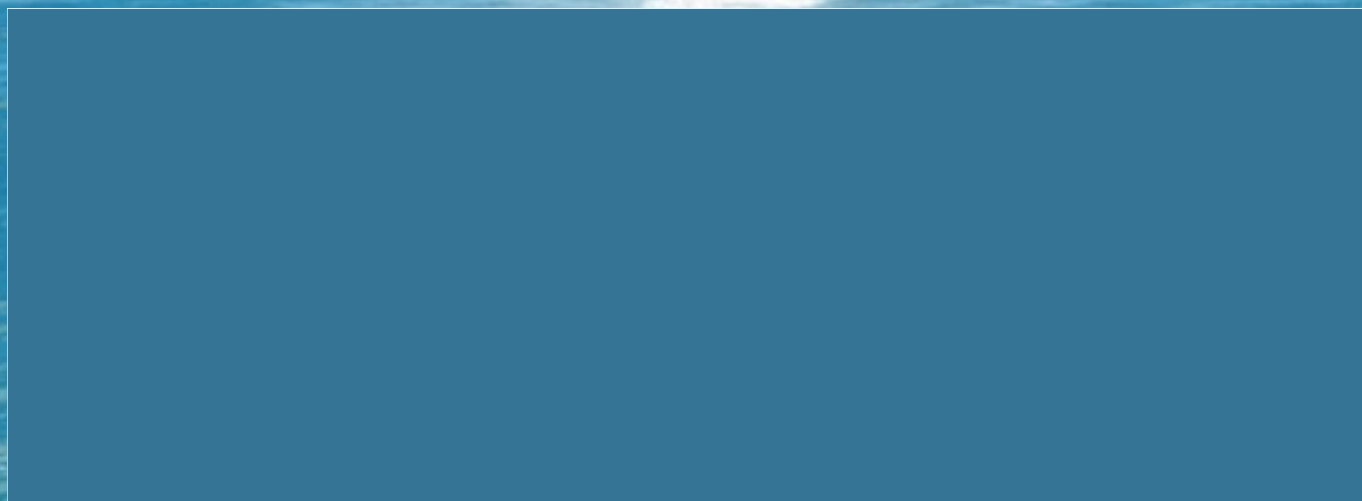


*Innovación y Calidad  
Profesional*

**cA** deG

# *High Quality Novedades 2010 Products*



# Horno de Pizza *Innovador sistema de cocción con suelo y laterales refractarios*



- La base y los laterales están hechos de un material especial refractario.
- Asegura una cocción óptima.
- Reduce consumo energético.
- Con termómetro.
- Termostatos independientes y control de temperatura.
- Homologados según normativa CE.

	MODELO	DIM. EXTERIORES L x F x A (mm)	DIM. INTERIORES L x F x A (mm)	CAPACIDAD		POTENCIA
				Pizzas	ø (mm)	
1 CAMARA	P 6868 SC	960 x 840 x 440	680 x 680 x 150	4	330	5 Kw - 240/400 V 2F + N
	P 6292 SC	920 x 1140 x 440	620 x 920 x 150	6	300	6 Kw - 240/400 V 2F + N
	P 9262 SC	1220 x 820 x 440	920 x 620 x 150	6	300	6 Kw - 400 V 2F + N
2 CAMARA	P 6262 DC	920 x 820 x 780	620 x 620 x 150	4 + 4	300	10 Kw - 240/400V 3F + N
	P 6868 DC	960 x 840 x 780	680 x 680 x 150	4 + 4	330	10 Kw - 240/400V 3F + N
	P 6292 DC	920 x 1140 x 780	620 x 920 x 150	6 + 6	300	12 Kw - 400 V 3F + N
	P 9262 DC	1220 x 820 x 780	920 x 620 x 150	6 + 6	300	12 Kw - 400 V 3F + N

## *Adaptados a todos nuestros Hornos* Soporte de Horno

- Con estante bajo. Homologados según normativa CE.

MODELO	LARGO mm	FONDO mm	ALTO mm
BA 6262	920	730	900
BA 6868	980	790	900
BA 6292	920	1020	900
BA 9262	1220	720	900



## Amasadora *Gran volumen y mejor oxigenación del producto*



- La cuba interior, parte protectora y todos los elementos en contacto con el alimento son de acero inoxidable.
- Dotadas de rejillas de protección, para mayor seguridad.
- Agitador espiral que permite amasar gran volumen de pasta.
- Ruedas con freno incorporado.
- Homologadas según normativa CE.

MODELO	LARGO mm	FONDO mm	ALTO mm	MEDIDAS CUBA (mm)		CAPACIDAD Lt
				ø	Alto	
ACF 25	700	400	750	360	260	25

### *Mayor potencia y versatilidad*

- Están fabricadas con materiales específicos para poder trabajar con productos alimentarios.
- Los rodillos son de resina para alimentos.
- Incorpora mecanismo regulador de espesor.
- Homologadas según normativa CE.

MODELO	LARGO mm	FONDO mm	ALTO mm	POTENCIA Kw
LM 40	530	510	650	0,5 220 V

## Laminadora

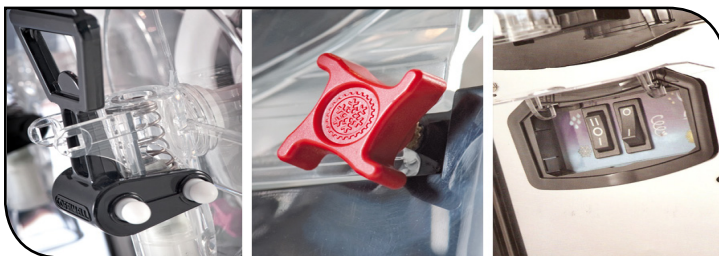


# Granizadora *Diseño vanguardista y funcionalidad*



- Estructura 100% Acero inoxidable.
- Evaporador cilíndrico de una pieza en acero inoxidable sin soldaduras.
- Sistema de iluminación sin cables.
- Grifo dispensador con sistema de seguridad.
- Posibilidad en color negro y burdeos.
- Homologadas según normativa CE.

*Fácil de desmontar y limpiar, sin herramientas*



*Sistema de iluminación sin cables*



MODELO	CAPACIDAD Lt	LARGO mm	FONDO mm	ALTO mm	POTENCIA Kw
Oasis 1 - 10	10	210	530	840	0,53
Oasis 2 - 10	10 + 10	400	530	840	0,85
Oasis 3 - 10	10 + 10 + 10	600	530	840	1,10

## *Refrigeración en acero inoxidable con enfriado rápido* Dispensador de bebidas

- Tanque realizado en policarbonato, indestructible, perfectamente transparente, atóxico, fácil de extraer.
- Estructura 100% Acero inoxidable.
- Agitado con palas en delrin evita espuma y oxidación del producto.
- Sistema de enfriado exclusivo Cadeg que garantiza una velocidad de enfriado superior a la media.
- Grifo, formado por dos piezas, tiene una durabilidad extraordinaria.
- Disponible tapa doble para un mejor aislamiento del producto.
- Homologados según normativa CE.



*Para mayor numero de cubas y/o distintas capacidades consultar.*

MODELO	CAPACIDAD Lt	LARGO mm	FONDO mm	ALTO mm	PESO Kg
Capri 1M	10	270	400	680	18
Capri 2M	10 + 10	270	400	680	22
Capri 3M	10 + 10 + 10	560	400	680	31

# Rebanadora

**Mayor producción, Mayor eficiencia**



- Longitud máxima de 600 mm.
- Ofrece la posibilidad de producir 500 rebanadas/hora.
- Espesor regulable en 10, 13, 16 y 20 mm.
- Con cuchillas y área de trabajo en acero inoxidable proporciona procesos higiénicos, facilita su limpieza, alarga la vida del producto y genera menores mermas y desperdicios de producto.
- Homologadas según normativa CE.

MODELO	LARGO mm	FONDO mm	ALTO mm	PRODUCCION Pan / h	POTENCIA Kw
CPI 500	650	820	1100	500	0,37

## Garantía de rendimiento

- Resistencia de cuarzo.
- Bandeja de residuos.
- Selección de resistencia de trabajo.
- Íntegramente construido en acero inoxidable.
- Asas telescópicas.
- Homologados según normativa CE.

# Tostador



MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES Largo x Fondo x Alto (mm)	DIMENSIONES INTERIORES Largo x Fondo x Alto (mm)	PARRILLAS	POTENCIA Kw	Tª MAXIMA
TP 03	483 x 252 x 273	383 x 230 x 140	1 UD	2	230 °C
TP 06	483 x 252 x 395	383 x 230 x 270	2 UD	3	230 °C

# Horno de pan

**Potencia profesional**



- Potencia: 27 Kw 380 III + N
- Incluye soporte con ruedas.
- Totalmente en acero inoxidable.
- Posibilidad de uso para pizza. Con capacidad 6 + 6 pizzas de ø 400 mm.
- Homologados según CE.

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES Largo x Fondo x Alto (mm)	CAMARA DE COCCION Largo x Fondo x Alto (mm)	CAPACIDAD mm
PP 1200	1660 x 1020 x 820	1240 x 840 x 180	4 Bjs. 400 x 600

**Mayor base de trabajo, Mayor potencia**

- Mueble en acero inoxidable y plancha de hierro fundido acanalada.
- Lámpara piloto y térmico de seguridad.
- Resistencias de acero inoxidable.
- Un termostato regulable 50-300°C (por cuerpo) que permite dos zonas de trabajo independientes.
- Modelo **GR-45** de gran capacidad, destaca por su funcionalidad ante sus competidores y mayor potencia.
- Homologadas según CE.

# Plancha Grill



MODELO	LARGO mm	FONDO mm	ALTO mm	SUPERFICIE PLACA (mm)	POTENCIA Kw	PLANCHA
GR-35	420	410	280	270 x 350	2,5 - 230 V	Rayada
GR-45	460	410	280	270 x 450	3 - 230 V	Rayada
GDR-30	560	370	260	550 x 300	2 + 2 - 230 V	Rayada