

CONBEQ

EQUIPOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA & HOSTELERÍA

TARIFA 2024



INDICE

	3E HOP! (Freidora por aire sin aceite).....	4
	3E CON-ICE (Brioche caliente relleno de helado).....	6
	3E Hornos PANADERÍA & PASTELERÍA	
	3E Gama MANUAL.....	9
	3E Gama TURBO.....	12
	3E Gama PREMIUM.....	13
	3E Gama DIGITAL.....	14
	3E Gama SENSITIVA KOMPAKTO.....	15
	3E Gama ECOLÓGICA ECO PLUS.....	16
	3E Gama ECOLÓGICA ECO PLUS GRANDES CAPACIDADES.....	17
	3E Gama ECOLÓGICA.....	18
	3E Hornos MIXTOS ELÉCTRICOS	
	3E Gama TÁCTIL.....	21
	3E Gama TÁCTIL EVO.....	22
	3E Gama DIGITAL.....	23
	3E Gama MANUAL.....	24
	3E Gama GN2/1 Y CARRO.....	25



HOP!
(HORNO FREIDORA AUTOMÁTICA
POR AIRE, SIN ACEITE Y SIN HUMOS)



CON-ICE
(BRIOCHE CALIENTE RELLENO DE HELADO)

	3E Hornos para PAELLAS y Grandes Capacidades.....	26
	3E Hornos a GAS	
	3E Gama MANUAL.....	28
	3E Gama TÁCTIL.....	29
	3E Gama GAMA 2/1.....	30
	3E Gama HORNOS DE CARRO.....	31
	3E Gama KOMPAKTO.....	33
	3E Hornos para PIZZA	
	3E Gama ELÉCTRICA.....	34
	3E Gama GAS.....	35
	3E CHURRERA AUTOMÁTICA.....	36
	3E Hornos de BRASA.....	37
	3E ABATIDORES de temperatura.....	38
	3E ARMARIOS FRIO VERTICAL.....	39
	3E CÁMARAS DE FERMENTACIÓN	
	3E Gama FERMENTACIÓN CONTROLADA.....	40
	3E Gama FERMENTACIÓN.....	41
	3E ACCESORIOS.....	44



GAMA ECOLÓGICA ECO PLUS
(PARA LOCALES SIN SALIDA
DE HUMOS IDEALES PARA
HOSTELERIA)



GAMA ECOLÓGICA
(PARA LOCALES SIN SALIDA DE
HUMOS IDEALES PARA PANADERÍA
& PASTELERÍA)

HOP!

FREIDORA POR AIRE PROFESIONAL



Sin aceite, sin humos, y sin olores.

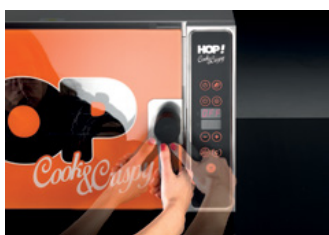
Mediante un sistema de condensación ultra ventilado, y un sistema de filtros de carbono incorporado, HOP! elimina cualquier humo, vapor y olores durante cocción. Ideal para locales sin salida de humos.

Cualquier lugar es ideal para HOP!

Sin necesidad de campana extractora o salida de humos, HOP! se puede instalar en cualquier ubicación gracias al sistema de condensación mas potente del mercado.

Fácil y para todos.

Su sistema automático y programable, convierte a HOP! en la única freidora del mercado que puede accionarla hasta un niño. Puedes utilizarla cuando y donde quieras sin la necesidad de un experto.



CIERRE SEGURIDAD



FACIL USO



ROTACIÓN AUTOMÁTICA



MANIPULACIÓN SEGURA

El aire es gratis, el aceite no.

El aceite cuesta una fortuna, da un trabajo de locos, y es perjudicial para la salud. Se acabó el precalentar, cambiar, y limpiar aceite. HOP! te facilita la vida.

VENTAJAS DE COCINAR POR AIRE

- SALUDABLE:** Sin aceite con un 80% menos de grasas saturadas, 50% menos en Kcal, y comida mas ligera
- LIMPIO Y ECOLÓGICO:** Sin vapores, sin olores, sin humos, sin necesidad de desperdiciar aceite
- MAXIMO BENEFICIO:** Cocciones de hasta 2 Kg. Alto rendimiento (mínima pérdida de peso), bajos costes de funcionamiento.
- CADA DIA:** Estandares de calidad asegurada. Resultado perfecto siempre asegurado. Ahorro de aceite.
- CADA LUGAR:** No necesita campana extractora.
- SABORES INALTERADOS:** No mezcla sabores ni olores. Mantiene el sabor, textura y color durante mas tiempo.
- SEGURIDAD:** Sin riesgo de quemaduras. Sin aceite hirviendo.

LA REVOLUCIÓN DE LA COMIDA SANA

HOP!

SIN HUMOS, SIN ACEITE
SIN PROBLEMAS



HOP! ESTA DISPONIBLE EN 3 VERSIONES

HOP! : FREIDORA AUTOMÁTICA

HOP! AIR : FREIDORA AUTOMÁTICA CON CONDENSADOR Y FILTRO DE CARBONO

HOP! PRO : FREIDORA AUTOMÁTICA CON CONDENSADOR, FILTRO DE CARBONO, Y AUTO-LAVADO

IDEAL PARA: • BAR • GASOLINERA
• CINES • HOTELES • ESTADIOS •
RESTAURANTE • STREET FOOD •
PRODUCTOS CONGELADOS



MODEL	HOP!. HOP! AIR. HOP! PRO						
Capacidad	CESTA GIRATORIA 2KG.	Temperat.	285°C	Power	3,5 kW 4,75KW	Voltage / Frecuencia	230V-1N / 400V-3N / 50-60 Hz
Peso	90 kg	Dimension Exterior	707 x 882 x 482 / AxFxAL mm	707 x 882 x 520 AxFxAL mm	Apertura puerta	Apertura lateral Cierre de alta seguridad	

Equipado con: - Cocción rápida - sin uso de aceite para tener productos saludables - sin olor y eliminación de vapores - posibilidad de ajustar la rotación de la cesta interna - conexión monofásica de 3.5 kw - Conexión USB para cargar / descargar recetas - control digital con 99 programas - 3 pasos para cada programa de cocina - precalentamiento automático - rejilla especial para freír productos delicados - horno multifuncional, para cocinar y hornear. **Desagüe y kit ducha y auto-lavado(solo version PRO)**

HOP! : 3.800 euros

HOP! AIR : 4.990 euros

HOP! PRO : 5.800 euros

Todos los modelos pueden ser trifasicos con una potencia de 4.75KW por un coste adicional de 160€



BK01 CESTA EXTERIOR INOX.

PVP 390,00



HD01 EMPUÑADURAS PARA MANIPULACIÓN CESTA

PVP 50,00



GP57 GN2/3 PARRILLA PARA FREÍR

PVP 185,00



PT50 450X340 BANDEJA TEFLÓN

PVP 70,00

HOP! FREIDORA SIN ACEITE PROFESIONAL

5 **BE** **BE**

HOP! Freidora automática sin aceite profesional



CON-ICE Brioche relleno de helado

CON-ICE

BOCADILLOS CALIENTES
RELLENOS DE HELADO



PRECIO: 1.260 euros

MODELO CON-ICE

Capacidad 1 BRIOCHE **Temperat.** 260°C **Power** 1 kW **Voltage / Frecuencia** 230V-1N / 50-60 Hz **Peso** 7 Kg

Dimension 400 x 250 x 280 **Apertura** superior

PRECIO CAJA: 26 euros NETO

MODELO CAJA BRIOCHE

Capacidad 35 BRIOCHE **Duración.** 6 meses (Aprox) **Dimesion** 59,5x14x40 **Peso** 0,048gr



panadería

Gama Hornos

TAURO

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

• PRODUCTOS CONGELADOS

PRECIO: 899 euros



MODELO	TAURO. HORNO A CONVECCIÓN								
Capacidad	4 BANDEJAS 460x340	Temperat.	285°C	Power	2,6 kW	Voltage / Frecuencia	230 V - 1N / 50-60 Hz.	Peso	31 Kg
Distancia entre guías	75mm	Dimension Exterior	560 x 590 x 530 AxFxAL mm		Apertura puerta	Abatible			
Equipado con:	Temporizador mecánico 0-120' - Luces Halógenas - Cámara de cocción esmaltada - Sistema limpieza semi pirolítico - Bajo consumo.								

RUBÍ

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

• PRODUCTOS CONGELADOS



PRECIO: 1.140 euros



MODELO	RUBÍ. HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR								
Capacidad	4 BANDEJAS 460x340	Temperat.	285°C	Power	3,1 kW	Voltage / Frecuencia	230V-1N / 50-60 Hz	Peso	34 Kg
Distancia entre guías	75mm	Dimension Exterior	560 x 595 x 530 AxFxAL mm		Apertura puerta	Apertura lateral Sistema de cierre magnético			
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.								

TOPAZ

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

• PIZZAS • PRODUCTOS CONGELADOS

PRECIO: 1.260 euros



MODELO	TOPAZ. HORNO MULTIFUNCIÓN CON GRILL Y HUMIDIFICADOR								
Capacidad	4 BANDEJAS 460x340	Temperat.	285°C	Power	3,2 kW	Voltage / Frecuencia	230 V - 1N / 50-60 Hz.	Peso	36 Kg
Distancia entre guías	75mm	Dimension Exterior	560 x 595 x 580 AxFxAL mm		Apertura puerta	Abatible			
Equipado con:	Grill superior - Humidificador - Sistema Descongelación - Temporizador mecánico 0-120' - Luces Halógenas - Interior y exterior en acero inoxidable.								

ZAFIRO

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

• PANADERIA • PASTELERIA • PRODUCTOS CONGELADOS



PRECIO: 1.670 euros



MODELO	ZAFIRO. HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR				
Capacidad	3 BANDEJAS 600x400 GN 1/1	Temperat. 285°C	Power 3,2 kW	Voltage / Frecuencia 230V-1N / 50-60 Hz	Peso 45 Kg
Distancia entre guías	75mm	Dimension Exterior	750 x 695 x 505 AxFxAL mm	Apertura puerta	Abatible
Equipado con: Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección - Temporizador mecánico 0-120' - Luces Halógenas. Interior y exterior en acero inoxidable.					

ESMERALDA

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

• PANADERIA • PASTELERIA • PRODUCTOS CONGELADOS

PRECIO: 1.675 euros

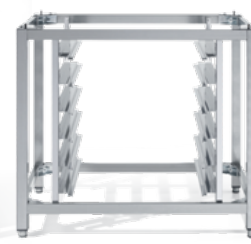


MODELO	ESMERALDA. HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR				
Capacidad	3 BANDEJAS 600x400 GN 1/1	Temperat. 285°C	Power 3,2 kW	Voltage / Frecuencia 230V-1N / 50-60 Hz	Peso 45 Kg
Distancia entre guías	75mm	Dimension Exterior	750 x 695 x 505 AxFxAL mm	Apertura puerta	Apertura lateral Sistema de cierre magnético
Equipado 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.					

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 ESPECIAL PARA HORNOS SOBRE PUESTOS



MODEL	T6S	T8S	T8X	T9S
PRECIO	700 euros	750 euros	800 euros	800 euros



AMBER

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

• PANADERIA • PASTELERIA • PRODUCTOS CONGELADOS



PRECIO: 2.450 euros



MODELO	AMBER. HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR				
Capacidad	4 BANDEJAS 60x40 GN 1/1	Temperat. 285°C	Power 6,3 kW	Voltage / Frecuencia 230 V-1N / 400 V - 3N/50-60 Hz.	Peso 58 Kg
Distancia entre guías	75mm	Dimension Exterior	750 x 695 x 560 AxFxAL mm	Apertura puerta	Abatible
Equipado con:	Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección - Temporizador mecánico 0-120' - Luces Halógenas. Interior y exterior en acero inoxidable.				

ÁGATA

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

• PANADERIA • PASTELERIA • PRODUCTOS CONGELADOS



PRECIO: 2.450 euros



MODELO	ÁGATA. HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR				
Capacidad	4 BANDEJAS 60x40 GN 1/1	Temperat. 285°C	Power 6,3 kW	Voltage / Frecuencia 230V-1N / 400V-3N / 50-60 Hz	Peso 58 Kg
Distancia entre guías	75mm	Dimension Exterior	750 x 695 x 560 AxFxAL mm	Apertura puerta	Apertura lateral Sistema de cierre magnético
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.				

CONDENSADOR & CAMPANAS

Modelo apropiado para horno	CONDENSADOR DE VAPORES PARA HORNOS	TURQUESA - DIAMANTE AMBER ECO - ZAFIRO ECO	ONIX - CORAL
Dimensiones Exteriores		800 x 850 x 300 AxFxAL	920 x 850 x 300 AxFxAL
Peso			

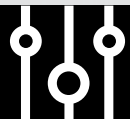


CAMPANA EXTRACTORA INOX. CON SENSOR DE 2 VELOCIDADES Y FILTRO DE GRASA LAVABLE Y EXTRAIBLE



CAMPANA EXTRACTORA INOX. CON SENSOR DE 2 VELOCIDADES Y FILTRO DE GRASA LAVABLE Y EXTRAIBLE

MODEL	LIQECO		
PRECIO	750 euros	1.890 euros	2.190 euros



gama TURBO

para panadería & pastelería

QUARTZ

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

• PANADERIA • PASTELERIA • RESTAURANTE

• PRODUCTOS CONGELADOS



PRECIO: 1.830 euros



MODELO	QUARTZ. HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR ALTAS PRESTACIONES				
Capacidad	4 BANDEJAS 48x34	Temperat. 285°C	Power 3,2 kW	Voltage / Frecuencia 230 V-1N / 50-60 Hz.	Peso 48 Kg
Distancia entre guías	80mm	Dimension Exterior	600 x 660 x 580 AxFxAL mm	Apertura puerta	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.				

DIAMANTE

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

• PANADERIA • PASTELERIA • RESTAURANTE

• PRODUCTOS CONGELADOS



PRECIO: 2.850 euros



MODEL	DIAMANTE. HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR ALTAS PRESTACIONES				
Capacidad	4 BANDEJAS 60x40 GN 1/1	Temperat. 285°C	Power 6,7 kW	Voltage / Frecuencia 230 V-1N / 400 V-3N / 50-60 Hz.	Peso 58 Kg
Distancia entre guías	80mm	Dimension Exterior	800 x 700 x 580 AxFxAL mm	Apertura puerta	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				



CAMPANA EXTRACTORA DE CONDENSACION POR AGUA AUTOMATICA CON SENSOR DE 2 VELOCIDADES Y FILTRO DE GRASA LAVABLE Y EXTRAIBLE

H8 DIAMANTE - ZAFIRO ECO - AMBER ECO 2190,00

ONIX MINI 4S

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



PRECIO: 3.390 euros



MODEL	ONYX MINI 4S. HORNO A CONVECCIÓN CON HUMIDIFICADOR				
Capacidad	4 BANDEJAS 60x40 GN 1/1	Temperat. 285°C	Power 7,7 kW	Voltage / Frecuencia 230V-1N / 400V-3N / 50-60 Hz	Peso 67 Kg
Distancia entre guías	80mm	Dimension Exterior	800 x 733 x 577 AxFxAL mm	Apertura puerta	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.

ONIX MINI DIGITAL 4S

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



PRECIO: 4.100 euros



MODEL	ONYX MINI DIGITAL 4S. HORNO A CONVECCIÓN CON HUMIDIFICADOR				
Capacidad	4 BANDEJAS 60x40 GN 1/1	Temperat. 285°C	Power 7,7 kW	Voltage / Frecuencia 230V-1N / 400V-3N / 50-60 Hz	Peso 67 Kg
Distancia entre guías	80mm	Dimension Exterior	800 x 733 x 577 AxFxAL mm	Apertura puerta	Apertura lateral Cierre de alta seguridad

Equipado con: 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.

ONIX 5S

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



PRECIO: 4.290 euros



MODEL	ONYX 5S. HORNO A CONVECCIÓN CON HUMIDIFICADOR				
Capacidad	5 BANDEJAS 60x40 GN 1/1	Temperat. 285°C	Power 7 kW	Voltage / Frecuencia 230V-1N / 400V-3N / 50-60 Hz	Peso 90 Kg
Distancia entre guías	80mm	Dimension Exterior	937 X 821 X 715 AxFxAL mm	Apertura puerta	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.



gama turbo digital

para panadería & pastelería

ARES

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

• RESTAURANTE • PRODUCTOS CONGELADOS

PRECIO: 2.060 euros



MODELO	ARES. HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR								
Capacidad	4 BANDEJAS 460x340	Temperat.	260°C	Power	2,85 kW	Voltage / Frecuencia	230V-1N / 50-60 Hz	Peso	28 Kg
Distancia entre guías	75mm	Dimension Exterior	560 x 595 x 530 AxFxAL mm	Apertura puerta	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 inoxidablede mayor espesor. Fibra de ceramica de maximo aislamiento termico - Bisagras reforzadas.								

ZIRCÓN

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

• PANADERIA • PASTELERIA • RESTAURANTE

• PRODUCTOS CONGELADOS

PRECIO: 2.600 euros



MODELO	ZIRCÓN. HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR								
Capacidad	3 BANDEJAS 60x40 GN 1/1	Temperat.	260°C	Power	3,2 kW	Voltage / Frecuencia	230V-1N / 50-60 Hz	Peso	45 Kg
Distancia entre guías	75mm	Dimension Exterior	750 x 695 x 505 AxFxAL mm	Apertura puerta	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 ceramica de maximo aislamiento termico - Bisagras reforzadas.								

ACUARIO

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

• PANADERIA • PASTELERIA • RESTAURANTE

• PRODUCTOS CONGELADOS



PRECIO: 3.400 euros



MODELO	ACUARIO. HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR								
Capacidad	4 BANDEJAS 60x40 GN 1/1	Temperat.	260°C	Power	6,3 kW	Voltage / Frecuencia	230V-1N / 400V-3N / 50-60 Hz	Peso	52 Kg
Distancia entre guías	75mm	Dimension Exterior	750 x 695 x 560 AxFxAL mm	Apertura puerta	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 ceramica de maximo aislamiento termico - Bisagras reforzadas.								



gama turbo digital

para panadería, pastelería & hostelería



ARES KOMPAKTO

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

- RESTAURANTE • PRODUCTOS CONGELADOS
- COCINAS REDUCIDAS



PRECIO: 2.810 euros



MODELO	ARES KOMPAKTO. HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR MIXTO								
Capacidad	4 BANDEJAS 460x340	Temperat.	260°C	Power	3,4kW	Voltage / Frecuencia	230V-1N / 50-60 Hz	Peso	50 Kg
Distancia entre guías	80mm	Dimension Exterior	600 x 770 x 540 AxFxAL mm	Apertura puerta	Apertura abatible reforzada				

Equipado con: Control sensitivo 400 con recetario - - Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección digital - Sistema V-dry - Motor CON 5 velocidades - 6 ciclos de cocción para cada programa - Cocción nocturna - Función "COCER y MANTENER" - Puerta reforzada - Luces Halógenas en la puerta - Sonda corazón - Función regeneración - Interior y exterior en acero inoxidable - Turbina y motor de altas prestaciones - Recuperación de temperatura inmediata - Cristal exterior de doble grosor - Conexión Wifi a la nube CONBEQ

ACUARIO KOMPAKTO

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

- PANADERIA • PASTELERIA • RESTAURANTE
- PRODUCTOS CONGELADOS



PRECIO: 3.740 euros



MODELO	ACUARIO KOMPAKTO. HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR MIXTO								
Capacidad	4 BANDEJAS 60x40 GN 1/1	Temperat.	260°C	Power	6,3 kW	Voltage / Frecuencia	230V-1N / 400V-3N / 50-60 Hz	Peso	60 Kg
Distancia entre guías	80mm	Dimension Exterior	800 x 840 x 561 AxFxAL mm	Apertura puerta	Abatible abatible reforzada				

Equipado con: Control sensitivo 400 con recetario - - Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección digital - Sistema V-dry - Motor CON 5 velocidades - 6 ciclos de cocción para cada programa - Cocción nocturna - Función "COCER y MANTENER" - Puerta reforzada - Luces Halógenas en la puerta - Sonda corazón - Función regeneración - Interior y exterior en acero inoxidable - Turbina y motor de altas prestaciones - Recuperación de temperatura inmediata - Cristal exterior de doble grosor - Conexión Wifi a la nube CONBEQ

GAMA ECO PLUS

MAS FUERTE, MAS RÁPIDO, MAS PRESTACIONES

LOTUS ECO PLUS

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

PRECIO: 4.776 euros



MODEL	LOTUS ECO PLUS. HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR AUTOMÁTICO								
Capacidad	4 BANDEJAS 60x40 GN 1/1	Temperat.	285°C	Power	7,7 kW	Voltage / Frecuencia	230V-1N / 400V-3N / 50-60 Hz	Peso	70 Kg
Distancia entre guías	80mm	Dimension Exterior	800 x 790 x 650 AxFxAL mm		Apertura puerta	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.

ESCORPIO ECO PLUS

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

PRECIO: 5.250 euros



MODEL	ESCORPIO ECO PLUS. HORNO A CONVECCIÓN DIGITAL CON VAPOR AUTOMÁTICO								
Capacidad	4 BANDEJAS 60x40 GN 1/1	Temperat.	285°C	Power	7,7 kW	Voltage / Frecuencia	230V-1N / 400V-3N / 50-60 Hz	Peso	70 Kg
Distancia entre guías	80mm	Dimension Exterior	800 x 790 x 650 AxFxAL mm		Apertura puerta	Apertura lateral Cierre de alta seguridad			

Equipado con: CONDENSADOR DE HUMOS INTEGRADO - Bandeja extraible 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.



Modelo	PERLA ECO KM	PERLA ECO KD	CORAL ECO KM	CORAL ECO KD
Capacidad	7 GN1/1 - 6 60X40	7 GN1/1 - 6 60X40	12 GN 1/1 - 10 60X40	12 GN 1/1 - 10 60X40
Dimensiones exteriores	817 X 888 X 1295 AxFxAL	817 X 888 X 1295 AxFxAL	817 X 888 X 1631 AxFxAL	817 X 888 X 1631 AxFxAL
Espacio entre guías	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Peso	126 Kg.	126 Kg.	156 Kg.	156 Kg.
Potencia	10,5 kw 230V-1N / 400V-3N	10,5 kw 230V-1N / 400V-3N	15,8 kw 230V-1N / 400V-3N	15,8 kw 230V-1N / 400V-3N
Temperatura Max.	260°C	260°C	260°C	260°C
Precio	7.650 euros	7.990 euros	8.790 euros	8.990 euros

SISTEMA ECOLOGICO

Eliminación de humos y vapores mediante campana

Sistema refrigerado por aire con filtros antigrasas

SISTEMA CONDENSACION DE DOBLE VELOCIDAD

COCCIÓN MANUAL

Cocción por convección

Mixto cocción vapor / convección

Cocción al vapor

Cocción por aire seco

Cocción Delta T con sonda corazón

Con sonda corazón

CICLOS ESPECIALES

COCCIÓN NOCTURNA

Enfriamiento automático

COCCIÓN AUTOMÁTICA

RECETARIO

Programa automático de limpieza nocturna (OPCIONAL)

4 Ciclos de cocción para cada programa

DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL

Número de velocidades configurables 2

OTRAS FUNCIONES

Tiempo infinito

Unidad de medida temperatura F° o C°

LUCES LED integradas en la puerta

DETALLES TÉCNICOS

Sistema de limpieza fácil del cristal interior

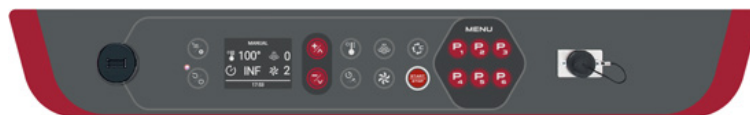
ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA

tecnología para una humedad excelente

Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)

Tecnología inverter

Regulación digital de inyección de agua



VERSIÓN KD



Cristal Doble



Ventilación Reversible



Inyección Directa de Vapor



Resistencias en 3 Sectores



Difusión de corriente de aire



Eficiencia Energética
Materiales de alto poder aislante



ecológicos
para locales sin salida de humos

LA SOLUCIÓN IDEAL PARA TU NEGOCIO



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

EL CONDENSADOR INCORPORADO TRABAJA AUTOMÁTICAMENTE DURANTE LA COCCIÓN, INCORPORADO EN 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.

QUARTZ TURBO ECO

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

- PANADERIA • PASTELERIA • RESTAURANTE
- PRODUCTOS CONGELADOS • CENTROS COMERCIALES
- LOCALES SIN SALIDA DE HUMOS



PRECIO: 3.200 euros



MODELO	QUARTZ ECO. HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR SIN HUMOS ALTAS PRESTACIONES GAMA TURBO					
Capacidad	4 BANDEJAS 47X34	Temperat. 285°C	Power 3,2 kW	Voltage / Frecuencia 230V-1N / 50-60 Hz	Peso	38 Kg
Distancia entre guías	80mm	Dimension Exterior	600 x 730 x 650 AxFxAL mm	Apertura puerta	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 maximo aislamiento termico - Bisagras reforzadas.					



ZAFIRO TURBO ECO

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

- PANADERIA • PASTELERIA • RESTAURANTE
- PRODUCTOS CONGELADOS • CENTROS COMERCIALES
- LOCALES SIN SALIDA DE HUMOS



PRECIO: 3.400 euros



MODELO	ZAFIRO ECO. HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR SIN HUMOS ALTAS PRESTACIONES GAMA TURBO						
Capacidad	3 BANDEJAS 60x40 GN 1/1	Temperat. 285°C	Power 3,2 kW	Voltage / Frecuencia 230V-1N / 50-60 Hz	Peso	48 Kg	
Distancia entre guías	75mm	Dimension Exterior	750 x 730 x 610 AxFxAL mm	Apertura puerta	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 maximo aislamiento termico - Bisagras reforzadas.						

AMBER TURBO ECO

IDEAL PARA: • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP

- PANADERIA • PASTELERIA • RESTAURANTE
- PRODUCTOS CONGELADOS • CENTROS COMERCIALES
- LOCALES SIN SALIDA DE HUMOS



PRECIO: 4.200 euros



MODELO	AMBER ECO. HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR SIN HUMOS ALTAS PRESTACIONES GAMA TURBO						
Capacidad	4 BANDEJAS 60x40 GN 1/1	Temperat. 285°C	Power 6,7 kW	Voltage / Frecuencia 230V-1N / 400V-3N / 50-60 Hz	Peso	58 Kg	
Distancia entre guías	80mm	Dimension Exterior	800 x 790 x 700 AxFxAL mm	Apertura puerta	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 maximo aislamiento termico - Bisagras reforzadas.						

H8	CAMPANA EXTRACTORA INOX. CON SENSOR DE 2 VELOCIDADES Y FILTRO DE GRASA LAVABLE Y EXTRAIBLE	800 x 850 x 300 AxFxAL mm
-----------	--	------------------------------

PRECIO: 1.990 euros



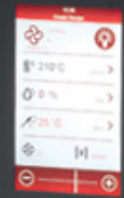
HORNO + CAMPANA



gama hornos mixtos
para hostelería



CONBEQ



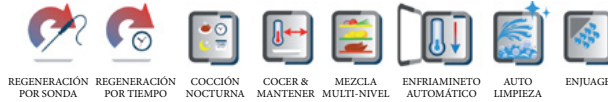
hostelería
Gama Hornos



TORNADO 5S

IDEAL PARA: • RESTAURANTE • HOTEL

- BANQUETES • TIENDAS GASTRONÓMICAS
- CATERING



PRECIO: 7.900 euros



MODELO	TORNADO 5S. HORNO COMBI FULL EQUIP								
Capacidad	4 60x40 / 5 GN 1/1	Temperat.	260°C	Power	9 kW	Voltage / Frecuencia	230V-1N / 400V-3N / 50-60 Hz	Peso	95 Kg
Distancia entre guías	80mm P / 67mm H	Dimension Exterior	790x945x770 AxFxAL mm		Apertura puerta	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

NIÁGARA 7S

IDEAL PARA: • RESTAURANTE • HOTEL

- BANQUETES • TIENDAS GASTRONÓMICAS • CATERING



PRECIO: 9.990 euros



MODELO	NIÁGARA 7S. HORNO COMBI FULL EQUIP								
Capacidad	6 60x40 / 7 GN 1/1	Temperat.	260°C	Power	10,8 kW	Voltage / Frecuencia	230V-1N / 400V-3N / 50-60 Hz	Peso	129 Kg
Distancia entre guías	80mm P / 67mm H	Dimension Exterior	790x945x930 AxFxAL mm		Apertura puerta	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

TSUNAMI 12S

IDEAL PARA: • RESTAURANTE • HOTEL

- BANQUETES • TIENDAS GASTRONÓMICAS
- CATERING



PRECIO: 12.500 euros



MODELO	TSUNAMI 12S. HORNO COMBI FULL EQUIP								
Capacidad	10 60x40 / 12 GN 1/1	Temperat.	260°C	Power	16,1 kW	Voltage / Frecuencia	400V-3N / 50-60 Hz	Peso	163 Kg
Distancia entre guías	80mm P / 67mm H	Dimension Exterior	790x945x1260 AxFxAL mm		Apertura puerta	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



hornos mixtos gama táctil evo

para panadería, pastelería & hostelería



Modelo	JADE TC	PERLA TC	CORAL TC
Capacidad	5 GN1/1 - 4 60X40	7 GN 1/1 - 6 60X40	12 GN 1/1- 10 60X40
Dimensiones exteriores	937 X 821 X 715 AxFxAL	937 X 821 X 875 AxFxAL	937 X 827 X 1211 AxFxAL
Espacio entre guías	707 mm - 800 mm	707 mm - 800 mm	707 mm - 800 mm
Peso	101 Kg.	115 Kg.	149 Kg.
Potencia	10,5 kw	10,5 kw	15,7 kw
Temperatura Max.	280°C	280°C	280°C
Precio	6.400 euros	7.400 euros	9.190 euros



COCCIÓN MANUAL

Cocción por convección
 Mixto cocción vapor / convección
 Cocción al vapor
 Cocción por aire seco
 Cocción Delta T con sonda corazón
 Con sonda corazón

CICLOS ESPECIALES

Mixto multinivel:
 COCCIÓN NOCTURNA
 COCER Y MANTENER
 Fermentación
 Enfriamiento automático
 SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA

COCCIÓN AUTOMÁTICA

RECETARIO
 Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen
 Programa automático de limpieza nocturna
 Ciclos de cocción para cada programa

DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL
 Número de velocidades configurables 6

OTRAS FUNCIONES

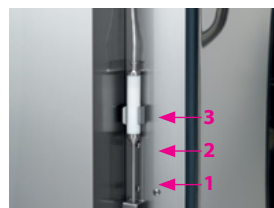
Tiempo infinito
 Software Multilingüe
 Unidad de medida temperatura F° o C°
 LUCES integradas en la puerta

CONEXIÓN

USB
 WIFI (OPCIONAL)
 CONBEQ CLOUD (OPCIONAL)

DETALLES TÉCNICOS

Sistema de limpieza fácil del cristal interior
 ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA
 tecnología para una humedad excelente
 Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)
 Tecnología inverter
 Regulación digital de inyección de agua



Sonda Corazón 3 Puntos



WIFI - Cloud



Luz LED Puerta



Cristal Doble



USB



AUTO LIMPIEZA

hornos mixtos gama digital

para panadería, pastelería & hostelería



hornos MIXTOS ELÉCTRICOS

Modelo	LIO D	JADE D	PERLA D	CORAL D
Capacidad	5 GN 2/3	5 GN1/1 - 5 60X40	7 GN 1/1 - 6 60X40	12 GN 1/1 - 10 60X40
Dimensiones exteriores	700 X 715 X 630 AxFxAL	937 X 821 X 715 AxFxAL	937 X 821 X 875 AxFxAL	937 X 827 X 1211 AxFxAL
Espacio entre guías	67 mm	707 mm - 800 mm	707 mm - 800 mm	707 mm - 800 mm
Peso	64 Kg.	101 Kg.	115 Kg.	149 Kg.
Potencia	5,4 kw	10,5 kw	10,5 kw	15,7 kw
Temperatura Max.	280°C	280°C	280°C	280°C
Precio	3.650 euros	4.990 euros	5.690 euros	7.200 euros



COCCIÓN MANUAL

Cocción por convección
 Mixto cocción vapor / convección
 Cocción al vapor
 Cocción por aire seco
 Cocción Delta T con sonda corazón
 Con sonda corazón

CICLOS ESPECIALES

COCCIÓN NOCTURNA
 Enfriamiento automático
 SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA (OPCIONAL)

COCCIÓN AUTOMÁTICA

RECETARIO
 Programa automático de limpieza nocturna (OPCIONAL)
 4 Ciclos de cocción para cada programa

DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL
 Número de velocidades configurables 2

OTRAS FUNCIONES

Tiempo infinito
 Unidad de medida temperatura F° o C°
 LUCES LED integradas en la puerta

DETALLES TÉCNICOS

Sistema de limpieza fácil del cristal interior
 ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA
 tecnología para una humedad excelente
 Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)
 Tecnología inverter
 Regulación digital de inyección de agua



Luz LED Puerta



Cristal Doble



SISTEMA Clima Dry



Ventilación Reversible



Inyección Directa de Vapor



Resistencias en 3 Sectores



Difusión de corriente de aire



Eficiencia Energética
 Materiales de alto poder aislante



hornos mixtos gama manual

para panadería, pastelería & hostelería



Modelo	LIO BM	JADE BM	PERLA BM	CORAL BM
Capacidad	5 GN 2/3	5 GN1/1 - 5 60X40	7 GN 1/1 - 6 60X40	12 GN 1/1 - 10 60X40
Dimensiones exteriores	700 X 715 X 630 AxFxAL	937 X 821 X 715 AxFxAL	937 X 821 X 875 AxFxAL	937 X 827 X 1211 AxFxAL
Espacio entre guías	67 mm	707 mm - 800 mm	707 mm - 800 mm	707 mm - 800 mm
Peso	64 Kg.	101 Kg.	115 Kg.	149 Kg.
Potencia	5,4 kw	10,5 kw	10,5 kw	15,7 kw
Temperatura Max.	280°C	280°C	280°C	280°C
Precio	2.800 euros	4.490 euros	4.900 euros	6.000 euros



COCCIÓN MANUAL

Cocción por convección
Mixto cocción vapor / convección
Cocción al vapor
Cocción por aire seco

DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL
Número de velocidades configurables 1

OTRAS FUNCIONES

Tiempo infinito
LUCES LED integradas en la puerta

DETALLES TÉCNICOS

Sistema de limpieza fácil del cristal interior
ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA
tecnología para una humedad excelente
Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)
Regulación digital de inyección de agua



Luz LED Puerta



Cristal Doble



SISTEMA Clima Dry



Ventilación Reversible



Inyección Directa de Vapor



Resistencias en 3 Sectores



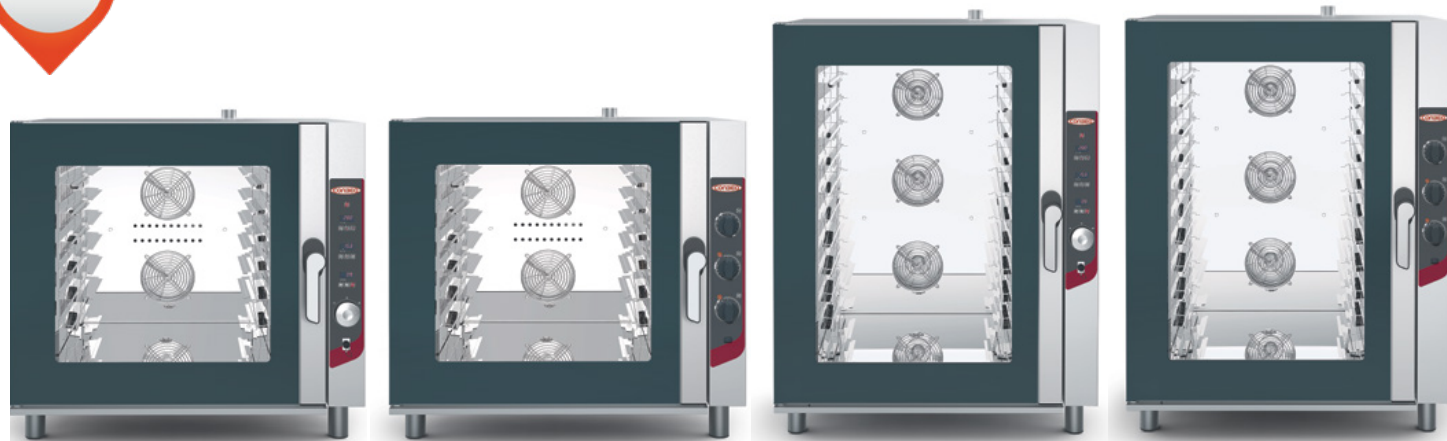
Difusión de corriente de aire



Eficiencia Energética
Materiales de alto poder aislante

gama hornos GN2/1 & de carro

para panadería, pastelería & hostelería



Modelo	PERLA D21	PERLA M21	CORAL D21	CORAL M21
Capacidad	6 GN 2/1	6 GN 2/1	10 GN 2/1	10 GN 2/1
Dimensiones exteriores	980 X 878 X 938 AxFxAL	980 X 878 X 938 AxFxAL	980 X 878 X 1274 AxFxAL	980 X 878 X 1274 AxFxAL
Espacio entre guías	85 mm	85 mm	85 mm	85 mm
Peso	120 Kg.	120 Kg.	155 Kg.	155 Kg.
Potencia	13,8kw	13,8 kw	20,6 kw	20,6 kw
Temperatura Max.	280°C	280°C	280°C	280°C
Precio	7.990 euros	6.250 euros	10.140 euros	8.250 euros



Modelo	EMPIRE M	EMPIRE T	EMPIRE 40
Capacidad	16 60X40 - 20 GN1/1	16 60X40 - 20 GN1/1	20 GN2/1 - 40 GN1/1
Dimensiones exteriores	1091 x 938 x 1900 AxFxAL	1091 x 938 x 1900 AxFxAL	1091 x 1183 x 1900 AxFxAL
Espacio entre guías	80 / 67 mm	80 / 67 mm	67 mm
Peso	310 Kg.	310 Kg.	322 Kg.
Potencia	28,50 kw	28,50 kw	43,50 kw
Temperatura Max.	280°C	280°C	280°C
Precio	14.440 euros	20.495 euros	17.590 euros

hornos MIXTOS GN 2/1 & CARRO

gama hornos PAELLAS

DIAMANTE XL

IDEAL PARA: • RESTAURANTE • HOTEL • PANADERIA

- PASTELERÍA • BANQUETES • TIENDAS GASTRONÓMICAS
- CATERING • PRODUCTOS CONGELADOS •
- GRANDES CAPACIDADES



PARA PAELLAS DE 45

PRECIO: 3.990 euros

MODEL	DIAMANTE. HORNO A CONVECCIÓN CON VAPOR ALTAS PRESTACIONES PARA GRANDES CAPACIDADES				
Capacidad	4 BANDEJAS 65x45 GN 1/1	Temperat. 285°C	Power 6,7 kW	Voltage / Frecuencia 230 V-1N / 400 V-3N / 50-60 Hz.	Peso 58 Kg
Distancia entre guías	80mm	Dimension Exterior	850 x 766 x 658 AxFxAL mm	Apertura puerta	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				

PANZER 700



IDEAL PARA: • RESTAURANTE • HOTEL • PANADERIA

- PASTELERÍA • BANQUETES • TIENDAS GASTRONÓMICAS
- CATERING • PRODUCTOS CONGELADOS •
- GRANDES CAPACIDADES

APERTURA DE DOBLE PUERTA PARA FACILITAR CARGA Y DESCARGA

CAPACIDAD INTERIOR : 720X545X508

CAPACIDAD INTERIOR : GN 2/1

PARA PAELLAS DE 50

PRECIO: 8.490 euros



MODELO	PANZER 700 HORNO GRAN CAPACIDAD				
Capacidad	10 BAND. 523x715	Temperat. 295°C	Power 0,6 kW + 15,8V/Kw	Voltage / Frecuencia 230V 1 N	Pes 183 Kg
Distancia entre guías	42mm	Dimension Exterior	968 x 742 x 765 AxFxAL mm	Apertura puerta	Apertura frontal de doble puerta central
Equipado con:	Motor 2 velocidades - Función enfriamiento camara - Cámara con canto curvo para facil limpieza - Sistema multiguías - Manta de porcelana de doble grossor - Temporizador mecánico 0-120' - Micro en cuadro de seguridad - Luces alógenas - Interior y exterior en acero inoxidable - Patas de soporte hasta el suelo - Interior de GRAN CAPACIDAD.				





 **gas**
Gama Hornos



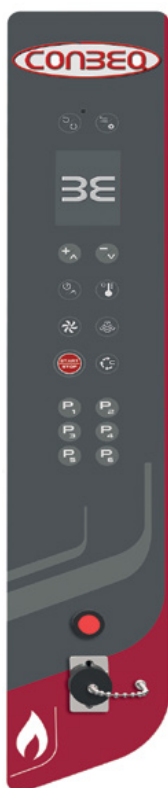


hornos mixtos gama táctil GAS

para panadería, pastelería & hostelería



Modelo	JADE TC GAS	PERLA TC GAS	CORAL TC GAS
Capacidad	4 GN1/1 - 4 60X40	7 GN 1/1 - 6 60X40	12 GN 1/1- 10 60X40
Dimensiones exteriores	939 X 933 X 861 AxFxAL	939 X 933 X 985 AxFxAL	939 X 933 X 1321 AxFxAL
Espacio entre guías	700 mm - 800 mm	700 mm - 800 mm	700 mm - 800 mm
Peso	117 Kg.	129 Kg.	164 Kg.
Potencia	12 kw	15 kw	20 kw
Temperatura Max.	280°C	280°C	280°C
Precio	7.696 euros	9.010 euros	10.840 euros



COCCIÓN MANUAL

Cocción por convección
 Mixto cocción vapor / convección
 Cocción al vapor
 Cocción por aire seco
 Cocción Delta T con sonda corazón

Con sonda corazón

Cocción Sous Vide

CICLOS ESPECIALES

Mixto multinivel:

COCCIÓN NOCTURNA

COCER Y MANTENER

Fermentación

Enfriamiento automático

SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA

COCCIÓN AUTOMÁTICA

RECETARIO

Programa: posibilidad de memorizar el

programa con nombre e imagen

Programa automático de limpieza nocturna

Ciclos de cocción para cada programa

DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL

Número de velocidades configurables 2

OTRAS FUNCIONES

Tiempo infinito

Software Multilingüe

Unidad de medida temperatura F° o C°

LUCES integradas en la puerta

CONEXIÓN

USB

WIFI (OPCIONAL)

CONBEQ CLOUD (OPCIONAL)

DETALLES TÉCNICOS

Sistema de limpieza fácil del cristal interior

ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA

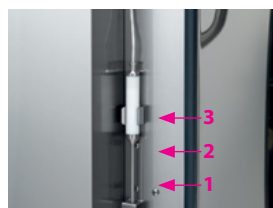
tecnología para una humedad excelente

Estructura de aislamiento térmico (eficiencia

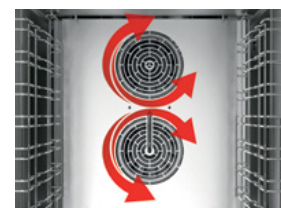
energética)

Tecnología inverter

Regulación digital de inyección de agua



Sonda Corazón 3 Puntos



Inversión de giro



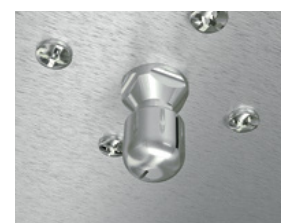
Luz LED Puerta



Cristal Doble



USB



AUTO LIMPIEZA

hornos mixtos gama maual

para panadería, pastelería & hostelería



Modelo	JADE GAS	PERLA GAS	CORAL GAS
Capacidad	4 GN1/1 - 4 60X40	7 GN 1/1 - 6 60X40	12 GN 1/1 - 10 60X40
Dimensiones exteriores	939 X 933 X 861 AxFxAL	939 X 933 X 985 AxFxAL	939 X 933 X 1321 AxFxAL
Espacio entre guías	700 mm - 800 mm	700 mm - 800 mm	700 mm - 800 mm
Peso	117 Kg.	129 Kg.	164 Kg.
Potencia	15 kw	20 kw	15,7 kw
280°C	280°C	280°C	280°C
Precio	7.196 euros	8.510 euros	8.690 euros



COCCIÓN MANUAL

- Cocción por convección
- Mixto cocción vapor / convección
- Cocción al vapor
- Cocción por aire seco

DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

- VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL
- Número de velocidades configurables 2

OTRAS FUNCIONES

- Tiempo infinito
- LUCES LED integradas en la puerta

DETALLES TÉCNICOS

- Sistema de limpieza fácil del cristal interior
- ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA
- tecnología para una humedad excelente
- Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)
- Regulación digital de inyección de agua



Luz LED Puerta



Cristal Doble



SISTEMA Klima Dry



Ventilación Reversible



Inyección Directa de Vapor



V QUEMADORES PRO



Difusión de corriente de aire



Eficiencia Energética
Materiales de alto poder aislante



gama gas manual

para panadería, pastelería & hostelería

VULCAN 05M

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

PRECIO HUMIDIFICADOR: 6.900 euros (PASTELERÍA)

PRECIO VAPOR DIRECTO : 7.700 euros (HOSTELERÍA)



MODELO	VULCAN 05M. HORNO MIXTO / PANADERO								
Capacidad	5 BANDEJAS 600x400 - GN 1/1	Temperat.	280°C	Power	0,3 kW + 9,5 V/Kw	Voltage / Frecuencia	230 V 1 N	Peso	120 Kg
Distancia entre guías	74mm	Dimension Exterior	870 x 770 x 700 AxFxAL mm		Apertura puerta	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.								

VULCAN 07M

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

PRECIO HUMIDIFICADOR: 7.500 euros (PASTELERÍA)

PRECIO VAPOR DIRECTO : 8.250 euros (HOSTELERÍA)



MODELO	VULCAN 07M. HORNO MIXTO / PANADERO								
Capacidad	7 BANDEJAS 600x400 - GN 1/1	Temperat.	280°C	Power	0,6 kW + 16 V/Kw	Voltage / Frecuencia	230 V 1 N	Peso	130 Kg
Distancia entre guías	74mm	Dimension Exterior	870 x 770 x 880 AxFxAL mm		Apertura puerta	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.								

VULCAN 10M

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

PRECIO HUMIDIFICADOR: 9.000 euros (PASTELERÍA)

PRECIO VAPOR DIRECTO : 9.800 euros (HOSTELERÍA)



MODELO	VULCAN 10M. HORNO MIXTO / PANADERO								
Capacidad	10 band. 600x400 - GN 1/1	Temperat.	280°C	Power	0,6 kW + 19 V/Kw	Voltage / Frecuencia	230 V 1 N	Peso	160 Kg
Distancia entre guías	74mm	Dimension Exterior	870 x 770 x 1080 AxFxAL mm		Apertura puerta	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.								



MAGMA 05T

IDEAL PARA: • RESTAURANTE • HOTEL

- PANADERIA • PASTELERÍA • BANQUETES
- TIENDAS GASTRONÓMICAS • CATERING
- PRODUCTOS CONGELADOS

PRECIO: 9.890 euros



MODELO	MAGMA 05T. HORNO MIXTO / PANADERO								
Capacidad	5 BANDEJAS 600x400 - GN 1/1	Temperat.	280°C	Power	0,3 kW + 9,5 V/Kw	Voltage / Frecuencia	230 V 1 N	Peso	120 Kg
Distancia entre guías	74mm	Dimension Exterior	907X752X717 AxFxAL mm	Apertura puerta	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. Autolavado incluido.								

MAGMA 07T

IDEAL PARA: • RESTAURANTE • HOTEL

- PANADERIA • PASTELERÍA • BANQUETES
- TIENDAS GASTRONÓMICAS • CATERING
- PRODUCTOS CONGELADOS

PRECIO: 10.490 euros



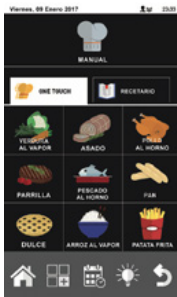
MODELO	MAGMA 07T. HORNO MIXTO / PANADERO								
Capacidad	7 BANDEJAS 600x400 - GN 1/1	Temperat.	280°C	Power	0,6 kW + 16 V/Kw	Voltage / Frecuencia	230 V 1 N	Peso	130 Kg
Distancia entre guías	74mm	Dimension Exterior	907X752X837 AxFxAL mm	Apertura puerta	Apertura lateral Cierre de alta seguridad				
Equipado 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. Autolavado incluido.								

MAGMA 10T

IDEAL PARA: • RESTAURANTE • HOTEL

- PANADERIA • PASTELERÍA • BANQUETES
- TIENDAS GASTRONÓMICAS • CATERING
- PRODUCTOS CONGELADOS

PRECIO: 12.200 euros



MODELO	MAGMA 10T. HORNO MIXTO / PANADERO								
Capacidad	10 BAND. 600x400 - GN 1/1	Temperat.	280°C	Power	0,6 kW + 19 V/Kw	Voltage / Frecuencia	230 V 1 N	Pes	160 Kg
Distancia entre guías	74mm	Dimension Exterior	907X752X1097 AxFxAL mm	Apertura puerta	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. Autolavado incluido.								

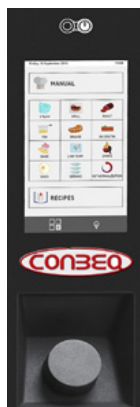
MAGMA 621

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



PRECIO TÁCTIL VAPOR: 16.000 euros

PRECIO TÁCTIL BOILER: 2.500 euros



MODELO	MAGMA 621. HORNO MIXTO 6 2/1								
Capacidad	6 BANDEJAS GN 2/1 - 60x40	Temperat.	280°C	Power	23 Kw	Voltage / Frecuencia	230 V 1 N	Peso	223 Kg
Distancia entre guías	67mm	Dimension Exterior	112 x 845 x 835 AxFxAL mm	Apertura puerta	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)								

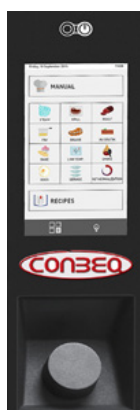
MAGMA 1021

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

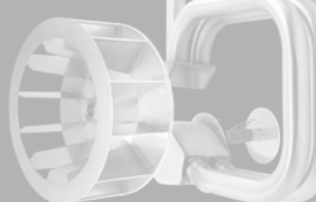


PRECIO TÁCTIL VAPOR: 18.900 euros

PRECIO TÁCTIL BOILER: 3.000 euros



MODELO	MAGMA 1021. HORNO MIXTO 10 2/1								
Capacidad	10 BANDEJAS GN 2/1 - 60x40	Temperat.	280°C	Power	28 Kw	Voltage / Frecuencia	230 V 1 N	Peso	250 Kg
Distancia entre guías	67mm	Dimension Exterior	112 x 845 x 1085 AxFxAL mm	Apertura puerta	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)								



gama gas carro GN 2/1

para panadería, pastelería & hostelería



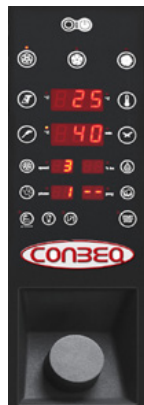
EVEREST 21D

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



PRECIO VAPOR DIRECTO: 25.800 euros

PRECIO VERSIÓN BOILER: 28.300 euros



MODELO	EMPIRE D. HORNO MIXTO				
Capacidad	20 BAND GN 2/1 - 60x40	Temperat. 285°C	Power 56 kW	Voltage / Frecuencia 230V/1 50Hz	Peso 400 Kg
Distancia entre guías	67mm	Dimension Exterior	1200x910x1850 AxFxAL mm	Apertura puerta	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)				

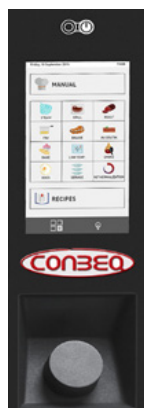
EVEREST 21T

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



PRECIO VAPOR DIRECTO: 32.100 euros

PRECIO VERSIÓN BOILER: 34.500 euros



MODELO	EMPIRE T. HORNO MIXTO				
Capacidad	20 BAND GN 2/1 - 60x40	Temperat. 285°C	Power 56 kW	Voltage / Frecuencia 230V/1 50Hz	Peso 400 Kg
Distancia entre guías	67mm	Dimension Exterior	1200x910x1850 AxFxAL mm	Apertura puerta	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.				

hornos a GAS GN 2/1 & CARRO

KOMPAKTOS ELÉCTRICOS Y A GAS, CON BOILER DE ALTO RENDIMIENTO. ÚNICO EN SU CATEGORÍA

KOMPAKTO
MAXIMA CAPACIDAD EN EL MINIMO ESPACIO

Meteo
SYSTEM

CALIDAD - El ciclo combinado permite la saturación constante de vapor en la cámara de cocción y se asegura un control preciso y continuo de la humedad gracias a la presencia de software que analiza y regula las condiciones climáticas internas.

AHORRO - El horno Kompakto cuenta con un generador de vapor mucho más pequeños que los montados en hornos mixtos tradicionales. El micro boiler reduce el consumo de energía hasta sólo 1 kW.

EFICIENCIA - Durante el pre-calentamiento y la cocción, Kompakto es el horno más rápido del mercado calentando y recuperando tiempos, eliminando de este modo retrasos en la cocina y el desperdicio de energía inútil.

SISTEMA DE LAVADO

El sistema de lavado automático de la cámara del horno está disponible bajo petición como opción.



Kompakto está disponible en cuatro versiones:
KTGB - Pantalla táctil con un boiler de alto rendimiento
KTGD - Pantalla táctil con generador de vapor instantáneo
KED - Programable con generador de vapor instantáneo
KEM - Manual con generador de vapor instantáneo

steamtuner

CONFIGURACIÓN DE PUERTA INVERTIBLE, MULTIGUÍA, Y ACCESO AL PANEL FRONTAL

BISAGRAS REVERSIBLES

Kompakto ofrece aperturas de puertas derechas o izquierdas, incluso una vez instalados. Puertas, construidas totalmente de acero inoxidable AISI 304, permiten un fácil acceso y apertura del vidrio interior, lo que facilita su limpieza. El vidrio de baja emisión reduce la temperatura de la superficie exterior de la puerta a través de la dispersión de calor, aumenta la eficiencia térmica intrínseca del horno.

El fácil acceso a todos los componentes electrónicos y electromecánicos se logra mediante la extracción del panel de control frontal, que permite la inspección del horno sin necesidad de desconectar las conexiones de agua o drenaje.

MULTI GUIA

Ya no hace falta limitarse a una capacidad única. Esta gama ofrece un sistema de multibandeja para ajustar las cubetas a la altura necesaria. De esta manera, podemos optimizar al máximo la capacidad del horno, y combinar diferentes recipientes según necesidad. Combiando esta funcionalidad, con la cocción multi-nivel, siempre sacaremos el máximo partido a nuestro horno, ahorrando tiempo, energía, y gastos innecesarios.





KOMPAKTO TOUCH GAS

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



KOMPAKTO 61 TGD : 9.790 € VAPOR I.

KOMPAKTO 61 TGB : 10.900 € BOILER

KOMPAKTO 101 TGD : 11.900 € VAPOR I.

KOMPAKTO 101 TGB : 13.750 € BOILER



MODELO	KOMPAKTO 61 / KOMPAKTO TOUCH 101 HORNO MIXTO								
Capacidad	6 / 10 BANDEJAS - GN 1/1	Temperat.	280°C	Power	5,5 / 11 kW	Voltage / Frecuencia	230 V 1 N	Peso	96 Kg / 118 Kg
Distancia entre guías	6/10 gn1/1 profundidad 40mm	Dimension Exterior	519 x 803 x 770 / 519 x 835 x 1010 AxFxAL mm	Apertura puerta	Apertura lateral (Apertura de puerta invertida bajo petición) Cierre de alta seguridad				
Equipado con:	Panel táctil programable con 9 fases de cocción - Ajustes de precalentamiento automático - Sonda corazón - Sistema de control de vapor - Motor de 6 velocidades - Control de humedad en cámara de cocción - Conexión USB - Cocciones Delta - Programa de regeneración de alimentos - Motor con inversión de giro - Enfriamiento de la cámara de cocción con puerta abierta - Luces alógenas								
ACCESORIOS OPCIONALES									
	LATERALES	MESA SOPORTE	KIT ENSAMBLAJE	CAMPANA	DUCHA	SONDA CORAZON	AUTO LAVADO		
PRECIO	499€	580€	348€	1850€	232€	282€	625€		

KOMPAKTO EL.

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



KOMPAKTO 611 MANUAL EL : 5.000 €

KOMPAKTO 611 DIGITAL EL : 6.350 €

KOMPAKTO 101 MANUAL EL : 6.850 €

KOMPAKTO 101 DIGITAL EL : 7.945 €



MODELO	KOMPAKTO 611 / KOMPAKTO 101 HORNO MIXTO								
Capacidad	6 / 10 BANDEJAS - GN 1/1	Temperat.	260°C	Power	7 / 14 kW	Voltage / Frecuencia	400V-3N/ 50Hz	Peso	93 Kg / 115 Kg
Distancia entre guías	6/10 gn1/1 profundidad 40mm	Dimension Exterior	530 x 842 x 730 / 530 x 842 x 910 AxFxAL mm	Apertura puerta	Apertura lateral (Apertura de puerta invertida bajo petición) Cierre de alta seguridad				
Versión digital Equipado con:	Panel digital programable con 4 fases de cocción - Sistema de vapor directo - Motor version turbo - Motor de 2 velocidades - Conexión USB - Cocciones Delta - Motor con inversión de giro - Sistema de pre cocción automático - Luces alógenas - Sonda corazón integrada - Apertura de puerta invertida bajo petición.								
ACCESORIOS OPCIONALES									
	LATERALES	MESA SOPORTE	KIT ENSAMBLAJE	CAMPANA	DUCHA	SONDA CORAZON	AUTO LAVADO		
PRECIO	499€	580€	348€	1850€	232€	282€	625€		



gama pizza

para hostelería



CONVOPIZZA

IDEAL PARA: • PIZZA • BAR • CAFETERIA • COFFEE SHOP
HORNO DE ALTO RENDIMIENTO PARA PIZZA Y COCCIONES ULTRA RÁPIDAS.



PRECIO: 1.595 euros



MODELO	CONVOPIZZA 1								
Cámara cocción	1 = (1 PIZZA ø35)	Temperatura Max.	450 °C	Potencia	3,5 kW	Voltage / Frecuencia	230V-1N	Peso	30 Kg
Tiempo de Cocción	Pizza fresca 90 sec. en piedra reflectaria	Dimensiones exteriores	510 x 590 x 650 AxFxAL mm	Dimensiones interiores	350 x 370 x 170 AxFxAL mm				
Características	Un horno pequeño a la vez que rápido y potente, que cuece croissants, carnes, y primeros platos, gracias a una combinación exclusiva entre resistencias eléctricas en el inferior y convección en la parte superior del horno. Interior y exterior en acero inoxidable.								

GAMA SNACK

IDEAL PARA: • PIZZA • RESTAURANTE



Modelo	HP01-CQ		SNACK 134		SNACK 234	
Cámara cocción	1 =	ø40	1 =	ø35	2 =	(1+1 PIZZAS ø35)
Dimensiones exteriores	510 x 590 x 350	AxFxAL	510 x 590 x 210	AxFxAL	510 x 590 x 350	AxFxAL
Dimensiones interiores	350 x 410 x 70,50	AxFxAL	350 x 410 x 70,5	AxFxAL	350 x 410 x 70,50	AxFxAL
Peso	35 Kg.		20 Kg.		35 Kg.	
Potencia	3,5 kw		2 kw		3,5 kw	
Temperatura Max.	350 °C		350 °C		350 °C	
Precio	1.060 euros		765 euros		1.100 euros	





GAMA SMART

IDEAL PARA: • PIZZA • RESTAURANTE

CÁMARA INDIVIDUAL Y DOBLE






Modelo	SMART 4 	SMART 44 
Cámara cocción	1 = (4 PIZZAS ø30)	2 = (4+4 PIZZAS ø30)
Dimensiones exteriores	855 x 810 x 330 AxFxAL	855 x 810 x 600 AxFxAL
Dimensiones interiores	620 x 610 x 130 AxFxAL	620 x 910 x 130 AxFxAL
Peso	64 Kg.	112 Kg.
Potencia	4 kw	8 kw
Temperatura Max.	450 °C	450 °C
Precio	1.370 euros	2.164 euros

GAMA "ML" ALTO RENDIMIENTO

IDEAL PARA: • PIZZA • RESTAURANTE



Modelo	ML 4 / ML 44 	ML 6 / ML 66 	ML 9 / ML9 
Cámara cocción	1 / 2 = (4 PIZZAS ø35) / (4+4 PIZZAS ø35)	1 / 2 = (6 PIZZAS ø35) / (6+6 PIZZAS ø35)	1 / 2 = (9 PIZZAS ø35) / (9+9 PIZZAS ø35)
Dimensiones exteriores	990X920X380 / 990X920X680 AxFxAL	990X1270X380 / 990X1270X680 AxFxAL	1340X920X380 / 1340X1270X680 AxFxAL
Dimensiones interiores	700x700x150 / 700X700x150 AxFxAL	700X1050x150 / 7001050X150 AxFxAL	1050x1050x150 / 1050X1050x150 AxFxAL
Peso	74 Kg. / 149 Kg.	97 Kg. / 175 Kg.	130 Kg. / 235 Kg.
Potencia	5,6kw / 11,2 kw	7,3 kw / 14,6 kw	12,9 kw / 25,8 kw
Temperatura Max.	500 °C	500 °C	500 °C
Precio	1.600 euros / 2.274 euros	1.881 euros / 3.199 euros	2.658 euros / 4.245 euros

GAMA "MG" GAS

IDEAL PARA: • PIZZA • RESTAURANTE

DISPLAY DIGITAL DE TEMPERATURA



Modelo	MG 4-L 5 QUEMADORES	MG 6-L 5 QUEMADORES	MG9-L 7 QUEMADORES
Cámara cocción	1 = (4 PIZZAS ø35)	1 = (6 PIZZAS ø35)	1 = (9 PIZZAS ø35)
Dimensiones exteriores	1300 x 1000 x 470 AxFxAL	1130 x 1450 x 470 AxFxAL	1480 x 1400 x 470 AxFxAL
Dimensiones interiores	700 x 700 x 150 AxFxAL	720 x 1050 x 150 AxFxAL	1050 x 1050 x 150 AxFxAL
Peso	132 Kg.	164 Kg.	198 Kg.
Potencia	14 kw (12.000 KCAL/H)	20 kw (17.200 KCAL/H)	30 kw (25.000 KCAL/H)
Temperatura Max.	450 °C	450 °C	450 °C
Precio	5.186 euros	6.187 euros	7.806 euros



Modelo	SUPER-FRIPP
Capacidad	Depósito 1,5 kg de masa
Medidas exteriores / Peso	780x680x1.715 AxFxAL / 121kg
Capacidad aceite	30 l
Potencia	10,5 kw / 7,7 kw
Productividad	1.500 U/h
Rendimiento	1kg harina = 1,5 kg churro frito +/- 150 unidades
Equipado con:	Regulador de corte Cabina inferior para accesorios Deposito masa Ruedas Espatula Pala



PRECIO: 8.990 euros



ACCESORIOS

Modelo	CHOCOLATERA 5L.	VITRINA EXPOSITORA CALENTADOR	BATIDORA 10L 3 VELOCIDADES	AMASADORA 10KG
Dimensiones Exteriores	410X280X465 AxFxAL	435X435X970	470x450x600	730X300X636
Peso / Potencia	6,8 Kg. / 1.000W		600W 220V/ 50Hz	400W 220V/ 50Hz



BOQUILLA
CHURRO RELLENO



BOQUILLA
CHURRO PORRA



MODEL	CH05-CQ	VCE-CQ	BT10-CQ	AM11-CQ
PRECIO	770 euros	995 euros	1.875 euros	1.920 euros

NO ES SOLO UNA MAQUINA, ES UN NEGOCIO.

hornos de brasa ○○○



Modelo	CB300	CB400	CB500
Capacidad interior	380 x 570 mm	530 x 570 mm	700 x 570 mm
Medidas exteriores	712X548X890 AxFxAL	712X697X1104 AxFxAL	900X697X1104 AxFxAL
Capacidad	10 kg carne / h	20 kg carne / h	30 kg carne / h
Temperatura	250 - 350 °C	250 - 350 °C	250 - 350 °C
Media diaria carbón	3 - 6 kg	5 - 8 kg	8 - 10 kg
Peso	110 kg	160 kg	180 kg
Equipado con:	Chimenea / Control llama / Parrilla / Pinzas / Cajón ceniza	Chimenea / Control llama / 2 Parrilla / Pinzas / Cajón ceniza	Chimenea / Control llama / 2 Parrilla / Pinzas / Cajón ceniza
ideal para:	Steak Houses, Braserías,	Bares de tapas, Bistro-Cafés,	Restaurantes, Alta cocina...



Precio **7.690 euros** **9.790 euros** **11.990 euros**

ACCESORIOS **ARMARIO CON RUEDAS CB** **MESA SOPORTE CB** **CALENTADOR SUPERIOR CB**



Modelo 300	2.500 euros	1.290 euros	1.890 euros
Modelo 400	2.830 euros	1.330 euros	1.960 euros
Modelo 500	2.5960 euros	1.360 euros	1.930 euros



CBC CEPILLO
PRECIO: 115 euros



CBPP PINZAS PARRILA
PRECIO: 72 euros



CBE ENCENDEDOR
PRECIO: 115 euros



CBCC CEPILLO CARNE
PRECIO: 140 euros

abatidores de temperatura ○○○

Modelo	V053G DIGITAL	V05G DIGITAL
Capacidad	3 GN 2/3	5 GN 1/1 - 5 60x40
Medidas exteriores	643X600X450 AxFxAL	840X795X900 AxFxAL
Rendimiento abatimiento	+90°/+3°C = 7kg	+90°/+3°C = 20kg
Rendimiento congelación	+90°/-18°C = 5kg	+90°/-18°C = 13kg
Potencia	730 W	1870 W
Peso	53 kg	80kg
Voltage / Frecuencia	230 V - 1N / 50-60 Hz	230 V - 1N / 50-60 Hz
Equipado con:	SONDA CORAZON / SONDA CAMARA	SONDA CORAZON / SONDA CAMARA



Precio

3.690 euros

3.920 euros

Modelo	V10G DIGITAL	V15G DIGITAL
Capacidad	10 GN 1/1 - 10 60x40	15 GN 1/1 - 15 60x40
Medidas exteriores	870X895X1605 AxFxAL	870X895X1960 AxFxAL
Rendimiento abatimiento	+90°/+3°C = 40kg	+90°/+3°C = 60kg
Rendimiento congelación	+90°/-18°C = 25kg	+90°/-18°C = 40kg
Potencia	3472 W	5073 W
Peso	150kg	190kg
Voltage / Frecuencia	400V-3N/ 50Hz	400V-3N/ 50Hz
Equipado con:	SONDA CORAZON / SONDA CAMARA	SONDA CORAZON / SONDA CAMARA

El descenso rápido de temperatura permite conservar inalterada la humedad en las comidas e impide la proliferación de bacterias. Utilizando el abatidor para congelación rápida, llegamos a una temperatura de -18°C en el corazón del producto en un tiempo de 4 horas, evitando así la formación de macro cristales.



Precio

7.980 euros

9.950 euros

ACCESORIOS	MOD. BCF15	KIT FILTRO FORNTAL	195 euros
	MOD. BCLD15	KIT LUCES LED	289 euros
	MOD. BCW02	KIT RUEDAS	180 euros

armarios frio vertical

para panadería & pastelería



ACE 400 PO



AP 600 PV



SBS MIX

SERIE 400

Modelo	PUERTA	TEMPERATURA	MEDIAS EXTERIORES AxFxAL	CAPACIDAD	NUMERO PARRILLAS	POTENCIA FRIO	PRECIO
ARV 400 PO	OPACA	+1°C / +8°C	590x643x1820	341 litros	5 (495x435mm)	1/4 - 280W	1.435 euros
ARV 400 PV	VIDRIO	+1°C / +8°C	590x643x1820	341 litros	5 (495x435mm)	1/4 - 295W	1.625 euros
ACE 400 PO	OPACA	-18°C / -22°C	620x665x1820	341 litros	6 (495x435mm)	1/2 - 300W	1.685 euros
ACE 400 PV	VIDRIO	-18°C / -22°C	620x665x1820	341 litros	6 (495x435mm)	1/2 - 350W	2.150 euros

SERIE 600

Modelo	PUERTA	TEMPERATURA	MEDIAS EXTERIORES AxFxAL	CAPACIDAD	NUMERO PARRILLAS	POTENCIA FRIO	PRECIO
AP 600 PO	OPACA	+1°C / +8°C	750x755x2000	550 litros	5 (650x530mm)	1/4 - 330W	1.820 euros
AP 600 PV	VIDRIO	+1°C / +8°C	750x755x2000	550 litros	5 (650x530mm)	1/4 - 350W	2.210 euros
AP 600N PO	OPACA	-18°C / -22°C	750x755x2000	550 litros	6 (650x530mm)	1/2 - 250W	1.965 euros
AP 600N PV	VIDRIO	-18°C / -22°C	750x755x2000	550 litros	6 (650x530mm)	1/2 - 370W	2.390 euros
ACCESORIO					CESTA (500x300)		15 euros

ARMARIO MIXTO

Modelo	PUERTA	TEMPERATURA	MEDIAS EXTERIORES AxFxAL	CAPACIDAD	NUMERO PARRILLAS	POTENCIA FRIO	PRECIO
SBS MIX	OPACA	+1 +12°C / -14 -28°C	1220X650X1810	255 + 333 L.	7 / 6 (530x325mm)	211 + 210W	3.320 euros

○○○ armarios de fermentación controlada

PARA CÁMARAS DE MAYOR CAPACIDAD, PEDIR COTIZACIÓN

Modelo	AA20V	AA24 BI	ACI 6 BV
Capacidad	20 BANDEJAS 600x400	24 BANDEJAS 600x800 / 48 BANDEJAS 600x400	16 BANDEJAS 600x400 / 8 BANDEJAS 600x800
Medidas exteriores	575x905x2020 AxFxAL	775x1200x2280 AxFxAL	775x1200x1100 AxFxAL
Distancia entre guías	63 mm	60 mm	60 mm
Frio	511 W	972 W	594 W
Calor	400 W	1.000 W	750 W
Voltage / Frecuencia	230 V - 1N / 50-60 Hz	230 V - 1N / 50-60 Hz	230 V - 1N / 50-60 Hz
Profundidad puerta abierta	1425 mm	1920 mm	XXX
Equipado con:	Dormilón	Dormilón - Doble compresor	Dormilón



Precio

10.560 euros

15.490 euros

10.890 euros

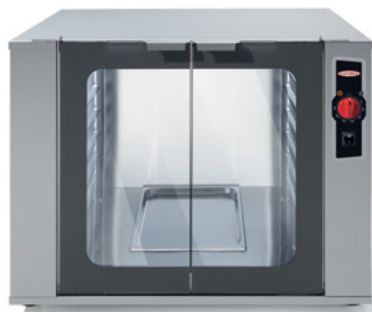
La función de la cámara es retrasar, ralentizar o amortiguar el proceso de fermentación para adecuarlo a las necesidades del panadero. La fermentación controlada ha aportado enormes ventajas que han tenido una directa incidencia en la calidad de vida del panadero y en la calidad y regularidad del producto: comodidad de trabajo (eliminando o reduciendo las horas de trabajo nocturno), regularidad de producto (no depende del clima), ahorro de levadura, mejora de la calidad de producto (fermentación lenta), disponibilidad de producto a cualquier hora.

Modelo apropiado para horno	TAURO - TOPAZ - RUBÍ - ARES	ZAFIRO - ESMERALDA - AGATA - AMBER - VIRGO - ESCORPIO - DIAMANTE
Capacidad	8 BANDEJAS 450x340	8 BANDEJAS 600x400 - GN 1/1
Medidas exteriores	600x690x860 AxFxAL	800x690x860 AxFxAL
Distancia entre guías	75 mm	75 mm
Potencia	2 kW	2 kW
Voltage / Frecuencia	230 V - 1N / 50-60 Hz	230 V - 1N / 50-60 Hz
Temperatura	0-60° C	0-60° C
Peso	30 Kg.	40 Kg.
Equipado con:	Recipiente para agua	Recipiente para agua



MODELO	P6	P8
Precio	1.270 euros	1.670 euros

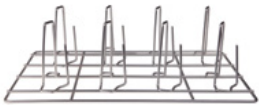
Modelo apropiado para horno	Coral - Coral BM	Crystal - Onix - Jade - Perla - Jade BM - Perla BM	Zafiro - Esmeralda - Agata - Amber - Virgo - Escorpio
Capacidad	12 BANDEJAS 600x400 - GN 1/1	8 BANDEJAS 600x400 - GN 1/1	16 BANDEJAS 600x400 - GN 1/1
Medidas exteriores	920x900x700 AxFxAL	920x760x860 AxFxAL	800x970x860 AxFxAL
Distancia entre guías	75 mm	75 mm	75 mm
Potencia	2 kW	2 kW	2 kW
Voltage / Frecuencia	230 V - 1N / 50-60 Hz	230 V - 1N / 50-60 Hz	230 V - 1N / 50-60 Hz
Temperatura	0-60° C	0-60° C	0-60° C
Peso	48 Kg.	46 Kg.	54 Kg.
Equipado con:	Recipiente para agua	Recipiente para agua	Recipiente para agua



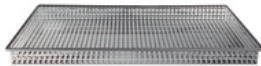
MODELO	P12	P9	P16
Precio	2.130 euros	2.130 euros	2.405 euros



accesorios para hornos



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**



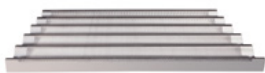
GP46 GN 1/1 CUBETA INOX. PERFORADA 65MM **90,00**



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**

accesorios para hornos



IX12 12 SOPORTE PARA BANDEJAS INOX. **371,50**



IX10 10 SOPORTE PARA BANDEJAS INOX. **343,50**



IX07 7 SOPORTE PARA BANDEJAS INOX. **287,50**



IX06 6 SOPORTE PARA BANDEJAS INOX. **273,50**



S1 KIT DUCHA **371,00**



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



WS11 DESCALCIFICADOR 3.5 **399,00**



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



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



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



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



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



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**



CAMPANA EXTRACTORA DE CONDENSACION POR AGUA AUTOMATICA CON SENSOR DE 2 VELOCIDADES Y FILTRO DE GRASA LAVABLE Y EXTRAIBLE

H20 EMPIRE T - EMPIRE M **2700,00**
H15 TORNADO 5S - NIAGRA 7S - TSUNAMI 12S **2590,00**
H10 JADE - PERLA - CORAL - ONIX - JADE BM - PERLA BM - CORAL BM **2230,00**
H8 DIAMANTE - ZAFIRO ECO - AMBER ECO **2190,00**

CONBEQ

INDUSTRIAL

www.conbeq.es

C/ FRANCESC LAYRET, 17 • 08750 MOLINS DE REI - BARCELONA

+34 930 13 27 16 / +34 608 094 399

Dobra

VENIX
Professional Cooking

mec

EL FUTURO EMPIEZA
HOY

