



HORNOS

FOURS



EL MEJOR “PINCHE” PARA TU COCINA
LE MEILLEUR « MARMITON » POUR VOTRE CUISINE



LÍNEA GASTRO-PROF - LÍNEA EASY LINE - LÍNEA PUNTO CALIENTE

LÍNEA GASTRO-PROF



PDE-220-HD

PDG-115-HD

PDE-110-HD

PDG-106-HD

SERIES

Gastro-Prof Gas (PDG-HD) - Gastro-Prof Eléctrico alta potencia (PDE-HD)
 Gastro-Prof Eléctrico potencia media (PDE-LD)



ON/OFF
ON/OFF



CANCELAR/
RETROCEDER
ANNULER/RECULER



CICLO LAVADO/
HORNO
CYCLE LAVAGE/FOUR



SONDA AL CORAZÓN
SONDE AU CŒUR



REDUCCIÓN MANUAL
DE LA HUMEDAD
RÉDUCTION MANUE-
LLE DE L'HUMIDITÉ



HUMEDAD HORNO
HUMIDITÉ FOUR



AUMENTO MANUAL
DE HUMEDAD
AUGMENTATION MA-
NUELLE D'HUMIDITÉ



°C CAMARA DE
COCCIÓN/ACCIÓN
RETARDADA
°C CHAMBRE DE
CUISSON /ACTION
RETARDÉE



COCCIÓN AT°
CUISSON AT°



MENÚ/REGISTRO
RECETAS
MENU/ENREGISTRE-
MENT DE RECETTES



TIEMPO DE COCCIÓN/
PRECALENTAMIENTO
TEMPS DE CUISSON/
PRÉCHAUFFE



CONFIRMAR
CONFIRMER



FASES DE COCCIÓN
PHASES DE CUISSON



PARO-MARCHA/
PAUSA
ARRÊT-MARCHE/
PAUSE



SELECTOR
SÉLECTEUR



VENTILACIÓN BAJA
VELOCIDAD
VENTILATION BASSE
VITESSE

LÍNEA GASTRO-PROF



Características generales

Caractéristiques générales

CONTROL DIGITAL
CONTRÔLE NUMÉRIQUEPUERTA DE DOBLE CRISTAL
PORTE À DOUBLE VITREMANETA APERTURA
MANETTE OUVERTUREDESAGÜE
ÉCOULEMENTILUMINACIÓN INTERNA
ÉCLAIRAGE INTERNE

Cámara con ángulos redondeados para facilitar la limpieza - Construido en acero inoxidable, pulido en la cámara y acabado exterior en scotch-brite - Control digital con posibilidad de memorizar cerca de 200 recetas - 4 fases de cocción - Se incluye sonda al corazón - Cocción Δt° - Función de precalentamiento y enfriamiento de la cámara - Inversor automático del sentido de rotación de las turbinas - Doble velocidad de ventilación - Control de la humedad - Iluminación interna - Puerta con doble cristal templado con apertura para su limpieza - Puerta reversible (opcional). - Junta de la puerta encastrada a la cámara de cocción - **Lavado automático** - Estructura porta bandejas desmontables con guías a 70 mm, de separación vertical - Posibilidad de conexión USB (opcional) - Control HACCP (opcional).

Chambre à angles arrondis pour faciliter le nettoyage - Construit en acier inoxydable, poli dans la chambre et finition extérieure en scotch-brite - Contrôle numérique avec la possibilité de mémoriser près de 200 recettes - 4 phases de cuisson - Sonde au cœur incluse - Cuisson Δt° - Fonction de préchauffe et de refroidissement de la chambre - Inverseur automatique du sens de rotation des turbines - Double vitesse d'aération - Contrôle d'humidité - Éclairage interne - Porte à double vitre trempée avec ouverture pour son nettoyage - Porte réversible (en option). - Joint de la porte encastré dans la chambre de cuisson - **Lavage automatique** - Structure porte-plateaux démontable avec guides à 70 mm, à séparation verticale - Possibilité de connexion USB (en option) - Contrôle HACCP (en option).

	Modelos	Medidas exteriores [mm]	Medidas interiores [mm]	Capacidad	Kw	Tensión	Volumen Embalaje (m³)	Peso Bruto (kg)	€
Potencia media Puisance moyenne	PDE-106-LD	750x755x690	630x410x440	6 GN 1/1	6	400V/III/50Hz	0,62	88	5.260
	PDE-110-LD	750x755x970	630x410x720	10 GN 1/1	12	400V/III/50Hz	0,82	120	6.487
	* PDE-115-LD	860x910x1810	740x490x1070	15 GN 1/1	18	400V/III/50Hz	1,8	180	9.802
	** PDE-120-LD	860x910x1810	740x490x1420	20 GN 1/1	24	400V/III/50Hz	1,8	220	11.486
Alta potencia Haute puissance	PDE-106-HD	750x755x690	630x410x440	6 GN 1/1	9	400V/III/50Hz	0,62	88	5.521
	PDE-110-HD	750x755x970	630x410x720	10 GN 1/1	18	400V/III/50Hz	0,82	120	6.868
	* PDE-115-HD	860x910x1810	740x490x1070	15 GN 1/1	27	400V/III/50Hz	1,8	180	10.129
	** PDE-120-HD	860x910x1810	740x490x1420	20 GN 1/1	36	400V/III/50Hz	1,8	220	11.812
	PDE-207-HD	860x1150x890	740x730x620	7 GN 2/1	18	400V/III/50Hz	1,11	140	8.072
	PDE-210-HD	860x1150x1130	740x730x870	10 GN 2/1	27	400V/III/50Hz	1,37	178	10.256
Alta potencia Haute puissance	PDG-106-HD	750x755x750	630x410x440	6 GN 1/1	13,5	230V/I/50Hz	0,62	98	6.586
	PDG-110-HD	750x755x1030	630x410x720	10 GN 1/1	20	230V/I/50Hz	0,82	130	8.357
	* PDG-115-HD	860x910x1870	740x490x1130	15 GN 1/1	27	230V/I/50Hz	1,83	195	11.921
	** PDG-120-HD	860x910x1870	740x490x1480	20 GN 1/1	35	230V/I/50Hz	1,83	240	13.877

* Horno + soporte · Four + support

** Horno + carro · Four + chariot

ACCESORIOS GASTRO-PROF

Modelos	Descripción	Dimensiones		Compatibilidad	Volumen	Peso	€
		exteriores (mm)	Capacidad				
SFGA-97TR	Armario neutro	750x760x970	15 GN 1/1	-	0,7	60	1.298
SFGA-76TR	Armario neutro	750x760x760	10 GN 1/1	-	0,55	50	1.243
SFGA2-76TR	Armario neutro	860x1.145x760	10 GN 2/1	-	0,95	80	1.540
SOPG-70T	Soporte abierto	750x680x700	10 GN 1/1	-	0,39	21	660
SOPG-90T	Soporte abierto	750x680x900	15 GN 1/1	-	0,50	24	693
SOPG2-70T	Soporte abierto	860x1065x700	10 GN 2/1	-	0,69	30	803
SOPG2-90T	Soporte abierto	860x1065x900	15 GN 2/1	-	0,88	33	847
SFGC-762T	Armario caliente	750x760x760	10+10 GN 1/1	-	0,57	60	1.760
SFGC-972T	Armario caliente	750x760x970	15+15 GN 1/1	-	0,70	70	1.815
SFGC2-76TR	Armario caliente	860x1145x760	10 GN 2/1	-	0,95	80	2.145
CFG-120	Carro	780x650x1740	20 GN 1/1	-	1,02	50	1.760
CFG-220	Carro	780x900x1740	20 GN 2/1	-	1,4	62	2.145
SPG-106	Estructura porta-bandejas extraíble	560x360x420	6 GN 1/1	-	0,10	10	583
SPG-110	Estructura porta-bandejas extraíble	560x360x700	10 GN 1/1	-	0,17	12	649
CSPG-76	Carro para estructura porta-bandejas	610x780x980	-	-	0,57	15	836
CSPG-97	Carro para estructura porta-bandejas	610x780x1190	-	-	0,68	17	913
...S	Suplemento puerta reversible	-	-	-	-	-	319
KSFG	Kit superposición	-	-	-	-	-	352
SOPG-300	Soporte altura 300 mm	750x680x300	-	-	-	-	440
SOPG-500	Soporte altura 500 mm	750x680x500	-	-	-	-	539
CFE-11C	Campana con condensación	-	-	PDE-104/106/110	-	-	1.738
CFE-14C	Campana con condensación	-	-	PDE-115...PDE-120...	-	-	1.958
CFE-21C	Campana con condensación	-	-	PDE-207...PDE-210...	-	-	2.178
CFE-24C	Campana con condensación	-	-	PDE-220...	-	-	2.244
CAV	Chimenea antiviento	-	-	-	-	-	192
KUSB	Kit USB	-	-	-	-	-	154
HACCP	HACCP	-	-	-	-	-	308
* ADD-500	Descalcificador	530x325x20	-	ADD-500	-	-	594
** ADD-1200	Descalcificador	530x325x40	-	ADD-1200	-	-	1.727
C-500	Cartucho descalcificador	530x325x65	-	-	-	-	385
C-1200	Cartucho descalcificador	530x325x20	-	-	-	-	363
DBF	Detergente + abrillantador	530x325x40	-	-	-	-	105
TL-112	Bandeja inox GN 1/1	530x325x65	-	-	-	-	55
TL-114	Bandeja inox GN 1/1	530x325x40	-	-	-	-	55
TL-116	Bandeja inox GN 1/1	530x325x60	-	-	-	-	60
TF-112	Bandeja perforada GN 1/1	530x325x151	-	-	-	-	55
TF-114	Bandeja perforada GN 1/1	530x325x256	-	-	-	-	65
TF-116	Bandeja perforada GN 1/1	-	-	-	-	-	70
GRF-11	Rejilla inox GN 1/1	-	-	-	-	-	55
GRF-21	Rejilla inox GN 2/1	-	-	-	-	-	88
GS-11	Rejilla adaptable	-	-	-	-	-	72
GRP8-151	Rejilla para pollos	-	8 pollos	-	-	-	94
GRP8-256	Rejilla para pollos	-	8 pollos	-	-	-	105
PVL-11	Plancha lisa radiante	-	GN 1/1	-	-	-	182
CFP-11	Cesta para freír	530x325x40	-	-	-	-	99
GRGF-11	Placa para asar	530x325x40	-	-	-	-	88

* Para hornos a vapor · Pour fours à vapeur

** Para hornos a vapor con lavado automático · Pour fours à vapeur avec lavage automatique

LÍNEA EASY LINE



ECE-907-HS

EUG-910-HS

EDG-905-HS

SERIES

Convección (ECE-HS/ECG-HS) - Convección por humidificación (EUE-HS/EUG-HS) - Convección por vapor (EDE-HS/EDG-HS)



ON/OFF
ON/OFF



TIEMPO DE COCCIÓN
TEMPS DE CUISSON



APERTURA AIRE/
COCCIÓN SECA
OUVERTURE AIR/
CUISSON SÈCHE



CONVECCIÓN
CONVECTION



AUMENTO HUMEDAD
AUGMENTATION
HUMIDITÉ



VAPOR
VAPEUR



CONVECCIÓN/VAPOR
CONVECTION/VAPEUR



ENFRIAMIENTO
REFROIDISSEMENT



TEMPERATURA
TEMPÉRATURE



CONVECCIÓN
CONVECTION



CONVECCIÓN/
HUMIDIFICADOR
CONVECTION/
HUMIDIFICATEUR



CONVECCIÓN/VAPOR
CONVECTION/VAPEUR

CARACTERÍSTICAS EASY LINE



JUNTA ENCASTRADA
JOINT ENCASTRÉ



ESTRUCTURA PORTA
REJILLAS Y BANDEJAS
STRUCTURE PORTE-GRILLES
ET PLATEAUX



SONDA AL CORAZÓN
SONDE AU CŒUR



DISCO REDUCCIÓN
ENTRADA DE AIRE
DISQUE RÉDUCTION ENTRÉE
D'AIR

3 modelos: convección, convección/humidificador, convección/vapor - Cámara de ángulos redondeados para facilitar la limpieza - Control analógico, intuitivo y fácil de usar - Inversor automático del sentido de rotación de las turbinas - Control de humedad (en modelos EU, ED) - Posibilidad de cocción a baja velocidad (opcional) - Función enfriamiento de cámara (Modelos ED) - Iluminación cámara - Puerta de doble cristal y reversible - Preinstalación de sonda al corazón - Estructura porta bandejas con paso de 75mm, desmontable para facilitar la limpieza - Posibilidad de la instalación de visualizador de la temperatura de la cámara de cocción (solo adaptable en Fábrica) - Posibilidad de lavado manual (opcional) o automático (opcional) - Posibilidad de conexión USB (opcional) - Control HACCP (opcional).

3 modèles : convection, convection/humidificateur, convection/vapeur - Chambre à angles arrondis pour faciliter le nettoyage - Contrôle analogique, intuitif et facile à utiliser - Inverseur automatique du sens de rotation des turbines - Contrôle d'humidité (sur modèles EU, ED) - Possibilité de cuisson à basse vitesse (optionnel) - Fonction refroidissement de chambre (Modèles ED) - Éclairage chambre - Porte à double vitre et réversible - Préinstallation de sonde au cœur - Structure porte-plateaux avec passage de 75mm, démontable pour faciliter le nettoyage - Possibilité de l'installation de l'afficheur de la chambre de cuisson (seulement adaptable en Usine) - Possibilité de lavage manuel (optionnel) ou automatique (optionnel) - Possibilité de connexion USB (optionnel) - Contrôle HACCP (optionnel).

	Modelos	Medidas exteriores (mm)	Medidas interiores (mm)	Capacidad	Kw	Potencia total (Kw)	Volumen Embalaje (m³)	Peso Bruto (kg)	€
Convección Convection	ECE-805-HS	760x640x700h	500x370x450	5 GN 2/3, 440x350	3,35	3,5 230V/I/50Hz	0,51	78	2.163
	ECE-905-HS	920x690x700h	660x420x450	5 GN 1/1, 400x600	5,5	5,8 400V/III/50Hz	0,65	88	2.543
	ECE-907-HS	920x690x850h	660x420x600	7 GN 1/1, 400x600	9	9,3 400V/III/50Hz	0,78	98	3.005
	ECE-910-HS	920x690x1075h	660x420x825	10 GN 1/1, 400x600	13,5	13,95 400V/III/50Hz	0,95	120	3.630
	ECG-905-HS	920x750x760h	660x470x450	5 GN 1/1, 400x600	10	0,20 230V/I/50Hz	0,70	98	4.021
	ECG-907-HS	920x750x910h	660x470x600	7 GN 1/1, 400x600	13,5	0,33 230V/I/50Hz	0,82	108	4.434
	ECG-910-HS	920x750x1135h	660x470x825	10 GN 1/1, 400x600	20	0,46 230V/I/50Hz	1,00	133	5.108
Humidificación Humidification	EUE-805-HS	760x710x700h	500x370x450	5 GN 2/3, 440x350	3,35	3,5 230V/I/50Hz	0,51	80	2.401
	EUE-905-HS	920x760x700h	660x420x450	5 GN 1/1, 400x600	5,5	5,8 400V/III/50Hz	0,65	90	2.826
	EUE-907-HS	920x760x850h	660x420x600	7 GN 1/1, 400x600	9	9,3 400V/III/50Hz	0,78	100	3.336
	EUE-910-HS	920x760x1075h	660x420x825	10 GN 1/1, 400x600	13,5	13,95 400V/III/50Hz	0,95	122	3.978
	EUG-905-HS	920x820x760h	660x470x450	5 GN 1/1, 400x600	10	0,21 230V/I/50Hz	0,70	100	4.238
	EUG-907-HS	920x820x910h	660x470x600	7 GN 1/1, 400x600	13,5	0,34 230V/I/50Hz	0,82	110	4.705
	EUG-910-HS	920x750x1135h	660x470x825	10 GN 1/1, 400x600	20	0,47 230V/I/50Hz	1,00	135	5.434
Vapor Vapeur	EDE-805-HS	760x710x700h	500x370x450	5 GN 2/3, 440x350	3,35	3,5 230V/I/50Hz	0,51	80	2.640
	EDE-905-HS	920x760x700h	660x420x450	5 GN 1/1, 400x600	5,5	5,8 400V/III/50Hz	0,65	90	3.043
	EDE-907-HS	920x760x850h	660x420x600	7 GN 1/1, 400x600	9	9,3 400V/III/50Hz	0,78	100	3.662
	EDE-910-HS	920x760x1.075h	660x420x825	10 GN 1/1, 400x600	13,5	13,95 400V/III/50Hz	0,95	122	4.292
	EDG-905-HS	920x820x760h	660x470x450	5 GN 1/1, 400x600	10	0,22 230V/I/50Hz	0,70	100	4.727
	EDG-907-HS	920x820x910h	660x470x600	7 GN 1/1, 400x600	13,5	0,35 230V/I/50Hz	0,82	110	5.270
	EDG-910-HS	920x820x1135h	660x470x825	10 GN 1/1, 400x600	20	0,50 230V/I/50Hz	1,00	135	6.086

ACCESORIOS EASY LINE



Campana de condensación
Hotte de condensation



Rejilla cromada GN 1/1
Grille chromée GN 1/1



Kit ducha lavado
Kit douche lavage



Kit sonda al corazón
Kit sonde au cœur



Visualizador temperatura de la cámara
Afficheur température chambre



Plancha perforada
Plancha perforée



Bandeja de aluminio
Plateau en aluminium



Plancha
Plancha



Soporte abierto
Support ouvert



Armario caliente
Armoire chaude

Modelos	Descripción	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad	Potencia (Kw)	Compatibilidad	€
SOER-90T	Soporte abierto	750x580x900	15 GN 2/3	-	-	609
SOEF-70T	Soporte abierto	920x630x700	10 GN 1/1	-	-	630
SOEF-90T	Soporte abierto	920x630x900	15 GN 1/1	-	-	652
SFEC-901T	Armario caliente	920x690x900	12 GN 1/1	1,54 Kw	-	1.597
CLFE-901T	Armario fermentador	920x690x900	12 (400x600)	1,73 Kw	-	1.652
CFE-8C	Campana de condensación	-	-	-	EUE-805...EDE-805...	1.717
CFE-9C	Campana de condensación	-	-	-	EUE-9...EDE-9...	1.761
ADD-500	Descalcificador	-	-	-	-	594
C-500	Cartucho descalcificador	-	-	-	-	385
KDLA	Kit ducha lavado	-	-	-	EUE...EDE...	271
KSFE	Kit superposición	-	-	-	ECE-EUE-EDE	336
KDLRE	Kit ducha lavado retraíble	-	-	-	ECG-EUG-EDG	239
KSCE	Kit sonda al corazón	-	-	-	-	341
*** VTE	Visualizador temperatura cámara	-	-	-	-	242
** RPV	Disco reducción aportación aire	-	-	-	-	38
GRCF-11	Rejilla cromada GN 1/1	530x325	-	-	-	44
GRCF-23	Rejilla cromada GN 2/3	354x325	-	-	-	33
TLA-46	Bandeja de aluminio	400x600x20	-	-	-	49
TLL-46	Plancha	400x600x20	-	-	-	33
TFA-46	Plancha perforada	400x600x20	-	-	-	49
TLA-43	Plancha de aluminio	440x350x20	-	-	-	33
TFA-43	Plancha perforada	440x350x20	-	-	-	38

Por cada horno, 1 disco · Pour chaque four, 1 disque

** Solicitar al pasar pedido · Demander en passant la commande

LÍNEA DE PUNTO CALIENTE



SERIES

Horno + Grill (HRN-G) - Horno + Grill + Humidificador (HRN-GH) - Horno + Humidificador (HRN-H)

Construidos en acero inoxidable - Cámara de cocción esmaltada (HRN-1, HRN-2) y acero inoxidable 18/8 (HRN-3) - 4 niveles para bandejas de 60 x 40 cm y GN 1/1 (HRN-2, HRN-3) - 2 ventiladores potentes (HRN-1, HRN-2), ventilador turbo auto-reverse en modelo HRN-3 - Micro interruptor - Temporizador continuo 10 a 120 minutos con señal de alarma - Panel de servicio en la parte baja - Termostato de 50°C a 300°C - Incluyen 4 parrillas de 340mm x 435mm (HRN-1) 60 x 40 cm (HRN-2, HRN-3) - En los modelos H, HG el humidificador es directo y manual - Al accionar el "grill" se desconecta automáticamente la calefacción del horno

Construits en acier inoxydable - Chambre de cuisson émaillée (HRN-1, HRN-2) et acier inoxydable 18/8 (HRN-3) - 4 niveaux pour les plateaux de 60 x 40 cm et GN 1/1 (HRN-2, HRN-3) - 2 ventilateurs puissants (HRN-1, HRN-2), ventilateur turbo autoreverse dans le modèle HRN-3 - Micro interrupteur - Temporisateur continu de 10 à 120 minutes avec signal d'alarme - Panneau de service sur la partie basse - Thermostat de 50 °C à 300 °C - Inclut 4 grils de 340 mm x 435 mm (HRN-1) 60 x 40 cm (HRN-2, HRN-3) - Dans les modèles H, HG l'humidificateur est direct et manuel - En actionnant le gril, le chauffage du four est débranché automatiquement.

		Medidas						
Modelos		exteriores	Dotación	W.Grill	Kg	m ³	Kw	€
		(mm)						
Monofásico 230 V ⚡	HRN-1G	625x595x600h	Grill	2.000	50	0,42	2,7	853
	HRN-1GH	625x595x600h	Grill+Humidificador	2.000	50	,042	2,7	986
	HRN-2H	815x690x570h	Humidificador	-	65	0,58	3,4	1.439
Trifásico 380 V ⚡	HRN-2G	815x690x570h	Grill	2.500	65	0,58	3,4	1.655
	HRN-3H	815x690x570h	Humidificador	-	65	0,58	6,4	2.055
	HRN-2H3ph	815x690x570h	Humidificador	-	65	0,58	5,4	1.575