

HOSTELERÍA
PANADERÍA
PROFESIONAL

PROFESIONAL HOSPITALITY BAKERY

ENERO JANUARY 2016





FM INDUSTRIAL ubicada en el sur de España cuenta con más de 15.000 metros cuadrados de modernas instalaciones.

Desde nuestros comienzos, no hemos escatimado esfuerzos en la calidad de nuestros aparatos. Con el paso de los años y sin perder de vista los comienzos familiares de esta empresa, hemos evolucionado, adaptándonos a los mercados más exigentes. En la actualidad, no solo abastecemos el mercado nacional, sino que exportamos todos estos productos a 25 países, acrecentando nuestro prestigio.

Gracias a esto, gozamos del reconocimiento de miles de usuarios, así como de los profesionales del sector. Hoy nuestro mayor reto sigue siendo las necesidades de nuestros clientes. Su satisfacción y su tranquilidad siguen siendo los motores que nos empujan a seguir adelante.

INDUSTRIAL FM located in southern Spain it has more than 15,000 square meters of modern facilities. Since the beginning, we have spared no effort to improve the quality of our appliances. Over the years without losing sight of the family ties of our company, we have evolved, adapting to the most demanding markets. At present, we supply not only the domestic market but also we export FM INDUSTRIAL products to 25 countries, increasing our reputation each day.

Thanks to all this efforts, we enjoy the recognition of thousands of users of the professional industry. Today our greatest challenge remains the needs of our customers. Your satisfaction and tranquility is our engine that pushes us to move forward.





TODO LO QUE QUIERO...

ALL WHAT I WANT...



CARNES

MEAT

Asados tradicionales, a la parrilla o braseados.

El resultado será de carnes tiernas y succulentas sin necesidad de estar vigilando la cocción.

Traditional roasted, grilled or braised meat.

The result will be tender and succulent meat without having to be present.



VERDURAS

VEGETABLES

Hortalizas, verduras y guarniciones conservando todas sus propiedades nutricionales.

Vegetables and garnishes retaining all its nutritional properties.



MARISCOS Y PESCADOS

SEAFOOD AND FISH

Con los diferentes métodos de cocción un resultado perfecto de color, sabor y presentación.

With the different methods of cooking for a perfect color, taste and presentation.



AVES

BIRDS

Doradas y jugosas, adaptando cada proceso a sus necesidades.

Golden and meatly, adapting each process to your needs.

TODO LO QUE QUIERO...

ALL WHAT I WANT...



PANADERIA, PASTELERIA, REPOSTERIA BAKERY, PASTRY, CONFECTIONERY

Cocciones uniformes en todas las bandejas con un óptimo resultado.

Absolute uniformity on all trays spongy with optimum results.



HUEVOS, TORTILLAS EGGS, TORTILLAS

Jugoso en el interior y crujientes por fuera, dorado perfecto.

Juicy inside and crispy on the outside, perfect golden colour.



COCCIÓN BAJA TEMPERATURA LOW TEMPERATURE COOKING

El futuro de la cocina, cuidando la temperatura en el corazón del producto.

The future of the kitchen, taking care of the core temperature of the product.



REGENERACIÓN REGENERATION

Olvídese del sabor recalentado, seleccione la temperatura al tipo de servicio deseado.

Forget the reheated taste, select the temperature to the desired type of service.

MÁS VALOR...

MORE VALUE



JUNTA EMBUTIDA

REMOVABLE DOOR GASKET

Sistema que aumenta considerablemente la vida de la junta y proporciona un cierre hermético impidiendo la fuga de calor entre la cámara de cocción y la puerta del horno.

System that significantly increases seal life, provides the escape of heat from the oven, and hermetically close the door.



REFUERZO BISAGRAS

HINGE REINFORCEMENT

Componente exclusivo de FM que transmite la presión de las bisagras a la estructura del horno, haciendo de este un componente fiable y duradero.

FM exclusive component that transmits the pressure to the hinge structure inside of the oven, making reliable and durable this component.



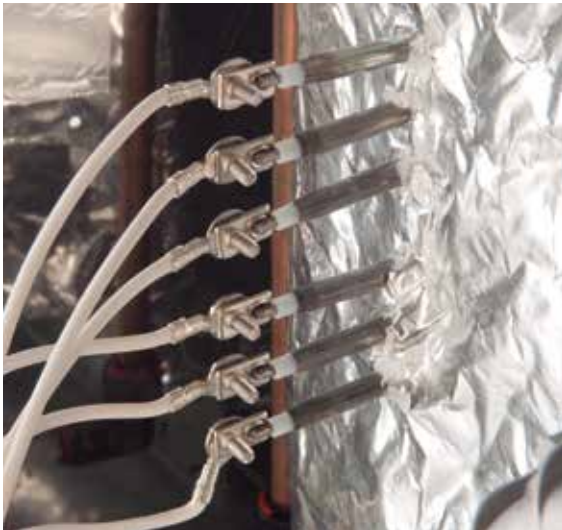
AISLANTE ALTA DENSIDAD

HIGH DENSITY INSULATION

Proporciona más eficiencia energética y mayor estabilidad térmica, reduciendo los ciclos de trabajo del termostato y extendiendo su vida útil.

It provides more energy efficiency and increased thermal stability, reducing cooking/baking cycle periods and extending thermostat and components life time.

MÁS VALOR... MORE VALUE



CONEXIONADO ELÉCTRICO DE SEGURIDAD

SAFETY ELECTRICAL CONNECTIONS

Acoplamiento del cableado de fuerza mediante tornillos, asegurándonos una conexión perfecta y evita uniones de baja calidad.

Coupling power wiring by screws, ensuring a perfect connection and prevents low-quality joints.



VIDRIO BAJO EMISIVO

LOW EMISSION CRISTALS

Esta característica del vidrio que incorporamos permite reducir las pérdidas de energía de la cámara de cocción y una manipulación segura de la puerta del horno al disminuir la temperatura del vidrio exterior.

This feature allows the incorporated glass decrease energy losses of the cooking cycle and safe manipulation of the oven door by lowering the temperature of the outer glass.



ESQUINAS INTERIORES REDONDEADAS

ROUNDED INSIDE CORNERS

Permiten una circulación del aire homogénea y facilitan la limpieza de la cámara.

Allow uniform air circulation and facilitate cleaning of the chamber, complying the HACCP norms.

Indice

Index



SERIE series **RX**

PÁGINAS pages **10 - 20**



SERIE series **M**

PÁGINAS pages **21 - 29**



SERIE series **RXB**

PÁGINAS pages **30 - 41**



SERIE series **F**

PÁGINAS pages **42 - 51**



SERIE series **ST**

PÁGINAS pages **52 - 79**



SERIE series **PIZZA**

PÁGINAS pages **80 - 87**



SERIE series **RG**

PÁGINAS pages **88 - 95**



FERMENTADORAS proofers

PÁGINAS pages **96 - 97**



TOSTADORES toasters

PÁGINAS pages **98 - 101**



GRILL

PÁGINAS pages **102 - 105**



ACCESORIOS accessories

PÁGINAS pages **106 - 111**



SERIE RX



SERIE RX RX-203

3 X 340 X 240 mm.

3 x Gn 1/2



2.250 W



250° C



22 Kg.



230 V / 50Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|---|--|
| ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)360x(D)290x(H)260 mm
<i>cooking chamber dimension</i> | ● POTENCIA: 2.250 W
<i>power</i> |
| ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)500x(D)560x(H)455 mm
<i>external dimension</i> | ● TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C
<i>max temperature</i> |
| ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
<i>distance between trays</i> | ● PESO: 22 Kg.
<i>weight</i> |
| ● CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO <i>single phase connection</i> | ● VOLTAJE: 230 V - 50 Hz.
<i>Voltage</i> |
| ● DOTACIÓN: 3 Bandejas aluminio perforadas
<i>including: 3 perforated aluminium tray</i> | |

EQUIPAMIENTO equipment

- Temporizador 0-60 min. + modo continuo *timer 0-60 min. + continuous function.*
- Termostato seguridad *Safety thermostat*

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- HUMIFICADOR: 125 €
humidifier

PVP rrp RX-203

580 €

4 X 430 X 340 mm.



3.100 W



250° C



34 Kg.



230 V / 50Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)450x(D)340x(H)345 mm
<i>cooking chamber dimension</i> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)590x(D)675x(H)540 mm
<i>external dimension</i> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
<i>distance between trays</i> ● CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO <i>single phase connection</i> ● DOTACIÓN: 4 Bandejas aluminio perforadas
<i>including: 4 perforated aluminium tray</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 3100 W
<i>power</i> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C
<i>max temperature</i> ● PESO: 34 Kg.
<i>weight</i> ● VOLTAJE: 230 V - 50 Hz.
<i>Voltage</i> |
|--|--|

EQUIPAMIENTO equipment

- Temporizador 0-60 min. + modo continuo *timer 0-60 min. + continuous function.*
- Apertura reversible modelo (puerta lateral) *Reversible opening door (side door model) (RXL)*
- Termostato seguridad *Safety thermostat*

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- | | | |
|-----------------------|---|---------------------|
| ● GRILL 1,4 kW: 260 € | ● HUMIFICADOR: 125 €
<i>humidifier</i> | ● KIT GN 2/3: 140 € |
|-----------------------|---|---------------------|

PVP rrp RX-304

PVP rrp RXL-304

670 €

730 €

SERIE RX RX-384

4 X 430 X 340 mm.



3.200 W



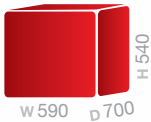
250° C



35 Kg.



230 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)450x(D)370x(H)345 mm
<i>cooking chamber dimension</i> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)590x(D)700x(H)540 mm
<i>external dimension</i> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
<i>distance between trays</i> ● CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO <i>single phase connection</i> ● DOTACIÓN: 4 Bandejas aluminio perforadas
<i>including: 4 perforated aluminium tray</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 3.200 W
<i>power</i> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C
<i>max temperature</i> ● PESO: 35 Kg.
<i>weight</i> ● VOLTAJE: 230 V - 50/60 Hz.
<i>Voltage</i> |
|--|--|

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Temporizador 0-60 min. + modo continuo
<i>timer 0-60 min. + continuous function.</i> ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> ● Apertura reversible modelo (puerta lateral)
<i>Reversible opening door (side door model) (RXL)</i> |
|---|---|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- | | | |
|-----------------------|---|---------------------|
| ● GRILL 1,4 kW: 260 € | ● HUMIFICADOR: 125 €
<i>humidifier</i> | ● KIT GN 2/3: 140 € |
|-----------------------|---|---------------------|

PVP rrp **RX-384**

PVP rrp **RXL-384**

950 €

990 €



3.100 W.



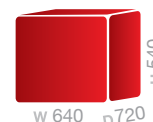
250° C



36 Kg



230 V / 50Hz



CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)500x(D)410x(H)345 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)640x(D)720x(H)540 mm
external dimension
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
distance between trays
- CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO *single phase connection*
- DOTACIÓN: 4 Parrillas
including: 4 wire rack

- POTENCIA: 3.100 W.
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C
max temperature
- PESO: 36 Kg.
weight
- VOLTAJE: 230 V - 50/60 Hz.
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

- Temporizador 0-60 min. + modo continuo
timer 0-60 min. + continuous function.
- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Lámpara interior *Halogen chamber light*
- Apertura reversible modelo (puerta lateral)
Reversible opening door (side door model) (RXL)

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- GRILL 1,4 kW: 260 €
- HUMIFICADOR: 125 €
humidifier
- KIT GN 2/3: 140 €

PVP rrp **RX-424**

PVP rrp **RXL-424**

795 €

845 €

SERIE RX RX-484

4 X 480 X 340 mm.



3.700 W.



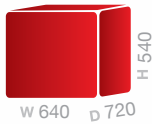
250° C



36 Kg



230 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)500x(D)365x(H)345 mm
<i>cooking chamber dimension</i> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)640x(D)720x(H)540 mm
<i>external dimension</i> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
<i>distance between trays</i> ● CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO <i>single phase connection</i> ● DOTACIÓN: 4 Parrillas
<i>including: 4 wire rack</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 3.700 W
<i>power</i> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C
<i>max temperature</i> ● PESO: 36 Kg.
<i>weight</i> ● VOLTAJE: 230 V - 50/60 Hz.
<i>Voltage</i> |
|---|--|

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Temporizador 0-60 min. + modo continuo
<i>timer 0-60 min. + continuous function.</i> ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> |
|---|---|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- | | | |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● GRILL 1,4 kW: 160 € | <ul style="list-style-type: none"> ● HUMIFICADOR: 125 €
<i>humidifier</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● KIT GN 2/3: 140 € |
|---|--|---|

PVP rrp RX-484

975 €



3.700 W.



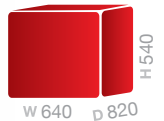
250° C



39 Kg



230 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)500x(D)470x(H)345 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)640x(D)820x(H)540 mm
external dimension
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
distance between trays
- CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO *single phase connection*
- DOTACIÓN: 4 Parrillas
including: 4 wire rack

- POTENCIA: 3.700 W
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C
max temperature
- PESO: 39 Kg.
weight
- VOLTAJE: 230 V - 50/60 Hz.
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

- Temporizador 0-60 min. + modo continuo
timer 0-60 min. + continuous function.
- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Micro de puerta *Door safety switch*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Lámpara interior *Halogen chamber light*
- Inversor de giro *Reversing gear*
- Apertura reversible modelo (puerta lateral)
Reversible opening door (side door model) (RXL)

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- GRILL 1,4 kW: 260 €
- HUMIFICADOR: 125 €
humidifier
- KIT GN 2/3: 140 €

PVP rrp **RX-584**

1.020 €

PVP rrp **RXL-584**

1.070 €

SERIE RX

RX-603

3 X 600 X 400 mm.



3.900 W.



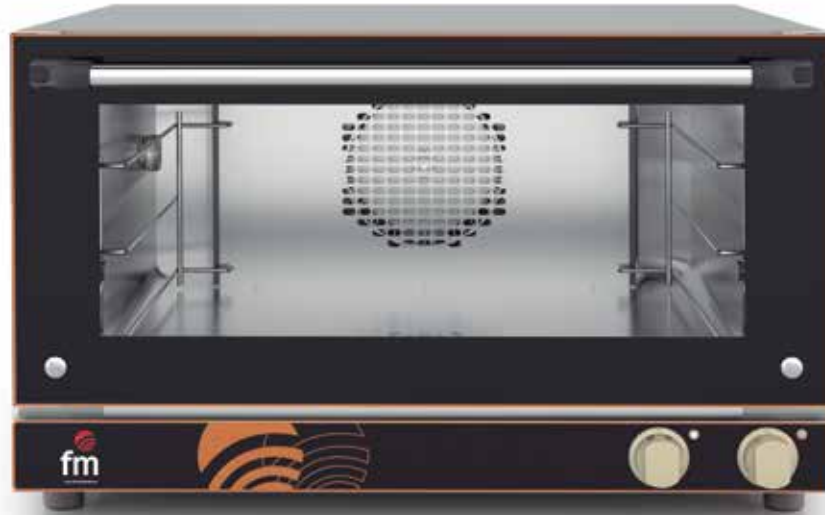
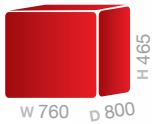
250° C



39 Kg.



230 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)620x(D)450(H)270 mm
<i>cooking chamber dimension</i> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)760x(D)800x(H)465 mm
<i>external dimension</i> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
<i>distance between trays</i> ● CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO <i>single phase connection</i> ● DOTACIÓN: 3 Parrillas
<i>including: 3 wire rack</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 3.900 W
<i>power</i> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C
<i>max temperature</i> ● PESO: 39 Kg.
<i>weight</i> ● VOLTAJE: 230 V - 50/60 Hz.
<i>Voltage</i> |
|--|--|

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Temporizador 0-60 min. + modo continuo
<i>timer 0-60 min. + continuous function.</i> ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> ● Inversor de giro <i>Reversing gear</i> ● Apertura reversible modelo (puerta lateral)
<i>Reversible opening door (side door model) (RXL)</i> |
|---|---|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- | | | |
|-----------------------|---|---------------------|
| ● GRILL 2,2 kW: 260 € | ● HUMIFICADOR: 125 €
<i>humidifier</i> | ● KIT GN 1/1: 140 € |
|-----------------------|---|---------------------|

PVP rrp RX-603

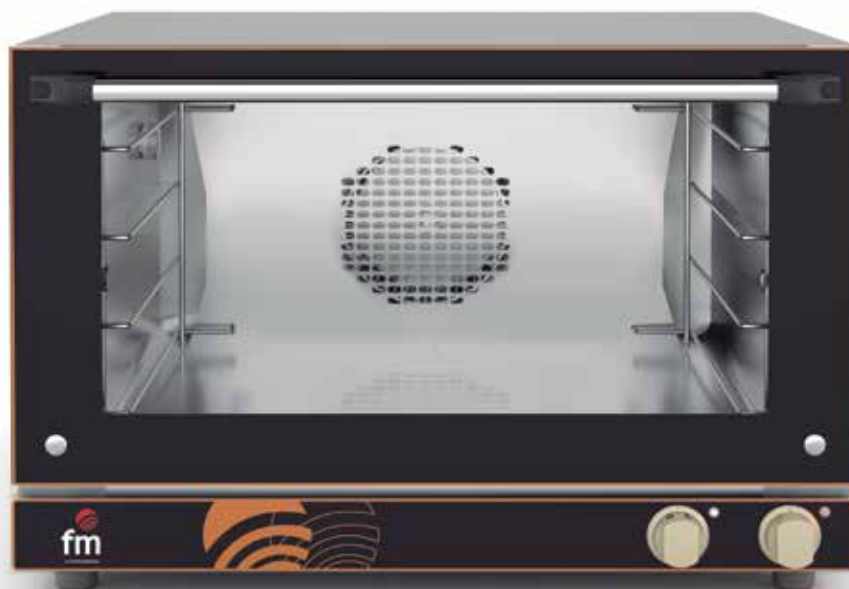
PVP rrp RXL-603

1.270 €

1.350 €

SERIE RX RX-604

4 X 600 X 400 mm.



5.700 W



250° C



42 Kg



400/230 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)620x(D)450(H)350 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)760x(D)800x(H)545 mm
external dimension
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
distance between trays
- CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T / Monofásica 3p + n + e
three phase / single phase
- DOTACIÓN: 4 Parrillas
including: 4 wire rack

- POTENCIA: 3.900 W
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C
max temperature
- PESO: 39 Kg.
weight
- VOLTAJE: 230 V - 50/60 Hz.
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

- Temporizador 0-60 min. + modo continuo
timer 0-60 min. + continuous function.
- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Micro de puerta *Door safety switch*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Lámpara interior *Halogen chamber light*
- Inversor de giro *Reversing gear*

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- GRILL 2,2 kW: 260 €
- HUMIFICADOR: 125 €
humidifier
- KIT GN 1/1: 140 €

PVP rrp RX-604

1.430 €

SERIE RX RX-604-PLUS

4 X 600 X 400 mm.



6.300 W



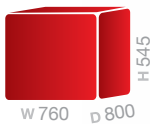
250° C



48 Kg



400/230 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)620x(D)450(H)350 mm
<i>cooking chamber dimension</i> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)760x(D)800x(H)545 mm
<i>external dimension</i> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
<i>distance between trays</i> ● CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T / Monofásica 3p + n + e
<i>three phase / single phase</i> ● DOTACIÓN: 4 Parrillas
<i>including: 4 wire rack</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 6.300 W
<i>power</i> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C
<i>max temperature</i> ● PESO: 48 Kg.
<i>weight</i> ● VOLTAJE: 400/230 V / 50-60 Hz
<i>Voltage</i> |
|--|---|

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Temporizador 0-60 min. + modo continuo
<i>timer 0-60 min. + continuous function.</i> ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> ● Inversor de giro <i>Reversing gear</i> ● Apertura reversible modelo (puerta lateral)
<i>Reversible opening door (side door model) (RXL)</i> |
|---|---|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- | | | |
|--------------------------------------|---|---------------------|
| ● GRILL 2,2 kW: 260 €
<i>gril</i> | ● HUMIFICADOR: 125 €
<i>humidifier</i> | ● KIT GN 1/1: 140 € |
|--------------------------------------|---|---------------------|

PVP rrp **RX-604-PLUS**

PVP rrp **RXL-604-PLUS**

1.650 €

1.710 €



SERIE M

SERIE M

ME-384

4 X 430 X 340 mm.



3.200 W



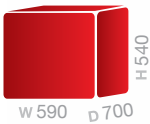
260° C



35 Kg.



230 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)450x(D)370x(H)345 mm
<i>cooking chamber dimension</i> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)590x(D)700x(H)540 mm
<i>external dimension</i> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
<i>distance between trays</i> ● CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO <i>single phase connection</i> ● DOTACIÓN: 4 Bandejas aluminio perforadas
<i>including: 4 perforated aluminium tray</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 3.200 W
<i>power</i> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 260° C
<i>max temperature</i> ● PESO: 35 Kg.
<i>weight</i> ● VOLTAJE: 230 V / 50-60 Hz
<i>Voltage</i> |
|--|---|

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> ● Inversor de giro <i>Reversing gear</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Conexión agua ¾ <i>Water connection ¾</i> ● Humedad regulable 0-100% <i>Adjustable humidity 0% – 100 %</i> ● 99 Programas con tres fases cada uno <i>99 programs with three phases each</i> ● Precalentamiento automatico <i>Automatic pre-heating system</i> ● Apertura reversible modelo (puerta lateral)
<i>Reversible opening door (side door model) (RXL)</i> |
|--|--|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

KIT GN 2/3: 140 €

PVP rrp ME-384

PVP rrp ME-384-L

1.225 €

1.260 €



3.100 W



260° C



36 Kg.



230 V - 50 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)500x(D)410x(H)345 mm
<i>cooking chamber dimension</i> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)640x(D)720x(H)540 mm
<i>external dimension</i> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
<i>distance between trays</i> ● CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO <i>single phase connection</i> ● DOTACIÓN: 4 Parrillas
<i>including: 4 wire rack</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 3.200 W
<i>power</i> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 260° C
<i>max temperature</i> ● PESO: 35 Kg.
<i>weight</i> ● VOLTAJE: 230 V / 50 Hz
<i>Voltage</i> |
|---|--|

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Conexión agua ¾ <i>Water connection ¾</i> ● Humedad regulable 0-100% <i>Adjustable humidity 0% - 100 %</i> ● 99 Programas con tres fases cada uno <i>99 programs with three phases each</i> ● Precalentamiento automatico <i>Automatic pre-heating system</i> ● Apertura reversible modelo (puerta lateral)
<i>Reversible opening door (side door model) (RXL)</i> |
|--|--|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- KIT GN 2/3: 140 €

PVP rrp ME-424

PVP rrp ME-424-L

1.130 €

1.180 €

SERIE M

M-603

3 X 600 X 400 mm.



3.900 W.



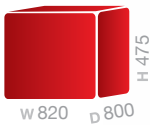
250° C



42 Kg.



230 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)680x(D)450x(H)280 mm
<i>cooking chamber dimension</i> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)820x(D)800x(H)475 mm
<i>external dimension</i> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
<i>distance between trays</i> ● CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO <i>single phase connection</i> ● DOTACIÓN: 3 Parrillas
<i>including: 3 wire rack</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 3.900 W
<i>power</i> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C
<i>max temperature</i> ● PESO: 42 Kg.
<i>weight</i> ● VOLTAJE: 230 V / 50-60 Hz
<i>Voltage</i> |
|---|---|

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Temporizador 0-60 min. + modo continuo
<i>timer 0-60 min. + continuous function.</i> ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> ● Inversor de giro <i>Reversing gear</i> ● Apertura reversible modelo (puerta lateral)
<i>Reversible opening door (side door model) (RXL)</i> |
|---|---|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- HUMIFICADOR: 125 €
humidifier

PVP rrp M-603

PVP rrp M-603-L

1.330 €

1.370 €



3.900 W.



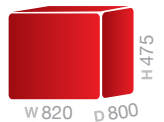
260° C



42 Kg.



230 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)680x(D)450x(H)280 mm
<i>cooking chamber dimension</i> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)820x(D)800x(H)475 mm
<i>external dimension</i> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
<i>distance between trays</i> ● CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO <i>single phase connection</i> ● DOTACIÓN: 3 Parrillas
<i>including: 3 wire rack</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 3.900 W
<i>power</i> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 260° C
<i>max temperature</i> ● PESO: 42 Kg.
<i>weight</i> ● VOLTAJE: 230 V / 50-60 Hz
<i>Voltage</i> |
|---|---|

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> ● Inversor de giro <i>Reversing gear</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Conexión agua ¾ <i>Water connection ¾</i> ● Humedad regulable 0-100% <i>Adjustable humidity 0% – 100 %</i> ● 99 Programas con tres fases cada uno <i>99 programs with three phases each</i> ● Precalentamiento automatico <i>Automatic pre-heating system</i> ● Apertura reversible modelo (puerta lateral)
<i>Reversible opening door (side door model) (RXL)</i> |
|--|--|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- KIT GN 1/1: 140 €

PVP rrp ME-603

PVP rrp ME-603-L

1.545 €

1.600 €

SERIE M

M-604-PLUS

4 X 600 X 400 mm.



6.300 W



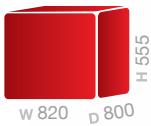
250° C



51 Kg.



400/230 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)680x(D)450x(H)360 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)820x(D)800x(H)555 mm
external dimension
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
distance between trays
- CONEXIÓN: Trifasica 3F+N+T / Monofasica 3p + n + e
three phase / single phase
- DOTACIÓN: 4 Parrillas
including: 4 wire rack

- POTENCIA: 6.300 W
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C
max temperature
- PESO: 51 Kg.
weight
- VOLTAJE: 400/230 V / 50-60 Hz
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

- Temporizador 0-60 min. + modo continuo
timer 0-60 min. + continuous function.
- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Micro de puerta *Door safety switch*

- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Lámpara interior *Halogen chamber light*
- Inversor de giro *Reversing gear*
- Apertura reversible modelo (puerta lateral)
Reversible opening door (side door model) (RXL)

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- HUMIFICADOR: 125 €
humidifier

PVP rrp M-604-PLUS

PVP rrp M-604-PLUS -L

1.770 €

1.820 €

SERIE M ME-604-PLUS

4 X 600 X 400 mm.



6.300 W



260° C



51 Kg.



400/230 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)680x(D)450x(H)360 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)820x(D)800x(H)555 mm
external dimension
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
distance between trays
- CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T / Monofásica 3p + n + e
three phase / single phase
- DOTACIÓN: 4 Parrillas
including: 4 wire rack

- POTENCIA: 6.300 W
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 260° C
max temperature
- PESO: 51 Kg.
weight
- VOLTAJE: 400/230 V / 50-60 Hz
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Micro de puerta *Door safety switch*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Lámpara interior *Halogen chamber light*
- Inversor de giro *Reversing gear*
- Conexión agua % *Water connection %*
- Humedad regulable 0-100% *Adjustable humidity 0% – 100 %*
- 99 Programas con tres fases cada uno *99 programs with three phases each*
- Precalentamiento automático *Automatic pre-heating system*
- Apertura reversible modelo (puerta lateral) *Reversible opening door (side door model) (RXL)*

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- KIT GN 1/1: 140 €

PVP rrp ME-604-PLUS

PVP rrp ME-604-PLUS-L

2.010 €

2.060 €

SERIE M

MP-603

3 X 600 X 400 mm.



3.300 W.



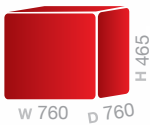
250° C



35 Kg.



230 V / 50 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)620x(D)450x(H)270 mm
<i>cooking chamber dimension</i> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)760x(D)760x(H)465 mm
<i>external dimension</i> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
<i>distance between trays</i> ● CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO <i>single phase connection</i> ● DOTACIÓN: 3 Parrillas
<i>including: 3 wire rack</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 3.300 W
<i>power</i> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C
<i>max temperature</i> ● PESO: 35 Kg.
<i>weight</i> ● VOLTAJE: 230 V / 50 Hz
<i>Voltage</i> |
|---|--|

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Temporizador 0-60 min. + modo continuo
<i>timer 0-60 min. + continuous function.</i> ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> |
|---|---|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- | | | |
|--------------------------------------|---|---------------------|
| ● GRILL 2,2 kW: 260 €
<i>gril</i> | ● HUMIFICADOR: 125 €
<i>humidifier</i> | ● KIT GN 1/1: 140 € |
|--------------------------------------|---|---------------------|

PVP rrp MP-603

1.200 €



3.800 W



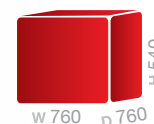
250° C



44 Kg.



230 V / 50 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)620x(D)450x(H)350 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)760x(D)760x(H)540 mm
external dimension
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
distance between trays
- CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO *single phase connection*
- DOTACIÓN: 4 Parrillas
including: 4 wire rack

- POTENCIA: 3.300 W
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C
max temperature
- PESO: 44 Kg.
weight
- VOLTAJE: 230 V / 50 Hz
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

- Temporizador 0-60 min. + modo continuo
timer 0-60 min. + continuous function.
- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Micro de puerta *Door safety switch*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Lámpara interior *Halogen chamber light*

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- GRILL 2,2 kW: 260 €
gril
- HUMIFICADOR: 125 €
humidifier
- KIT GN 1/1: 140 €

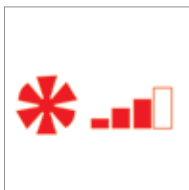
PVP rrp MP-604

1.275 €

SMART CONTROL SYSTEM V7

TOUCH SCREEN V7

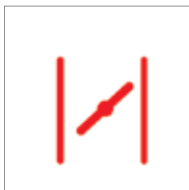




FAN CONTROL FAN CONTROL

Velocidad Regulable en 10 niveles: Le permite adaptar la velocidad del motor a cada tipo de cocción , logrando unos resultados excelentes en el acabado.

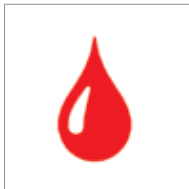
Adjustable speed up to 10 levels. Fans with variable speed that lets the user adjust its speed to every cooking and food type in each achieving excellent final results.



STEAM CONTROL STEAM CONTROL

Salida de vapor controlada: Con este sistema puede programar la apertura y cierre de la válvula de la salida de vapor, permitiendo extraer ó mantener la humedad acumulada en la cámara de cocción para conseguir el acabado deseado en el producto.

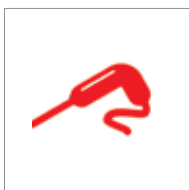
Controlled steam opening system. Its allow the user to program the opening / closing valve to extract or maintain the accumulated generated steam in the cooking chamber to achieve the desired finishing of the products.



CLIMA CONTROL CLIMA CONTROL

Con el sistema de Clima Control podrá obtener el grado de humedad ideal en el interior del horno para obtener la máxima jugosidad de los alimentos.

With the Climate Control system, humidity can be controlled with precision in the chamber for maximum juiciness of foods.



SONDA CORAZÓN CORE PROBE

Podrá obtener en todo momento una lectura perfecta de la temperatura en el interior del alimento, alcanzando siempre el mismo acabado sin importar el tamaño del mismo.

Thanks to the cooking probe could be obtained at all times a uniform temperature inside of the food, always obtaining the same cooking results.



DELTA T DELTA T

Con este sistema podra realizar una coccion con un diferencial de temperatura entre el interior del producto y la cámara del horno, especialmente indicado para alimentos de gran tamaño.

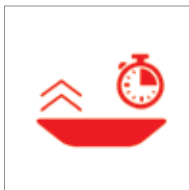
Thanks to this feature cooking with "delta T", can be used to determine the temperature between the chamber and core probe. Particularly recommended for low temperature and long cooking times, suitable for large food.



AUTOCLEAN AUTOCLEAN

Sistema que le permite elegir entre 3 programas de lavado en función del grado de suciedad del horno. Consiga una higiene perfecta, ahorrando tiempo comparando con una limpieza manual.

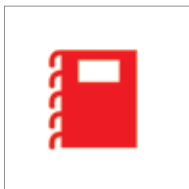
This system allows you to choose between three cleaning programs depending on dirty the oven. It allows you to get perfect hygiene, saving time comparing with manual cleaning.



REGENERACIÓN REGENERATION

Regenere todo tipo de alimento manteniendo sus propiedades y texturas.

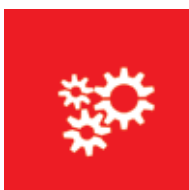
Our regenerating system keeps all properties and textures of all types of food..



RECETARIO RECIPES

Todos nuestros hornos con Smart System V7" incluyen un recetario con imágenes y recetas ya preestablecidas de serie. Este recetario permite ser editado para adaptarlo a cada tipo de cliente.

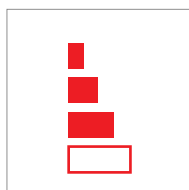
All our devices with Smart System V7" includes a predetermined cookbook with recipes and pictures. This recipe can be edited to suit every type of customer.



AJUSTES SETTINGS

Nuestro Smart System permite adaptar el funcionamiento de cada horno a las necesidades de cada cliente, pudiendo realizar modificaciones sobre los parámetros una vez instalado el horno.

Smart System allows the chefs of each device to modify any characteristics, make changes on every determinate parameters.



FASES DE COCCIÓN COOKING PHASES

Con la programación por fases podra configurar cocciones con diferentes temperaturas y humedad en cada periodo.

You can configure cooking phases with different temperatures, humidity, and time in each phases. In this way you can achieve the desired level of termination, and color uniformity.



SERIE RXB



SERIE RXB

RXB-606

6 X 600 X 400 mm.

6 x GN 1/1



9.100 W



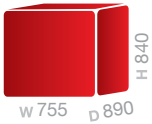
250° C



90 Kg.



400 V - 50/60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)490x(D)655x(H)630 mm
<i>cooking chamber dimension</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 9.100 W
<i>power</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)755x(D)890x(H)840 mm
<i>external dimension</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C
<i>max temperature</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
<i>distance between trays</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● PESO: 90 Kg.
<i>weight</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> ● CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T
<i>3p + n + e three phase</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz
<i>Voltage</i> |

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Temporizador 0-120 min. + modo continuo
<i>timer 0-60 min. + continuous function.</i> ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> ● Inversor de giro <i>Reversing gear</i> ● Conexión agua ¾ <i>Water connection ¾</i> ● Humedad regulable 0-100% <i>Adjustable humidity 0% - 100 %</i> ● Vidrio abatible para limpieza <i>Folding inner glass for cleaning</i> |
|--|---|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €
change opening door

PVP rrp RXB-606

3.425 €

SERIE RXB

RXB-606-V7

6 X 600 X 400 mm.

6 x GN 1/1



9.100 W



270° C



92 Kg.



400 V - 50/60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)490x(D)655x(H)630 mm
<i>cooking chamber dimension</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 9.100 W
<i>power</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)815x(D)890x(H)840 mm
<i>external dimension</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
<i>max temperature</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
<i>distance between trays</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● PESO: 92 Kg.
<i>weight</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> ● CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T
<i>3p + n + e three phase</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz
<i>Voltage</i> |

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT color touch screen ● Humedad regulable 0% - 100% Adjustable humidity 0% - 100 % ● Modalidad de coccion delta t. (Opcional) Delta t cooking mode (Option) ● Apertura valvula de vapor programable Programmable steam valve ● 99 Programas de coccion con 6 fases 6 steps cooking 99 programs ● Pre calentamiento automático Automatic pre-heating ● Enfriamiento automático Automatic cooling system ● Alarma fin de ciclo Cycle end alarm | <ul style="list-style-type: none"> ● Micro de puerta Door safety switch ● Termostato de seguridad Safety thermostat ● Motor con doble velocidad Double speed fan ● Lámpara interior Halogen chamber light ● Conexión agua ¾ Water connection ¾ ● Vidrio abatible para limpieza Folding inner glass for cleaning ● Inversor de giro Reversing gear ● Regeneración de alimentos Food regeneration ● Recetario Recipe library |
|--|---|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- | | | |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €
<i>change opening door</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● LAVADO AUTOMATICO: 690 €
<i>automatic washing</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Sonda pincho: 210 €
<i>core probe</i> |
|--|---|---|

PVP rrp RXB-606-SMART-V7

4.440 €

SERIE RXB

RXB-606-GAS

6 X 600 X 400 mm.

6 x GN 1/1



400 W



13,5 kW_11620 Kcal/h



250° C



104 Kg.



220 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)490x(D)655x(H)630 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)815x(D)890x(H)975 mm
external dimension
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
distance between trays
- CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO *single phase connection*
- DIAMETRO SALIDA GASES: 150 mm.
diameter chimney: 150 mm.

- POTENCIA: 400 W
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C
max temperature
- PESO: 104 Kg.
weight
- VOLTAJE: 230 V / 50-60 Hz
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

- Temporizador 0-120 min. + modo continuo
timer 0-120 min. + continuous function.
- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Micro de puerta *Door safety switch*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Lámpara interior *Halogen chamber light*
- Inversor de giro *Reversing gear*
- Conexión agua ¾ *Water connection ¾*
- Humedad regulable 0-100% *Adjustable humidity 0% – 100 %*
- Vidrio abatible para limpieza *Folding inner glass for cleaning*
- Modo ECO *Eco mode*

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €
change opening door

PVP rrp RXB-606-GAS

5.060 €

SERIE RXB

RXB-606-GAS-V7



6 X 600 X 400 mm.

6 x GN 1/1



400 W



13,5 kW_11620 Kcal/h



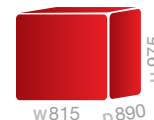
270° C



104 Kg.



230 V - 50/60 Hz



w815 d890 H 975

CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)490x(D)655x(H)630 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)815x(D)890x(H)975 mm
external dimension
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
distance between trays
- CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO *single phase connection*
- DIAMETRO SALIDA GASES: 150 mm.
diameter chimney: 150 mm.
- POTENCIA: 400 W
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
max temperature
- PESO: 104 Kg.
weight
- VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

- Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT color touch screen
- Humedad regulable 0% - 100% *Adjustable humidity 0% - 100 %*
- Modalidad de coccion delta t. (Opcional) *Delta t cooking mode (Option)*
- Apertura valvula de vapor programable *Programmable steam valve*
- 99 Programas de coccion con 6 fases 6 steps cooking 99 programs
- Pre calentamiento automático *Automatic pre-heating*
- Enfriamiento automático *Automatic cooling system*
- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Micro de puerta *Door safety switch*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Motor con doble velocidad *Double speed fan*
- Lámpara interior *Halogen chamber light*
- Conexión agua ¾ *Water connection ¾*
- Vidrio abatible para limpieza *Folding inner glass for cleaning*
- Inversor de giro *Reversing gear*
- Regeneración de alimentos *Food regeneration*
- Recetario *Recipe library*

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €
change opening door
- LAVADO AUTOMATICO: 690 €
automatic washing
- Sonda pincho: 210 €
core probe

PVP rrp RXB-606-V7

6.560 €

SERIE RXB

RXB-610

10 X 600 X 400 mm.

10 x GN 1/1



13.650 W



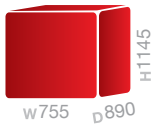
250° C



109 Kg.



400 V - 50/60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)490x(D)655x(H)935 mm
<i>cooking chamber dimension</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 13.650 W
<i>power</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)755x(D)890x(H)1145 mm
<i>external dimension</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C
<i>max temperature</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
<i>distance between trays</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● PESO: 109 Kg.
<i>weight</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> ● CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T
<i>3p + n + e three phase</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz
<i>Voltage</i> |

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Temporizador 0-120 min. + modo continuo
<i>timer 0-120 min. + continuous function.</i> ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> ● Inversor de giro <i>Reversing gear</i> ● Conexión agua $\frac{3}{4}$ <i>Water connection $\frac{3}{4}$</i> ● Humedad regulable 0-100% <i>Adjustable humidity 0% - 100 %</i> ● Vidrio abatible para limpieza <i>Folding inner glass for cleaning</i> |
|---|---|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €
change opening door

PVP rrp RXB-610

4.800 €

SERIE RXB

RXB-610-V7



10 X 600 X 400 mm.

10 x GN 1/1



13.650 W



270° C



112 Kg.



400 V - 50/60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)490x(D)655x(H)935 mm
<i>cooking chamber dimension</i> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)815x(D)890x(H)1145 mm
<i>external dimension</i> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
<i>distance between trays</i> ● CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T
<i>3p + n + e three phase</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 13.650 W
<i>power</i> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
<i>max temperature</i> ● PESO: 112 Kg.
<i>weight</i> ● VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz
<i>Voltage</i> |
|---|---|

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT color touch screen ● Humedad regulable 0% - 100% Adjustable humidity 0% - 100 % ● Modalidad de cocción delta t. (Opcional) Delta t cooking mode (Option) ● Apertura valvula de vapor programable Programmable steam valve ● 99 Programas de cocción con 6 fases 6 steps cooking 99 programs ● Precalentamiento automático Automatic pre-heating ● Enfriamiento automático Automatic cooling system ● Alarma fin de ciclo Cycle end alarm | <ul style="list-style-type: none"> ● Micro de puerta Door safety switch ● Termostato de seguridad Safety thermostat ● Motor con doble velocidad Double speed fan ● Lámpara interior Halogen chamber light ● Conexión agua ¾ Water connection ¾ ● Vidrio abatible para limpieza Folding inner glass for cleaning ● Inversor de giro Reversing gear ● Regeneración de alimentos Food regeneration ● Recetario Recipe library |
|---|---|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- | | | |
|---|--|--|
| ● CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €
<i>change opening door</i> | ● LAVADO AUTOMÁTICO: 690 €
<i>automatic washing</i> | ● Sonda pincho: 210 €
<i>core probe</i> |
|---|--|--|

PVP rrp RXB-610-V7

5.650 €

SERIE RXB

RXB-610-GAS

10 X 600 X 400 mm.

10 x GN 1/1



600 W



18 kW_15480 Kcal/h



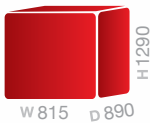
250° C



127 Kg.



230 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)490x(D)655x(H)935 mm
<i>cooking chamber dimension</i> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)815x(D)890x(H)1290 mm
<i>external dimension</i> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
<i>distance between trays</i> ● CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO <i>single phase connection</i> ● DIAMETRO SALIDA GASES: 150 mm.
<i>diameter chimney: 150 mm.</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 600 W
<i>power</i> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C
<i>max temperature</i> ● PESO: 127 Kg.
<i>weight</i> ● VOLTAJE: 230 V / 50-60 Hz
<i>Voltage</i> |
|--|--|

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Temporizador 0-120 min. + modo continuo
<i>timer 0-120 min. + continuous function.</i> ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> ● Inversor de giro <i>Reversing gear</i> ● Conexión agua ¾ <i>Water connection ¾</i> ● Humedad regulable 0-100% <i>Adjustable humidity 0% - 100 %</i> ● Vidrio abatible para limpieza <i>Folding inner glass for cleaning</i> ● Modo ECO <i>Eco mode</i> |
|---|---|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €
change opening door

PVP rrp RXB-610-GAS

6.380 €


10 X 600 X 400 mm.
10 x GN 1/1


600 W



18 kW_15480 Kcal/h



270 C



127 Kg.



230 V - 50/60 Hz


CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)490x(D)655x(H)935 mm
<i>cooking chamber dimension</i> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)815x(D)890x(H)1290 mm
<i>external dimension</i> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
<i>distance between trays</i> ● CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO <i>single phase connection</i> ● DIAMETRO SALIDA GASES: 150 mm.
<i>diameter chimney: 150 mm.</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 600 W
<i>power</i> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
<i>max temperature</i> ● PESO: 127 Kg.
<i>weight</i> ● VOLTAJE: 230 V / 50-60 Hz
<i>Voltage</i> |
|--|--|

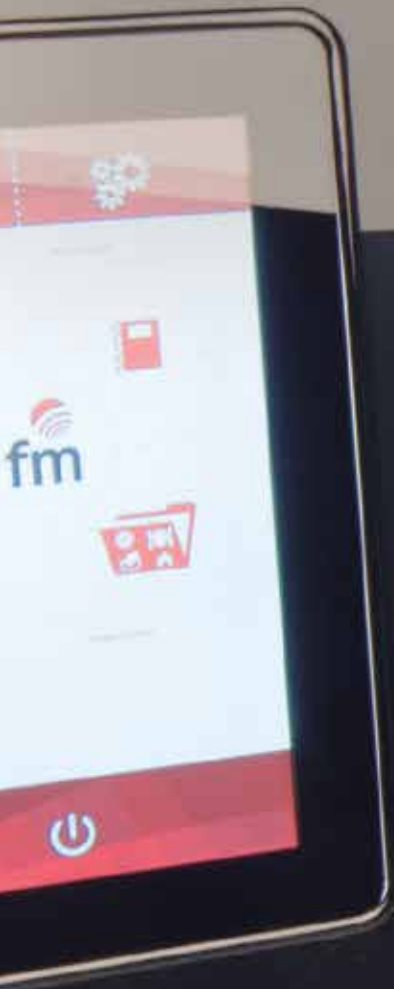
EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT color touch screen ● Humedad regulable 0% - 100% <i>Adjustable humidity 0% - 100 %</i> ● Modalidad de coccion delta t. (Opcional) <i>Delta t cooking mode (Option)</i> ● Apertura valvula de vapor programable <i>Programmable steam valve</i> ● 99 Programas de coccion con 6 fases <i>6 steps cooking 99 programs</i> ● Pre calentamiento automático <i>Automatic pre-heating</i> ● Enfriamiento automático <i>Automatic cooling system</i> ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> ● Motor con doble velocidad <i>Double speed fan</i> ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> ● Conexión agua ¾ <i>Water connection ¾</i> ● Vidrio abatible para limpieza <i>Folding inner glass for cleaning</i> ● Inversor de giro <i>Reversing gear</i> ● Regeneración de alimentos <i>Food regeneration</i> ● Recetario <i>Recipe library</i> |
|---|--|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- | | | |
|---|--|--|
| ● CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €
<i>change opening door</i> | ● LAVADO AUTOMATICO: 690 €
<i>automatic washing</i> | ● Sonda pincho: 210 €
<i>core probe</i> |
|---|--|--|

PVP rrp RXB-610-V7
8.010 €



SERIE F



4 x GN 2/3



5.150 W



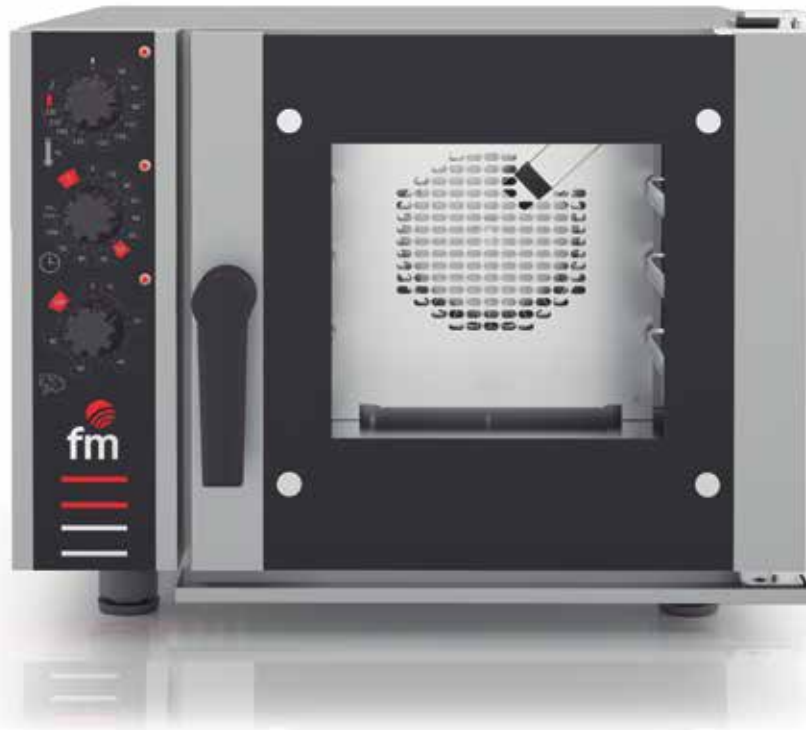
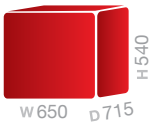
250° C



52 Kg.



400 / 230 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)380x(D)380x(H)365 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)650x(D)715x(H)540 mm
external dimension
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.
distance between trays
- CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T
3p + n + e three phase

- POTENCIA: 5.150 W
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C
max temperature
- PESO: 52 Kg.
weight
- VOLTAJE: 400 / 230 V / 50-60 Hz
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

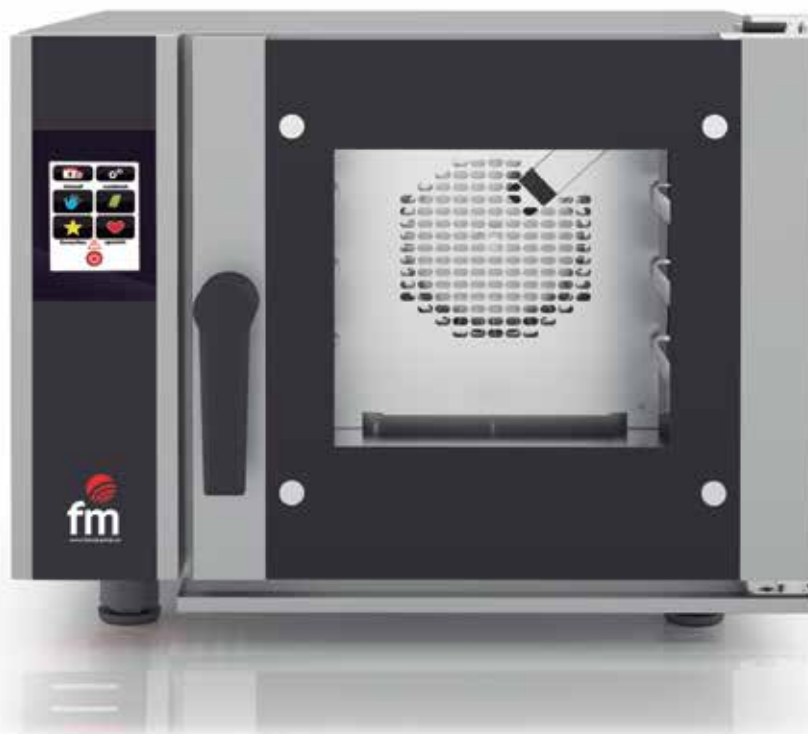
- Temporizador 0-120 min. + modo continuo
timer 0-120 min. + continuous function.
- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Micro de puerta *Door safety switch*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Lámpara interior *Halogen chamber light*
- Inversor de giro *Reversing gear*
- Conexión agua $\frac{3}{4}$ *Water connection $\frac{3}{4}$*
- Humedad regulable 0-100% *Adjustable humidity 0% - 100 %*
- Vidrio abatible para limpieza *Folding inner glass for cleaning*

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €
change opening door

PVP rrp F-104

2.590 €



5.150 W



270° C



52 Kg.



400 / 230 V / 50-60 Hz


CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)380x(D)380x(H)365 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)650x(D)715x(H)540 mm
external dimension
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.
distance between trays
- CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T
3p + n + e three phase

- POTENCIA: 5.150 W
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
max temperature
- PESO: 52 Kg.
weight
- VOLTAJE: 400 / 230 V / 50-60 Hz
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

- Pantalla Táctil 3,5" a color 7" TFT color touch screen
- Humedad regulable 0% - 100% Adjustable humidity 0% - 100 %
- Modalidad de cocción delta t. *Delta t cooking mode*
- Apertura valvula de vapor programable *Programmable steam valve*
- 99 Programas de cocción con 6 fases 6 steps cooking 99 programs
- Precalentamiento automático *Automatic pre-heating*
- Enfriamiento automático *Automatic cooling system*
- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Micro de puerta *Door safety switch*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Motor con doble velocidad *Double speed fan*
- Lámpara interior *Halogen chamber light*
- Conexión agua ¾ *Water connection ¾*
- Vidrio abatible para limpieza *Folding inner glass for cleaning*
- Inversor de giro *Reversing gear*
- Regeneración de alimentos *Food regeneration*
- Recetario *Recipe library*
- Sonda Pincho *Core Probe*

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €
change opening door

PVP rrp F-104-V3,5
3.520 €

6 x GN 1/1



9.200 W



250° C



65 Kg.



400 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)395x(D)590x(H)480 mm
<i>cooking chamber dimension</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 9.200 W
<i>power</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)665x(D)815x(H)690 mm
<i>external dimension</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C
<i>max temperature</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.
<i>distance between trays</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● PESO: 65 Kg.
<i>weight</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> ● CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T
<i>3p + n + e three phase</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● VOLTAJE: 400 / 230 V / 50-60 Hz
<i>Voltage</i> |

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Temporizador 0-120 min. + modo continuo
<i>timer 0-60 min. + continuous function.</i> ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> ● Inversor de giro <i>Reversing gear</i> ● Conexión agua ¾ <i>Water connection ¾</i> ● Humedad regulable 0-100% <i>Adjustable humidity 0% - 100 %</i> ● Vidrio abatible para limpieza <i>Folding inner glass for cleaning</i> |
|--|---|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €
change opening door

PVP rrp F-106

3.190 €

SERIE F

F-106-V7

6 x GN 1/1



9.200 W



270° C



80 Kg.



400 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)395x(D)590x(H)480 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)725x(D)815x(H)690 mm
external dimension
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.
distance between trays
- CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T
3p + n + e three phase

- POTENCIA: 9.200 W
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
max temperature
- PESO: 80 Kg.
weight
- VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz *Voltage*

EQUIPAMIENTO equipment

- Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT color touch sreen
- Humedad regulable 0% - 100% *Adjustable humidity 0% - 100 %*
- Modalidad de coccion delta t. *Delta t cooking mode*
- Apertura valvula de vapor programable *Programmable steam valve*
- 99 Programas de coccion con 6 fases 6 steps cooking 99 programs
- Precalentamiento automático *Automatic pre-heating*
- Enfriamiento automático *Automatic cooling system*
- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*

- Micro de puerta *Door safety switch*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Motor con doble velocidad *Double speed fan*
- Lámpara interior *Halogen chamber light*
- Conexión agua ¾ *Water connection ¾*
- Vidrio abatible para limpieza *Folding inner glass for cleaning*
- Inversor de giro *Reversing gear*
- Regeneración de alimentos *Food regeneration*
- Recetario *Recipe library*
- Sonda Pincho *Core Probe*

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €
change opening door
- LAVADO AUTOMATICO: 690 €
automatic washing

PVP rrp F-106-V7

4.760 €

SERIE F

F-110

10 x GN 1/1



15.400 W



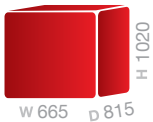
250° C



97 Kg.



400 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)395x(D)590x(H)810 mm
<i>cooking chamber dimension</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 15.400 W
<i>power</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)665x(D)815x(H)1020 mm
<i>external dimension</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C
<i>max temperature</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.
<i>distance between trays</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● PESO: 97 Kg.
<i>weight</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> ● CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T
<i>3p + n + e three phase</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz
<i>Voltage</i> |

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Temporizador 0-120 min. + modo continuo
<i>timer 0-60 min. + continuous function.</i> ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> ● Inversor de giro <i>Reversing gear</i> ● Conexión agua ¾ <i>Water connection ¾</i> ● Humedad regulable 0-100% <i>Adjustable humidity 0% - 100 %</i> ● Vidrio abatible para limpieza <i>Folding inner glass for cleaning</i> |
|--|---|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €
change opening door

PVP rrp F-110

4.520 €

SERIE F F-110-V7

10 x GN 1/1



15.400 W



270° C



97 Kg.



400 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)395x(D)590x(H)810 mm
<i>cooking chamber dimension</i> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)725x(D)815x(H)1020 mm
<i>external dimension</i> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.
<i>distance between trays</i> ● CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T
<i>3p + n + e three phase</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 15.400 W
<i>power</i> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
<i>max temperature</i> ● PESO: 97 Kg.
<i>weight</i> ● VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz
<i>Voltage</i> |
|---|--|

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT color touch screen ● Humedad regulable 0% - 100% <i>Adjustable humidity 0% - 100 %</i> ● Modalidad de cocción delta t. <i>Delta t cooking mode</i> ● Apertura valvula de vapor programable <i>Programmable steam valve</i> ● 99 Programas de cocción con 6 fases <i>6 steps cooking 99 programs</i> ● Precalentamiento automático <i>Automatic pre-heating</i> ● Enfriamiento automático <i>Automatic cooling system</i> ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> ● Motor con doble velocidad <i>Double speed fan</i> ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> ● Conexión agua ¾ <i>Water connection ¾</i> ● Vidrio abatible para limpieza <i>Folding inner glass for cleaning</i> ● Inversor de giro <i>Reversing gear</i> ● Regeneración de alimentos <i>Food regeneration</i> ● Recetario <i>Recipe library</i> ● Sonda Pincho <i>Core Probe</i> |
|--|--|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €
<i>change opening door</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● LAVADO AUTOMÁTICO: 690 €
<i>automatic washing</i> |
|--|---|

PVP rrp F-110-V7

6.195 €

5 x GN 2/1

10 x GN 1/1



9.200 W



250° C



92 Kg.



400 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)560x(D)660x(H)450 mm
<i>cooking chamber dimension</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 9.200 W
<i>power</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)900x(D)1070x(H)690 mm
<i>external dimension</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C
<i>max temperature</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
<i>distance between trays</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● PESO: 92 Kg.
<i>weight</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> ● CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T
<i>3p + n + e three phase</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz
<i>Voltage</i> |

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Temporizador 0-120 min. + modo continuo
<i>timer 0-60 min. + continuous function.</i> ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> ● Inversor de giro <i>Reversing gear</i> ● Conexión agua $\frac{3}{4}$ <i>Water connection $\frac{3}{4}$</i> ● Humedad regulable 0-100% <i>Adjustable humidity 0% - 100 %</i> ● Vidrio abatible para limpieza <i>Folding inner glass for cleaning</i> |
|--|---|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €
change opening door

PVP rrp F-521

4.010 €

5 x GN 2/1

10 x GN 1/1



9.200 W



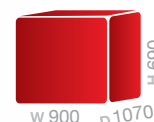
270° C



92 Kg.



400 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)560x(D)660x(H)450 mm
<i>cooking chamber dimension</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 9.200 W
<i>power</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)900x(D)1070x(H)690 mm
<i>external dimension</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
<i>max temperature</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
<i>distance between trays</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● PESO: 92 Kg.
<i>weight</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> ● CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T
<i>3p + n + e three phase</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz
<i>Voltage</i> |

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Pantalla Táctil 3,5" a color 7" TFT color touch sreen ● Humedad regulable 0% - 100% <i>Adjustable humidity 0% - 100 %</i> ● Modalidad de coccion delta t. <i>Delta t cooking mode</i> ● Apertura valvula de vapor programable <i>Programmable steam valve</i> ● 99 Programas de coccion con 6 fases <i>6 steps cooking 99 programs</i> ● Pre calentamiento automático <i>Automatic pre-heating</i> ● Enfriamiento automático <i>Automatic cooling system</i> ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> ● Motor con doble velocidad <i>Double speed fan</i> ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> ● Conexión agua ¾ <i>Water connection ¾</i> ● Vidrio abatible para limpieza <i>Folding inner glass for cleaning</i> ● Inversor de giro <i>Reversing gear</i> ● Regeneración de alimentos <i>Food regeneration</i> ● Recetario <i>Recipe library</i> ● Sonda Pincho <i>Core Probe</i> |
|--|--|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €
change opening door

PVP rrp F-521-V3,5

5.190 €




fm



ST series
THE PROFESSIONAL

SERIE ST

4 x 600 x 400

4 x GN 1/1



7500 W



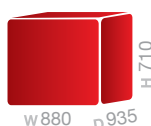
250° C



85 Kg.



400 V - 50/60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)500x(H)390 mm
<i>cooking chamber dimension</i> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)935x(H)710 mm
<i>external dimension</i> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
<i>distance between trays</i> ● CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T
<i>3p + n + e three phase</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 7.500 W
<i>power</i> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C
<i>max temperature</i> ● PESO: 85 Kg.
<i>weight</i> ● VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz
<i>Voltage</i> |
|--|---|

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Temporizador 0-120 min. + modo continuo
<i>timer 0-120 min. + continuous function.</i> ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Motor con doble velocidad <i>Double speed fan</i> ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> ● Inversor de giro <i>Reversing gear</i> ● Conexión agua ¾ <i>Water connection ¾</i> ● Humedad regulable 0-100% <i>Adjustable humidity 0% - 100 %</i> ● Vidrio abatible para limpieza <i>Folding inner glass for cleaning</i> |
|---|--|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €
change opening door

PVP rrp **ST-604**

3.560 €

SERIE ST

ST-604-V7

4 x 600 x 400

4 x GN 1/1



7500 W



270° C



90 Kg.



400 V - 50/60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)500x(H)390 mm
<i>cooking chamber dimension</i> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)935x(H)710 mm
<i>external dimension</i> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
<i>distance between trays</i> ● CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T
<i>3p + n + e three phase</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 7.500 W
<i>power</i> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
<i>max temperature</i> ● PESO: 90 Kg.
<i>weight</i> ● VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz
<i>Voltage</i> |
|--|---|

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT color touch screen ● Humedad regulable 0% - 100% <i>Adjustable humidity 0% - 100 %</i> ● Modalidad de coccion delta t. (Opcional) <i>Delta t cooking mode (Option)</i> ● Apertura valvula de vapor programable <i>Programmable steam valve</i> ● 99 Programas de coccion con 6 fases 6 steps cooking 99 programs ● Pre calentamiento automático <i>Automatic pre-heating</i> ● Enfriamiento automático <i>Automatic cooling system</i> ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> ● Velocidad regulable 10 niveles <i>Adjustable speed up to 10 levels</i> ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> ● Conexión agua ¾ <i>Water connection ¾</i> ● Vidrio abatible para limpieza <i>Folding inner glass for cleaning</i> ● Inversor de giro <i>Reversing gear</i> ● Regeneración de alimentos <i>Food regeneration</i> ● Recetario <i>Recipe library</i> |
|--|---|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- | | | |
|---|--|--|
| ● CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €
<i>change opening door</i> | ● LAVADO AUTOMATICO: 690 €
<i>automatic washing</i> | ● Sonda pincho: 210 €
<i>core probe</i> |
|---|--|--|

PVP rrp ST-604-V7

4.400 €

SERIE ST

ST-604-GAS

4 x 600 x 400

4 x GN 1/1



200 W



9 kW_7740 Kcal/W



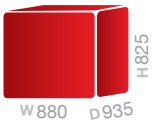
250° C



93 Kg.



230 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)500x(H)390 mm
<i>cooking chamber dimension</i> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)935x(H)825 mm
<i>external dimension</i> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
<i>distance between trays</i> ● CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO <i>single phase connection</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 9 kW_7740 Kcal/W
<i>power</i> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C
<i>max temperature</i> ● PESO: 85 Kg.
<i>weight</i> ● VOLTAJE: 230 V / 50-60 Hz
<i>Voltage</i> |
|--|--|

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Temporizador 0-120 min. + modo continuo
<i>timer 0-120 min. + continuous function.</i> ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Motor con doble velocidad <i>Double speed fan</i> ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> ● Inversor de giro <i>Reversing gear</i> ● Conexión agua ¾ <i>Water connection ¾</i> ● Humedad regulable 0-100% <i>Adjustable humidity 0% - 100 %</i> ● Vidrio abatible para limpieza <i>Folding inner glass for cleaning</i> ● Salida de Gases Ø 100 mm <i>diameter chimney: 100 mm.</i> |
|---|---|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

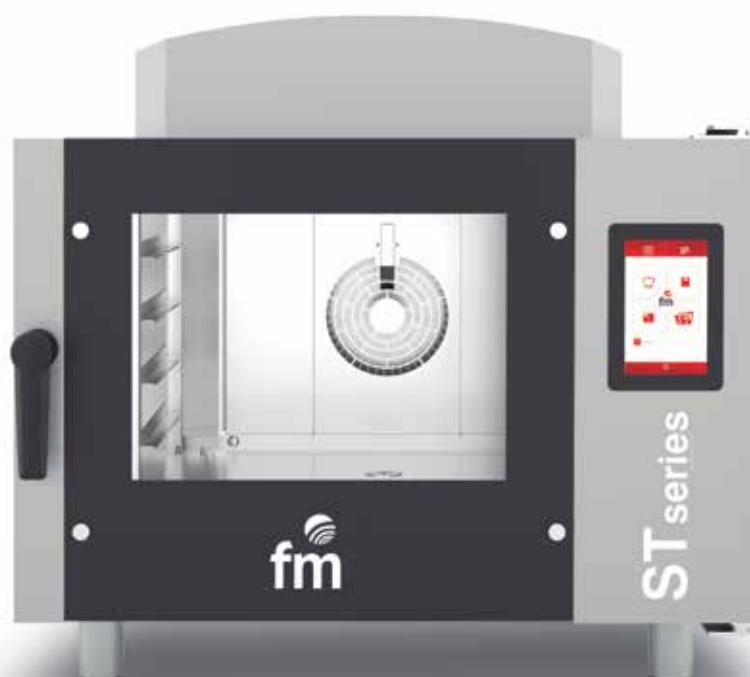
- CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €
change opening door

PVP rrp ST-604-GAS

4.650 €

4 x 600 x 400

4 x GN 1/1



400 W



9 kW_7740 Kcal/W



270° C



98 Kg.



220 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)500x(H)390 mm
<i>cooking chamber dimension</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 9 kW_7740 Kcal/W
<i>power</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)935x(H)825 mm
<i>external dimension</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
<i>max temperature</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
<i>distance between trays</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● PESO: 98 Kg.
<i>weight</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> ● CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO <i>single phase connection</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● VOLTAJE: 230 V / 50-60 Hz
<i>Voltage</i> |

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Pantalla Táctil 7" a color <i>7" TFT color touch screen</i> ● Humedad regulable 0% - 100% <i>Adjustable humidity 0% - 100 %</i> ● Modalidad de coccion delta t. (Opcional) <i>Delta t cooking mode (Option)</i> ● Apertura valvula de vapor programable <i>Programmable steam valve</i> ● 99 Programas de coccion con 6 fases <i>6 steps cooking 99 programs</i> ● Pre calentamiento automático <i>Automatic pre-heating</i> ● Enfriamiento automático <i>Automatic cooling system</i> ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> ● Velocidad regulable 10 niveles <i>Adjustable speed up to 10 levels</i> ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> ● Conexión agua ¾ <i>Water connection ¾</i> ● Vidrio abatible para limpieza <i>Folding inner glass for cleaning</i> ● Inversor de giro <i>Reversing gear</i> ● Regeneración de alimentos <i>Food regeneration</i> ● Recetario <i>Recipe library</i> ● Salida de Gases Ø 100 mm <i>diameter chimney: 100 mm.</i> |
|--|--|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- | | | |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €
<i>change opening door</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● LAVADO AUTOMATICO: 690 €
<i>automatic washing</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Sonda pincho: 210 €
<i>core probe</i> |
|--|---|---|

PVP rrp ST-604-V7-GAS

6.320 €

SERIE ST

ST-606

6 x 600 x 400

6 x GN 1/1



10.500 W



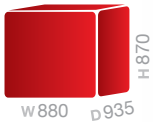
250° C



97 Kg.



400 V - 50/60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)500x(H)550 mm
<i>cooking chamber dimension</i> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)935x(H)870 mm
<i>external dimension</i> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
<i>distance between trays</i> ● CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T
<i>3p + n + e three phase</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 10.500 W
<i>power</i> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C
<i>max temperature</i> ● PESO: 97 Kg.
<i>weight</i> ● VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz
<i>Voltage</i> |
|--|--|

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Temporizador 0-120 min. + modo continuo
<i>timer 0-120 min. + continuous function.</i> ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Motor con doble velocidad <i>Double speed fan</i> ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> ● Inversor de giro <i>Reversing gear</i> ● Conexión agua ¾ <i>Water connection ¾</i> ● Humedad regulable 0-100% <i>Adjustable humidity 0% - 100 %</i> ● Vidrio abatible para limpieza <i>Folding inner glass for cleaning</i> |
|---|--|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €
change opening door

PVP rrp **ST-606**

3.550 €

SERIE ST

ST-606-V7

6 x 600 x 400

6 x GN 1/1



10.500 W



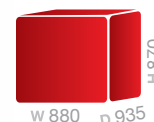
270° C



102 Kg.



400 V - 50/60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)500x(H)550 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)935x(H)870 mm
external dimension
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
distance between trays
- CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T
3p + n + e three phase

- POTENCIA: 10.500 W
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
max temperature
- PESO: 102 Kg.
weight
- VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

- Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT color touch screen
- Humedad regulable 0% - 100% *Adjustable humidity 0% - 100 %*
- Modalidad de cocción delta t. (Opcional) *Delta t cooking mode (Option)*
- Apertura válvula de vapor programable *Programmable steam valve*
- 99 Programas de cocción con 6 fases 6 steps cooking 99 programs
- Pre calentamiento automático *Automatic pre-heating*
- Enfriamiento automático *Automatic cooling system*
- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Micro de puerta *Door safety switch*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Velocidad regulable 10 niveles *Adjustable speed up to 10 levels*
- Lámpara interior *Halogen chamber light*
- Conexión agua ¾ *Water connection ¾*
- Vidrio abatible para limpieza *Folding inner glass for cleaning*
- Inversor de giro *Reversing gear*
- Regeneración de alimentos *Food regeneration*
- Recetario *Recipe library*

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €
change opening door
- LAVADO AUTOMÁTICO: 690 €
automatic washing
- Sonda pincho: 210 €
core probe

PVP rrp ST-606-V7

5.500 €

SERIE ST

ST-606-GAS

6 x 600 x 400

6 x GN 1/1



400 W



14 kW_12040 Kcal/h



250° C



108 Kg.



230 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)500x(H)550 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)935x(H)985 mm
external dimension
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
distance between trays
- CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO *single phase connection*

- POTENCIA: 14 kW_12040 Kcal/h
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C
max temperature
- PESO: 108 Kg.
weight
- VOLTAJE: 230 V / 50-60 Hz
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

- Temporizador 0-120 min. + modo continuo
timer 0-120 min. + continuous function.
- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Micro de puerta *Door safety switch*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*

- Motor con doble velocidad *Double speed fan*
- Lámpara interior *Halogen chamber light*
- Inversor de giro *Reversing gear*
- Conexión agua ¾ *Water connection ¾*
- Humedad regulable 0-100% *Adjustable humidity 0% - 100 %*
- Vidrio abatible para limpieza *Folding inner glass for cleaning*
- Salida de Gases Ø 100 mm *diameter chimney: 100 mm.*

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €
change opening door

PVP rrp ST-606-GAS

5.150 €

6 x 600 x 400

6 x GN 1/1



400 W



14 kW_12040 Kcal/h



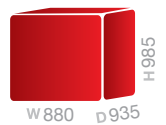
270° C



113 Kg.



230 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)500x(H)550 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)935x(H)985 mm
external dimension
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
distance between trays
- CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO *single phase connection*
- POTENCIA: 14 kW_12040 Kcal/h
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
max temperature
- PESO: 113 Kg.
weight
- VOLTAJE: 230 V / 50-60 Hz
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

- Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT color touch screen
- Humedad regulable 0% - 100% *Adjustable humidity 0% - 100 %*
- Modalidad de coccion delta t. (Opcional) *Delta t cooking mode (Option)*
- Apertura valvula de vapor programable *Programmable steam valve*
- 99 Programas de coccion con 6 fases *6 steps cooking 99 programs*
- Pre calentamiento automático *Automatic pre-heating*
- Enfriamiento automático *Automatic cooling system*
- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Micro de puerta *Door safety switch*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Velocidad regulable 10 niveles *Adjustable speed up to 10 levels*
- Lámpara interior *Halogen chamber light*
- Conexión agua ¾ *Water connection ¾*
- Vidrio abatible para limpieza *Folding inner glass for cleaning*
- Inversor de giro *Reversing gear*
- Regeneración de alimentos *Food regeneration*
- Recetario *Recipe library*
- Salida de Gases Ø 100 mm *diameter chimney: 100 mm.*

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €
change opening door
- LAVADO AUTOMATICO: 690 €
automatic washing
- Sonda pincho: 210 €
core probe

PVP rrp ST-606-V7-GAS

7.215 €

SERIE ST

ST-610

10 x 600 x 400

10 x GN 1/1



15.750 W



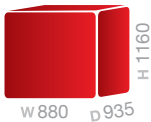
250° C



124 Kg.



400 V - 50/60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)500x(H)870 mm
<i>cooking chamber dimension</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 12.750 W
<i>power</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)935x(H)1160 mm
<i>external dimension</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C
<i>max temperature</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
<i>distance between trays</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● PESO: 124 Kg.
<i>weight</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> ● CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T
<i>3p + n + e three phase</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz
<i>Voltage</i> |

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Temporizador 0-120 min. + modo continuo
<i>timer 0-120 min. + continuous function.</i> ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Motor con doble velocidad <i>Double speed fan</i> ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> ● Inversor de giro <i>Reversing gear</i> ● Conexión agua ¾ <i>Water connection ¾</i> ● Humedad regulable 0-100% <i>Adjustable humidity 0% - 100 %</i> ● Vidrio abatible para limpieza <i>Folding inner glass for cleaning</i> |
|---|--|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €
change opening door

PVP rrp ST-610

4.610 €



10 x 600 x 400

10 x GN 1/1



15.750 W



270° C



129 Kg.



400 V - 50/60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)500x(H)870 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)935x(H)1160 mm
external dimension
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
distance between trays
- CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T
3p + n + e three phase

- POTENCIA: 12.750 W
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 270 C
max temperature
- PESO: 129 Kg.
weight
- VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

- Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT color touch screen
- Humedad regulable 0% - 100% Adjustable humidity 0% - 100 %
- Modalidad de coccion delta t. (Opcional) Delta t cooking mode (Option)
- Apertura valvula de vapor programable Programmable steam valve
- 99 Programas de coccion con 6 fases 6 steps cooking 99 programs
- Pre calentamiento automático Automatic pre-heating
- Enfriamiento automático Automatic cooling system
- Alarma fin de ciclo Cycle end alarm
- Micro de puerta Door safety switch
- Termostato de seguridad Safety thermostat
- Velocidad regulable 10 niveles Adjustable speed up to 10 levels
- Lámpara interior Halogen chamber light
- Conexión agua ¾ Water connection ¾
- Vidrio abatible para limpieza Folding inner glass for cleaning
- Inversor de giro Reversing gear
- Regeneración de alimentos Food regeneration
- Recetario Recipe library

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €
change opening door
- LAVADO AUTOMATICO: 690 €
automatic washing
- Sonda pincho: 210 €
core probe

PVP rrp ST-610-V7

7.550 €

10 x 600 x 400

10 x GN 1/1



600 W



18 kW_15840 Kcal/h



250° C



140 Kg.



230 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)880x(D)935x(H)1275mm
<i>cooking chamber dimension</i> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)700x(D)500x(H)870 mm
<i>external dimension</i> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
<i>distance between trays</i> ● CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO <i>single phase connection</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 18 kW_15840 Kcal/h
<i>power</i> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C
<i>max temperature</i> ● PESO: 140 Kg.
<i>weight</i> ● VOLTAJE: 230 V / 50-60 Hz
<i>Voltage</i> |
|--|---|

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Temporizador 0-120 min. + modo continuo
<i>timer 0-120 min. + continuous function.</i> ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Motor con doble velocidad <i>Double speed fan</i> ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> ● Inversor de giro <i>Reversing gear</i> ● Conexión agua ¾ <i>Water connection ¾</i> ● Humedad regulable 0-100% <i>Adjustable humidity 0% - 100 %</i> ● Vidrio abatible para limpieza <i>Folding inner glass for cleaning</i> ● Salida de Gases Ø 150 mm <i>diameter chimney: 150 mm.</i> |
|---|---|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €
change opening door

PVP rrp ST-610-GAS

6.150 €



10 x 600 x 400

10 x GN 1/1



600 W



18 kW_15840 Kcal/h



270 C



145 Kg.



230 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)500x(H)870 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)935x(H)1275mm
external dimension
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
distance between trays
- CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO *single phase connection*
- POTENCIA: 18 kW_15840 Kcal/h
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
max temperature
- PESO: 145 Kg.
weight
- VOLTAJE: 230 V / 50-60 Hz
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

- Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT color touch screen
- Humedad regulable 0% - 100% *Adjustable humidity 0% - 100 %*
- Modalidad de coccion delta t. (Opcional) *Delta t cooking mode (Option)*
- Apertura valvula de vapor programable *Programmable steam valve*
- 99 Programas de coccion con 6 fases 6 steps cooking 99 programs
- Pre calentamiento automático *Automatic pre-heating*
- Enfriamiento automático *Automatic cooling system*
- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Micro de puerta *Door safety switch*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Velocidad regulable 10 niveles *Adjustable speed up to 10 levels*
- Lámpara interior *Halogen chamber light*
- Conexión agua ¾ *Water connection ¾*
- Vidrio abatible para limpieza *Folding inner glass for cleaning*
- Inversor de giro *Reversing gear*
- Regeneración de alimentos *Food regeneration*
- Recetario *Recipe library*
- Salida de Gases Ø 150 mm *diameter chimney: 150 mm.*

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €
change opening door
- LAVADO AUTOMATICO: 690 €
automatic washing
- Sonda pincho: 210 €
core probe

PVP rrp ST-610-V7-GAS

8.630 €

16 x 600 x 400

16 x GN 1/1



28.750 W



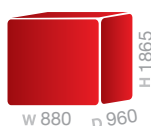
270° C



206 Kg.



400 V - 50/60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)500x(H)1470 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)960x(H)1865 mm
external dimension
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
distance between trays
- CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T
3p + n + e three phase

- POTENCIA: 28.750 W
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
max temperature
- PESO: 206 Kg.
weight
- VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

- Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT color touch screen
- Humedad regulable 0% - 100% Adjustable humidity 0% - 100 %
- Modalidad de cocción delta t. (Opcional) Delta t cooking mode (Option)
- Apertura valvula de vapor programable Programmable steam valve
- 99 Programas de cocción con 6 fases 6 steps cooking 99 programs
- Pre calentamiento automático Automatic pre-heating
- Enfriamiento automático Automatic cooling system
- Alarma fin de ciclo Cycle end alarm
- Micro de puerta Door safety switch

- Termostato de seguridad Safety thermostat
- Velocidad regulable 10 niveles Adjustable speed up to 10 levels
- Lámpara interior Halogen chamber light
- Conexión agua ¾ Water connection ¾
- Vidrio abatible para limpieza Folding inner glass for cleaning
- Inversor de giro Reversing gear
- Regeneración de alimentos Food regeneration
- Recetario Recipe library
- Soportes portabandejas fijos en el interior de la cámara
Fixet rack holder

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €
change opening door

- LAVADO AUTOMÁTICO: 690 €
automatic washing

PVP rrp ST-616-V7

10.950 €

16 x 600 x 400
16 x GN 1/1


1.000 W



33 kW_28380 Kcal/h



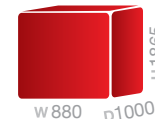
270° C



252 Kg.



230 V - 50/60 Hz


CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)500x(H)1470 mm
<i>cooking chamber dimension</i> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)1000x(H)1865 mm
<i>external dimension</i> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
<i>distance between trays</i> ● CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO <i>single phase connection</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 33 kW_28380 Kcal/h
<i>power</i> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
<i>max temperature</i> ● PESO: 252 Kg.
<i>weight</i> ● VOLTAJE: 230 V / 50-60 Hz
<i>Voltage</i> |
|---|---|

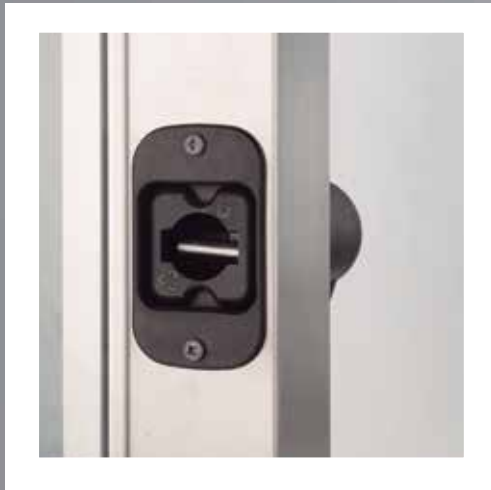
EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Pantalla Táctil 7" a color <i>7" TFT color touch screen</i> ● Humedad regulable 0% - 100% <i>Adjustable humidity 0% - 100 %</i> ● Modalidad de coccion delta t. (Opcional) <i>Delta t cooking mode (Option)</i> ● Apertura valvula de vapor programable <i>Programmable steam valve</i> ● 99 Programas de coccion con 6 fases <i>6 steps cooking 99 programs</i> ● Precalentamiento automático <i>Automatic pre-heating</i> ● Enfriamiento automático <i>Automatic cooling system</i> ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> ● Velocidad regulable 10 niveles <i>Adjustable speed up to 10 levels</i> ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> ● Conexión agua ¾ <i>Water connection ¾</i> ● Vidrio abatible para limpieza <i>Folding inner glass for cleaning</i> ● Inversor de giro <i>Reversing gear</i> ● Regeneración de alimentos <i>Food regeneration</i> ● Recetario <i>Recipe library</i> ● Salida de Gases Ø 200 mm <i>diameter chimney: 200 mm.</i> ● Soportes portabandejas fijos en el interior de la cámara <i>Fixet rack holder</i> |
|--|--|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €
<i>change opening door</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● LAVADO AUTOMATICO: 690 €
<i>automatic washing</i> |
|--|---|

PVP rrp ST-616-GAS-V7
12.900 €



CARRO TROLLEY



16 x 600 x 400



28.750 W



270° C



198 Kg.



400 V - 50/60 Hz



CARRO PORTABANDEJAS EXTRAIBLE INCLUIDO
Removable trolley included

CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)500x(H)1470 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)960x(H)1865 mm
external dimension
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
distance between trays
- CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T
3p + n + e three phase
- POTENCIA: 28.750 W
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
max temperature
- PESO: 198 Kg.
weight
- VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

- Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT color touch screen
- Humedad regulable 0% - 100% *Adjustable humidity 0% - 100 %*
- Modalidad de cocción delta t. *Delta t cooking mode*
- Apertura valvula de vapor programable *Programmable steam valve*
- 99 Programas de cocción con 6 fases 6 steps cooking 99 programs
- Pre calentamiento automático *Automatic pre-heating*
- Enfriamiento automático *Automatic cooling system*
- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Sonda Pincho *Core Probe*
- Micro de puerta *Door safety switch*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Velocidad regulable 10 niveles *Adjustable speed up to 10 levels*
- Lámpara interior *Halogen chamber light*
- Conexión agua ¾ *Water connection ¾*
- Vidrio abatible para limpieza *Folding inner glass for cleaning*
- Inversor de giro *Reversing gear*
- Regeneración de alimentos *Food regeneration*
- Recetario *Recipe library*

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €
change opening door
- LAVADO AUTOMÁTICO: 690 €
automatic washing

PVP rrp ST-616-V7-T

11.600 €

SERIE ST

ST-616-V7-GAS-T

16 x 600 x 400



1.000 W



33 kW_28380 Kcal/h



270° C



244 Kg.



230 V - 50/60 Hz



**CARRO PORTABANDEJAS
EXTRAIBLE INCLUIDO**
Removable trolley included

CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)500x(H)1470 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)1000x(H)1865 mm
external dimension
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
distance between trays
- CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO *single phase connection*
- POTENCIA: 33 kW_28380 Kcal/h
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
max temperature
- PESO: 252 Kg.
weight
- VOLTAJE: 230 V / 50-60 Hz
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

- Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT color touch screen
- Humedad regulable 0% - 100% *Adjustable humidity 0% - 100 %*
- Modalidad de coccion delta t. *Delta t cooking mode*
- Apertura valvula de vapor programable *Programmable steam valve*
- 99 Programas de coccion con 6 fases 6 steps cooking 99 programs
- Pre calentamiento automático *Automatic pre-heating*
- Enfriamiento automático *Automatic cooling system*
- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Micro de puerta *Door safety switch*
- Sonda Pincho *Core Probe*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Velocidad regulable 10 niveles *Adjustable speed up to 10 levels*
- Lámpara interior *Halogen chamber light*
- Conexión agua ¾ *Water connection ¾*
- Vidrio abatible para limpieza *Folding inner glass for cleaning*
- Inversor de giro *Reversing gear*
- Regeneración de alimentos *Food regeneration*
- Recetario *Recipe library*

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €
change opening door
- LAVADO AUTOMATICO: 690 €
automatic washing

PVP rrp **ST-616-V7-GAS-T**

13.550 €

SERIE ST

ST-211-V7

20 x GN 1/1



28.750 W



270° C



206 Kg.



400 V - 50/60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)740x(H)1470 mm
<i>cooking chamber dimension</i> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)1200x(H)1865 mm
<i>external dimension</i> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.
<i>distance between trays</i> ● CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T
<i>3p + n + e three phase</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 28.750 W
<i>power</i> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
<i>max temperature</i> ● PESO: 206 Kg.
<i>weight</i> ● VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz
<i>Voltage</i> |
|---|---|

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT color touch screen ● Humedad regulable 0% - 100% Adjustable humidity 0% - 100 % ● Modalidad de cocción delta t. Delta t cooking mode ● Apertura valvula de vapor programable Programmable steam valve ● 99 Programas de cocción con 6 fases 6 steps cooking 99 programs ● Pre calentamiento automático Automatic pre-heating ● Enfriamiento automático Automatic cooling system ● Alarma fin de ciclo Cycle end alarm | <ul style="list-style-type: none"> ● Sonda Pincho Core Probe ● Micro de puerta Door safety switch ● Termostato de seguridad Safety thermostat ● Velocidad regulable 10 niveles Adjustable speed up to 10 levels ● Lámpara interior Halogen chamber light ● Conexión agua ¾ Water connection ¾ ● Vidrio abatible para limpieza Folding inner glass for cleaning ● Inversor de giro Reversing gear ● Regeneración de alimentos Food regeneration ● Recetario Recipe library |
|--|---|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €
<i>change opening door</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● LAVADO AUTOMÁTICO: 690 €
<i>automatic washing</i> |
|--|---|

PVP rrp ST-211-V7

11.100 €

SERIE ST

ST-211-V7-T

20 x GN 1/1



28.750 W



270° C



198 Kg.



400 V - 50/60 Hz



**CARRO PORTABANDEJAS
EXTRAIBLE INCLUIDO**
Removable trolley included

CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)500x(H)1470 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)960x(H)1865 mm
external dimension
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.
distance between trays
- CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T
3p + n + e three phase
- POTENCIA: 28.750 W
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
max temperature
- PESO: 198 Kg.
weight
- VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

- Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT color touch screen
- Humedad regulable 0% - 100% *Adjustable humidity 0% - 100 %*
- Modalidad de cocción delta t. (Opcional) *Delta t cooking mode*
- Apertura valvula de vapor programable *Programmable steam valve*
- 99 Programas de cocción con 6 fases *6 steps cooking 99 programs*
- Pre calentamiento automático *Automatic pre-heating*
- Enfriamiento automático *Automatic cooling system*
- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Sonda Pincho *Core Probe*
- Micro de puerta *Door safety switch*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Velocidad regulable 10 niveles *Adjustable speed up to 10 levels*
- Lámpara interior *Halogen chamber light*
- Conexión agua ¾ *Water connection ¾*
- Vidrio abatible para limpieza *Folding inner glass for cleaning*
- Inversor de giro *Reversing gear*
- Regeneración de alimentos *Food regeneration*
- Recetario *Recipe library*

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €
change opening door
- LAVADO AUTOMÁTICO: 690 €
automatic washing

PVP rrp ST-211-V7-T

11.700 €

SERIE ST

ST-211-V7-GAS

20 x GN 1/1



1.000 W



33 kW_28380 Kcal/h



270° C



252 Kg.



230 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS:(W)700x(D)500x(H)1470 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)1000x(H)1865 mm
external dimension
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.
distance between trays
- CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO *single phase connection*
- POTENCIA: 33 kW_28380 Kcal/h
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
max temperature
- PESO: 252 Kg.
weight
- VOLTAJE: 230 V / 50-60 Hz
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

- Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT *color touch screen*
- Humedad regulable 0% - 100% *Adjustable humidity 0% - 100 %*
- Modalidad de coccion delta t. *Delta t cooking mode*
- Apertura valvula de vapor programable *Programmable steam valve*
- 99 Programas de coccion con 6 fases *6 steps cooking 99 programs*
- Pre calentamiento automático *Automatic pre-heating*
- Enfriamiento automático *Automatic cooling system*
- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Micro de puerta *Door safety switch*
- Sonda Pincho *Core Probe*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Velocidad regulable 10 niveles *Adjustable speed up to 10 levels*
- Lámpara interior *Halogen chamber light*
- Conexión agua ¾ *Water connection ¾*
- Vidrio abatible para limpieza *Folding inner glass for cleaning*
- Inversor de giro *Reversing gear*
- Regeneración de alimentos *Food regeneration*
- Recetario *Recipe library*
- Salida de Gases Ø 200 mm *diameter chimney: 200 mm.*

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €
change opening door
- LAVADO AUTOMATICO: 690 €
automatic washing

PVP rrp ST-211-V7-GAS

13.040 €

20 x GN 1/1


1.000 W



33 kW_28380 Kcal/h



270° C



244 Kg.



230 V / 50-60 Hz


**CARRO PORTABANDEJAS
EXTRAIBLE INCLUIDO**
Removable trolley included

CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)500x(H)1470 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)1000x(H)1865 mm
external dimension
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.
distance between trays
- CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO *single phase connection*

- POTENCIA: 33 kW_28380 Kcal/h
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
max temperature
- PESO: 244 Kg.
weight
- VOLTAJE: 230 V / 50-60 Hz
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

- Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT color touch screen
- Humedad regulable 0% - 100% *Adjustable humidity 0% - 100 %*
- Modalidad de coccion delta t. *Delta t cooking mode*
- Apertura valvula de vapor programable *Programmable steam valve*
- 99 Programas de coccion con 6 fases 6 steps cooking 99 programs
- Pre calentamiento automático *Automatic pre-heating*
- Enfriamiento automático *Automatic cooling system*
- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Micro de puerta *Door safety switch*
- Sonda Pincho *Core Probe*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Velocidad regulable 10 niveles *Adjustable speed up to 10 levels*
- Lámpara interior *Halogen chamber light*
- Conexión agua ¾ *Water connection ¾*
- Vidrio abatible para limpieza *Folding inner glass for cleaning*
- Inversor de giro *Reversing gear*
- Regeneración de alimentos *Food regeneration*
- Recetario *Recipe library*
- Salida de Gases Ø 200 mm *diameter chimney: 200 mm.*

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €
change opening door
- LAVADO AUTOMATICO: 690 €
automatic washing

PVP rrp ST-211-V7-GAS-T
13.640 €

SERIE ST

ST-221-V7

20 x GN 2/1



46.250 W



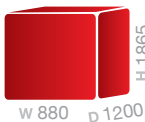
270° C



244 Kg.



400 V - 50/60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)740 x(H)1470 mm
<i>cooking chamber dimension</i> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)1200x(H)1865 mm
<i>external dimension</i> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.
<i>distance between trays</i> ● CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T
<i>3p + n + e three phase</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 46.250 W
<i>power</i> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
<i>max temperature</i> ● PESO: 244 Kg.
<i>weight</i> ● VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz
<i>Voltage</i> |
|--|---|

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT color touch screen ● Humedad regulable 0% - 100% Adjustable humidity 0% - 100 % ● Modalidad de cocción delta t. Delta t cooking mode ● Apertura valvula de vapor programable Programmable steam valve ● 99 Programas de cocción con 6 fases 6 steps cooking 99 programs ● Pre calentamiento automático Automatic pre-heating ● Enfriamiento automático Automatic cooling system ● Alarma fin de ciclo Cycle end alarm | <ul style="list-style-type: none"> ● Sonda Pincho Core Probe ● Micro de puerta Door safety switch ● Termostato de seguridad Safety thermostat ● Velocidad regulable 10 niveles Adjustable speed up to 10 levels ● Lámpara interior Halogen chamber light ● Conexión agua ¾ Water connection ¾ ● Vidrio abatible para limpieza Folding inner glass for cleaning ● Inversor de giro Reversing gear ● Regeneración de alimentos Food regeneration ● Recetario Recipe library |
|--|---|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- | | | |
|---|--|--|
| ● CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €
<i>change opening door</i> | ● LAVADO AUTOMATICO: 690 €
<i>automatic washing</i> | ● Sonda pincho: 210 €
<i>core probe</i> |
|---|--|--|

PVP rrp ST-221-V7

12.460 €

SERIE ST

ST-221-V7-T

20 x GN 2/1



46.250 W



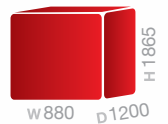
270° C



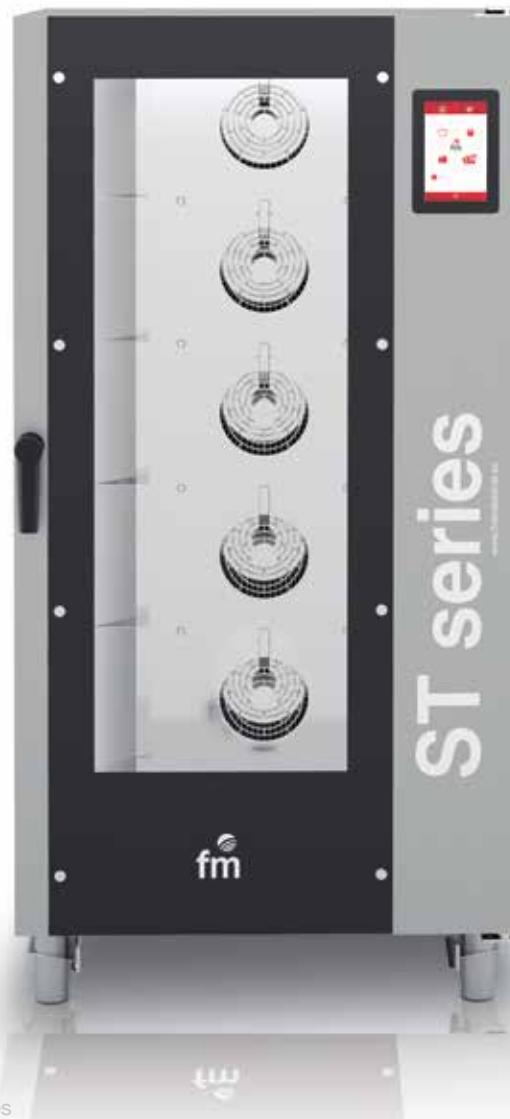
232 Kg.



400 V - 50/60 Hz



**CARRO PORTABANDEJAS
EXTRAIBLE INCLUIDO**
Removable trolley included



CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)700 x(H)1470 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)1200x(H)1865 mm
external dimension
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.
distance between trays
- CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T
3p + n + e three phase

- POTENCIA: 46.250 W
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
max temperature
- PESO: 232 Kg.
weight
- VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

- Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT color touch screen
- Humedad regulable 0% - 100% Adjustable humidity 0% - 100 %
- Modalidad de cocción delta t. *Delta t cooking mode*
- Apertura válvula de vapor programable Programmable steam valve
- 99 Programas de cocción con 6 fases 6 steps cooking 99 programs
- Pre calentamiento automático Automatic pre-heating
- Enfriamiento automático Automatic cooling system
- Alarma fin de ciclo Cycle end alarm

- Sonda Pincho Core Probe
- Micro de puerta Door safety switch
- Termostato de seguridad Safety thermostat
- Velocidad regulable 10 niveles Adjustable speed up to 10 levels
- Lámpara interior Halogen chamber light
- Conexión agua 3/4 Water connection 3/4
- Vidrio abatible para limpieza Folding inner glass for cleaning
- Inversor de giro Reversing gear
- Regeneración de alimentos Food regeneration
- Recetario Recipe library

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €
change opening door

- LAVADO AUTOMÁTICO: 690 €
automatic washing

- Sonda pincho: 210 €
core probe

PVP rrp ST-221-V7-T

13.480 €

SERIE ST

ST-221-V7-GAS

20 x GN 2/1



1.000 W



50 kW_43000 Kcal/h



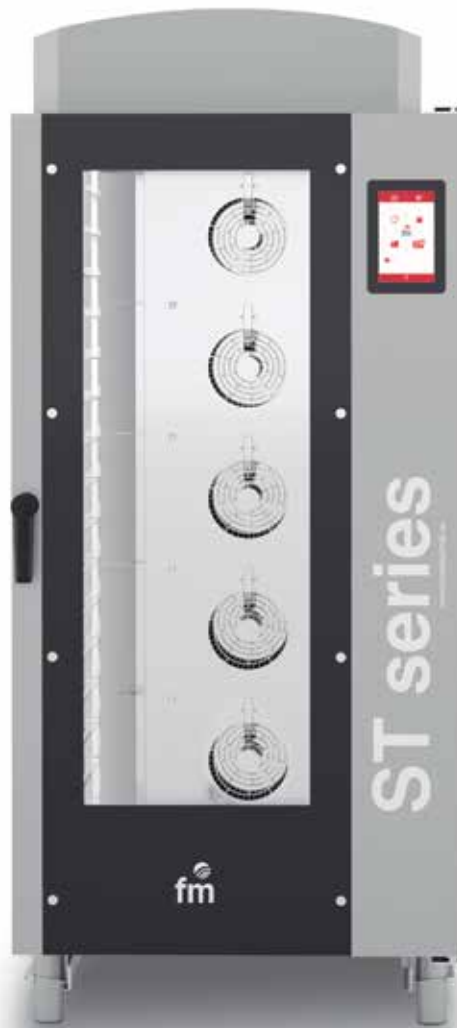
270° C



300 Kg.



230 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)740x(H)1470 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)1240x(H)1865 mm
external dimension
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.
distance between trays
- CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO *single phase connection*
- POTENCIA: 50 kW_43000 Kcal/h
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
max temperature
- PESO: 300 Kg.
weight
- VOLTAJE: 230 V / 50-60 Hz
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

- Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT *color touch screen*
- Humedad regulable 0% - 100% *Adjustable humidity 0% - 100 %*
- Modalidad de coccion delta t. *Delta t cooking mode*
- Apertura valvula de vapor programable *Programmable steam valve*
- 99 Programas de coccion con 6 fases *6 steps cooking 99 programs*
- Pre calentamiento automático *Automatic pre-heating*
- Enfriamiento automático *Automatic cooling system*
- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Micro de puerta *Door safety switch*
- Sonda Pincho *Core Probe*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Velocidad regulable 10 niveles *Adjustable speed up to 10 levels*
- Lámpara interior *Halogen chamber light*
- Conexión agua ¾ *Water connection ¾*
- Vidrio abatible para limpieza *Folding inner glass for cleaning*
- Inversor de giro *Reversing gear*
- Regeneración de alimentos *Food regeneration*
- Recetario *Recipe library*
- Salida de Gases Ø 200 mm *diameter chimney: 200 mm.*

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €
change opening door
- LAVADO AUTOMATICO: 690 €
automatic washing

PVP rrp ST-221-V7-GAS

14.570 €



20 x GN 2/1



1.000 W



50 kW_43000 Kcal/h



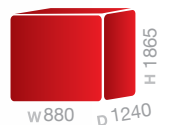
270° C



288 Kg.



230 V / 50-60 Hz



**CARRO PORTABANDEJAS
EXTRAIBLE INCLUIDO**
Removable trolley included

CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)740x(H)1470 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)1240x(H)1865 mm
external dimension
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.
distance between trays
- CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO *single phase connection*
- POTENCIA: 50 kW_43000 Kcal/h
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
max temperature
- PESO: 288 Kg.
weight
- VOLTAJE: 230 V / 50-60 Hz
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

- Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT color touch screen
- Humedad regulable 0% - 100% *Adjustable humidity 0% - 100 %*
- Modalidad de coccion delta t. *Delta t cooking mode*
- Apertura valvula de vapor programable *Programmable steam valve*
- 99 Programas de coccion con 6 fases 6 steps cooking 99 programs
- Pre calentamiento automático *Automatic pre-heating*
- Enfriamiento automático *Automatic cooling system*
- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Micro de puerta *Door safety switch*
- Sonda Pincho *Core Probe*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Velocidad regulable 10 niveles *Adjustable speed up to 10 levels*
- Lámpara interior *Halogen chamber light*
- Conexión agua ¾ *Water connection ¾*
- Vidrio abatible para limpieza *Folding inner glass for cleaning*
- Inversor de giro *Reversing gear*
- Regeneración de alimentos *Food regeneration*
- Recetario *Recipe library*
- Salida de Gases Ø 200 mm *diameter chimney: 200 mm.*

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: 380 €
change opening door
- LAVADO AUTOMATICO: 690 €
automatic washing

PVP rrp ST-221-V7-GAS-T

15.590 €





PIZZA

1 x 350 mm.



2.000 W.



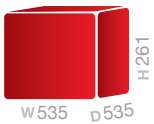
320° C



19 Kg.



230 V / 50/60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)405x(D)360x(H)80 mm
<i>cooking chamber dimension</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 2.000 W
<i>power</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)535x(D)535x(H)261 mm
<i>external dimension</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 320° C
<i>max temperature</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> ● CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO <i>single phase connection</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● PESO: 19 Kg.
<i>weight</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> ● Superficie de coccion de material refractario de alta calidad
<i>cooking surface high-quality refractory material</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● VOLTAJE: 230 V - 50/60 Hz.
<i>Voltage</i> |

EQUIPAMIENTO equipment

- Temporizador 0-60 min. + modo continuo *timer 0-60 min. + continuous function.*
- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*

PVP rrp HP-133

410 €



3.000 W.



320° C



28 Kg.



230 V / 50/60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: 2 x (W)405x(D)360x(H)80 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)535x(D)535x(H)390 mm
external dimension
- CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO *single phase connection*
- Superficie de coccion de material refractario de alta calidad
cooking surface high-quality refractory material

- POTENCIA:3.000 W
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 320° C
max temperature
- PESO: 28 Kg.
weight
- VOLTAJE: 230 V - 50/60 Hz.
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

- Temporizador 0-60 min. + modo continuo *timer 0-60 min. + continuous function.*
- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*

PVP rrp HP-233

620 €

4 x 330 mm.



5.600 W.



400° C



90 Kg.



400 / 230 V / 50/60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)700 x(D)700x(H)169 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)1000x(D)945x(H)385 mm
external dimension
- CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T / Monofásica 3p + n + e three phase / single phase
- Superficie de cocción de material refractario de alta calidad
cooking surface high-quality refractory material

- POTENCIA: 5.600 W
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 320° C
max temperature
- PESO: 90 Kg.
weight
- VOLTAJE: 400 / 230 V / 50/60 Hz.
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

- Regulación temperatura suelo / techo independiente *independent base / top temperature control*
- Lámpara interior *Halogen chamber light* ● Termómetro *Thermometer*

PVP rrp HP-433

1.520 €



11.200 W.



400° C



140 Kg.



400 / 50/60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: 2 x (W)700 x(D)700x(H)169 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)1000x(D)945x(H)660 mm
external dimension
- CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T
3p + n + e three phase
- Superficie de coccion de material refractario de alta calidad
cooking surface high-quality refractory material

- POTENCIA: 11.200 W
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 400° C
max temperature
- PESO: 140 Kg.
weight
- VOLTAJE: 400 / 50/60 Hz
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

- Regulacion temperatura suelo / techo independiente *independent base / top temperature control*
- Lámpara interior *Halogen chamber light* ● Termómetro *Thermometer*

PVP rrp HP-833

2.540 €

6 x 330 mm.



8.800 W.



400° C



125 Kg.



400 / 50/60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)1054 x(D)700x(H)169 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)1355x(D)945x(H)385 mm
external dimension
- CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T
3p + n + e three phase
- Superficie de cocción de material refractario de alta calidad
cooking surface high-quality refractory material

- POTENCIA: 8.800 W
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 400° C
max temperature
- PESO: 125 Kg.
weight
- VOLTAJE: 400 / 50/60 Hz.
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

- Regulación temperatura suelo / techo independiente *independent base / top temperature control*
- Lámpara interior *Halogen chamber light* ● Termómetro *Thermometer*

PVP rrp HP-633

1.885 €



17.600 W.



400° C



250 Kg.



400 / 50/60 Hz


CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: 2 x (W)1054 x(D)700x(H)169 mm
<i>cooking chamber dimension</i> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)1355x(D)945x(H)660 mm
<i>external dimension</i> ● CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T
<i>3p + n + e three phase</i> ● Superficie de cocción de material refractario de alta calidad
<i>cooking surface high-quality refractory material</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 17.600 W
<i>power</i> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 400° C
<i>max temperature</i> ● PESO: 250 Kg.
<i>weight</i> ● VOLTAJE: 400 / 50/60 Hz
<i>Voltage</i> |
|---|---|

EQUIPAMIENTO equipment

- Regulacion temperatura suelo / techo independiente *independent base / top temperature control*
- Lámpara interior *Halogen chamber light* ● Termómetro *Thermometer*

PVP rrp HP-1233
3.200 €



fm
COMMERCIAL FOOD SERVICE

start stop

power

SERIE RG



RG-311-A

3 x GN 1/1.



3.900 W



140°C / 160°C



39 Kg.



230 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS *features*

- | | |
|---|---|
| ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)594x(D)386x(H)255 mm
<i>cooking chamber dimension</i> | ● POTENCIA: 3.800 W
<i>power</i> |
| ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)735x(D)710x(H)450 mm
<i>external dimension</i> | ● TEMPERATURA MÁXIMA: 140° / 160° C
<i>max temperature</i> |
| ● CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO <i>single phase connection</i> | ● PESO: 39 Kg.
<i>weight</i> |
| ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.
<i>distance between trays</i> | ● VOLTAJE: 230 V / 50-60 Hz.
<i>Voltage</i> |

EQUIPAMIENTO *equipment*

- | | |
|---|--|
| ● Tiempo de cocción programable <i>Programmable baking time</i> | ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> |
| ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> | ● Inversor de giro <i>Reversing gear</i> |
| ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> | |

PVP rrp RG-311-A

1.680 €

3 x GN 1/1.



3.900 W



170°C



39 Kg.



230 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)594x(D)386x(H)255 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)735x(D)710x(H)450 mm
external dimension
- CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO *single phase connection*
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.
distance between trays

- POTENCIA: 3.850 W
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 170° C
max temperature
- PESO: 39 Kg.
weight
- VOLTAJE: 230 V / 50-60 Hz.
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Micro de puerta *Door safety switch*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Inversor de giro *Reversing gear*
- Conexión agua ¼ *Water connection ¼*
- Humedad regulable 0% - 100% *Adjustable humidity 0% - 100 %*
- 99 Programas de coccion con 3 fases 3 steps *cooking 99 programs*
- Precalentamiento automático *Automatic pre-heating*

PVP rrp **RG-311**

1.825 €

RG-611-A

6 x GN 1/1.



5.650 W



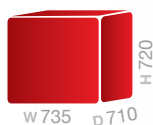
140°C / 160°C



52 Kg.



400 / 230 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS *features*

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)594x(D)386x(H)451 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)735x(D)710x(H)720 mm
external dimension
- CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T / Monofásica 3p + n + e three phase / single phase
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.
distance between trays

- POTENCIA: 5.650 W
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 140° / 160° C
max temperature
- PESO: 52 Kg.
weight
- VOLTAJE: 400 / 230 V / 50-60 Hz.
Voltage

EQUIPAMIENTO *equipment*

- Temporizador 0-60 min. *timer 0-60 min.*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Micro de puerta *Door safety switch*
- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Inversor de giro *Reversing gear*

PVP *rrp* RG-611-A

1.820 €

6 x GN 1/1.



5.650 W



170°C



52 Kg.



400 / 230 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)594x(D)386x(H)451 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)735x(D)710x(H)720 mm
external dimension
- CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T / Monofásica 3p + n + e three
phase / single phase
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.
distance between trays

- POTENCIA: 5.650 W
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 170° C
max temperature
- PESO: 52 Kg.
weight
- VOLTAJE: 400 / 230 V / 50-60 Hz.
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Micro de puerta *Door safety switch*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Inversor de giro *Reversing gear*
- Conexión agua ¼ *Water connection ¼*
- Humedad regulable 0% - 100% *Adjustable humidity 0% - 100 %*
- 99 Programas de coccion con 3 fases 3 steps cooking 99 programs
- Pre calentamiento automático *Automatic pre-heating*

PVP rrp **RG-611**

1.990 €

RG-1011-A

10 x GN 1/1.



10.300 W



140°C / 160°C



85 Kg.



400 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS *features*

- | | |
|---|---|
| ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)594x(D)386x(H)710 mm
<i>cooking chamber dimension</i> | ● POTENCIA: 10.300 W
<i>power</i> |
| ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)735x(D)710x(H)985 mm
<i>external dimension</i> | ● TEMPERATURA MÁXIMA: 140° / 160° C
<i>max temperature</i> |
| ● CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T
<i>3p + n + e three phase</i> | ● PESO: 85 Kg.
<i>weight</i> |
| ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.
<i>distance between trays</i> | ● VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz.
<i>Voltage</i> |

EQUIPAMIENTO *equipment*

- | | |
|--|--|
| ● Temporizador 0-60 min. <i>timer 0-60 min.</i> | ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> |
| ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> | ● Inversor de giro <i>Reversing gear</i> |
| ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> | |

PVP *rrp* **RG-1011-A**

2.675 €

10 x GN 1/1.



10.300 W



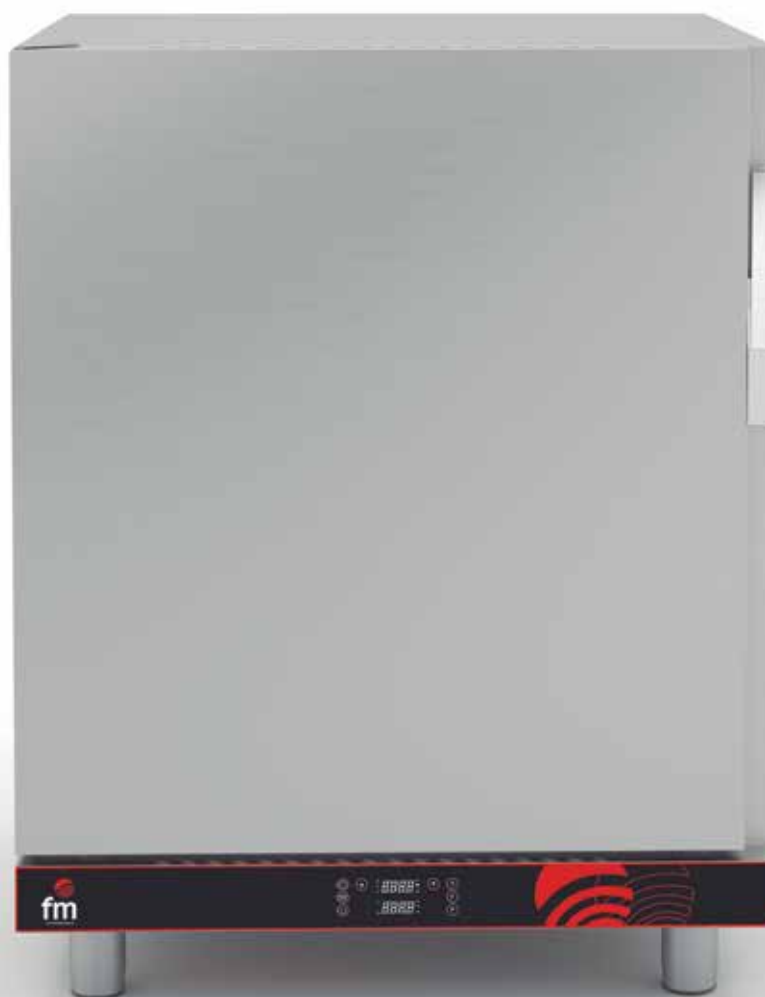
170°C



85 Kg.



400 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)594x(D)386x(H)710 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)735x(D)710x(H)985 mm
external dimension
- CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T
3p + n + e three phase
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.
distance between trays

- POTENCIA: 10.300 W
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 170° C
max temperature
- PESO: 85 Kg.
weight
- VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz.
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Micro de puerta *Door safety switch*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Inversor de giro *Reversing gear*
- Conexión agua $\frac{3}{4}$ *Water connection $\frac{3}{4}$*
- Humedad regulable 0% - 100% *Adjustable humidity 0% - 100 %*
- 99 Programas de cocción con 3 fases *3 steps cooking 99 programs*
- Pre calentamiento automático *Automatic pre-heating*

PVP rrp **RG-1011**

2.880 €

F-408

8 X 480 X 340 mm.



700 W



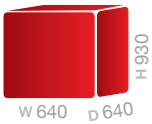
85° C



32 Kg.



230 V / 50/60 Hz



CARACTERÍSTICAS *features*

- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)640x(D)640x(H)930 mm
external dimension
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
distance between trays
- CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO *single phase connection*
- Control calor seco y humedo
dry and wet heat control

- POTENCIA: 700 W
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 85° C
max temperature
- PESO: 32 Kg.
weight
- VOLTAJE: 230 V - 50/60 Hz.
Voltage

PVP rrp **F-408**

975 €

8 X 600 X 400 mm.



1.400 W



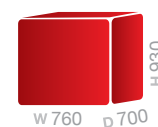
85° C



42 Kg.



230 V / 50/60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)760x(D)700x(H)930 mm
external dimension
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
distance between trays
- CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO *single phase connection*
- Control calor seco y humedo
dry and wet heat control

- POTENCIA: 1.400 W
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 85° C
max temperature
- PESO: 42 Kg.
weight
- VOLTAJE: 230 V - 50/60 Hz.
Voltage

PVP rrp F-608

1.025 €



TOSTADORES TOASTERS





3.000 W



20 Kg.



230 V / 50/60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES DE COCCIÓN: (W)200x(D)500x(H)70 mm
<i>cooking chamber dimension</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 3.000 W
<i>power</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)750x(D)420x(H)250 mm
<i>external dimension</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● PESO: 20 Kg.
<i>weight</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> ● CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO <i>single phase connection</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● VOLTAJE: 230 V / 50 Hz.
<i>Voltage</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> ● Velocidad de avance regulable
<i>adjustable speed</i> | |
| <ul style="list-style-type: none"> ● Resistencias con conexión independiente
<i>independent element regulation</i> | |
| <ul style="list-style-type: none"> ● Descarga horizontal con bandeja inferior extraíble
<i>horizontal discgarge with removable bottom tray</i> | |

PVP rrp TTH-3002

1.080 €

TTV-2400



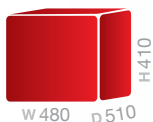
2.800 W.



20 Kg.



230 V / 50/60 Hz



CARACTERÍSTICAS *features*

● DIMENSIONES DE COCCIÓN: (W)260x(D)460x(H)70 mm
cooking chamber dimension

● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)480x(D)510x(H)410 mm
external dimension

● CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO *single phase connection*

● Velocidad de avance regulable
adjustable speed

● Resistencias con conexión independiente
independent element regulation

● bandeja inferior extraíble
removable bottom tray

● POTENCIA: 2.800 W
power

● PESO: 20 Kg.
weight

● VOLTAJE: 230 V / 50/60 Hz.
Voltage

PVP *rrp* TTH-2400

1.080 €



4.000 W.



22 Kg.



400 / 230 V / 50/60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES DE COCCIÓN: (W)360x(D)570(H)70 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)570x(D)620x(H)400 mm
external dimension
- CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T / Monofásica 3p + n + e three
phase / single phase
- Velocidad de avance regulable
adjustable speed
- Resistencias con conexión independiente
independent element regulation
- bandeja inferior extraíble
removable bottom tray

- POTENCIA: 4.000 W
power
- PESO: 22 Kg.
weight
- VOLTAJE: 400 / 230 V / 50/60 Hz.
Voltage

PVP rrp TTH-4000

1.425 €

GRILL





GRILL
GR-1



2000 W



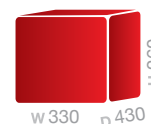
250° C



21 Kg.



230 V / 50/60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- SUPERFICIE UTIL DE COCCION: 255 x 245 mm
cooking surface dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)330x(D)430x(H)260 mm
external dimension
- CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO *single phase connection*
- Superficie de coccion de hierro fundido
cast iron cooking surface
- Recoge grasas frontal
front grease collector
- Plancha base y tapa acanaladas
grooved base and top surface
- Tapa regulable en altura según necesidad
adjustable height up the needs
- Tapa basculante con freno
hinged cover brake
- Plancha base lisa (modelo GRL-1)
smooth base cooking surface

- POTENCIA: 2.000 W
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C
max temperature
- PESO: 21 Kg.
weight
- VOLTAJE: 230 V / 50/60 Hz
Voltage

PVP rrp GR-1

PVP rrp GRL-1

380 €

380 €



4.000 W



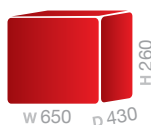
250° C



40 Kg.



230 V / 50/60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- SUPERFICIE UTIL DE COCCION: 550 x 245 mm
cooking surface dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)650x(D)430x(H)260 mm
external dimension
- CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO *single phase connection*
- Superficie de coccion de hierro fundido
cast iron cooking surface
- Recoge grasas frontal
front grease collector
- Plancha base y tapa acanaladas
grooved base and top surface
- Tapa regulable en altura según necesidad
adjustable height up the needs
- Tapa basculante con freno
hinged cover brake
- Plancha base lisa (modelo GRL-2)
smooth base cooking surface

- POTENCIA: 4.000 W
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C
max temperature
- PESO: 40 Kg.
weight
- VOLTAJE: 230 V / 50/60 Hz
Voltage

PVP rrp GR-2

PVP rrp GRL-2

595 €

595 €



GRILL
GR-3



3.300 W



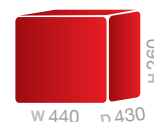
250° C



30 Kg.



230 V / 50/60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- SUPERFICIE UTIL DE COCCION: 360 x 245 mm
cooking surface dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)440x(D)430x(H)260 mm
external dimension
- CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO *single phase connection*
- Superficie de coccion de hierro fundido
cast iron cooking surface
- Recoge grasas frontal
front grease collector
- Plancha base y tapa acanaladas
grooved base and top surface
- Tapa regulable en altura según necesidad
adjustable height up the needs
- Tapa basculante con freno
hinged cover brake
- Plancha base lisa (modelo GRL-3)
smooth base cooking surface

- POTENCIA: 3.300 W
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C
max temperature
- PESO: 30 Kg.
weight
- VOLTAJE: 230 V / 50/60 Hz
Voltage

PVP rrp GR-3

PVP rrp GRL-3

435 €

435 €

RX 43_34



RX 48_34



RX 60_40



● MODELOS COMPATIBLES <i>Compatible Models</i>	Rx 304/384_ME 384	Rx 424/484/584_ME 424	Rx 603/604/604 PLUS_RG 311/611/1011
● DIMENSIONES <i>Measures</i>	590 x 580 x 850 WxDxH	625 x 640 x 850 WxDxH	750 x 700 x 850 WxDxH
● Nº DE GUIA <i>N. of guides</i>	8	8	8
PVP rrp	360 €	360 €	420 €

M 60_40



F 450



F 850



● MODELOS COMPATIBLES <i>Compatible Models</i>	M 603/604 PLUS_ME 603/604 PLUS	F 106/F 110/F106V7/F110V7	F 106/F 110/F106V7/F110V7
● DIMENSIONES <i>Measures</i>	810 x 700 x 850 WxDxH	625 x 550 x 450 WxDxH	625 x 550 x 850 WxDxH
● Nº DE GUIA <i>N. of guides</i>	8	4	10
PVP rrp	420 €	540 €	580 €

RXB 300



RXB 650



RXB 850



● MODELOS COMPATIBLES <i>Compatible Models</i>	RXB 606 + RXB 606/RXB 610	RXB 606/RXB 610/RXB 606V7/RXB 610V7	RXB 606/RXB 610
● DIMENSIONES <i>Measures</i>	655 x 615 x 300 WxDxH	715 x 615 x 650 WxDxH	715 x 615 x 850 WxDxH
● Nº DE GUIA <i>N. of guides</i>	-	6	8
PVP rrp	410 €	540 €	650 €

ST 300



ST 650

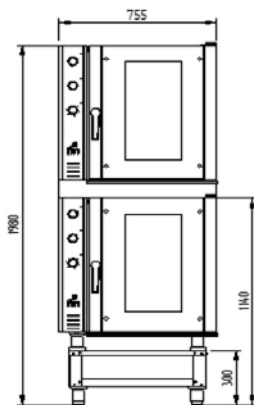


ST 850



● MODELOS COMPATIBLES <i>Compatible Models</i>	ST 604 + ST 606/ST 610	ST 604 + ST 604/ ST 606/ST 610	ST 606/ ST 610
● DIMENSIONES <i>Measures</i>	770 x 720 x 300 WxDxH	770 x 720 x 650 WxDxH	770 x 720 x 850 WxDxH
● Nº DE GUIA <i>N. of guides</i>	-	6	8
PVP rrp	400 €	550 €	650 €

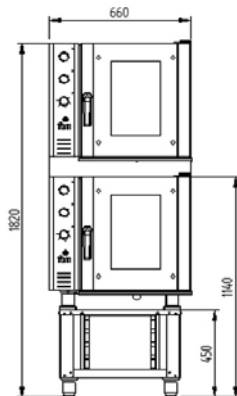
SERIE RXB



RXB 606
RXB 606

SOPORTE RXB300 300 / STAND RXB 300
KIT SUPERPOSICION SERIE RXB
SUPERPOSITION KIT RXB SERIES

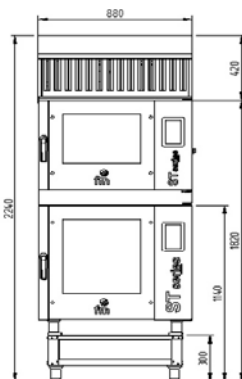
SERIE F



F106
F106

SOPORTE F 450 / STAND F 450
KIT SUPERPOSICION SERIE F
SUPERPOSITION KIT F SERIES

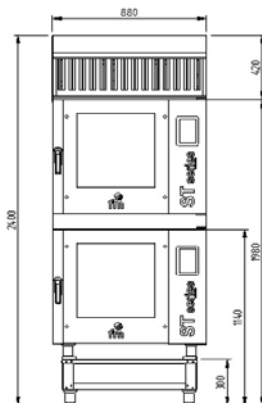
SERIE ST



CAMPANA ST/ HOODS ST SERIES
ST 604
ST 606

SOPORTE ST 300 / STAND ST 300
KIT SUPERPOSICION SERIE ST
SUPERPOSITION KIT ST SERIES

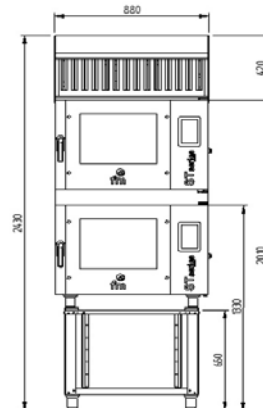
SERIE ST



CAMPANA ST/ HOODS ST SERIES
ST 606
ST 606

SOPORTE ST 300 / STAND ST 300
KIT SUPERPOSICION SERIE ST
SUPERPOSITION KIT ST SERIES

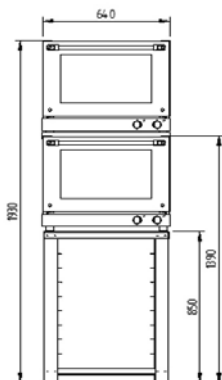
SERIE ST



CAMPANA ST/ HOODS ST SERIES
ST 604
ST 604

SOPORTE ST 300 / STAND ST 300
KIT SUPERPOSICION SERIE ST
SUPERPOSITION KIT ST SERIES

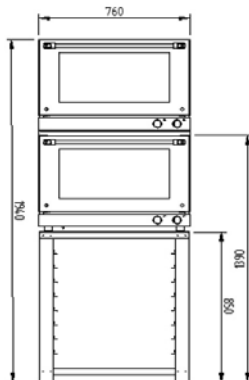
SERIE RX



RX 424
RX 424

SOPORTE RX 48_34 / STAND RX 48_34
KIT SUPERPOSICION RX 48_34
SUPERPOSITION KIT RX 48_34 SERIES

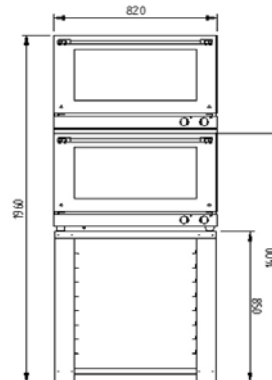
SERIE RX



RX 604 PLUS
RX 604 PLUS

SOPORTE RX 60_40 / STAND RX 60_40
KIT SUPERPOSICION SERIE RX 60_40
SUPERPOSITION KIT RX 60_40 SERIES

SERIE M



M 604 PLUS
M 604 PLUS

SOPORTE M 60_40 / STAND M 60_40
KIT SUPERPOSICION SERIE M 60_40
SUPERPOSITION KIT M 60_40 SERIES

CARACTERÍSTICAS features

- FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE *stainless steel*
- RUEDAS GIRATORIAS + FRENO 4 rotating wheels 2 of them whit breaks
- TOPE FIN DE RECORRIDO *sliding inhibitors*
- DISTANCIA ENTRE GUIAS 80 mm. *distance between trays 80 mm*
- FACIL MONTAJE *detachable for transportation*



CARRO SERIE ST *Trolleys series ST*



CARRO 10B 60/40

CARRO 10B 48/34

CARRO 20B 60/40

CARRO 20B 48/34

• MODELOS COMPATIBLES <i>Compatible Models</i>	RX 603/604/604 PLUS/MP 603/604 ME 603/604 PLUS RXB 606/610	RX 424/484 MX/424 ME 424	RX 603/604/604 PLUS/MP 603/604 ME 603/604 PLUS RXB 606/610	RX 424/484 MX/424 ME 424
• DIMENSIONES	W515 D620 H1015	W455 D500 H1015	W515 D620 H1860	W455 D500 H1860
PVP <i>rrp</i>	400 €	372 €	520 €	475 €

CARROS SERIE ST *Trolleys series ST*

CARRO ST 16X600X400

CARRO ST 20 X GN 1/1

CARRO ST 20 X GN 2/1

• MODELOS COMPATIBLES <i>Compatible Models</i>	ST616	ST211	ST221
PVP <i>rrp</i>	1.460 €	1.575 €	1.770 €

CARACTERÍSTICAS features



CAMPANAS
Hoods

- FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE *stainless steel*
- MOTOR ASPIRACIÓN Ø 50 mm (OPCIONAL) *extraccion motor output ø50mm (opcional)*
- CONDENSADOR DE VAPORES (OPCIONAL) *steam condenser (optional)*
- CONEXIÓN SALIDA DE HUMOS Ø 200 mm *flue connection ø 200 mm*

ST



● MODELO <i>Model</i>	CAMPANA SERIE ST/ST SERIES HOOD
● DIMENSIONES <i>Measures</i>	880 x 1215 x 425 mm WxDxH
● MODELOS COMPATIBLES <i>Compatible Models</i>	TODOS LOS MODELOS DE LA SERIE ST (EXCEPTO MODELOS A GAS) / ALL MODELS ST SERIES (EXCEPT GAS MODELS)

PVP rrp 600 €

KIT CONDENSADOR DE VAPORES SERIE ST *STEAM CONDENSER ST SERIES KIT* **PVP rrp 435 €**
 KIT MOTOR DE EXTRACCION DE VAPORES ST *STEAM EXTRACTION MOTOR KIT* **PVP rrp 900 €**

RXB / F



● MODELO <i>Model</i>	CAMPANA F	CAMPANA F V7	CAMPANA RXB	CAMPANA RXB V7
● DIMENSIONES <i>Measures</i>	665 x 900 x 200 mm WxDxH	725 x 900 x 200 mm WxDxH	755 x 965 x 200 mm WxDxH	815 x 965 x 200 mm WxDxH
● MODELOS COMPATIBLES <i>Compatible Models</i>	F 106/F 110	F 106 V7/F 110 V7	RXB 606/RXB 610	RXB 606 V7/RXB 610 V7

PVP rrp 490 € 490 € 515 € 515 €

KIT CONDENSADOR DE VAPORES SERIE HP *STEAM CONDENSER HP SERIES KIT* **PVP rrp 435 €**
 KIT MOTOR DE EXTRACCION DE VAPORES HP *STEAM EXTRACTION MOTOR HP SERIE KIT* **PVP rrp 900 €**

HP



● MODELO <i>Model</i>	HP 433	HP 633
● DIMENSIONES <i>Measures</i>	1000 x 1180 x 200 mm WxDxH	1355 x 1180 x 200 mm WxDxH
● MODELOS COMPATIBLES <i>Compatible Models</i>	HP 433/HP 833	FHP 633/HP 1233

PVP rrp 470 € 540 €

KIT CONDENSADOR DE VAPORES SERIE HP *STEAM CONDENSER HP SERIES KIT* **PVP rrp 435 €**
 KIT MOTOR DE EXTRACCION DE VAPORES HP *STEAM EXTRACTION MOTOR HP SERIE KIT* **PVP rrp 900 €**

ACCESORIOS

Accessories

PANADERÍA / PASTELERÍA BAKERY / PASTRY

BANDEJA LISA ALUMINIO
Aluminium flat tray



DIMENSIONES	PVP
Measures	rrp
430x340	17 €
480x340	17 €
600x400	22 €

PERFORADA ALUMINIO
Perforated Aluminium tray



DIMENSIONES	PVP
Measures	rrp
320x240	18 €
430x340	18 €
480x340	19 €
480x440	26 €
600x400	26 €

BANDEJA LISA INOX.
Inox tray INOX flat tray



DIMENSIONES	PVP
Measures	rrp
340x240	16 €
430x340	17 €
480x340	19 €
480x440	26 €
600x400	27 €

BANDEJA PERFORADA ALUMINIO 5 CANALES
Franch baguette tray 5



DIMENSIONES	PVP
Measures	rrp
600x400	47 €

BANDEJA LISA ALUMINIO ANTIADHERENTE
Aluminium flat tray



DIMENSIONES	PVP
Measures	rrp
600x400	79 €

PERFORADA ALUMINIO ANTIADHERENTE
Perforated aluminium tray



DIMENSIONES	PVP
Measures	rrp
600x400	90 €

REJILLA CROMADA
Wire rack



DIMENSIONES	PVP
Measures	rrp
430x340	9 €
480x340	9 €
480x440	14 €
600x400	21 €

PIZZA

MOLDE PIZZA ALUMINIO
Aluminium pizza pan



DIMENSIONES	PVP
Measures	rrp
250 mm.	12 €
300 mm.	15 €
350 mm.	20 €

MOLDE PIZZA REJILLA
Pizza pan grid



DIMENSIONES	PVP
Measures	rrp
250 mm.	9 €
300 mm.	11 €
350 mm.	12 €

GASTRONOMÍA GASTRONOMY

Cubeta Inox. GN 2/1

Inox tray GN 2/1



PROFUNDIDAD	PVP
Depth	rrp
H20	61 €
H40	68 €
H65	77 €

Cubeta Inox. GN 1/1

Inox tray GN 1/1



PROFUNDIDAD	PVP
Depth	rrp
H20	31 €
H40	34 €
H55	37 €

Cubeta Inox. GN 2/3

Inox tray GN 2/3



PROFUNDIDAD	PVP
Depth	rrp
H20	27 €
H40	35 €
H65	39 €

Cubeta Inox. Perforada GN 2/1

Perforated Inox tray GN 2/1



PROFUNDIDAD	PVP
Depth	rrp
H20	79 €
H40	83 €
H65	105 €

Cubeta Inox. Perforada GN 1/1

Perforated Inox tray GN 1/1



PROFUNDIDAD	PVP
Depth	rrp
H20	50 €
H40	55 €
H55	57 €

Cubeta Inox. Perforada GN 2/3

Perforated Inox tray GN 2/3



PROFUNDIDAD	PVP
Depth	rrp
H20	39 €
H40	43 €
H65	52 €

GASTRONOMÍA GASTRONOMY

Fondo perforado para Cubeta GN
Perforated Bottom tray for GN



● DIMENSIONES PVP	
Measures	rrp
GN 2/1	120 €
GN 1/1	65 €
GN 2/3	54 €

Rejilla Inox. GN
Wire racks GN



● DIMENSIONES PVP	
Measures	rrp
GN 2/1	45 €
GN 1/1	33 €
GN 2/3	25 €

Bandeja Huevo GN
Egg tray GN 1/1



● DIMENSIONES PVP	
Measures	rrp
GN 1/1	99 €

Cubeta Aluminio Antiadherente GN 1/1 H 65 mm
Nonstick Aluminum tray GN 1/1 H 65 mm



● DIMENSIONES PVP	
Measures	rrp
GN 1/1	137 €

COMPLEMENTOS

Accessories

LAVADO AUTOMÁTICO
Automatic washing



PVP rrp
690 €

DUCHA
Hand wash



PVP rrp
170 €

CABEZAL CONEXIÓN PARA FILTRO
Head connection to filter



PVP rrp
225 €

DETERGENTE
Detergent



PVP rrp
80 €

ABRILLANTADOR
Rinse air



PVP rrp
88 €

MANOPLAS TÉRMICAS
Bker mitts



PVP rrp
45 €

SONDA PINCHO
Core probe



PVP rrp
210 €

KIT POSICIONADOR Sonda PINCHO
Core probe Support



PVP rrp
170 €

FILTRO AGUA
Water softener



● MODELO	PVP
model	rrp
GC 500 Capacidad 4675 l C 500 Capacity 4675 L	675 €
C 1100 capacidad 8.000 l C 1100 Capacity 8000 L	870 €

Rack gastronomía
Rack holder GN



● MODELO	PVP
model	rrp
Serie ST 5 GN 1/1 Serial ST 5 GN 1/1	120 €
Serie ST 7 GN 1/1 Serial ST 7 GN 1/1	167 €
Serie ST 12 GN 1/1 Serial ST 12 GN 1/1	287 €

CONDENSADORES DE VAPOR steam condenser

● MODELO	PVP
model	rrp
Condensador de vapores RX Steam condenser RX	120 €
Condensador de vapores RX_H2O Steam condenser RX_H2O	320 €
Condensador de vapores RX_DUO Steam condenser RX_DUO	580 €
Condensador de vapores RXB_F Steam condenser RXB_F	435 €
Condensador de vapores Serie ST Steam condenser ST Series	435 €

KIT PARA SUPERPOSICIONES superposition kit

● MODELO	PVP	● MODELO	PVP
model	rrp	model	rrp
Kit superposición RX 43_34 Superposition kit RX 43_34	350 €	Kit superposición Serie RXB Superposition kit RXB Series	425 €
Kit superposición RX 48_34 Superposition kit RX 48_34	350 €	Kit superposición Serie F Superposition kit F Series	395 €
Kit superposición RX 60_40 Superposition kit RX 60_40	350 €	Kit superposición Serie ST Superposition kit ST Series	425 €
Kit superposición M 60_40 Superposition kit M 60_40	350 €		



14900 LUCENA (Córdoba)
Apdo. de correos 98
SPAIN

tfno. (0034) 957 501 101 / fax. (0034) 957 590 128
e-mail: fmindustrial@fmindustrial.es

www.fmindustrial.es