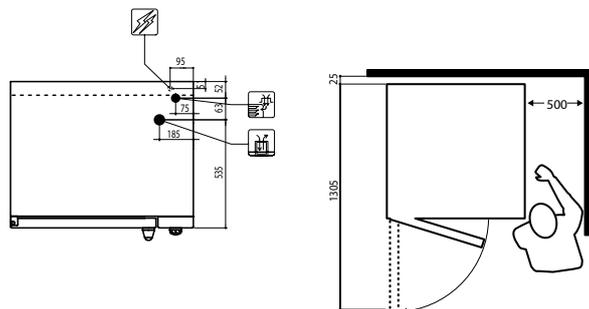
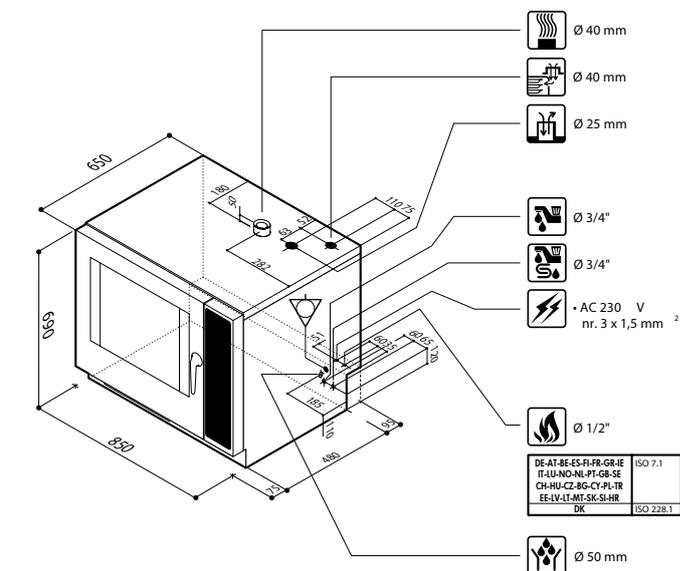
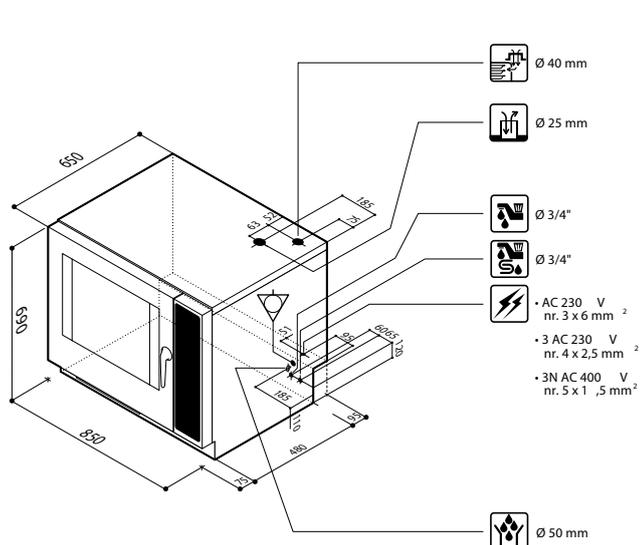
Minipro S-061

capacidad 6 x 1/1GN
distancia entre guías 60 mm

Esquema de Instalación

OCVE061S

OCVG061S



Hornos mixtos - Minipro S

| Modelo | n°plazas | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | Peso Neto/Bruto |
|----------|---|-------------|--------------|---------------------|-----------------|
| Código | n. | LxPxH cm | kW | kW | Kg |
| OCEV061S |  30/80 | 51x80x73 | | 7,75 AC230V 50Hz | 84/70 |

EQUIPAMIENTO DE SERIE: - 2 Parrillas en acero inoxidable

Opcional - para solicitar por pedido

| Modelo | descripción |
|--------|---|
| KSC004 | Sonda al corazón multipunto. Ø 3 mm |
| LM1 | sistema de lavado automático; en dotación 1 bidón de detergente combiclean, 10 l. C/u. |
| CSD | tanque incorporado con reserva de 5 litros - se puede utilizar como tanque para el lavado automático eliminando el Espacio ocupado del tanque de detergente |
| CSA | tanque incorporado con reserva de 5 litros - se puede utilizar en ausencia de conexión hídrica para cocinado a vapor o Mixto con una autonomía hasta 60 minutos |
| TMP | Multiprogram keyboard |
| CVR | 2 Velocidades de ventilación: normal / reducida |
| SN | Suplemento para optimización energética - sólo para los modelos eléctricos |
| NPS | cambio sentido puerta |
| NPK | predisposición para conexión de la campana de aspiración |

Accesorios extra instalables después de la compra

| Modelo | descripción |
|--------|---|
| KSA001 | Sonda al corazón con aguja. Ø 1 mm |
| LD25 | kit ducha con tubo flexible inox de 2,5 m. Con racords |
| USB | dispositivo usb para actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción y datos haccp |
| CPA061 | protección anticolor de acero inox, para pared lateral derecha |

Accesorios

| Modelo | dimensiones | notas |
|--------|-------------|-------|
| Código | LxPxH cm | |

Soporte base en acero inox

| | | |
|--------|------------|---|
| CSR061 | 51x64,8x87 |  |
|--------|------------|---|

Portabandejas

| | | |
|--------|------------|---|
| CPT061 | 10 x 1/1GN |  |
|--------|------------|---|

Portadetergente para soporte

| | | |
|--------|--|---|
| CPD061 | |  |
|--------|--|---|

Armario neutro con puerta

| | | |
|--------|------------|---|
| CAN061 | 10 x 1/1GN |  |
|--------|------------|---|

Kit ruedas para soportes, de las cuales 2 con freno

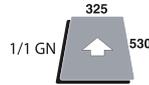
| | |
|------|---|
| RP04 |  |
|------|---|

Campana de aspiración, con condensador de aire - Se puede usar sólo en hornos ya predispuostos

| | | | |
|--------|-------------|-------------|---|
| KKV061 | 51x103,2x30 | 0,3 kw 230V |  |
|--------|-------------|-------------|---|

Bastidor de super posición para el ajuste de la altura en la instalación del horno con campana de aspiración - 150 mm h

| | |
|--------|------------|
| KNR061 | 81,4x48x15 |
|--------|------------|



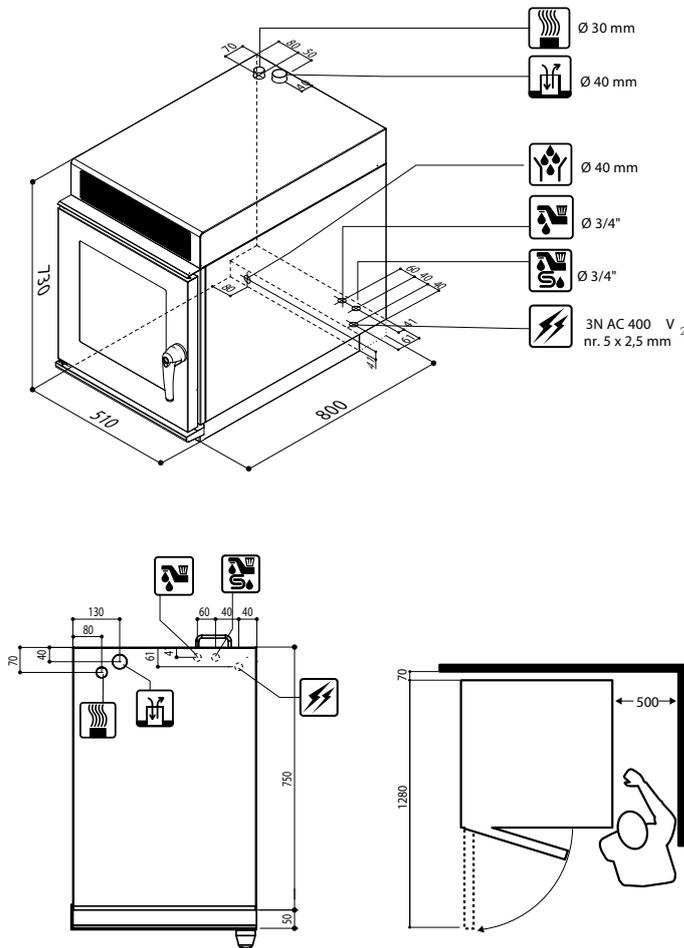
Minipro S-061

capacidad 6 x 1/1GN

distancia entre guías 60 mm

Esquema de Instalación

OCEV061S



Entrada cable de alimentación eléctrica



Entrada gas y tipo de rosca



Chimenea humos



Tapón desincrustante del calentador



Salida de vapores y dispositivo de seguridad para la depresión de la cámara



Respiradero vapores de la cámara



Aspiración de aire



Entrada agua normal



Entrada agua suavizada



Descarga líquidos



Descarga condensación

Hornos mixtos - Minipro S

| Modelo | n°plazas | dimensiones | potencia gas | potencia eléctrica | Peso Neto/Bruto |
|----------|--|-------------|--------------|---------------------|-----------------|
| Código | n. | LxPxH cm | kW | kW | Kg |
| OCEV101S |  80/150 | 51x80x97 | | 15,5 AC230V 50Hz | 90/75 |

EQUIPAMIENTO DE SERIE: - 2 Parrillas en acero inoxidable

Opcional - para solicitar por pedido

| Modelo | descripción |
|--------|---|
| KSC004 | Sonda al corazón multipunto. Ø 3 mm |
| LM1 | sistema de lavado automático; en dotación 1 bidón de detergente combiclean, 10 l. C/u. |
| CSD | tanque incorporado con reserva de 5 litros - se puede utilizar como tanque para el lavado automático eliminando el Espacio ocupado del tanque de detergente |
| CSA | tanque incorporado con reserva de 5 litros - se puede utilizar en ausencia de conexión hídrica para cocinado a vapor o Mixto con una autonomía hasta 60 minutos |
| TMP | Multiprogram keyboard |
| CVR | 2 Velocidades de ventilación: normal / reducida |
| SN | Suplemento para optimización energética - sólo para los modelos eléctricos |
| NPS | cambio sentido puerta |
| NPK | predisposición para conexión de la campana de aspiración |

Accesorios extra instalables después de la compra

| Modelo | descripción |
|--------|---|
| KSA001 | Sonda al corazón con aguja. Ø 1 mm |
| LD25 | kit ducha con tubo flexible inox de 2,5 m. Con racords |
| USB | dispositivo usb para actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción y datos hacpp |
| CPA101 | protección antic calor de acero inox, para pared lateral derecha |

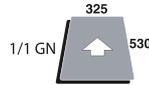
Accesorios

| Modelo | dimensiones | notas | |
|--|-------------|-------------|---|
| Código | LxPxH cm | | |
| Soporte base en acero inox | | | |
| CSR101 | 51x64,8x87 | |  |
| Portabandejas | | | |
| CPT061 | | 10 x 1/1GN |  |
| Portadetergente para soporte | | | |
| CPD061 | | |  |
| Armario neutro con puerta | | | |
| CAN061 | | 10 x 1/1GN |  |
| Kit ruedas para soportes, de las cuales 2 con freno | | | |
| RP04 | | |  |
| Campana de aspiración, con condensador de aire - Se puede usar sólo en hornos ya predispuostos | | | |
| KKV061 | 51x103,2x30 | 0,3 kw 230V |  |



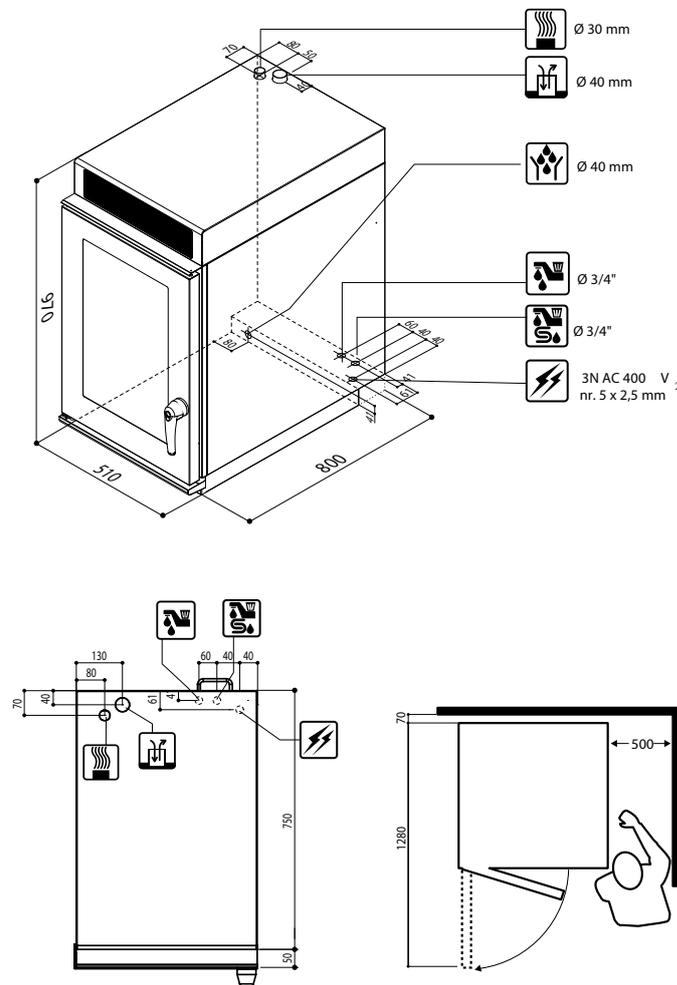
Minipro S-101

capacidad 10 x 1/1GN
distancia entre guías 60 mm

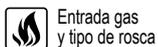


Esquema de Instalación

OCEV101S



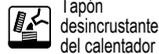
Entrada cable de alimentación eléctrica



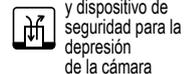
Entrada gas y tipo de rosca



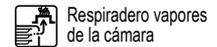
Chimenea humos



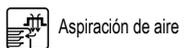
Tapón desincrustante del calentador



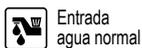
Salida de vapores y dispositivo de seguridad para la depresión de la cámara



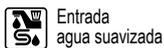
Respiradero vapores de la cámara



Aspiración de aire



Entrada agua normal



Entrada agua suavizada



Descarga líquidos



Descarga condensación

Superposiciones disponibles

| modelo kit | horno inferior capacidad | horno superior capacidad | | |
|------------|-----------------------------|-----------------------------|--|--|
|------------|-----------------------------|-----------------------------|--|--|

| | | | | |
|--|----------------------|---|----------------------|---|
| KKEC26  | CEV026 6 x 2/3 GN | + | CEV026 6 x 2/3 GN |  |
| | | | | |

| | | | | |
|--|----------------------|---|----------------------|---|
| KKEC66  | CEV061 6 x 1/1 GN | + | CEV061 6 x 1/1 GN |  |
| | | | | |

| | | | | |
|--|----------------------|---|-----------------------|---|
| KKEC16  | CEV061 6 x 1/1 GN | + | CEV101 10 x 1/1 GN |  |
| | | | | |

Accesorios para mantenimiento ordinario y limpieza

| Modelo | notas | | |
|--------|-------|--|--|
| Código | | | |

Combiclean detergente alcalino 3 en 1

DL010

10 lt



Carro portadetergente en acero inox

CD002

Capacidad 2 x 10 lt



Pulverizador para detergente

PL002

Capacidad 2 lt



Pulverizador para detergente

PL005

Capacidad 5 lt

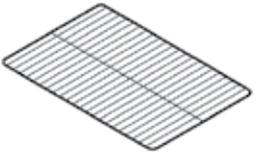


Recipientes
Y Accesorios
Exclusivos Para
Cocciones
Especiales

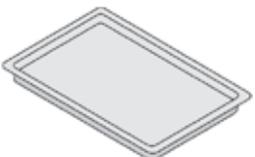
Recipientes y Accesorios Especiales Gastronorm

| Modelo Código | dimensiones LxP cm | notas | | |
|------------------|-----------------------|-------|--|--|
|------------------|-----------------------|-------|--|--|

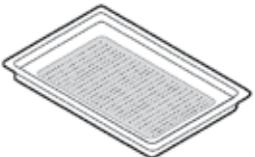
Parrilla

| | | | | |
|--------------|----------------------------|------------|--|--|
| G2300 | 2/3 GN | cromadas |  | |
| X2300 | 35,2x32,5 | acero inox | | |
| G1100 | 1/1 GN | cromadas | | |
| X1100 | 53x32,5 | acero inox | | |
| G2100 | 2/1 GN | cromadas | | |
| X2100 | 53x65 | acero inox | | |
| G4300 | 46x34 per forni Memolis | cromadas | | |

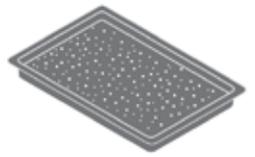
Bandeja - Acero Inox

| | | | | |
|--------------|---------------------|----------|---|--|
| T2302 | 2/3 GN 35,2x32,5 | H 2 cm |  | |
| T2304 | | H 4 cm | | |
| T2306 | | H 6,5 cm | | |
| T1102 | 1/1 GN 53x32,5 | H 2 cm | | |
| T1104 | | H 4 cm | | |
| T1106 | | H 6,5 cm | | |
| T2102 | 2/1 GN 53x65 | H 2 cm | | |
| T2104 | | H 4 cm | | |
| T2106 | | H 6,5 cm | | |

Bandeja Perforada - Acero Inox

| | | | | |
|--------------|---------------------|----------|--|--|
| F2302 | 2/3 GN 35,2x32,5 | H 2 cm |  | |
| F2304 | | H 4 cm | | |
| F2306 | | H 6,5 cm | | |
| F1102 | 1/1 GN 53x32,5 | H 2 cm | | |
| F1104 | | H 4 cm | | |
| F1106 | | H 6,5 cm | | |
| F1110 | | H 10 cm | | |
| F1115 | | H 15 cm | | |
| F2102 | 2/1 GN 53x65 | H 2 cm | | |
| F2104 | | H 4 cm | | |
| F2106 | | H 6,5 cm | | |
| F2110 | | H 10 cm | | |
| F2115 | | H 15 cm | | |

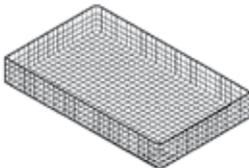
Bandeja Esmaltada - Aleación Metálica, Revestimiento de Cerámica

| | | | | |
|--------------|-------------------|----------|--|--|
| S1102 | 1/1 GN 53x32,5 | H 2 cm |  | |
| S1104 | | H 4 cm | | |
| S1106 | | H 6,5 cm | | |
| S2102 | 2/1 GN 53x65 | H 2 cm | | |
| S2104 | | H 4 cm | | |
| S2106 | | H 6,5 cm | | |

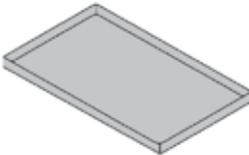
Recipientes y Accesorios Especiales Gastronorm

| Modelo Código | dimensiones LxP cm | notas | | |
|------------------|-----------------------|-------|--|--|
|------------------|-----------------------|-------|--|--|

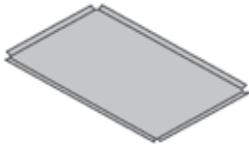
Cesta de Red para Prefritos - Acero Inox

| | | | | |
|-------|---------------------|--------|--|--|
| R230 | 2/3 GN 35,2x32,5 | 1 Kg |  | |
| R1104 | 1/1 GN 53x32,5 | 1,5 Kg | | |
| R2104 | 2/1 GN 53x65 | 3 Kg | | |

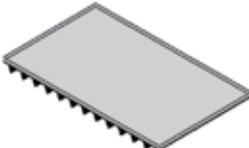
Bandeja Antiadherente, con Lados Cerrados - Aluminio Revestido con Teflón

| | | | | |
|-------|---------------------|----------|---|--|
| AT230 | 2/3 GN 35,2x32,5 | H 2 cm |  | |
| AT02 | | H 2 cm | | |
| AT04 | 1/1 GN 53x32,5 | H 4 cm | | |
| AT06 | | H 6,5 cm | | |

Bandeja Antiadherente, con Lados Abiertos Aluminio Revestido con Teflón

| | | | | |
|-------|-----------------------------------|--------|--|--|
| ATL23 | 2/3 GN 35,2x32,5 | liscia |  | |
| ATF23 | | forata | | |
| AT11 | 1/1 GN 53x32,5 | liscia | | |
| AF11 | | forata | | |
| ATL43 | 46x34 per forni Memolis | liscia | | |
| ATF43 | | forata | | |

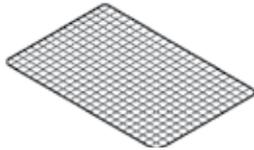
Plancha acumulación de calor - Aluminio Revestido con Teflón

| | | | | |
|-------|-------------------|--------|--|--|
| APL11 | 1/1 GN 53x32,5 | liscia |  | |
| APR11 | | forata | | |

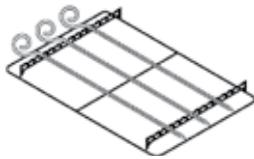
Recipientes y Accesorios Especiales Gastronorm

| modelo kit codigo | dimensiones LxP cm | notas | | |
|----------------------|-----------------------|-------|--|--|
|----------------------|-----------------------|-------|--|--|

Parrilla Especial para Cocción de Verduras - Aluminio

| | | | | |
|--------------|---------------------|--|--|--|
| GV230 | 2/3 GN 35,2x32,5 | |  | |
| GV110 | 1/1 GN 53x32,5 | | | |

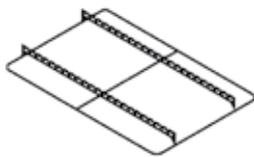
Parrilla Especial para Cocción de Brocheta de Carnes - Acero Inox

| | | | | |
|--------------|-------------------|-----------------------------|--|--|
| GS111 | 1/1 GN 53x32,5 | lunghezza spiedini 52 cm |  | |
|--------------|-------------------|-----------------------------|--|--|

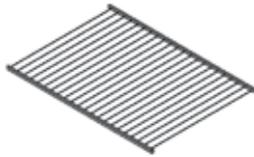
Aguja para Brocheta - Acero Inox

| | | | | |
|--------------|-------------------|-------|---|--|
| SD052 | 1/1 GN 53x32,5 | 52 cm |  | |
|--------------|-------------------|-------|---|--|

Parrilla Especial para Cocción de Brochetas Carnes y Pescados - Acero Inox

| | | | | |
|--------------|---------------------|-----------------------------|--|--|
| GS230 | 2/3 GN 35,2x32,5 | lunghezza spiedini 23 cm |  | |
| GS112 | 1/1 GN 53x32,5 | | | |

Parrilla Especial para Cocción de Carnes Y Pescados - Aleación de Aluminio, Revestimiento de Teflón

| | | | | |
|--------------|---------------------|--|--|--|
| GC230 | 2/3 GN 35,2x32,5 | |  | |
| GC113 | 1/1 GN 53x32,5 | | | |

Bandeja Antiadherente, Ø 120 mm - Aluminio Revestido con Teflón

| | | | | |
|--------------|-------------------|----------|--|--|
| TF106 | 1/1 GN 53x32,5 | 6 pezzi |  | |
| TF112 | 2/1 GN 53x65 | 12 pezzi | | |

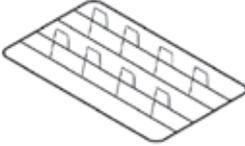
Bandeja Antiadherente, Ø 200 mm - Aluminio Revestido con Teflón

| | | | | |
|--------------|---------------------|---------|--|--|
| TF123 | 2/3 GN 35,2x32,5 | 1 pezzi |  | |
| TF223 | 1/1 GN 53x32,5 | 2 pezzi | | |
| TF623 | 2/1 GN 53x65 | 6 pezzi | | |

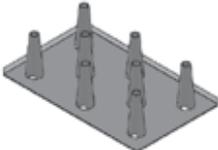
Recipientes y Accesorios Especiales Gastronorm

| modelo kit codigo | dimensiones LxP cm | notas | | |
|----------------------|-----------------------|-------|--|--|
|----------------------|-----------------------|-------|--|--|

Parrilla para Pollos - Acero Inox

| | | | | |
|--------------|---------------------|---------|--|--|
| P230 | 2/3 GN 35,2x32,5 | 4 pezzi |  | |
| P1108 | 1/1 GN 53x32,5 | 8 pezzi | | |

Bandeja Especial Antiadherente para Pollos - Aluminio

| | | | | |
|---------------|-------------------|---------|--|--|
| PS1108 | 1/1 GN 53x32,5 | 8 pezzi |  | |
|---------------|-------------------|---------|--|--|

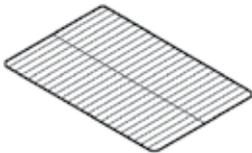
Asador para Cordero y Cerdito y Cochinillo - Acero Inox

| | | | | |
|--------------|-------------------|---------|---|--|
| SAM55 | 1/1 GN 53x32,5 | H 55 cm |  | |
|--------------|-------------------|---------|---|--|

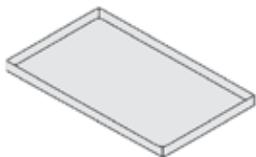
Recipientes para Bollería / Panadería

| Modelo Código | dimensiones LxP cm | notas | | |
|------------------|-----------------------|-------|--|--|
|------------------|-----------------------|-------|--|--|

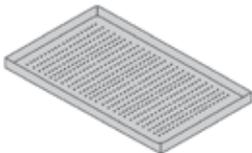
Parrilla

| | | | | |
|-------------|-------|------------|--|--|
| G64 | 60x40 | cromadas |  | |
| GX64 | | acero inox | | |

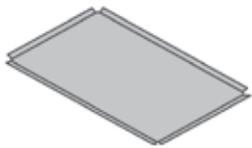
Bandeja de Aluminio - Aluminio

| | | | | |
|------------|-------|--------|--|--|
| T11 | 60x40 | 2 latl |  | |
| T12 | | H 2 cm | | |
| T14 | | H 4 cm | | |

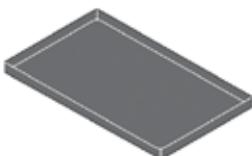
Bandeja Perforada - Aluminio

| | | | | |
|------------|-------|--------|---|--|
| T22 | 60x40 | H 2 cm |  | |
|------------|-------|--------|---|--|

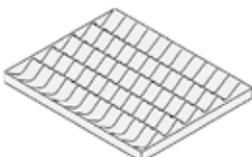
Bandeja Antiadherente, con Lados Abiertos - Aluminio Revestido con Teflón

| | | | | |
|--------------|-------------------|--------|--|--|
| ATL64 | 1/1 GN 53x32,5 | liscia |  | |
| ATF64 | | forata | | |

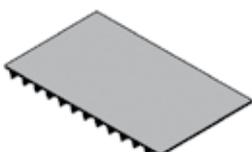
Bandeja de Chapa de Aluminio

| | | | | |
|------------|-------|--------|--|--|
| T31 | 60x40 | 2 latl |  | |
| T32 | | H 2 cm | | |
| T34 | | H 4 cm | | |

Bandeja para Barras de Pan - Aluminio

| | | | | |
|------------|-------|--------|--|--|
| T42 | 60x40 | H 2 cm |  | |
|------------|-------|--------|--|--|

Plancha de Acumulación de Calor - Aluminio Revestido con Teflón

| | | | | |
|--------------|-------|--------|--|--|
| AP064 | 60x40 | liscia |  | |
|--------------|-------|--------|--|--|

Gama de Hornos - PRIME - MEMOLIS - MINIPRO

| | | PRIME - CONTROL T | | | | | |
|--------------|---|---|---|---|--|---|---|
| | |  |  |  |  |  |  |
| | | 7 GN 1/1 | 10 GN1/1 | 7 GN2/1 | 10 GN2/1 20 GN1/1 | 20 GN1/1 | 20 GN2/1 40 GN1/1 |
| DIRECT STEAM |  | PRVGT071 | PRVGT101 | PRVGT072 | PRVGT102 | PRVGT201 | PRVGT202 |
| |  | PRVET071 | PRVET101 | PRVET072 | PRVET102 | PRVET201 | PRVET202 |
| BOILER |  | PRBGT071 | PRBGT101 | PRBGT072 | PRBGT102 | PRBGT201 | PRBGT202 |
| |  | PRBET071 | PRBET101 | PRBET072 | PRBET102 | PRBET201 | PRBET202 |

| | | PRIME - CONTROL S | | | | | |
|--------------|---|---|---|---|--|---|---|
| | |  |  |  |  |  |  |
| | | 7 GN 1/1 | 10 GN1/1 | 7 GN2/1 | 10 GN2/1 20 GN1/1 | 20 GN1/1 | 20 GN2/1 40 GN1/1 |
| DIRECT STEAM |  | PRVGS071 | PRVGS101 | PRVGS072 | PRVGS102 | PRVGS201 | PRVGS202 |
| |  | PRVES071 | PRVES101 | PRVES072 | PRVES102 | PRVES201 | PRVES202 |
| BOILER |  | PRBGS071 | PRBGS101 | PRBGS072 | PRBGS102 | PRBGS201 | PRBGS202 |
| |  | PRBES071 | PRBES101 | PRBES072 | PRBES102 | PRBES201 | PRBES202 |

MEMOLIS - CONTROL T

CONVECTION OVEN

COMBI OVEN DIRECT STEAM



4 GN 2/3

4 GN1/1

5 GN1/1

7 GN1/1

10 GN1/1



-

-

MEGT051

MEGT071

MEGT101



MEET023

MEET041

MEET051

MEET071

MEET101

MEMOLIS - CONTROL M

CONVECTION OVEN

COMBI OVEN DIRECT STEAM



4 GN 2/3

4 GN1/1

5 GN1/1

7 GN1/1

10 GN1/1



-

-

MEGM051

MEGM071

MEGM101



MEEM023

MEEM041

MEEM051

MEEM071

MEEM101

MINI PRO

CONTROL X

CONTROL S



6 GN 2/3

6 GN1/1

6 GN1/1

10 GN1/1

6 GN 2/3

6 GN1/1

6 GN1/1

10 GN1/1



-

OCVE026X

-

-

-

OCVG061S

-

-



OCEV026X

OCVE026X

OCEV061X

OCEV101X

OCEV026S

OCVE061S

OCEV061S

OCEV101S

