



LÍNEA DE HORNOS DE CONVECCIÓN PARA PAN

LA DIFERENCIA ESTÁ EN LOS DETALLES

- *Alta calidad de cocción
- *Cámara de Acero para la máxima Higiene
- *Versatilidad en uso
- *Diseño Estético

- *Reducción de tiempos de cocción entre un 15% y un 20% en comparación a hornos convencionales
- *Alta fiabilidad
- *Precios competitivos



MODELO LISA XF 013

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
Capacidad para bandejas	3 bandejas de aluminio de 460 x 330 mm.
Voltaje y Frecuencia	110v /60Hz.
Potencia Eléctrica	2.62 Kw.
Temperatura máxima	300°
Dimensiones (ancho x profundidad x alto)	600x402x587 mm.
Peso	20 Kg.



MODELO ANA XF023

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
Capacidad para bandejas	4 bandejas de aluminio de 460 x 330 mm.
Voltaje y Frecuencia	230 v /60 Hz.
Potencia Eléctrica	3 Kw.
Temperatura máxima	300°
Dimensiones (ancho x profundidad x alto)	600x472x587 mm.
Peso	22 Kg.



MODELO ROSSELLA XF 195 CON SISTEMA DE VAPOR

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
Capacidad para bandejas	4 bandejas de aluminio de 600 x 400 mm.
Voltaje y Frecuencia	220 v /60 Hz.
Potencia Eléctrica	6.3 Kw.
Temperatura máxima	260°
Dimensiones (ancho x profundidad x alto)	800x509x770 mm.
Peso	49 Kg.



FERMENTADORA MODELO XL 195

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
Capacidad para bandejas	8 bandejas de aluminio de 600 x 400 mm.
Voltaje y Frecuencia	230 v/60 Hz.
Potencia Eléctrica	1.2 Kw.
Temperatura máxima	50°
Dimensiones (ancho x profundidad x alto)	800x713x757 mm.
Peso	37 Kg.

* Mandos controlados por los Hornos



LÍNEA DE HORNOS COMBI GASTRONOMICOS

"El resultado de cocción siempre perfecto"

1. Control de Panel Digital y Touch screen
2. Capacidad de Almacenar hasta 70 programas de cocción
3. Configuración automática para un sin fin de alimentos
4. ChefUNOX, programas pre-establecidos como Pizza, Papas fritas, Pollo, Pan, Croissant.
5. Sonda de Temperatura y diferencial de temperatura entre la sonda del corazón y la cavidad
6. Motor reversible)
7. Lámparas internas de Halógeno
8. Sistema de Extracción de Humedad
9. Sistema de Vapor
10. Sistema de Ventilación
11. Sistema de Lavado ROTOR KLEAN (opcional)



XVC-705

MODELO XVC 705

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
Capacidad para bandejas	10 GN 1/1
Voltaje	400 V - 3N
Frecuencia	60 Hz
Potencia	10.6 Kw
Temperatura Máxima	260°
Dimensiones (Ancho x Fondo x Alto)	750x960x728 mm.
Peso	77 Kg



XVC-505

MODELO XVC 505

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
Capacidad para bandejas	7 GN 1/1
Voltaje	230 V - 1N / 400 v - 3n
Frecuencia	60 Hz
Potencia	7.4 Kw
Temperatura Máxima	260°
Dimensiones (Ancho x Fondo x Alto)	750x813x728 mm.
Peso	70 Kg



XVC-305

MODELO XVC 305

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
Capacidad para bandejas	5 GN 1/1
Voltaje	230 V - 1N / 400 v - 3n
Frecuencia	60 Hz
Potencia	5.2 Kw
Temperatura Máxima	260°
Dimensiones (Ancho x Fondo x Alto)	750x625x728 mm.
Peso	53 Kg



XVC-205

MODELO XVC 205

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
Capacidad para bandejas	5 GN 2/3
Voltaje	230 V - 1N / 400 v - 4 N
Frecuencia	60 Hz
Potencia	5.3 Kw
Temperatura Máxima	260°
Dimensiones (Ancho x Fondo x Alto)	574x707x625 mm.
Peso	41 Kg