



Vista panorámica de la fábrica INOXTREND

Soluciones estudiadas para facilitar el trabajo



La más extensa gama de hornos del mercado

GAMA

Incluye modelos:

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

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

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

SISTEMAS / MODALIDADES DE COCCIÓN

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



Tecnología INOXTREND

XT BOXTOR

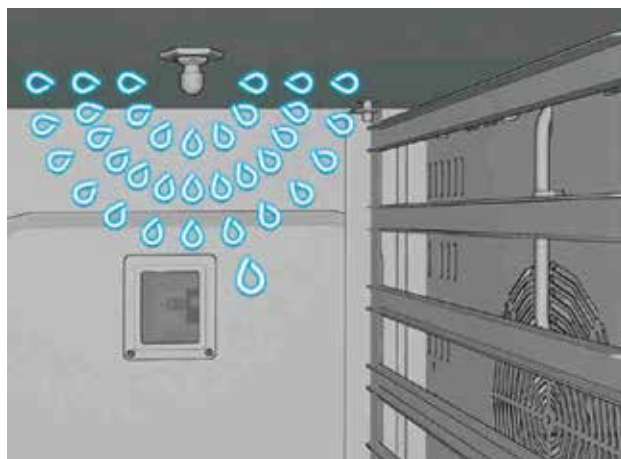
El paso adelante de Inoxtrend, todo el calor en la cámara!



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

XT MULTI CLEANER

Lavado automático cámara cocción “XT cleaner”



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

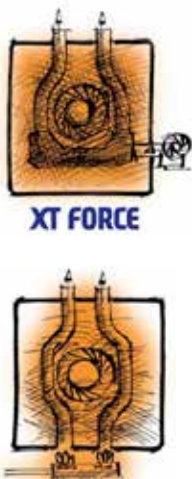
DETABINOX BRILLINOX

XT FORCE

XT PREMIXER



Innovación Inoxtrend: pareja ganadora para los hornos de gas !



XT FORCE: la nueva tecnología Inoxtrend constituida por el quemador, posicionado en el interior de un innovador generador térmico. Resiste a temperaturas muy altas y está posicionado completamente en el interior de la cámara de cocción. Las ventajas son evidentes:

La eficiencia térmica mejora del 30%; los tiempos para la puesta en temperatura del horno son muy cortos y las cocciones más rápidas.

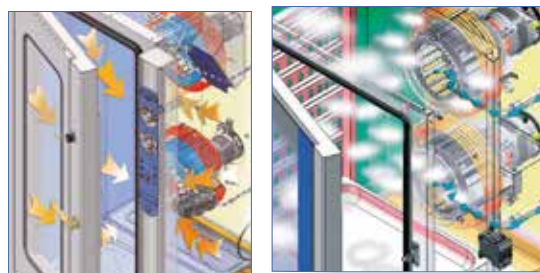
XT PREMIXER es el sistema electrónico que genera un fluido de combustión óptimo (aire y gas siempre en las cantidades ideales), para el correcto funcionamiento del quemador, incluso en cámaras de combustión herméticamente cerradas.

DOS SISTEMAS DE GENERAR VAPOR

Mixto Directo

Humedad y ventilación

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



XT PREMIX (para modelos eléctricos o a gas)

Mixto con Boiler

“steam accumulator”

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



Modelos eléctricos o a gas



Boiler con alimentación eléctrica



Boiler con alimentación a gas

Hornos Mixtos Directos eléctricos

Serie Nice Snack

Ideal para cocinas
con reducido espacio

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



Mod. SDE-107 E

INOXTREND

Analógico Mod. SDA

- Con selector de ciclos
- Vapor
- Convección
- Mixto



Panel SDA/RDA

INOXTREND

Electrónico Mod. SDE

- Vapor
- Convección
- Sonda corazón (opcional)



Panel SDE

Dotación

- 1 Parrilla

Accesorios recomendables

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua

Accesorios

Consultar página 106



Mod. SDA 304 E



Mod. SDE-104 E



Mod. SDE-107 E

Cocciones y otras modalidades de funcionamiento

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

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

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

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

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

Hornos mixtos directos - eléctricos

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

Hornos Mixtos Directos eléctricos

Nice+ Simple

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

Accesorios recomendados:

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua

Accesorios

Consultar página 106

PVP



Mod. RDT-115 E
(soporte integrado)



Panel Analógico

Mod. RDA

- Con selector de ciclos
- Vapor
- Convección
- Mixto



Panel Electrónico

Mod. RDE

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



Panel Programable Touch Small

Mod. RDT

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



Mod. RDA-105 E



Mod. RDT -110 E



Sección RDA-105 E

Funciones Panel Programable TOUCH SMALL

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



MODELOS ANALÓGICOS

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

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

MODELOS ELECTRÓNICOS

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

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

MODELOS PROGRAMABLES (TOUCH SMALL)

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

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

Hornos Mixtos Directos eléctricos

Serie Nice+ Simple-51

Panel de mandos
parte superior

Sólo 51 cm.
de ancho

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



Mod. RHDE - 107 E



Todos los modelos

PUERTA CON APERTURA DERECHA O IZQUIERDA

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

El vidrio interior de la puerta abrible facilita la limpieza.

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

FACIL ACCESO FRONTAL

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

Dotación: Una parrilla GN 1/1

Accesorios Recomendables

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua

Accesorios

Consultar página 106



Mod. RHDT - 104 E

Funciones panel electrónico:

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



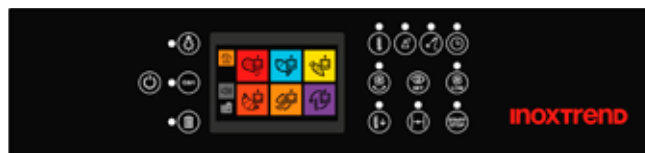
Panel electrónico RHDE



Mod. RHDT - 107 E

Funciones panel programable:

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



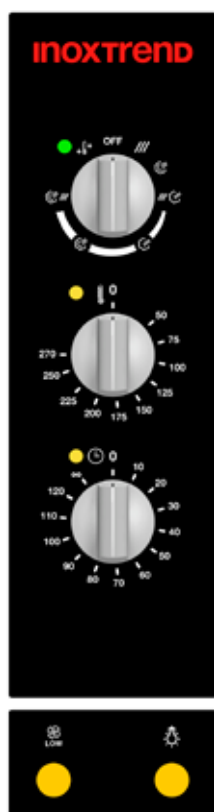
Panel programable RHDT

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA (kw)	VOLTAJE	DIMENSIONES
RHDE-104 E	4 GN 1/1	5,2	3 x 400 V + N	520 x 910 x 670
RHDT-104 E	4 GN 1/1	5,2	3 x 400 V + N	520 x 910 x 670
RHDE-107 E	7 GN 1/1	8,8	3 x 400 V + N	520 x 910 x 880
RHDT-107 E	7 GN 1/1	8,8	3 x 400 V + N	520 x 910 x 880

Hornos Mixtos Directos ANALÓGICOS

Serie Professional Compact

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



Mod. CDA 120 G

Mod. CDA

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

Dotación:

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

Accesorios recomendables:

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua

Accesorios

Consultar página 106

PROFESSIONAL COMPACT



Mod. CDA-107 G



Mod. CDA 211 E



Mod. CDA 111 E

Mixtos directos - analógicos / Modelos Eléctricos

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

Mixtos directos - analógicos / Modelos a Gas

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

Hornos Mixtos Directos ELECTRÓNICOS

Serie Professional Compact

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



Mod. CDE 111 G



Mod. CDE

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

Dotación:

- 1 parrilla

Accesorios recomendables:

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua

Accesorios

Consultar página 106

PVP

PROFESSIONAL COMPACT



Mod. CDE-107 E



Mod. CDE 207 E



Mod. CDE-211 G



Mixtos directos electrónicos / Modelos Eléctricos

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

Mixtos directos electrónicos / Modelos a Gas

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

Hornos Mixtos Directos Programables

Serie Professional Compact

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



Mod. CDT-111 E



Panel
Programable
Touch Small

Mod. CDT

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

Dotación:

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

Accesorios recomendables:

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua

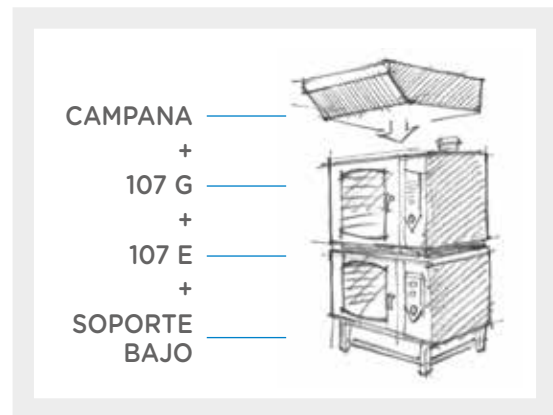
Accesorios

Consultar página 106

PROFESSIONAL COMPACT



Mod. CDT 107 G



Mod. CDT 207 E

Mixtos directos programables / Modelos Eléctricos

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

Mixtos directos programables / Modelos a Gas

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

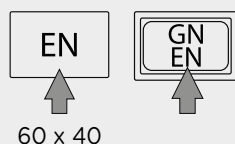
Horno Mixto Directo Professional PB



Especial paella

- Sistema de guías mixtas 60 x40 -GN 1/1
- Distancia entre guías 67 mm
- Capacidad paellas hasta 40 cm
- Dotacion: 1 parrilla

2 OPCIONES DISPONIBLES



60 x 40



Modelos analógicos PB-SA

- Conveccion / Conveccion+vapor
- Mandos electromecánicos
- Display temperatura
- Autoreverse



Modelos programables PB-DT

- Conveccion /Vapor /mixto
- Sonda al corazón
- Doble velocidad ventilación
- Multinivel
- Lavado automático (líquido)



Mod. PB-SA-007E



Modelos Eléctricos

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	POTENCIA ELÉCTRICA	VOLTAJE	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS
PB-SA-007 E	7 GN 1/1-60x40	10,9 kw	3 x 400 + N	840 x 890 x 950	90
PB-SA-012 E	12 GN 1/1-60x40	18,4 kw	3 X 400 + N	840 x 890 x 1275	150
PB-DT-007 E	7 GN 1/1-60x40	10,9 kw	3 X 400 + N	840 x 890 x 950	90
PB-DT-012 E	12 GN 1/1-60x40	18,4 kw	3 X 400 + N	840 x 890 x 1275	150

Hornos mixtos con boiler

Gourmet GR BT

Los nuevos hornos Gourmet garantizan una perfecta saturación de vapor, una regulación automática de la humedad y un control activo de entrada y salida del aire, creando un ambiente ideal para la cocción de cada producto.

- Vapor generado mediante boiler
- Panel de mandos Touch capacitativo de 7" con interfaz gráfica intuitiva
- Función Multilevel y multicooking
- 8 velocidades de ventilación, normal o semiestática
- Sonda multipunto
- Hasta 300 recetas disponibles y posibilidad de crear hasta 1000 nuevas recetas con hasta 20 pasos cada una.
- Lavado automático de la cámara mediante pastillas
- Ducha retractil integrada
- Maneta patentada con sistema de fácil apertura con ambas manos ocupadas.
- Iluminación luz led.



Mod. GR-BT-110E

Panel Touch

capacitivo de 7" de última generación



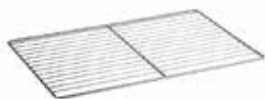
- Función multilevel
- Función multicooking
- 8 velocidades de ventilación
- 3 programas de lavado

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	POTENCIA ELÉCTRICA	VOLTAJE	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS
GR-BT-106 E	6 GN 1/1-60x40	8,4 kw	3 x 400 + N	850 x 820 x 860	80
GR-BT-110 E	10 GN 1/1-60x40	18 kw	3 X 400 + N	850 x 820 x 1150	150

INOXTREND

Accesorios Hornos **INOXTREND**

MODELO		*4-5-6-7 GN 1/1	*10-11 GN 1/1	7-10-11 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Lavado cámara automático (con pastillas)	Snack	Incluido en modelos programables				
	Simple	Incluido en modelos programables				
	Compact	Incluido en modelos programables				
	Gourmet	Incluido en todos los modelos				
Pastillas detergente DETABINOX		Bidón 100 pastillas				
Pastillas abrillantador BRILLINOX		Bidón 100 pastillas				
	Campana aspiración (Ø 14'5)					
Puerta lado contrario						
Kit descalcificador (cartucho incluido)						
Cesta "patatas fritas" GN 1/1						
Cesta "pollos asados" GN 1/1						
Bandeja aluminio antiadherente GN 1/1						
Placa Grill						
Kit desagüe						



PARRILLA



BANDEJA
Patatas Fritas



BANDEJA
Pollos Asados



BANDEJA PERFORADA



BANDEJA GN



Cesta red acero inox.
GN 1/1



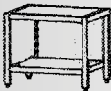
Bandeja aluminio
antiadherente GN 1/1



Placa Grill
GN 1/1



Accesorios Hornos INOXTREND

	MODELO	*4-5-6-7 GN 1/1	*10-11 GN 1/1	7-10-11 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
	Ducha exterior lavado cámara					
	Soporte horno sin guías (altura 700)	Snack altura 1000				
		Simple				
		Professional				
		Gourmet				
	Soporte horno con guías (altura 700)	Snack				
		Simple				
		Professional				
		Gourmet				
	Estructura porta bandejas extraíble 10-1/1 y 10-2/1	Professional				
		Gourmet				
	Carro porta estructura 10-1/1 y 10-2/1	Professional				
		Gourmet				
	Estructura con carro portabandejas	Professional				
		Gourmet				
	Estructura con carro portaplatos	Professional				
		Gourmet				
	Manta térmica	Professional				
		Gourmet				



Soporte con Guías



Ducha Exterior



Camapana de Aspiración

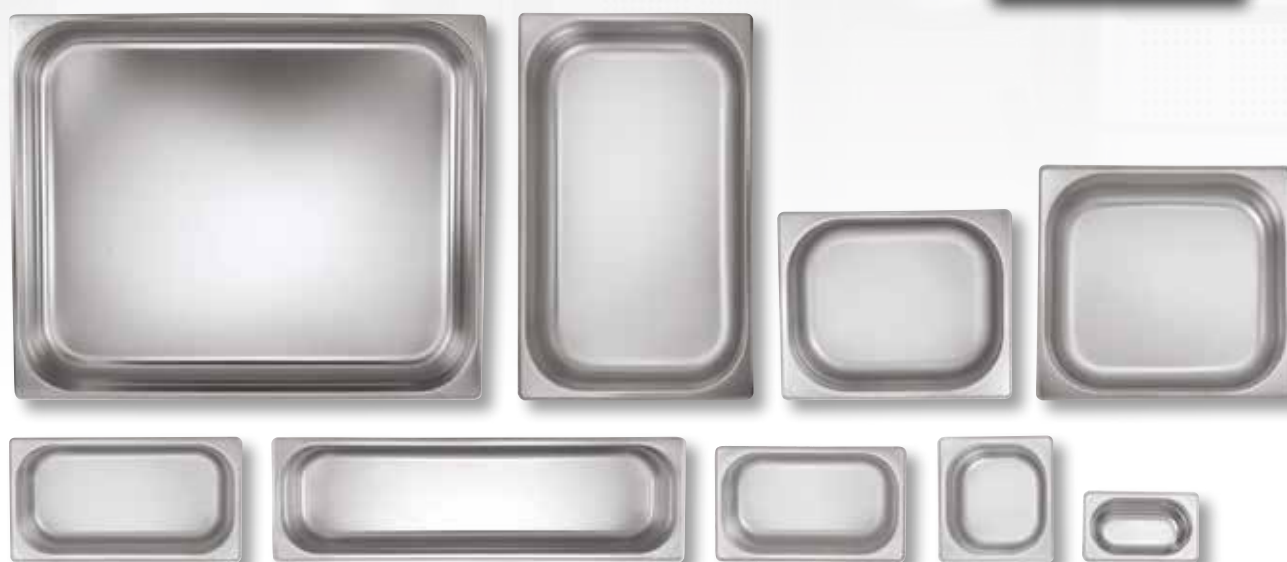
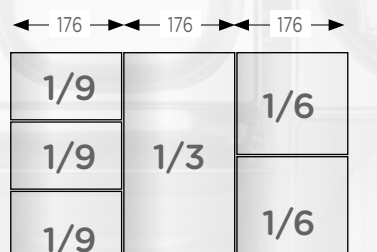
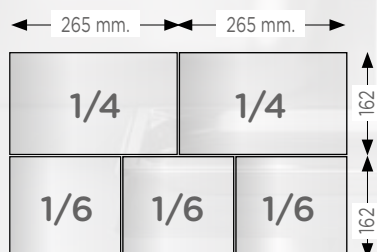
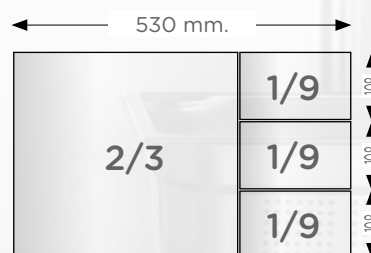
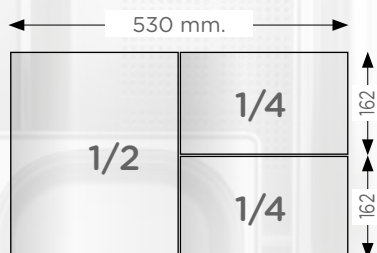
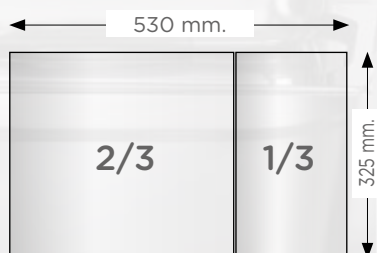
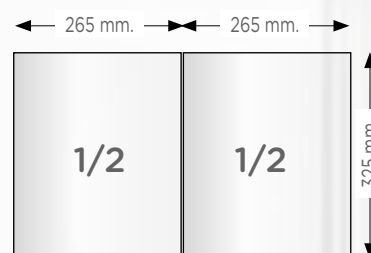
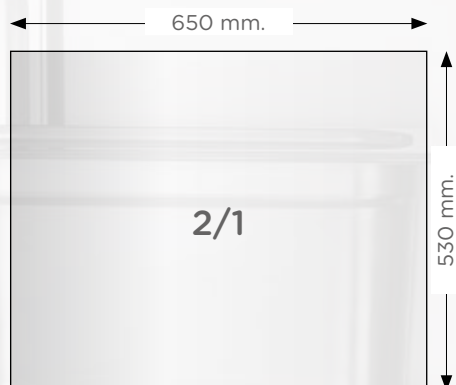
Recipientes Gastronorm

de Acero Inoxidable



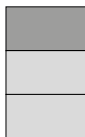
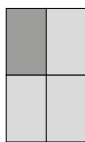
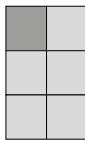
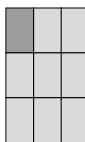
- Acero INOX 18/10
- Certificación "Food Contact"

Combinaciones y Medidas



Recipientes **Gastronorm** de Acero Inoxidable

CUBETAS LISAS

					
		SIN ASAS	CON ASAS		
Profundidad (mm.)	Capacidad (litros)	Modelo	Modelo	Tamaño GN	
20	4,5	GN 2/1 - 20	-	2/1 - 650 x 530 mm.	
40	10	GN 2/1 - 40	-		
65	16,5	GN 2/1 - 65	GN 2/1 - 65		
100	26	GN 2/1 - 100	GN 2/1 - 100		
150	40	GN 2/1 - 150	GN 2/1 - 150		
200	55	GN 2/1 - 200	GN 2/1 - 200		
20	1,9	GN 1/1 - 20	-	1/1 - 530 x 325 mm.	
40	4,5	GN 1/1 - 40	-		
65	7,4	GN 1/1 - 65	GN 1/1 - 65		
100	12,6	GN 1/1 - 100	GN 1/1 - 100		
150	18	GN 1/1 - 150	GN 1/1 - 150		
200	25	GN 1/1 - 200	GN 1/1 - 200		
20	1,25	GN 2/3 - 20	-	2/3 - 354 x 325 mm.	
40	3	GN 2/3 - 40	-		
65	5,25	GN 2/3 - 65	GN 2/3 - 65		
100	8	GN 2/3 - 100	GN 2/3 - 100		
150	11,5	GN 2/3 - 150	GN 2/3 - 150		
200	16,25	GN 2/3 - 200	GN 1/3 - 200		
20	0,85	GN 1/2 - 20	-	1/2 - 325 x 265 mm.	
40	1,75	GN 1/2 - 40	-		
65	3,5	GN 1/2 - 65	GN 1/2 - 65		
100	5,5	GN 1/2 - 100	GN 1/2 - 100		
150	8,5	GN 1/2 - 150	GN 1/2 - 150		
200	11	GN 1/2 - 200	GN 1/2 - 200		
20	0,6	GN 1/3 - 20	-	1/3 - 325 x 176 mm.	
40	1,5	GN 1/3 - 40	-		
65	2,25	GN 1/3 - 65	GN 1/3 - 65		
100	3,5	GN 1/3 - 100	GN 1/3 - 100		
150	5,5	GN 1/3 - 150	GN 1/3 - 150		
200	7,25	GN 1/3 - 200	GN 1/3 - 200		
20	0,4	GN 1/4 - 20	-	1/4 - 265 x 162 mm.	
40	1	GN 1/4 - 40	-		
65	1,5	GN 1/4 - 65	GN 1/4 - 65		
100	2,5	GN 1/4 - 100	GN 1/4 - 100		
150	3,75	GN 1/4 - 150	GN 1/4 - 150		
200	5,25	GN 1/4 - 200	GN 1/4 - 200		
-	-	-	-	1/6 - 176 x 162 mm.	
-	-	-	-		
65	1	GN 1/6 - 65	GN 1/6 - 65		
100	1,5	GN 1/6 - 100	GN 1/6 - 100		
150	2,25	GN 1/6 - 150	GN 1/6 - 150		
200	3	GN 1/6 - 200	GN 1/6 - 200		
-	-	-	-	1/9 - 176 x 108 mm.	
-	-	-	-		
65	0,5	GN 1/9 - 65	-		
100	0,8	GN 1/9 - 100	-		
-	-	-	-		
-	-	-	-		

Recipientes **Gastronorm** de Acero Inoxidable

CUBETAS PERFORADAS



Cubetas Perforadas SIN ASAS

Modelo	Profundidad (mm.)	Tamaño GN
GNP 2/1 - 20	20	2/1 - 650 x 530 mm.
GNP 2/1 - 40	40	
GNP 2/1 - 65	65	
GNP 2/1 - 100	100	
GNP 2/1 - 150	150	
GNP 2/1 - 200	200	1/1 - 530 x 325 mm.
GNP 1/1 - 20	20	
GNP 1/1 - 40	40	
GNP 1/1 - 65	65	
GNP 1/1 - 100	100	
GNP 1/1 - 150	150	2/3 - 354 x 325 mm.
GNP 1/1 - 200	200	
GNP 2/3 - 20	20	
GNP 2/3 - 40	40	
GNP 2/3 - 65	65	
GNP 2/3 - 100	100	1/2 - 325 x 265 mm.
GNP 2/3 - 150	150	
GNP 2/3 - 200	200	
GNP 1/2 - 20	20	
GNP 1/2 - 40	40	
GNP 1/2 - 65	65	
GNP 1/2 - 100	100	
GNP 1/2 - 150	150	
GNP 1/2 - 200	200	



Accesorios para recipientes **Gastronorm**

TAPAS, FONDOS PERFORADOS, PERFILES Y PARRILLAS

en Acero Inox

Modelo

Tamaño GN

TAPAS PARA CUBETA LISA

GD - 2/1	2/1	
GD - 1/1	1/1	
GD - 2/3	2/3	
GD - 1/2	1/2	
GD - 1/3	1/3	
GD - 1/4	1/4	
GD - 1/6	1/6	



TAPAS CON ORIFICIOS PARA CUBETAS CON ASAS

GDH - 2/1	2/1	
GDH - 1/1	1/1	
GDH - 2/3	2/3	
GDH - 1/2	1/2	
GDH - 1/3	1/3	
GDH - 1/4	1/4	
GDH - 1/6	1/6	



TAPAS CON ORIFICIOS PARA CAZO

GDD - 2/1	2/1	
GDD - 1/1	1/1	
GDD - 2/3	2/3	
GDD - 1/2	1/2	
GDD - 1/3	1/3	
GDD - 1/4	1/4	
GDD - 1/6	1/6	



TAPAS CON JUNTA HERMÉTICA PARA CUBETA LISA

GDC - 1/1	1/1	
GDC - 2/3	2/3	
GDC - 1/2	1/2	
GDC - 1/3	1/3	
GDC - 1/4	1/4	
GDC - 1/6	1/6	



FONDOS PERFORADOS PARA CUBETAS

GN 1/1	1/1	
GN 1/2	1/2	
GN 1/3	1/3	



PERFILES DIVISORIOS

2/1	530 mm.	
1/1	325 mm.	



PARRILLAS DE VARILLA INOX

2/1	2/1	
1/1	1/1	
60 x 40	600 x 400	

