

-45%

Visite
muebleshosteleria.es



P R E M I U M®

HORNOS

-45%

Marca distribuida en exclusiva por Suministros Rober. www.suministrosrober.es (+34) 961318557 (+34) 615610803 rober@suministrosrober.es
Todas las imágenes sólo tienen valor informativo y, en ningún caso, contractual.



SUMINISTROS ROBER

Juan de la Cierva, 10 - Parque Tecnológico - 46980 - Paterna (Valencia)
Tel. 961318557 - 615610803
CIF. B96108014

1 Microondas
Página 05



5 Ecológicos
Página 36



2 Brasa
Página 08



6 Hostelería
Página 43



3 Pizza
Página 11



7 GAS
Página 57



4 Panadería
Página 20



8 Accesorios
Página 68



PREMIUM
high quality



MICROONDAS

-45%

Microondas Profesional

PREMIUM
high quality



Micro-1025

HORNO Microondas

Capacidad

25 Litros

Potencia

1000 W.

Conexión

220 V

Medidas exteriores

515 x 431 x 311 MM

Apertura

Lateral.

Equipado con:

El microondas profesional MICRO-1025 dispone del control "soft-touch" fácil de utilizar. Con capacidad para programar hasta 100 programas con un tiempo de cocción máximo de 60' para cada programa. 5 niveles de potencia y 3 etapas de cocción. Además, con opción de entrada de tiempo y con programa de cantidad de tiempo múltiple X2 para operaciones flexibles. Opción "Defrost". Pantalla LED y pitido de fin de ciclo. Potencia absorbida de 1500w y potencia de salida del microondas de 1000w distribuidos en un magnetrón. La luz interior permite que la comida sea fácil de controlar sin abrir la puerta. La capacidad de 25 litros permite utilizar platos de 305 mm. La puerta incorpora un asa para aplicaciones profesionales con una apertura de 90°. Fabricado totalmente en acero inoxidable tanto externamente como la cámara. Base cerámica plana, sin plato de vidrio. Puerta transparente sin cerradura, fácil de abrir y de limpiar. Filtro extraíble para cómodas operaciones de mantenimiento.

495 €



Microondas Profesional

PREMIUM
high quality



Micro-1834-D

HORNO Microondas

Capacidad	34 Litros
Potencia	1800 W.
Conexión	220 V
Medidas exteriores	574 x 526 x 367 MM
Apertura	Lateral.

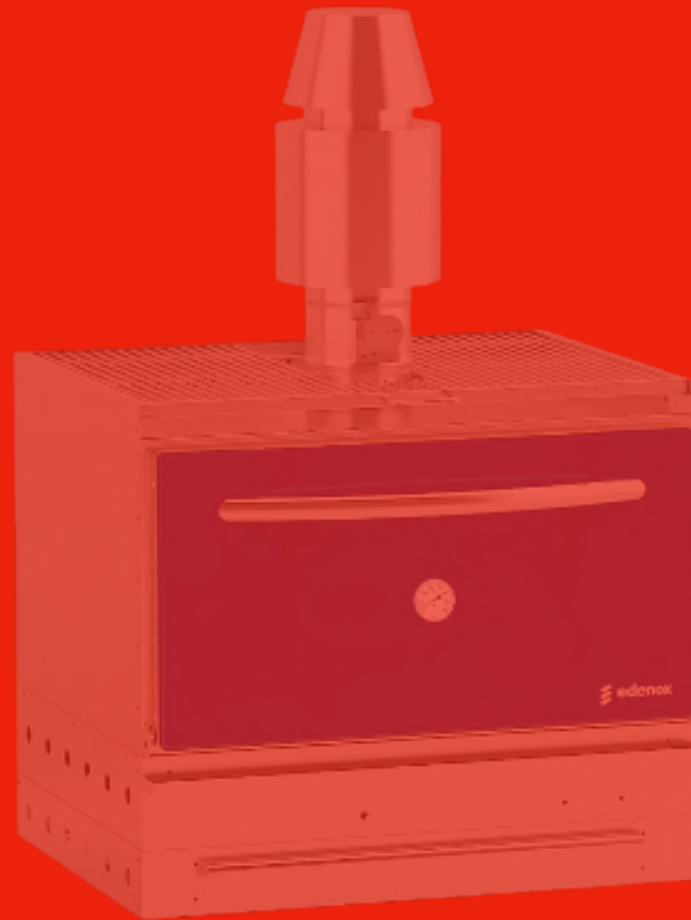
Equipado con:

El microondas profesional MICRO-1834-D dispone del control "soft-touch" fácil de utilizar. Con capacidad para programar hasta 100 programas con un tiempo de cocción máximo de 60' para cada programa. 11 niveles de potencia y 3 etapas de cocción. Además, con opción de entrada de tiempo y con programa de cantidad de tiempo múltiple X2 para operaciones flexibles. Opción "Defrost". Pantalla LED y pitido de fin de ciclo. Potencia absorbida de 2800w y potencia de salida del microondas de 1800w distribuidos en dos magnetrones. La luz interior permite que la comida sea fácil de controlar sin abrir la puerta. La capacidad de 34 litros permite utilizar platos de 356 mm. La puerta incorpora un asa para aplicaciones profesionales con una abertura de 90°. Fabricado totalmente en acero inoxidable tanto externamente como la cámara. Base cerámica plana, sin plato de vidrio. Puerta transparente sin cerradura, fácil de abrir y de limpiar. Filtro extraíble para cómodas operaciones de mantenimiento.

1.395 €



PREMIUM
high quality



BRASAS
-45%

Horno Brasas

PREMIUM
high quality



Se presentan un modelo fabricado en acero inoxidable de alta calidad en la parte superior, laterales y parte posterior.

Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión del calor al exterior.

Puerta en acero fundido robusta.

Cajón recoge ceniza extraíble en la parte inferior lo que facilita las labores de limpieza.

La parte superior del horno incluye rejilla protectora.

Termómetro integrado en la puerta del horno con control de la temperatura hasta 500°C,

Las dimensiones de la parrilla son 650 x 525 mm, GN 2/1, con 5 niveles.

Los hornos se suministran con:

- Cortafuegos interno, para evitar que salgan llamas o chipas hacia los conductos de ventilación.
- Regulador de tiro para control de temperatura.
- Sombrero

Los hornos incluyen también como accesorio:

- Dos parrillas para la cocción - Pinzas
- Pala atizadora

Incorpora cajón recoge cenizas. Todo el horno está diseñado para un uso profesional e intensivo.

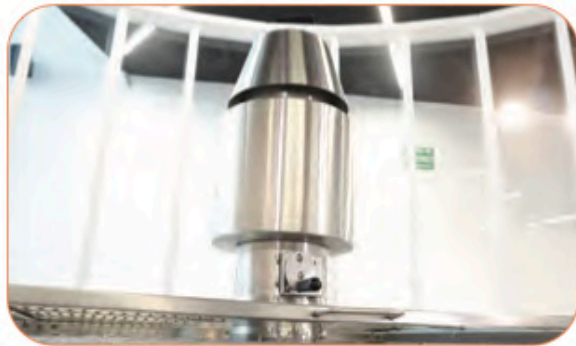
El soporte del horno es robusto totalmente en acero inoxidable.

Modelo	Anccho x Fondo x Alto (mm)	Parrillas (mm)	Comensales	Potencia (Kw)	Cámara (mm)	Precio
HB70	830 x 739 x 583	GN 2/1	80	4,5	706 x 609 x 260	6.650 €
MSHB	830 x 739 x 697		Mesa Soporte			937 €



Horno Brasas

PREMIUM
high quality



Regulador de tiro para control de temperatura.



Todo el horno está diseñado para un uso profesional e intensivo.



El soporte del horno es robusto totalmente en acero inoxidable.



Se suministra con todos los accesorios para su utilización como parillas de cocción, pinzas, atizador y cepillo púas.



Incorpora cajón recoge cenizas.



El soporte del horno es robusto totalmente en acero inoxidable.

PREMIUM
high quality



PIZZA
-45%

Hornos Pizza Eléctricos

Ø 35 CM

PREMIUM
high quality



BASIC 4

HORNO PIZZA ELECTRICO

Capacidad 4 PIZZAS 35 CM Ø

Temperatura 500°C

Potencia 4,80 Kw

Conexión 400 V

Medidas exteriores 925 x 835 x 335 MM

Medidas interiores 700 x 700 x 140 MM

Apertura Abatible.

Equipado con: Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio que exclusivamente fabrica maquinaria de pizzeria. Construido en acero inoxidable y bastidor en chapa barnizada. Panel de mandos electromecánico externo en lateral derecho. Puerta con cristal para visualización con apertura abatible. Superficie de cocción con material refractario de alta calidad. Aislamiento de lana de roca de alta densidad. Resistencias acorazadas. Regulación de temperatura suelo/techo independiente. Equipado con termómetro y luz interior.



Mesa Horno Basic 4: 369 € (Medidas 740 * 890 * 980 mm)

1.194 €



Hornos Pizza Eléctricos

Ø 35 CM

PREMIUM
high quality



BASIC 44

HORNO PIZZA ELECTRICO

Capacidad 4 + 4 PIZZAS 35 CM Ø

Temperatura 500°C

Potencia 9,60 Kw

Conexión 400 V

Medidas exteriores 925 x 835 x 545 MM

Medidas interiores Dos cámaras de 700 x 700 x 140 MM

Apertura Abatible.

Equipado con: Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio que exclusivamente fabrica maquinaria de pizzeria. Construido en acero inoxidable y bastidor en chapa barnizada. Panel de mandos electromecánico externo en lateral derecho. Puerta con cristal para visualización con apertura abatible. Superficie de cocción con material refractario de alta calidad. Aislamiento de lana de roca de alta densidad. Resistencias acorazadas. Regulación de temperatura suelo/techo independiente. Equipado con termómetro y luz interior.



Mesa Horno Basic 44: 369 € (Medidas 740 * 890 * 850 mm)

1.806 €



Hornos Pizza Eléctricos

Ø 33 CM

PREMIUM
high quality



START 4

HORNO PIZZA ELECTRICO

Capacidad 4 PIZZAS 33 CM Ø

Temperatura 500°C

Potencia 4,20 Kw

Conexión 400 V

Medidas exteriores 900 x 785 x 420 MM

Medidas interiores 660 x 660 x 140 MM

Apertura Abatible.

Equipado con: Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio que exclusivamente fabrica maquinaria de pizzeria. Construido en acero inoxidable y bastidor en chapa barnizada. Panel de mandos electromecánico integrado en lateral derecho. Puerta con cristal para visualización con apertura abatible. Superficie de cocción con material refractario de alta calidad. Aislamiento de lana de roca de alta densidad. Resistencias acorazadas. Regulación de temperatura suelo/techo independiente. Equipado con termómetro y luz interior.



Mesa Horno Start 4: 313 € (Medidas 740 * 890 * 980 mm)

1.382 €



Hornos Pizza Eléctricos

Ø 33 CM

PREMIUM
high quality



START 44

HORNO PIZZA ELECTRICO

Capacidad 4 + 4 PIZZAS 33 CM Ø

Temperatura 500°C

Potencia 7,20 Kw

Conexión 400 V

Medidas exteriores 900 x 785 x 750 MM

Medidas interiores Dos cámaras de 660 x 660 x 140 MM

Apertura Abatible.

Equipado con:

Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio que exclusivamente fabrica maquinaria de pizzeria. Construido en acero inoxidable y bastidor en chapa barnizada. Panel de mandos electromecánico integrado en lateral derecho. Puerta con cristal para visualización con apertura abatible. Superficie de cocción con material refractario de alta calidad. Aislamiento de lana de roca de alta densidad. Resistencias acorazadas. Regulación de temperatura suelo/techo independiente. Equipado con termómetro y luz interior.



Mesa Horno Start 44: 313 € (Medidas 740 * 890 * 850 mm)

1.998 €



Hornos Pizza Eléctricos

Ø 33 CM

PREMIUM
high quality



START 6

HORNO PIZZA ELECTRICO

Capacidad	6 PIZZAS 33 CM Ø
Temperatura	500°C
Potencia	8,40 Kw
Conexión	400 V
Medidas exteriores	900 * 1080 * 420 MM
Medidas interiores	660 x 990 x 140 MM
Apertura	Abatible.

Equipado con: Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio que exclusivamente fabrica maquinaria de pizzeria. Construido en acero inoxidable y bastidor en chapa barnizada. Panel de mandos electromecánico integrado en lateral derecho. Puerta con cristal para visualización con apertura abatible. Superficie de cocción con material refractario de alta calidad. Aislamiento de lana de roca de alta densidad. Resistencias acorazadas. Regulación de temperatura suelo/techo independiente. Equipado con termómetro y luz interior.



Mesa Horno Start 6: 339 € (Medidas 1020 * 890 * 980 mm)

1.540 €



Hornos Pizza Eléctricos

Ø 33 CM

PREMIUM
high quality



45%

START 66

HORNO PIZZA ELECTRICO

Capacidad	6 + 6 PIZZAS 33 CM Ø
Temperatura	500°C
Potencia	14,40 Kw
Conexión	400 V
Medidas exteriores	900 x 1080 x 750 MM
Medidas interiores	Dos cámaras de 660 x 990 x 140 MM
Apertura	Abatible.

Equipado con: Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio que exclusivamente fabrica maquinaria de pizzeria. Construido en acero inoxidable y bastidor en chapa barnizada. Panel de mandos electromecánico integrado en lateral derecho. Puerta con cristal para visualización con apertura abatible. Superficie de cocción con material refractario de alta calidad. Aislamiento de lana de roca de alta densidad. Resistencias acorazadas. Regulación de temperatura suelo/techo independiente. Equipado con termómetro y luz interior.



Mesa Horno Start 66: 339 € (Medidas 1020 * 890 * 850 mm)

2.395 €



Hornos Pizza a GAS

Ø 30 CM

PREMIUM
high quality



G4

HORNO PIZZA A GAS

Capacidad	4 PIZZAS 30 CM Ø
Temperatura	500°C
Potencia	11954 Kcal/h
Conexión	230 V
Medidas exteriores	1000 * 840 * 470 MM
Medidas interiores	620 x 620 * 150 MM
Apertura	Abatible.

Equipado con: Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio que exclusivamente fabrica maquinaria de pizzeria. Construido en acero inoxidable y bastidor en chapa barnizada. La forma particular de los deflectores laterales dentro de la cámara de cocción, hecha enteramente de acero inoxidable, permite llevar el calor hacia la parte superior del techo para luego reflejarlo en el área de cocción. Regulación de la temperatura con termostato digital. Todos nuestros hornos son certificados anualmente y pasan pruebas de control estrictas. Panel de mandos electromecánico externo en lateral derecho. Puerta con cristal para visualización con apertura abatible. Superficie de cocción con material refractario de alta calidad. Aislamiento de lana de roca de alta densidad.



Mesa Horno G4: 351 € (Medidas 1020 * 890 * 960 mm)

3.693 €



Hornos Pizza a GAS

Ø 30 CM

PREMIUM
high quality



G6

HORNO PIZZA A GAS

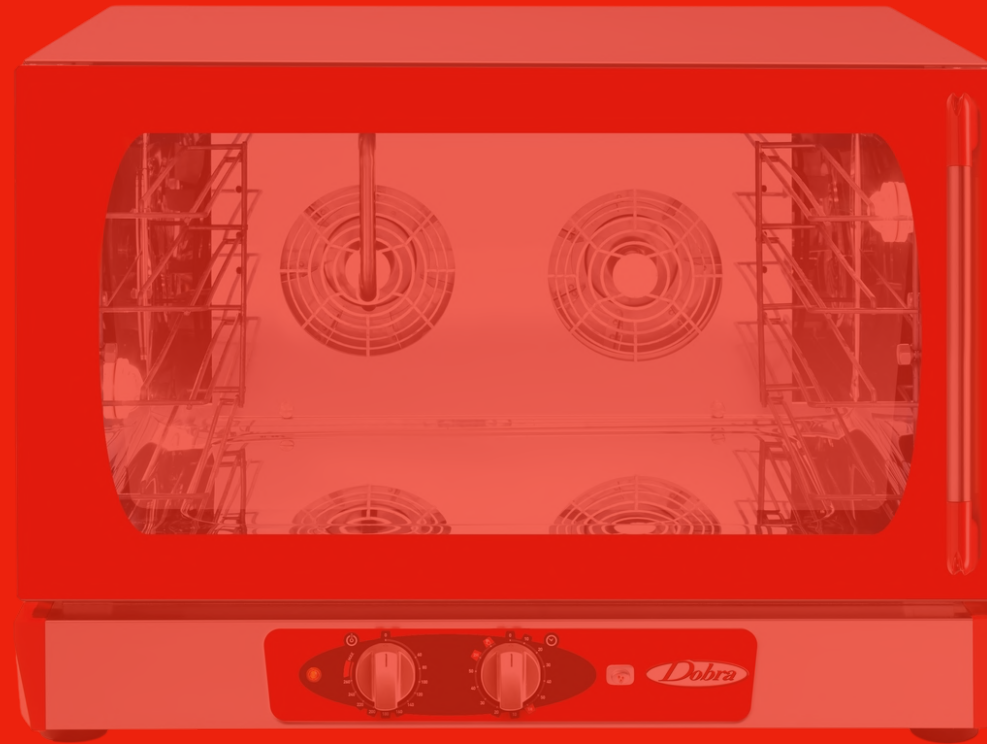
Capacidad	6 PIZZAS 30 CM Ø
Temperatura	500°C
Potencia	15480 Kcal/h
Conexión	230 V
Medidas exteriores	1000 * 1140 * 470 MM
Medidas interiores	620 x 920 * 150 MM
Apertura	Abatible.
Equipado con:	Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio que exclusivamente fabrica maquinaria de pizzeria. Construido en acero inoxidable y bastidor en chapa barnizada. La forma particular de los deflectores laterales dentro de la cámara de cocción, hecha enteramente de acero inoxidable, permite llevar el calor hacia la parte superior del techo para luego reflejarlo en el área de cocción. Regulación de la temperatura con termostato digital. Todos nuestros hornos son certificados anualmente y pasan pruebas de control estrictas. Panel de mandos electromecánico externo en lateral derecho. Puerta con cristal para visualización con apertura abatible. Superficie de cocción con material refractario de alta calidad. Aislamiento de lana de roca de alta densidad.

Mesa Horno G6: 416 € (Medidas 1220 * 1010 * 960 mm)

4.397 €



PREMIUM
high quality



PANADERIA
-40%

gama manual
para panadería & pastelería

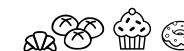
PREMIUM
high quality



IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP
• PRODUCTOS CONGELADOS

TAURO

Horno a Convección.



Capacidad	4 BANDEJAS 460 x 340 MM
Temperatura	285°C
Potencia	2,6 kW
Conexión	230 V - 1N / 50-60 Hz.
Distancia entre Guías	75 MM
Medidas	560 x 590 x 530 MM
Apertura	Abatible
Equipado con:	Temporizador mecánico 0-120' - Luces Halógenas - Cámara de cocción esmaltada - Sistema limpieza semi pirolítico - Bajo consumo.

899 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

A los precios hay que descontar el **40%**



gama manual
para panadería & pastelería

PREMIUM
high quality

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP
• PRODUCTOS CONGELADOS



RUBÍ

Horno a Convección con Vapor.



Capacidad	4 BANDEJAS 460 x 340 MM
Temperatura	285°C
Potencia	3,1 kW
Conexión	230 V - 1N / 50-60 Hz.
Distancia entre Guías	75 MM
Medidas	560 x 595 x 530 MM
Apertura	Lateral
Equipado con:	Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección - Temporizador mecánico 0-120' - Luces Halógenas - Interior y exterior en acero inoxidable - Apertura de puerta invertida bajo petición

1.140 €



gama manual
para panadería & pastelería

PREMIUM
high quality



IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP
• PIZZAS • PRODUCTOS CONGELADOS

TOPAZ

HORNO MULTIFUNCIÓN CON GRILL Y HUMIDIFICADOR.



Capacidad	4 BANDEJAS 460 x 340 MM
Temperatura	285°C
Potencia	3,2 kW
Conexión	230 V - 1N / 50-60 Hz.
Distancia entre Guías	75 MM
Medidas	560 x 595 x 580 MM
Apertura	Abatible
Equipado con:	Grill superior - Humidificador - Sistema Descongelación - Temporizador mecánico 0-120' - Luces Halógenas - Interior y exterior en acero inoxidable.

1.260 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

A los precios hay que descontar el **40%**



gama manual

para panadería & pastelería

PREMIUM
high quality

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP
• PANADERIA • PASTERIA • PRODUCTOS CONGELADOS



ZAFIRO

HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR



Capacidad	3 BANDEJAS 600x400 GN 1/1
Temperatura	285°C
Potencia	3,2 kW
Conexión	230 V - 1N / 50-60 Hz.
Distancia entre Guías	75 MM
Medidas	750 x 695 x 505 MM
Apertura	Abatible
Equipado con:	Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección - Temporizador mecánico 0-120' - Luces Halógenas. Interior y exterior en acero inoxidable.

1.670 €



gama manual
para panadería & pastelería

PREMIUM
high quality

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP
• PANADERIA • PASTERIA • PRODUCTOS CONGELADOS



ESMERALDA

HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR



Capacidad	3 BANDEJAS 600x400 GN 1/1
Temperatura	285°C
Potencia	3,2 kW
Conexión	230 V - 1N / 50-60 Hz.
Distancia entre Guías	75 MM
Medidas	750 x 695 x 505 MM
Apertura	Lateral
Equipado con:	Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección - Temporizador mecánico 0-120' - Luces Halógenas. Interior y exterior en acero inoxidable - Apertura de puerta invertida bajo petición.

1.675 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

A los precios hay que descontar el **40%**



gama manual

para panadería & pastelería

PREMIUM
high quality

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP
• PANADERIA • PASTERIA • PRODUCTOS CONGELADOS



AMBER

HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR



Capacidad	4 BANDEJAS 600x400 GN 1/1
Temperatura	285°C
Potencia	6,3 Kw
Conexión	230 V-1N /400 V - 3N/50-60 Hz
Distancia entre Guías	75 MM
Medidas	750 x 695 x 560 MM
Apertura	Abatible
Equipado con:	Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección - Temporizador mecánico 0-120' - Luces Halógenas. Interior y exterior en acero inoxidable.

2.450 €



gama manual

para panadería & pastelería

PREMIUM
high quality

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP
• PANADERIA • PASTERIA • PRODUCTOS CONGELADOS



ÁGATA

HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR



Capacidad	4 BANDEJAS 600x400 GN 1/1
Temperatura	285°C
Potencia	6,3 Kw
Conexión	230 V-1N /400 V - 3N/50-60 Hz
Distancia entre Guías	75 MM
Medidas	750 x 695 x 560 MM
Apertura	Lateral
Equipado con:	Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección - Temporizador mecánico 0-120' - Luces Halógenas. Interior y exterior en acero inoxidable - Apertura de puerta invertida bajo petición.

2.450 €



gama TURBO

para panadería & pastelería

PREMIUM
high quality

- IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP
• PANADERIA • PASTELERIA • RESTAURANTE
• PRODUCTOS CONGELADOS



QUARTZ

HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR ALTAS PRESTACIONES



Capacidad 4 BANDEJAS 480 x 340 MM

Temperatura 285°C

Potencia 3,2 Kw

Conexión 230 V-1N /50-60 Hz.

Distancia entre Guías 80 MM

Medidas 600 x 660 x 580 MM

Apertura Abatible

Equipado con: Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección. Temporizador mecánico 0-120' - Luces Halógenas - Interior y exterior en acero inoxidable - Equipo con Cocción Rápida - Turbina y motor de altas prestaciones - Recuperación de temperatura inmediata - Cristal exterior de doble grosor - Chapa inoxidable de mayor espesor - Fibra cerámica de máximo aislamiento termico - Bisagras reforzadas.

1.830 €



gama TURBO

para panadería & pastelería

PREMIUM
high quality

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

• PANADERIA • PASTELERIA • RESTAURANTE

• PRODUCTOS CONGELADOS



TURQUESA

HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR ALTAS PRESTACIONES



Capacidad	3 BANDEJAS 60x40 GN 1/1
Temperatura	285°C
Potencia	3,4 Kw
Conexión	230V-1N / 400V-3N / 50-60 Hz
Distancia entre Guías	80 MM
Medidas	800 x 700 x 495 MM
Apertura	Abatible
Equipado con:	Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección. Temporizador mecánico 0-120' - Luces Halógenas - Interior y exterior en acero inoxidable - Equipo con Cocción Rápida - Turbina y motor de altas prestaciones - Recuperación de temperatura inmediata - Cristal exterior de doble grosor - Chapa inoxidable de mayor espesor - Fibra cerámica de máximo aislamiento térmico - Bisagras reforzadas



gama TURBO

para panadería & pastelería

PREMIUM
high quality

- IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP
• PANADERIA • PASTELERIA • RESTAURANTE
• PRODUCTOS CONGELADOS



DIAMANTE

HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR ALTAS PRESTACIONES



Capacidad	4 BANDEJAS 60x40 GN 1/1
Temperatura	285°C
Potencia	6,7 Kw
Conexión	230 V-1N / 400 V-3N /50-60 Hz.
Distancia entre Guías	80 MM
Medidas	800 x 700 x 580 MM
Apertura	Abatible
Equipado con:	Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección. Temporizador mecánico 0-120' - Luces Halógenas - Interior y exterior en acero inoxidable - Equipo con Cocción Rápida - Turbina y motor de altas prestaciones - Recuperación de temperatura inmediata - Cristal exterior de doble grosor - Chapa inoxidable de mayor espesor - Fibra cerámica de máximo aislamiento termico - Bisagras reforzadas

2.850 €



- IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP
• PANADERIA • PASTERIA • RESTAURANTE
• SUPERMERCADOS • PRODUCTOS CONGELADOS



ONIX MINI 4S

HORNO A CONVECCIÓN CON HUMIDIFICADOR



Capacidad	4 BANDEJAS 60x40 GN 1/1
Temperatura	285°C
Potencia	7,7 Kw
Conexión	230V-1N / 400V-3N / 50-60 Hz
Distancia entre Guías	80 MM
Medidas	800 x 733 x 577 MM
Apertura	Lateral. Cierre de alta seguridad.

Equipado con: Equipo con Cocción Rápida - Turbina y motor de altas prestaciones - Cierre de seguridad - Apertura cristal interior para higiene y limpieza - Acceso directo con apertura de cámara de cocción para mantenimiento y limpieza - Recuperación de temperatura inmediata - Doble desagüe de cámara de cocción y puerta - Cristal exterior de doble grosor - Chapa inoxidable de mayor espesor - Manta cerámica de máximo aislamiento térmico.

3.390 €



- IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP
• PANADERIA • PASTERIA • RESTAURANTE
• SUPERMERCADOS • PRODUCTOS CONGELADOS



ONIX 5S

HORNO A CONVECCIÓN CON HUMIDIFICADOR



Capacidad	5 BANDEJAS 60x40 GN 1/1
Temperatura	285°C
Potencia	7 Kw
Conexión	230V-1N / 400V-3N / 50-60 Hz
Distancia entre Guías	80 MM
Medidas	937 x 821 x 715 MM
Apertura	Lateral. Cierre de alta seguridad.
Equipado con:	Equipo con Cocción Rápida - Turbina y motor de altas prestaciones - Cierre de seguridad - Apertura cristal interior para higiene y limpieza - Acceso directo con apertura de cámara de cocción para mantenimiento y limpieza - Recuperación de temperatura inmediata - Doble desagüe de cámara de cocción y puerta - Cristal exterior de doble grosor - Chapa inoxidable de mayor espesor - Manta cerámica de máximo aislamiento térmico.

4.290 €



gama turbo digital

para panadería & pastelería

PREMIUM
high quality

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP
• RESTAURANTE • PRODUCTOS CONGELADOS



ARES

HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR



Capacidad	4 BANDEJAS 460 x 340 MM
Temperatura	260°C
Potencia	2,85 Kw
Conexión	230V-1N / 50-60 Hz
Distancia entre Guías	75 MM
Medidas	560 x 595 x 530 MM
Apertura	Lateral. Sistema de cierre magnético.
Equipado con:	Control digital 99 programas - Motor con inversión de giro. - Vapor directo por inyección digital - Ajustes de precalentamiento automáticos - 3 ciclos de cocción - Luces alógenas. Interior y exterior en acero inoxidable - Equipo con Cocción Rápida - Turbina y motor de altas prestaciones - Recuperación de temperatura inmediata - Cristal exterior de doble grosor - Chapa inoxidable de mayor espesor. Fibra de cerámica de máximo aislamiento térmico - Bisagras reforzadas.

2.060 €



gama turbo digital

para panadería & pastelería

PREMIUM
high quality

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

• PANADERIA • PASTERIA • RESTAURANTE

• PRODUCTOS CONGELADOS



ZIRCÓN

HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR



Capacidad 3 BANDEJAS 60x40 GN 1/1

Temperatura 260°C

Potencia 3,2 Kw

Conexión 230V-1N / 50-60 Hz

Distancia entre Guías 75 MM

Medidas 750 x 695 x 505 MM

Apertura Abatible

Equipado con: Control digital 99 programas - Motor con inversión de giro. - Vapor directo por inyección digital - Ajustes de precalentamiento automáticos - 3 ciclos de cocción - Luces alógenas. Interior y exterior en acero inoxidable - Equipo con Cocción Rápida - Turbina y motor de altas prestaciones - Recuperación de temperatura inmediata - Cristal exterior de doble grosor - Chapa inoxidable de mayor espesor. Fibra de cerámica de máximo aislamiento térmico - Bisagras reforzadas.

2.600 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

A los precios hay que descontar el **40%**



gama turbo digital

para panadería & pastelería

PREMIUM
high quality

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

• PANADERIA • PASTERIA • RESTAURANTE

• PRODUCTOS CONGELADOS



ACUARIO

HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR



Capacidad 4 BANDEJAS 60x40 GN 1/1

Temperatura 260°C

Potencia 6,3 Kw

Conexión 230V-1N / 400V-3N / 50-60 Hz

Distancia entre Guías 75 MM

Medidas 750 x 695 x 560 MM

Apertura Abatible

Equipado con: Control digital 99 programas - Motor con inversión de giro. - Vapor directo por inyección digital - Ajustes de precalentamiento automáticos - 3 ciclos de cocción - Luces alógenas. Interior y exterior en acero inoxidable - Equipo con Cocción Rápida - Turbina y motor de altas prestaciones - Recuperación de temperatura inmediata - Cristal exterior de doble grosor - Chapa inoxidablede mayor espesor. Fibra de cerámica de máximo aislamiento térmico - Bisagras reforzadas.

3.400 €

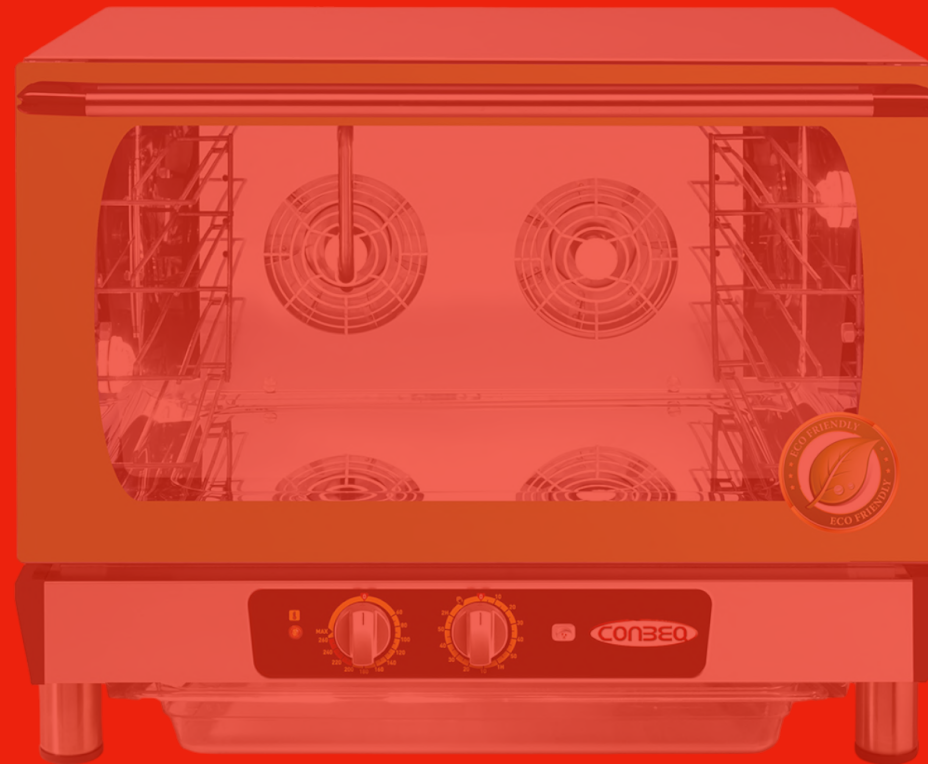
maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

A los precios hay que descontar el **40%**



PREMIUM
high quality



ECOLÓGICOS
-40%



sistemas sin vapores

para locales sin salida de humos



EL SISTEMA ECOLÓGICO TRABAJA CON LA ÚLTIMA TECNOLOGÍA EN LA CONDENSACION DE VAPORES, GARANTIZANDO LA ELIMINACIÓN DE CUALQUIER HUMO, VAPOR U OLOR PRODUCIDO POR EL HORNO DURANTE LA COCCIÓN.

EL CONDENSADOR INCORPORADO TRABAJA AUTOMÁTICAMENTE DURANTE LA COCCIÓN, INCORPORANDO LA PARTE POSTERIOR DEL HORNO, PERMITIÉNDONOS INSTALAR ESTA GAMA DE HORNOS EN CUALQUIER LUGAR, ESPACIO O ZONA DE TRABAJO SIN PRECISAR SALIDA DE HUMOS, CAMPANA EXTRACTORA O CUALQUIER OTRO SISTEMA DE EXTRACCIÓN.

sistemas sin vapores

para locales sin salida de humos

PREMIUM
high quality

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

• PANADERIA • PASTERIA • RESTAURANTE

• PRODUCTOS CONGELADOS • CENTROS COMERCIALES

• LOCALES SIN SALIDA DE HUMOS



QUARTZ TURBO ECO

HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR SIN HUMOS ALTAS PRESTACIONES



Capacidad	4 BANDEJAS 470 x 340 MM
Temperatura	285°C
Potencia	3,2 Kw
Conexión	230V-1N / 50-60 Hz
Distancia entre Guías	80 MM
Medidas	600 x 730 x 650 MM
Apertura	Abatible
Equipado con:	CONDENSADOR DE HUMOS INTEGRADO - Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección - Temporizador mecánico 0-120' - Luces Halógenas - Bandeja extraíble de vapores licuados - Interior y exterior en acero inoxidable - Equipo con Cocción Rápida - Turbina y motor de altas prestaciones - Recuperación de temperatura inmediata - Cristal exterior de doble grosor - Chapa inoxidable de mayor espesor - Fibra cerámica de máximo aislamiento térmico - Bisagras reforzadas.

3.200 €



sistemas sin vapores

para locales sin salida de humos

PREMIUM
high quality

- IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP
- PANADERIA • PASTERIA • RESTAURANTE
- PRODUCTOS CONGELADOS • CENTROS COMERCIALES
- LOCALES SIN SALIDA DE HUMOS



ZAFIRO TURBO ECO

HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR SIN HUMOS ALTAS PRESTACIONES



Capacidad	3 BANDEJAS 60x40 GN 1/1
Temperatura	285°C
Potencia	3,2 Kw
Conexión	230V-1N / 50-60 Hz
Distancia entre Guías	75 MM
Medidas	750 x 730 x 610 MM
Apertura	Abatible
Equipado con:	CONDENSADOR DE HUMOS INTEGRADO - Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección - Temporizador mecánico 0-120' - Luces Halógenas - Bandeja extraíble de vapores licuados. Interior y exterior en acero inoxidable. Equipo con Cocción Rápida - Turbina y motor de altas prestaciones - Recuperación de temperatura inmediata - Cristal exterior de doble grosor - Chapa inoxidable de mayor espesor - Fibra cerámica de máximo aislamiento térmico - Bisagras reforzadas.

3.400 €



sistemas sin vapores

para locales sin salida de humos

PREMIUM
high quality

- IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP
- PANADERIA • PASTELERIA • RESTAURANTE
- PRODUCTOS CONGELADOS • CENTROS COMERCIALES
- LOCALES SIN SALIDA DE HUMOS



AMBER TURBO ECO

HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR SIN HUMOS ALTAS PRESTACIONES



Capacidad	4 BANDEJAS 60x40 GN 1/1
Temperatura	285°C
Potencia	6,7 Kw
Conexión	230V-1N / 400V-3N / 50-60 Hz
Distancia entre Guías	80 MM
Medidas	800 x 790 x 700 MM
Apertura	Abatible
Equipado con:	CONDENSADOR DE HUMOS INTEGRADO - Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección - Temporizador mecánico 0-120' - Luces Halógenas - Bandeja extraíble de vapores licuados. Interior y exterior en acero inoxidable. Equipo con Cocción Rápida - Turbina y motor de altas prestaciones - Recuperación de temperatura inmediata - Cristal exterior de doble grosor - Chapa inoxidable de mayor espesor - Fibra cerámica de máximo aislamiento térmico - Bisagras reforzadas.

4.200 €



ecológicos plus
para locales sin salida de humos

PREMIUM
high quality

IDEAL PARA: • PANADERIA • PASTELERIA •
RESTAURANTE • SUPERMERCADOS • PRODUCTOS
CONGELADOS • LOCALES SIN SALIDA DE HUMOS



LOTUS ECO PLUS

HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR AUTOMÁTICO



Capacidad	4 BANDEJAS 60x40 GN 1/1
Temperatura	285°C
Potencia	7,7 Kw
Conexión	230V-1N / 400V-3N / 50-60 Hz
Distancia entre Guías	80 MM
Medidas	800 x 790 x 650 MM
Apertura	Lateral. Cierre de alta seguridad.
Equipado con:	CONDENSADOR DE HUMOS INTEGRADO - Bandeja extraible de vapores licuados - Equipo con Cocción Rápida - Turbina y motor de altas prestaciones - Cierre de seguridad - Apertura cristal interior para higiene y limpieza - Recuperación de temperatura inmediata - Desagüe de cámara de cocción - Cristal exterior de doble grosor - Chapa inoxidable de mayor espesor - Manta cerámica de máximo aislamiento térmico.

4.776 €



ecológicos plus
para locales sin salida de humos

PREMIUM
high quality

IDEAL PARA: • PANADERIA • PASTELERIA •
RESTAURANTE • SUPERMERCADOS • PRODUCTOS
CONGELADOS • LOCALES SIN SALIDA DE HUMOS



ESCORPIO ECO PLUS

HORNO A CONVECCIÓN DIGITAL CON VAPOR AUTOMÁTICO



Capacidad	4 BANDEJAS 60x40 GN 1/1
Temperatura	285°C
Potencia	7,7 Kw
Conexión	230V-1N / 400V-3N / 50-60 Hz
Distancia entre Guías	80 MM
Medidas	800 x 790 x 650 MM
Apertura	Lateral. Cierre de alta seguridad.
Equipado con:	CONDENSADOR DE HUMOS INTEGRADO - Bandeja extraíble de vapores licuados - Control digital 99 programas - 6 programas acceso directo - Motor de 2 velocidades - Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección digital - Ajustes de precalentamiento automáticos - 3 ciclos de cocción Equipo con Cocción Rápida - Turbina y motor de altas prestaciones - Cierre de seguridad - Apertura cristal interior para higiene y limpieza - Recuperación de temperatura inmediata - Desagüe de cámara de cocción - Cristal exterior de doble grosor - Chapa inoxidable de mayor espesor - Manta cerámica de máximo aislamiento térmico.

5.250 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

A los precios hay que descontar el **40%**



PREMIUM
high quality



HOSTELERIA

-40%

- IDEAL PARA: • RESTAURANTE • HOTEL
• BANQUETES • TIENDAS GASTRONÓMICAS
• CATERING



TORNADO 5 S

HORNO COMBI FULL EQUIP

Capacidad	4 BANDEJAS 60x40 / 5 GN 1/1
Temperatura	260°C
Potencia	9 Kw
Conexión	230V-1N / 400V-3N / 50-60 Hz
Distancia entre Guías	80mm P / 67mm H
Medidas	790 x 945 x 770 MM
Apertura	Lateral. Cierre de alta seguridad.
Equipado con:	Control Táctil 400 programas - Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección digital - 3 Ajustes de precalentamiento automáticos - Motor CON 10 velocidades - 10 ciclos de cocción para cada programa - Cocción multi-nivel - Función "COCER y MANTENER" - Control de tiro vapor - Luces Halógenas - Sonda corazón de 3 sensores - Función regeneración - Interior y exterior en acero inoxidable. Sistema auto-lavado con 3 programas - (Kit ducha opcional) - Conexión Wifi a la nube CONBEQ

7.900 €



hornos mixtos

gama "táctil" full equip

PREMIUM
high quality

IDEAL PARA: • RESTAURANTE • HOTEL
• BANQUETES • TIENDAS GASTRONÓMICAS • CATERING



NIAGARA 7 S

HORNO COMBI FULL EQUIP

Capacidad	6 BANDEJAS 60x40 / 7 GN 1/1
Temperatura	260°C
Potencia	10,8 Kw
Conexión	230V-1N / 400V-3N / 50-60 Hz
Distancia entre Guías	80mm P / 67mm H
Medidas	790 x 945 x 930 MM
Apertura	Lateral. Cierre de alta seguridad.
Equipado con:	Control Táctil 400 programas - Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección digital - 3 Ajustes de precalentamiento automáticos - Motor CON 10 velocidades - 10 ciclos de cocción para cada programa - Cocción multi-nivel - Función "COCER y MANTENER" - Control de tiro vapor - Luces Halógenas - Sonda corazón de 3 sensores - Función regeneración - Interior y exterior en acero inoxidable. Sistema auto-lavado con 3 programas - (Kit ducha opcional) - Conexión Wifi a la nube CONBEO.

9.990 €



hornos mixtos

gama "táctil" full equip

PREMIUM
high quality

- IDEAL PARA: • RESTAURANTE • HOTEL
• BANQUETES • TIENDAS GASTRONÓMICAS
• CATERING



TSUNAMI 12 S

HORNO COMBI FULL EQUIP

Capacidad	10 BANDEJAS 60x40 / 12 GN 1/1
Temperatura	260°C
Potencia	16,1 Kw
Conexión	400V-3N / 50-60 Hz
Distancia entre Guías	80mm P / 67mm H
Medidas	790 x 945 x 1260 MM
Apertura	Lateral. Cierre de alta seguridad.
Equipado con:	Control Táctil 400 programas - Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección digital - 3 Ajustes de precalentamiento automáticos - Motor CON 10 velocidades - 10 ciclos de cocción para cada programa - Cocción multi-nivel - Función "COCER y MANTENER" - Control de tiro vapor - Luces Halógenas - Sonda corazón de 3 sensores - Función regeneración - Interior y exterior en acero inoxidable. Sistema auto-lavado con 3 programas - (Kit ducha opcional) - Conexión Wifi a la nube CONBEQ

12.500 €



hornos mixtos gama manual

para panadería, pastelería & hostelería

PREMIUM
high quality

IDEAL PARA: • RESTAURANTE • HOTEL • PANADERIA
• PASTELERÍA • BANQUETES • TIENDAS GASTRONÓMICAS • CATERING



LIO B Manual

HORNO MIXTO / PANADERO

Capacidad	5 GN 2/3 (355X325mm)
Temperatura	280°C
Potencia	5,4 Kw
Conexión	230V-1N / 400V-3N / 50-60 Hz
Distancia entre Guías	67 MM
Medidas	700 x 715 x 700 MM
Apertura	Lateral
Equipado con:	Cocción rápida. Motor y turbina de altas prestaciones. Motor bi-direccional con inversión de giro. Humidificador automático. Puerta fría de doble cristal con apertura. Interior con cantos redondeados para fácil limpieza. Cierre de seguridad - Luces halógenas.

2.800 €



hornos mixtos gama manual

para panadería, pastelería & hostelería

PREMIUM
high quality

IDEAL PARA: • RESTAURANTE • HOTEL • PANADERIA

• PASTELERÍA • BANQUETES • TIENDAS GASTRONÓMICAS • CATERING



JADE B Manual

HORNO MIXTO / PANADERO

Capacidad	5 BAND. 60x40 - 5 GN 1/1
Temperatura	280°C
Potencia	10,5 Kw
Conexión	230V-1N / 400V-3N / 50-60 Hz
Distancia entre Guías	707 MM - 800 MM
Medidas	937 x 821 x 715 MM
Apertura	Lateral. Sistema de cierre de alta seguridad-
Equipado con:	Cocción rápida. Recuperación de temperatura inmediata. Motor y turbina de altas prestaciones. Motor bi-direccional con inversión de giro. Humidificador automático. Puerta fría de doble cristal con apertura para limpieza interior. Doble desagüe de cámara de cocción y puerta. Interior con cantos redondeados para fácil limpieza. Cierre de seguridad. Luces halógenas.

4.490 €



hornos mixtos gama manual

para panadería, pastelería & hostelería

PREMIUM
high quality

IDEAL PARA: • RESTAURANTE • HOTEL • PANADERIA

• PASTELERÍA • BANQUETES • TIENDAS GASTRONÓMICAS • CATERING



PERLA B Manual

PERLA HORNO MIXTO / PANADERO

Capacidad	6 BAND. 60x40 - 7 GN 1/1
Temperatura	280°C
Potencia	10,5 Kw
Conexión	230V-1N / 400V-3N / 50-60 Hz
Distancia entre Guías	80mm P / 67mm H
Medidas	937 x 821 x 875 MM
Apertura	Lateral
Versión Manual	Cocción rápida. Recuperación de temperatura inmediata. Motor y turbina de altas prestaciones. Motor bi-direccional con inversión de giro. Humidificador automático. Puerta fría de doble cristal con apertura para limpieza interior. Doble desagüe de cámara de cocción y puerta. Interior con cantos redondeados para fácil limpieza. Cierre de seguridad. Luces halógenas.

4.900 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

A los precios hay que descontar el **40%**



hornos mixtos gama manual

para panadería, pastelería & hostelería

PREMIUM
high quality

IDEAL PARA: • RESTAURANTE • HOTEL • PANADERIA
• PASTELERÍA • BANQUETES • TIENDAS GASTRONÓMICAS • CATERING



CORAL B Manual

CORAL HORNO MIXTO / PANADERO

Capacidad	10 BAND. 60x40 - 12 GN 1/1
Temperatura	280°C
Potencia	15,7 Kw
Conexión	400V-3N / 400V-3N / 50-60 Hz
Distancia entre Guías	80mm P / 67mm H
Medidas	937 x 827 x 1211 MM
Apertura	Lateral
Versión Manual	Cocción rápida. Recuperación de temperatura inmediata. Motor y turbina de altas prestaciones. Motor bi-direccional con inversión de giro. Humidificador automático. Puerta fría de doble cristal con apertura para limpieza interior. Doble desagüe de cámara de cocción y puerta. Interior con cantos redondeados para fácil limpieza. Cierre de seguridad. Luces halógenas.

6.000 €



hornos mixtos gama digital

para panadería, pastelería & hostelería

PREMIUM
high quality

IDEAL PARA: • RESTAURANTE • HOTEL • PANADERIA
• PASTELERÍA • BANQUETES • TIENDAS GASTRONÓMICAS • CATERING



LIO Digital

HORNO MIXTO / PANADERO

Capacidad 5 GN 2/3 (355X325mm)

Temperatura 280°C

Potencia 5,4 Kw

Conexión 230V-1N / 400V-3N / 50-60 Hz

Distancia entre Guías 67 MM

Medidas 700 x 715 x 630 MM

Apertura Lateral

Equipado con: 99 programas. Motor bi-direccional con inversión de giro. Sistema electrónico de humidificación. Precalentamiento automático. Motor con 2 velocidades. 3 fases de cocción por programa. Sistema de tiro regulable. Sonda corazón. Puerta fría de doble cristal con apertura. Interior con cantos redondeados para fácil limpieza. Cierre de seguridad. Luces halógenas.

3.650 €



hornos mixtos gama digital

para panadería, pastelería & hostelería

PREMIUM
high quality

IDEAL PARA: • RESTAURANTE • HOTEL • PANADERIA
• PASTELERÍA • BANQUETES • TIENDAS GASTRONÓMICAS • CATERING



JADE Digital

HORNO MIXTO / PANADERO

Capacidad	5 BAND. 60x40 - 5 GN 1/1
Temperatura	280°C
Potencia	10,5 Kw
Conexión	230V-1N / 400V-3N / 50-60 Hz
Distancia entre Guías	707 MM - 800 MM
Medidas	937 x 821 x 715 MM
Apertura	Lateral. Sistema de cierre de alta seguridad-
Equipado con:	Cocción rápida. Recuperación de temperatura inmediata. Motor y turbina de altas prestaciones. Motor bi-direccional con inversión de giro. Humidificador automático. Puerta fría de doble cristal con apertura para limpieza interior. Doble desagüe de cámara de cocción y puerta. Interior con cantos redondeados para fácil limpieza. Cierre de seguridad. Luces halógenas.

4.990 €



hornos mixtos gama digital

para panadería, pastelería & hostelería

PREMIUM
high quality

IDEAL PARA: • RESTAURANTE • HOTEL • PANADERIA
• PASTERERÍA • BANQUETES • TIENDAS GASTRONÓMICAS • CATERING



PERLA Digital

PERLA HORNO MIXTO / PANADERO

Capacidad	6 BAND. 60x40 - 7 GN 1/1
Temperatura	280°C
Potencia	10,5 Kw
Conexión	230V-1N / 400V-3N / 50-60 Hz
Distancia entre Guías	80mm P / 67mm H
Medidas	937 x 821 x 875 MM
Apertura	Lateral
Versión Manual	Cocción rápida. Recuperación de temperatura inmediata. Motor y turbina de altas prestaciones. Motor bi-direccional con inversión de giro. Humidificador automático. Puerta fría de doble cristal con apertura para limpieza interior. Doble desagüe de cámara de cocción y puerta. Interior con cantos redondeados para fácil limpieza. Cierre de seguridad. Luces halógenas.

5.690 €



hornos mixtos gama digital

para panadería, pastelería & hostelería

PREMIUM
high quality



IDEAL PARA: • RESTAURANTE • HOTEL • PANADERIA

• PASTELERÍA • BANQUETES • TIENDAS GASTRONÓMICAS • CATERING

CORAL Digital

PERLA HORNO MIXTO / PANADERO

Capacidad	10 BAND. 60x40 - 12 GN 1/1
Temperatura	280°C
Potencia	15,7 Kw
Conexión	400V-3N / 400V-3N / 50-60 Hz
Distancia entre Guías	80mm P / 67mm H
Medidas	937 x 827 x 1211 MM
Apertura	Lateral
Versión Manual	Cocción rápida. Recuperación de temperatura inmediata. Motor y turbina de altas prestaciones. Motor bi-direccional con inversión de giro. Humidificador automático. Puerta fría de doble cristal con apertura para limpieza interior. Doble desagüe de cámara de cocción y puerta. Interior con cantos redondeados para fácil limpieza. Cierre de seguridad. Luces halógenas.

7.200 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

A los precios hay que descontar el **40%**



gama hornos de carro

para panadería, pastelería & hostelería

PREMIUM
high quality

IDEAL PARA:

- RESTAURANTE • HOTEL
- PANADERIA • PASTERÍA
- BANQUETES
- TIENDAS GASTRONÓMICAS
- CATERING
- GRANDES PRODUCCIONES



EMPIRE Manual

HORNO MIXTO

Capacidad	16 BAND. 60x40 - 20 GN 1/1
Temperatura	285°C
Potencia	28 Kw
Conexión	400V-3N / 50-60 Hz
Distancia entre Guías	80mm P / 67mm H
Medidas	1091 x 938 x 1900 MM
Apertura	Lateral

Equipado con:

Cocción rápida. Recuperación de temperatura inmediata. Motor y turbina de altas prestaciones. Motor bi-direccional con inversión de giro. Humidificador automático. Puerta fría de doble cristal con apertura para limpieza interior. Doble desagüe de cámara de cocción y puerta. Interior con cantos redondeados para fácil limpieza. Cierre de seguridad. Luces halógenas. **Carro para 20 bandejas GN1/1 incluido.**

14.440 €



gama hornos de carro

para panadería, pastelería & hostelería

PREMIUM
high quality

IDEAL PARA:

- RESTAURANTE • HOTEL
- PANADERIA • PASTERÍA
- BANQUETES
- TIENDAS GASTRONÓMICAS
- CATERING
- GRANDES PRODUCCIONES



EMPIRE Táctil

HORNO MIXTO

Capacidad	16 BAND. 60x40 - 20 GN 1/1
Temperatura	280°C
Potencia	28,5 Kw
Conexión	400V-3N / 50-60 Hz
Distancia entre Guías	80mm P / 67mm H
Medidas	1091 x 938 x 1900 MM
Apertura	Lateral

Equipado con: 99 programas táctil. Motor bi-direccional con inversión de giro. Sistema electrónico de humidicación. 3 ajustes de precalentamiento automático. 9 temporizadores de cocción. Función COCER & MANTENER. Motor con 10 velocidades. 10 fases de cocción por programa. Función regeneración. Sistema de tiro regulable. Sonda corazón de 3 sensores. Puerta fría de doble cristal con apertura. Interior con cantos redondeados para limpieza. Cierre de seguridad. Luces halógenas. Equipado con **AUTOLAVADO. Carro para 20 bandejas GN1/1 incluido.**

20.495 €



PREMIUM
high quality



HORNOS A GAS

-40%

gama gas MANUAL

para panadería, pastelería & hostelería

PREMIUM
high quality

- IDEAL PARA: • RESTAURANTE • HOTEL • PANADERIA
• PASTELERÍA • BANQUETES • TIENDAS GASTRONÓMICAS
• CATERING • PRODUCTOS CONGELADOS



VULCAN 05 Manual

HORNO MIXTO / PANADERO

Capacidad	5 BANDEJAS 60x40 - GN 1/1
Temperatura	280°C
Potencia	0,3 kW + 9,5 V/Kw
Conexión	230 V 1 N
Distancia entre Guías	74mm
Medidas	870 x 770 x 700 MM
Apertura	Lateral. Cierre de alta seguridad.
Equipado con:	Motor con inversión de giro - Humidificador - Motor 2 velocidades - Temporizador mecánico 0-120' - Luces alógenas - Interior y exterior en acero inoxidable.

Pastelería (Humidificador)

6.900 €

Hostelería (Vapor directo)

7.700 €



gama gas MANUAL

para panadería, pastelería & hostelería

PREMIUM
high quality

- IDEAL PARA: • RESTAURANTE • HOTEL • PANADERIA
• PASTELERÍA • BANQUETES • TIENDAS GASTRONÓMICAS
• CATERING • PRODUCTOS CONGELADOS



VULCAN 07 Manual

HORNO MIXTO / PANADERO

Capacidad	7 BANDEJAS 60x40 - GN 1/1
Temperatura	280°C
Potencia	0,6 kW + 16 V/Kw
Conexión	230 V 1 N
Distancia entre Guías	74mm
Medidas	870 x 770 x 880 MM
Apertura	Lateral. Cierre de alta seguridad.
Equipado con:	Motor con inversión de giro - Humidificador - Motor 2 velocidades - Temporizador mecánico 0-120' - Luces alógenas - Interior y exterior en acero inoxidable.

Pastelería (Humidificador)

7.500 €

Hostelería (Vapor directo)

8.250 €



gama gas MANUAL

para panadería, pastelería & hostelería

PREMIUM
high quality

- IDEAL PARA: • RESTAURANTE • HOTEL • PANADERIA
• PASTELERÍA • BANQUETES • TIENDAS GASTRONÓMICAS
• CATERING • PRODUCTOS CONGELADOS



VULCAN 10 Manual

HORNO MIXTO / PANADERO

Capacidad	10 BANDEJAS 60x40 - GN 1/1
Temperatura	280°C
Potencia	0,6 kW + 19 V/Kw
Conexión	230 V 1 N
Distancia entre Guías	74mm
Medidas	870 x 770 x 1080 MM
Apertura	Lateral. Cierre de alta seguridad.
Equipado con:	Motor con inversión de giro - Humidificador - Motor 2 velocidades - Temporizador mecánico 0-120' - Luces alógenas - Interior y exterior en acero inoxidable.

Pastelería (Humidificador)

9.000 €

Hostelería (Vapor directo)

9.800 €



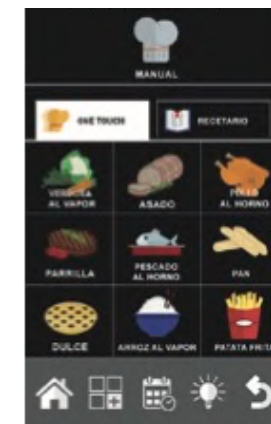
gama gas táctil

para panadería, pastelería & hostelería

- IDEAL PARA: • RESTAURANTE • HOTEL
- PANADERIA • PASTELERÍA • BANQUETES
 - TIENDAS GASTRONÓMICAS • CATERING
 - PRODUCTOS CONGELADOS



PREMIUM
high quality



MAGMA 05 Táctil

HORNO MIXTO / PANADERO

Capacidad	5 BANDEJAS 60x40 - GN 1/1
Temperatura	280°C
Potencia	0,3 kW + 9,5 V/Kw
Conexión	230 V 1 N
Distancia entre Guías	74mm
Medidas	907 x 752 x 717 MM
Apertura	Lateral. Cierre de alta seguridad.

Equipado con: Control Táctil 400 programas - Motor con inversión de giro - Entrada USB para cargar recetas - Puerta de doble cristal ventilada Motor 4 velocidades - Cocción multi-nivel - Función "COCER y MANTENER" - Enfriamiento rápido de horno - 9 ciclos de cocción para cada programa- Vapor directo por inyección digital - Ajustes de precalentamiento automáticos - Control de tiro vapor - Luces alógenas - Interior y exterior en acero inoxidable. **Apertura de puerta invertida bajo petición.**

9.890 €



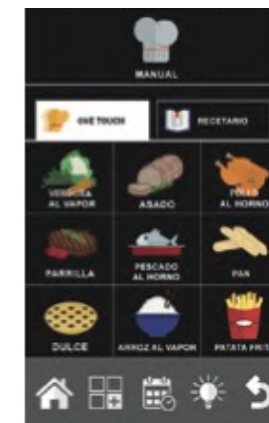
gama gas táctil

para panadería, pastelería & hostelería

- IDEAL PARA: • RESTAURANTE • HOTEL
- PANADERIA • PASTELERÍA • BANQUETES
 - TIENDAS GASTRONÓMICAS • CATERING
 - PRODUCTOS CONGELADOS



PREMIUM
high quality



MAGMA 07 Táctil

HORNO MIXTO / PANADERO

Capacidad	7 BANDEJAS 60x40 - GN 1/1
Temperatura	280°C
Potencia	0,6 kW + 16 V/Kw
Conexión	230 V 1 N
Distancia entre Guías	74mm
Medidas	907 x 752 x 837 MM
Apertura	Lateral. Cierre de alta seguridad.

Equipado con: Control Táctil 400 programas - Motor con inversión de giro - Entrada USB para cargar recetas - Puerta de doble cristal ventilada Motor 4 velocidades - Cocción multi-nivel - Función "COCER y MANTENER" - Enfriamiento rápido de horno - 9 ciclos de cocción para cada programa- Vapor directo por inyección digital - Ajustes de precalentamiento automáticos - Control de tiro vapor - Luces alógenas - Interior y exterior en acero inoxidable. **Apertura de puerta invertida bajo petición.**

10.490 €



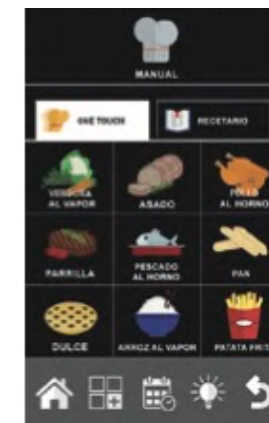
gama gas táctil

para panadería, pastelería & hostelería

- IDEAL PARA: • RESTAURANTE • HOTEL
- PANADERIA • PASTELERÍA • BANQUETES
 - TIENDAS GASTRONÓMICAS • CATERING
 - PRODUCTOS CONGELADOS



PREMIUM
high quality



MAGMA 10 Táctil

HORNO MIXTO / PANADERO

Capacidad	10 BANDEJAS 60x40 - GN 1/1
Temperatura	280°C
Potencia	0,6 kW + 19 V/Kw
Conexión	230 V 1 N
Distancia entre Guías	74mm
Medidas	907 x 752 x 1097 MM
Apertura	Lateral. Cierre de alta seguridad.

Equipado con: Control Táctil 400 programas - Motor con inversión de giro - Entrada USB para cargar recetas - Puerta de doble cristal ventilada Motor 4 velocidades - Cocción multi-nivel - Función "COCER y MANTENER" - Enfriamiento rápido de horno - 9 ciclos de cocción para cada programa- Vapor directo por inyección digital - Ajustes de precalentamiento automáticos - Control de tiro vapor - Luces alógenas - Interior y exterior en acero inoxidable. **Apertura de puerta invertida bajo petición.**

12.200 €



gama gas GN 2/1

para panadería, pastelería & hostelería

PREMIUM
high quality

- IDEAL PARA: • RESTAURANTE • HOTEL • PANADERIA
• PASTELERÍA • BANQUETES • TIENDAS GASTRONÓMICAS
• CATERING • PRODUCTOS CONGELADOS



MAGMA 621

HORNO MIXTO

Capacidad	6 BANDEJAS GN 2/1 - 60x40
Temperatura	280°C
Potencia	23 Kw
Conexión	230 V 1 N
Distancia entre Guías	67mm
Medidas	1120 x 845 x 835 MM
Apertura	Lateral. Cierre de alta seguridad.
Equipado con:	Control digital 99 programas - Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección digital o BOILER - 3 Ajustes de precalentamiento automáticos - Motor CON 6 velocidades - 10 ciclos de cocción para cada programa - 9 temporizadores de cocción - Función "COCER y MANTENER" - Control de tiro vapor - Luces Halógenas - Sonda corazón de 3 sensores - Función regeneración - Interior y exterior en acero inoxidable - Kit ducha - Sistema auto-lavado con 3 programas (GAMA TACTIL)

**Digital Vapor:
Boiler**

**13.790 €
1.000 €**

**Táctil Vapor:
Boiler**

**16.000 €
2.500 €**



gama gas GN 2/1

para panadería, pastelería & hostelería

PREMIUM
high quality

- IDEAL PARA: • RESTAURANTE • HOTEL • PANADERIA
• PASTELERÍA • BANQUETES • TIENDAS GASTRONÓMICAS
• CATERING • PRODUCTOS CONGELADOS



MAGMA 1021

HORNO MIXTO

Capacidad	10 BANDEJAS GN 2/1 - 60x40
Temperatura	280°C
Potencia	28 Kw
Conexión	230 V 1 N
Distancia entre Guías	67mm
Medidas	1120 x 845 x 1085 MM
Apertura	Lateral. Cierre de alta seguridad.

Equipado con: Control digital 99 programas - Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección digital o BOILER - 3 Ajustes de precalentamiento automáticos - Motor CON 6 velocidades - 10 ciclos de cocción para cada programa - 9 temporizadores de cocción - Función "COCER y MANTENER" - Control de tiro vapor - Luces Halógenas - Sonda corazón de 3 sensores - Función regeneración - Interior y exterior en acero inoxidable - Kit ducha - **Sistema auto-lavado** con 3 programas (GAMA TACTIL)

**Digital Vapor:
Boiler**

**16.600 €
1.500 €**

**Táctil Vapor:
Boiler**

**18.900 €
3.000 €**



gama gas carro GN 2/1

para panadería, pastelería & hostelería

PREMIUM
high quality



- IDEAL PARA: • RESTAURANTE • HOTEL • PANADERIA
• PASTELERÍA • BANQUETES • TIENDAS GASTRONÓMICAS
• CATERING

EVEREST 21 Digital

HORNO MIXTO

Capacidad	20 BANDEJAS GN 2/1 - 60x40
Temperatura	285°C
Potencia	56 Kw
Conexión	230V/1 50Hz
Distancia entre Guías	67mm
Medidas	1200 x 910 x 1850 MM
Apertura	Lateral. Cierre de alta seguridad.
Equipado con:	Control digital 99 programas - Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección digital o BOILER - 3 Ajustes de precalentamiento automáticos - Motor CON 10 velocidades - 10 ciclos de cocción para cada programa - 9 temporizadores de cocción - Función "COCER y MANTENER" - Control de tiro vapor - Luces Halógenas - Sonda corazón de 3 sensores - Función regeneración - Interior y exterior en acero inoxidable - Kit ducha - Sistema auto-lavado con 3 programas (OPCIONAL)

Vapor directo: 25.800 €
Versión Boiler: 28.300 €



gama gas carro GN 2/1

para panadería, pastelería & hostelería

PREMIUM
high quality



- IDEAL PARA: • RESTAURANTE • HOTEL • PANADERIA
• PASTELERÍA • BANQUETES • TIENDAS GASTRONÓMICAS
• CATERING

EVEREST 21 Táctil

HORNO MIXTO

Capacidad	20 BANDEJAS GN 2/1 - 60x40
Temperatura	285°C
Potencia	56 Kw
Conexión	230V/1 50Hz
Distancia entre Guías	67mm
Medidas	1200 x 910 x 1850 MM
Apertura	Lateral. Cierre de alta seguridad.
Equipado con:	Control digital 99 programas - Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección digital - 3 Ajustes de precalentamiento automáticos - Motor con 6 velocidades - 10 ciclos de cocción para cada programa - 9 temporizadores de cocción - Función "COCER y MANTENER" - Control de tiro vapor - Luces Halógenas - Sonda corazón de 3 sensores - Función regeneración - Interior y exterior en acero inoxidable - Kit ducha - Sistema auto-lavado con 3 programas - CARRO para 20 bandejas INCLUIDO.

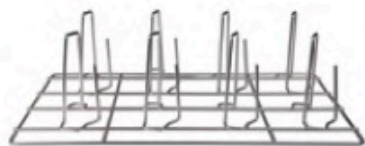
Vapor directo: 32.100 €
Versión Boiler: 34.500 €



PREMIUM
high quality



ACCESORIOS
-30%



GP30 GN 1/1 PARRILLA POLLOS **130,00**



GP31 GN 1/1 PARRILLA FREIR **140,00**



GP32 GN 1/1 PARRILLA PLANCHA **250,00**



GP34 GN 1/1 CUBETA ESMALTADA **200,00**



GP40 GN 1/1 CUBETA INOX. 20MM **55,00**



GP42 GN 1/1 CUBETA INOX. 40MM **76,00**



GP44 GN 1/1 CUBETA INOX. 65MM **82,00**



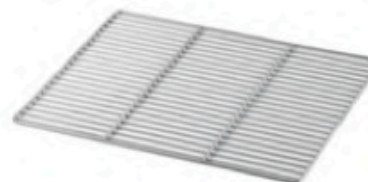
GP44 GN 1/1 BANDEJA HUEVOS **200,00**



GP43 GN 1/1 CUBETA INOX. PERFORADA 40MM **80,00**



GP46 GN 1/1 CUBETA INOX. PERFORADA 65MM **90,00**



GG46 GN 1/1 PARRILLA CROMADA **48,00**



GG33 GN 1/1 PARRILLA INOX. **58,00**





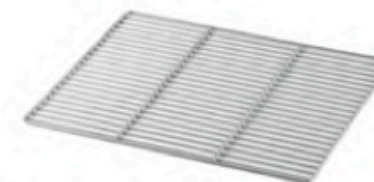
PT10 60X40 BANDEJA PERFORADA 5 CANALES ALUMINIO **55,00**



PT12 60X40 BANDEJA PERFORADA ALUMINIO **45,50**



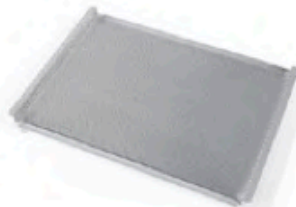
PT13 60X40 BANDEJA LISA ALUMINIO **42,50**



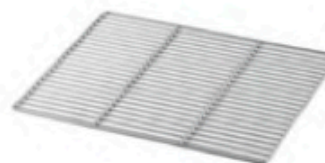
PG10 60X40 PARRILLA CROMADA **49,00**



PT19 45X34 BANDEJA LISA ALUMINIO **30,00**



PT20 45X34 BANDEJA PERFORADA ALUMINIO **32,00**



PG12 45X34 PARRILLA CROMADA **35,00**



GM2 GUANTES PANADERIA CON MALLA **98,00**





S1 KIT DUCHA **371,00**



S2 SISTEMA AUTO-LAVADO **990,00**
S2G AUTO-LAVADO GAS **1400,00**



WS11 DESCALCIFICADOR 3.5 **399,00**
WS12 DESCALCIFICADOR 7.0 **799,00**
WS10 CUBIERTA DESCALCIFICADOR **160,00**



DT1 DETERGENTE 6kg. **144,00**
DT1 DETERGENTE 750ml **58,00**



LQECO CONDENSADOR DE VAPORES **750,00**



SWP01 DEPOSITO AGUA INOX + BOMBA **329,00**



CP1 SONDA CORAZÓN **299,00**



SMK02 AHUMADOR PARA HORNOS **990,00**
SMK01 AHUMADOR HORNOS TOUCH **1300,00**





CBTOB CARRO BANDEJERO **654,00**
INOX. INOX.
600X400 - GN 1/1



CBTOB CARRO BANDEJERO **455,00**
ALUM. ZINCADO
600X400 - GN 1/1



CH20 CARRO 20 BANDEJAS GN 1/1 EMPIRET **1980,00**
CH16 CARRO 16 BANDEJAS 60X40 EMPIRE M **1880,00**



FTCA FUNDA TÉRMICA **270,00**
PARA CARRO
BANDEJERO



TG07 MESA SOPORTE **895,00**
GAMA GAS
CON GUIAS



SK1 KIT ENSAMBLAJE HORNOS - COMBI **220,50**
SK2 KIT ENSAMBLAJE HORNOS - CRYSTAL / ONIX **220,50**
SK3 KIT ENSAMBLAJE HORNOS - ZAFIRO / AGATA **146,50**
SK4 KIT ENSAMBLAJE HORNOS - RUBÍ **146,50**

MESAS para Hornos

Modelo apropiado para horno	TAURO - TOPAZ RUBÍ - ARES - QUARTZ	ZAFIRO - ESMERALDA - AGATA AMBER - VIRGO - ESCORPIO	TURQUESA - DIAMANTE AMBER ECO - ZAFIRO ECO	ONIX - JADE - PERLA TORNADO - NIAGARA
Dimensiones Exteriores	592 x 530 x 800 AxFxAL	792 x 570 x 800 AxFxAL	800 x 570 x 800 AxFxAL	920 x 620 x 800 WxDxH
Peso	12,5 Kg.	13 Kg.	14 Kg.	15 Kg.

DISPONIBLE
MESA BAJA ES-
PECIAL PARA
HORNOS SO-
BRE PUESTOS



T6S



T8S



T8X



T9S

MODEL

PRECIO

700 euros

750 euros

800 euros

800 euros



INFINITHI[®]

Marca distribuida en exclusiva por Suministros Rober. www.suministrosrober.es (+34) 961318557 (+34) 615610803 rober@suministrosrober.es
Todas las imágenes sólo tienen valor informativo y, en ningún caso, contractual.