

SERIE HORNOS



ASESORAMIENTO
PERSONALIZADO

INGENIERÍA
Y PROYECTOS

SOLUCIONES
LLAVE EN MANO

EQUIPAMIENTO
INTEGRAL

ATENCIÓN
AL CLIENTE



Empresa Homologada por la
Dirección General del Patrimonio del Estado

mobiliar@mobiliar.es
www.mobiliar.es
902 365 064

ASADORES VERTICALES



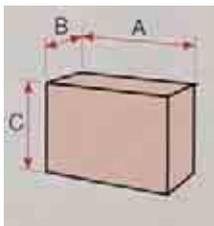
A gas o eléctricos TRES Y CUATRO ESPADAS



AE-3



AG-4



MOD.		Espadas	Pollos	Dimensiones (mm)			Peso Kg.	Kcal/h	Kw EE
				A	B	C			
AG-3		3	15/18	1.098	480	820	86	19.866	
AG-3		4	15/18	1.098	480	1.000	103	26.488	
AE-3		3	15/18	1.098	480	820	80		9,9
AE-3		4	20/24	1.098	480	1.000	95		13,2

Opcional

En los de gas: Chapa entrecuador en inox sin cargo

ARMARIOS PORTABOMBONAS PARA ASADORES AG-3 Y AG-4

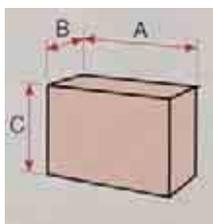


ARI-4-E

ARS-4-P

Armarios

Especiales para soportar los modelos series 1, 2,3,4.
Pueden suministrarse en acero inoxidable o pintados.



MOD.	Armarios	Dimensiones (mm)			Peso Kg.
		A	B	C	
ARI-4-P	Inoxidable Portabombonas	1.098	480	790	30
ARI-4-E	Inoxidable Con 2 estantes	1.098	480	790	34
ARS-4-P	Pintado Porta-bombonas	1.098	480	790	30
ARS-4-E	Pintado Con 2 estantes	1.098	480	790	34

ASADORES VERTICALES



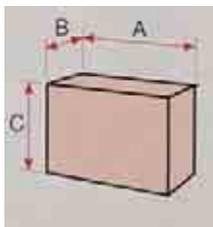
A gas o eléctricos
DE SEIS ESPADAS



AG-6

Soporte con ruedas incluido, color crema
diámetro ruedas:10 cm.

La potencia por quemador es de 3,3 Kw ganando tiempo
en la cocción. Limpieza muy sencilla y rápida.



MOD.	Espadas	Pollos	Dimensiones (mm)				Peso Kg.	Kcal/h	Kw EE
			A	B	C	D			
AG-6	6	30/36	1.098	480	1.360	500	170	39,372	
AE-6	6	30/36	1.098	480	1.360	500	160		19,8
			1.098	480		408	10		

Opcional Luz interior
En los de gas: chapa entrequemador en inox sin cargo.

FABRICADOS EN ACERO INOX AISI-304-18/10

ASADORES VERTICALES



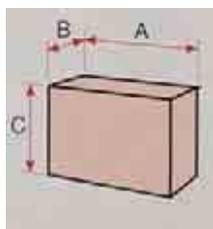
A gas o eléctricos
DE OCHO ESPADAS



AG-8

Soporte inox incluido
diámetro ruedas: 10 cm.

La potencia por quemador es de 4,8 Kw ganando tiempo en la cocción. Limpieza muy sencilla y rápida.

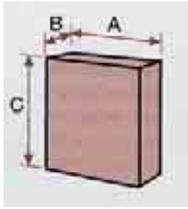


MOD.	Espadas	Pollos	Dimensiones (mm)				Peso Kg.	Kcal/h	Kw EE
			A	B	C	D			
AG-8	8	40/48	1.098	480	1.720	200	193	52.976	
AE-8	8	40/48	1.098	480	1.720	200	183		26,4

Opcional Luz interior
En los de gas: chapa entrequemador en inox sin cargo.

FABRICADOS EN ACERO INOX AISI-304-18/10

ACCESORIOS PARA ASADORES VERTICALES



PORTA -ESPADAS

Capacidad: 12 espadas

MOD.		Dimensiones (mm)		
		A	B	C
PE-12	Para 12 espadas · For 12 spits	1.460	500	1.600

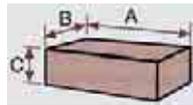


PE-12

BANDEJA DE TROCEO

Bandeja especial para trocear pollos, de gran capacidad. Diseñada también para guardar las espadas. Puede acoplarse a nuestra gama de armarios AR y vitrinas VC.

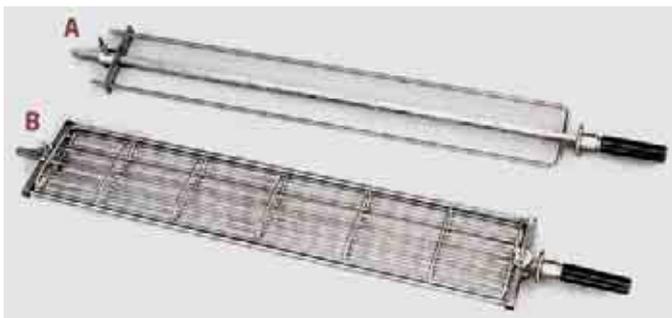
MOD.	A	B	C
BTR	1.098	480	160



BANDEJA DE TROCEO BTR

ESPADAS

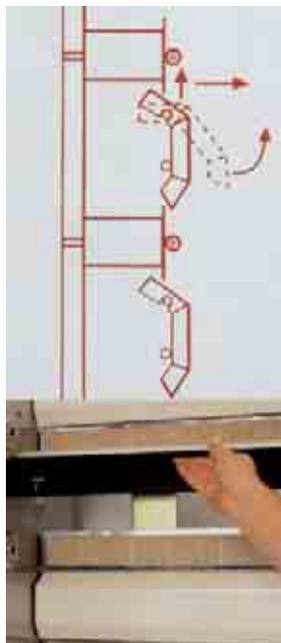
Espadas especiales para cada tipo de asado: patatas, muslos, alas, piezas de carne, cochinitos, cordero, jamón, etc.



MOD.	
050001	Espadas inox sin pinchos
050002	Espadas inox con 6 pinchos
050003 A	Espada de pincho
060120 B	Espada panel o parrilla inox con multiposición
050110	Pincho doble
050107	Pincho sencillo sin tornillo
050116	Tornillo de pincho inox
050112	Mango de espada
050114	Gancho de sacar espadas

ASADORES VERTICALES DE DOBLE ESPADA -11 Y 15

 A gas o eléctricos

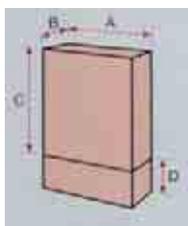


Las chapas entre quemadores son extraíbles para su limpieza. Están especialmente diseñadas para que la grasa gotee siempre sobre la bandeja y nunca sobre los quemadores. Éstos se mantienen limpios, prolongando la vida útil del asador.

Soporte inox incluido.
Diámetro ruedas: 10 cm.



AGD-15



MOD.		Espadas	Pollos	Dimensiones (mm)				Peso Kg.	Kcal/h	Kw EE
				A	B	C	D			
AGD-11		11	55 / 66	1.098	660	1.360	500	204	39.732	
AED-11		11	55 / 66	1.098	660	1.360	500	190		28,8
AGD-15		15	75 / 90	1.098	660	1.720	200	230	52.976	
AED-15		15	75 / 90	1.098	660	1.720	200	220		38,4

En los de gas: chapa entrequemador en inox sin cargo.

FABRICADOS EN ACERO INOX AISI-304-18/10

ASADORES VERTICALES DE DOBLE ESPADA -11 Y 15

 A gas o eléctricos



AGD-11

Los modelos de doble espada disponen de iluminación interior

Soporte con ruedas incluido. Color crema. Diámetro ruedas: 10 cm.



Bandeja de gran capacidad (870 x 295 x 50 mm.) Especial para asado de patatas, guarniciones, etc.



Las resistencias son de máxima calidad, acopladas sin pinzamiento para permitir su dilatación en todos los sentidos.



Vista parcial de la transmisión. Piñones de acero, fácil tensado y mínimo mantenimiento.



Sin regulación de aire primario, aprovechamiento energético máximo, ecológico. Asado completamente uniforme.

Todos los asadores CE de funcionamiento a gas cumplen las exigencias esenciales de la directiva 90/396/CEE, según homologación número CE99AR263. Los asadores a gas y electricidad cumplen la directiva 89/392 CEE, según certificación ICICT ref. B.B.RE 1629/95

FABRICADOS EN ACERO INOX AISI-304-18/10

COCINA SEMI-INDUSTRIAL FABRICADA EN ACERO INOX-HORNO Y GRILL A GAS

MODELO	DIMENS. HORNO	DIMENS. COCINA
	LARGOxFONDOxALTO	LARGOxFONDOxALTO
TEC-3562	660x420x345	800x500x850

CARACTERISTICAS GENERALES:

- 4 Fuegos gas.1 Fuego paellero. Horno Gas con válvula de seguridad.
- Termostato. Grill a gas. Asador eléctrico.
- Encendido electrónico de los quemadores de la encimera y del horno.
- Fabricación en Acero Inoxidable.
- Tapa puerta horno en cristal atemperado.
- Quemadores multigas a llama pilotada con aro y esparcellamas en cobre y tapa esmaltada.
- Cuentaminutos. Amplio horno de 80 litros.
- Luz piloto de señalización de los componentes eléctricos
- Paneles autolimpiables. Patas regulables.



TEC-3562

COCINA SEMI-INDUSTRIAL FABRICADA EN ACERO INOX-HORNO Y GRILL A GAS - COMPARTIMENTO BOMBONAS

MODELO	DIMENS. HORNO	DIMENS. COCINA
	LARGOxFONDOxALTO	LARGOxFONDOxALTO
TEC-8262	450x490x345	900x600x850

CARACTERISTICAS GENERALES:

- 4 Fuegos gas.1 Fuego paellero. Horno Gas con válvula de seguridad.
- Termostato. Grill a gas. Asador eléctrico.
- Encendido electrónico de los quemadores de la encimera y del horno.
- Fabricación en Acero Inoxidable.
- Tapa puerta horno y puerta compartimento bombonas en cristal atemperado. Amplio horno de 62 litros.
- Quemadores multigas a llama pilotada con aro y esparcellamas en cobre y tapa esmaltada.
- Cuentaminutos. Compartimento para bombonas de 15 Kg.
- Luz piloto de señalización de los componentes eléctricos
- Paneles autolimpiables. Patas regulables.



TEC-8262

COCINA -SEMI-INDUSTRIAL FABRICADA EN ACERO INOX-HORNO Y GRILL A GAS

MODELO	DIMENSIONES HORNO	DIMENSIONES COCINA
	LARGOxFONDOxALTO	LARGOxFONDOxALTO
TEC-8962	750x490x345	900x600x850

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- 4 Fuegos gas. 1 Fuego paellero
- Horno Gas **con válvula de seguridad.**
- Termostato. Grill a gas. Asador eléctrico.
- Encendido electrónico de los quemadores de la encimera y del horno
- Frabricación en Acero Inoxidable.
- Tapa puerta horno en cristal atemperado
- Quemadores multigas a llama pilotada con aro y esparcellamas en cobre y tapa esmaltada.
- Cuentaminutos. Amplio horno de 121 litros.
- Luz piloto de señalización de los componentes eléctricos.
- Paneles autolimpiables. Patas regulables.



TEC-8962

INTERIOR HORNO TEC-8962



COCINAS INDUSTRIALES



ACERO INOX

4 quemadores a gas+
1 fuego gigante
Todos los quemadores con válvula seguridad

Horno Gas
Grill Eléctrico

Gran Horno Valvulado

MODELO
D 902 XS

Medidas
90 x 60 x 85

Butano

Horno equipado con:

- Válvulas seguridad
- Encendido electrónico
- Luz horno
- Termostato regulable
- Reloj avisador

NUEVA COCINA GRAN GOURMET GG5



GG5

MODELO	GRAN GOURMET - GG5
DIMENSIONES	90 x 60 x 85
MUEBLE	TOTAL INOX
GRAN HORNO	Maxi Gas con termostato y dispositivo de seguridad
ENCENDIDO	Electrónico de los quemadores y del horno. Magic Flame
PARRILLAS	Hierro fundido- Parrilla y encimera
FUEGOS:-	4 fuegos a gas+ 1 fuego central triple corona a butano

cocinas



serie 900 máxima

A GAS DE ALTA POTENCIA • HIGH POWER



1973 [25] 1998

ISO 9001



COCINAS SERIE 900 MAXIMA

SERIE 900 MAXIMA

   <p>ALTA POTENCIA</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>MODELO</th> <th>MEDIDAS</th> <th>POTENCIA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>G9F4+F61 Cod. 20703800</td> <td>800 x 900 x 900 h 31 1/2" x 35 3/8" x 35 3/8" h</td> <td>kW 26 kcal/h 22.360 Btu/h 88.712</td> </tr> </tbody> </table> <p>COCINA DE 4 FUEGOS CON HORNO INOX A GAS GN 1/1 - 600 x 400 x 4</p>	MODELO	MEDIDAS	POTENCIA	G9F4+F61 Cod. 20703800	800 x 900 x 900 h 31 1/2" x 35 3/8" x 35 3/8" h	kW 26 kcal/h 22.360 Btu/h 88.712		
MODELO	MEDIDAS	POTENCIA							
G9F4+F61 Cod. 20703800	800 x 900 x 900 h 31 1/2" x 35 3/8" x 35 3/8" h	kW 26 kcal/h 22.360 Btu/h 88.712							
   <p>ALTA POTENCIA</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>MODELO</th> <th>MEDIDAS</th> <th>POTENCIA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>G9F6+FG1 Cod. 20705800</td> <td>1200 x 900 x 900 h 47 1/4" x 35 3/8" x 35 3/8" h</td> <td>kW 38 kcal/h 32.680 Btu/h 129.656</td> </tr> </tbody> </table> <p>OPCIONAL: 1P-Nº1-PUERTA</p> <p>COCINA DE 6 FUEGOS A GAS CON HORNO A GAS, INOX. 1/1 GN (600x400mm.) x 4</p>	MODELO	MEDIDAS	POTENCIA	G9F6+FG1 Cod. 20705800	1200 x 900 x 900 h 47 1/4" x 35 3/8" x 35 3/8" h	kW 38 kcal/h 32.680 Btu/h 129.656		
MODELO	MEDIDAS	POTENCIA							
G9F6+FG1 Cod. 20705800	1200 x 900 x 900 h 47 1/4" x 35 3/8" x 35 3/8" h	kW 38 kcal/h 32.680 Btu/h 129.656							
    <p>ALTA POTENCIA</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>MODELO</th> <th>MEDIDAS</th> <th>POTENCIA</th> <th>TENSION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>G9F6+FE1 Cod. 20707000</td> <td>1200 x 900 x 900 h 47 1/4" x 35 3/8" x 35 3/8" h</td> <td>kW 34,5+7,5 kcal/h 29.670 Btu/h 117.714</td> <td>V 400-415-3N</td> </tr> </tbody> </table> <p>OPCIONAL: 1P-Nº1-PUERTA</p> <p>COCINA DE 6 FUEGOS A GAS HORNO ELECTRICO A CONVECCION, INOX. 2/1 GN (530 x 650 mm) x 4</p>	MODELO	MEDIDAS	POTENCIA	TENSION	G9F6+FE1 Cod. 20707000	1200 x 900 x 900 h 47 1/4" x 35 3/8" x 35 3/8" h	kW 34,5+7,5 kcal/h 29.670 Btu/h 117.714	V 400-415-3N
MODELO	MEDIDAS	POTENCIA	TENSION						
G9F6+FE1 Cod. 20707000	1200 x 900 x 900 h 47 1/4" x 35 3/8" x 35 3/8" h	kW 34,5+7,5 kcal/h 29.670 Btu/h 117.714	V 400-415-3N						
   <p>ALTA POTENCIA</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>MODELO</th> <th>MEDIDAS</th> <th>POTENCIA</th> <th>TENSION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>G9F8+2FG Cod. 20715800</td> <td>1600 x 900 x 900 h 63 x 35 3/8" x 35 3/8" h</td> <td>kW 52 kcal/h 43.860 Btu/h 174.012</td> <td>V 230-240</td> </tr> </tbody> </table> <p>OPCIONAL: Plancha lisa 390 x 390 para 1 fuego Plancha estriada 390 x 390 para 1 fuego</p> <p>COCINA DE 8 FUEGOS A GAS 2 HORNOS A GAS INOX. 1/1 GN 600x400 mm x 4</p>	MODELO	MEDIDAS	POTENCIA	TENSION	G9F8+2FG Cod. 20715800	1600 x 900 x 900 h 63 x 35 3/8" x 35 3/8" h	kW 52 kcal/h 43.860 Btu/h 174.012	V 230-240
MODELO	MEDIDAS	POTENCIA	TENSION						
G9F8+2FG Cod. 20715800	1600 x 900 x 900 h 63 x 35 3/8" x 35 3/8" h	kW 52 kcal/h 43.860 Btu/h 174.012	V 230-240						
    <p>ALTA POTENCIA</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>MODELO</th> <th>MEDIDAS</th> <th>POTENCIA</th> <th>TENSION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>G9F8+2FE Cod. 20717000</td> <td>1600 x 900 x 900 h 63 x 35 3/8" x 35 3/8" h</td> <td>kW 44+15 kcal/h 37.840 Btu/h 150.128</td> <td>V 400-415-3N</td> </tr> </tbody> </table> <p>OPCIONAL: Plancha lisa 390 x 390 para 1 fuego Plancha estriada 390 x 390 para 1 fuego</p> <p>COCINA DE 8 FUEGOS A GAS 2 HORNOS ELECTRICOS A CONVECCION, INOX. 2/1 GN 530x650 mm x 4</p>	MODELO	MEDIDAS	POTENCIA	TENSION	G9F8+2FE Cod. 20717000	1600 x 900 x 900 h 63 x 35 3/8" x 35 3/8" h	kW 44+15 kcal/h 37.840 Btu/h 150.128	V 400-415-3N
MODELO	MEDIDAS	POTENCIA	TENSION						
G9F8+2FE Cod. 20717000	1600 x 900 x 900 h 63 x 35 3/8" x 35 3/8" h	kW 44+15 kcal/h 37.840 Btu/h 150.128	V 400-415-3N						

cocinas

SERIE SNAK - INDUSTRIAL CON HORNO



COCINAS INDUSTRIALES CON HORNO - SERIE SNACK

MODELO	LARGOxFONDOxALTO	PRESTACIONES
C-200	900x540x850	2 FUEGOS 1 HORNO

CON NORMAS HOMOLOGACION CE

MEDIDAS HORNO 700x400x320

PESO: 111 Kg.

EXTERIOR INOX 18/8

SERVICIO APROXIMADO:

-30 plazas a la carta. - 50 plazas en régimen comunidad.



C-200

MODELO	LARGOxFONDOxALTO	PRESTACIONES
C-300	1350x540x850	3 FUEGOS 1 HORNO

CON NORMAS HOMOLOGACION CE

MEDIDAS HORNO 700x400x320

PESO: 138 Kg.

EXTERIOR INOX 18/8 - ARMARIO PORTABOMBAS

NOTA: Con Grill aumentan.....

SERVICIO APROXIMADO:

50 plazas a la carta. 70 plazas en régimen comunidad.



C-300

“NOTA”

A PETICIÓN, LOS FUEGOS DE TODAS LAS COCINAS O ENCIMERAS PUEDEN SER INTERCAMBIADOS POR PLACAS DE ASADO LISAS

COCINAS INDUSTRIALES SIN HORNO - SERIE SNACK

MODELO	LARGOxFONDOxALTO	PRESTACIONES
--------	------------------	--------------

C-200 S 900x540x850 2 FUEGOS

CON NORMAS HOMOLOGACION CE

2 ESTANTES DE 840x440

PESO: 63 Kg.

2 FUEGOS

C-300 S 1350x540x850 3 FUEGOS

2 ESTANTES DE 730x440

PESO: 98 Kg.

1 ARMARIO PORTABOMBAS

3 FUEGOS

C-400 S 900x900x850 4 FUEGOS

CON NORMAS HOMOLOGACION CE

MEDIDAS ESTANTES 850x800 - PESO: 135 Kg.

2 ESTANTES



C-300 S

COCINAS INDUSTRIALES MODULARES - SERIE 750 MURALES CON HORNO

MODELO LARGOxFONDOxALTO PRESTACIONES

C-740/A 800x750x850 4 FUEGOS
1 HORNO

CON NORMAS HOMOLOGADAS DE LA CE
MEDIDAS HORNO 700x400x320 - GN 1/1

PESO: 135 Kg.

EXTERIOR ACERO INOX 18/8

CONSUMO: GN/2,25 m³/h.

GLP/1,85 Kg/h.



C-740/A



C-760/A

MODELO LARGOxFONDOxALTO PRESTACIONES

C-760/A 1200x750x850 6 FUEGOS
1 HORNO

CON NORMAS HOMOLOGADAS DE LA CE
MEDIDAS HORNO 700x400x320 - GN 1/1

PESO: 180 Kg.

EXTERIOR ACERO INOX 18/8

1 ARMARIO PORTABOMBAS

CONSUMO: GN/3,09 m³/h.

GLP/2,55 Kg/h.



C-781

MODELO LARGOxFONDOxALTO PRESTACIONES

C-781 1600x750x850 8 FUEGOS
1 HORNO

CON NORMAS HOMOLOGADAS DE LA CE
HORNO - GN 2/1

PESO: 240 Kg.

EXTERIOR ACERO INOX 18/8

CONSUMO: GN/4,78 m³/h.

GLP/3,95 Kg/h.

NOTA: EL MODELO C-782 CON 2 HORNOS DE GN 1/1



C-782-2 Hornos

MODELO LARGOxFONDOxALTO PRESTACIONES

C-7100 2000x750x850 10 FUEGOS
2 HORNOS

CON NORMAS HOMOLOGADAS DE LA CE
2 HORNOS - GN 2/1

PESO: 380 Kg.

EXTERIOR ACERO INOX 18/8

CONSUMO: GN/6,55 m³/h.

GLP/5,40 Kg/h.



C-7100

“NOTA”

A PETICIÓN, LOS FUEGOS DE TODAS LAS COCINAS O ENCIMERAS PUEDEN SER INTERCAMBIADOS POR PLACAS DE ASADO LISAS

COCINAS INDUSTRIALES MODULARES - SERIE 900 MURALES CON HORNO

MODELO	LARGOxFONDOxALTO	PRESTACIONES
C-400/A	900x900x850	4 FUEGOS 1 HORNO

CON NORMAS HOMOLOGADAS DE LA CE
MEDIDAS HORNO 700x400x320

PESO: 143 Kg.

EXTERIOR ACERO INOX 18/8

SERVICIO APROXIMADO:

- 80 plazas a la carta. - 120 plazas en régimen comunidad.



C-400/A



C-600/A

MODELO	LARGOxFONDOxALTO	PRESTACIONES
C-600/A	1350x900x850	6 FUEGOS 1 HORNO

CON NORMAS HOMOLOGADAS DE LA CE
MEDIDAS HORNO 700x400x320

PESO: 195 Kg.

EXTERIOR ACERO INOX 18/8

1 ARMARIO PORTABOMBAS

SERVICIO APROXIMADO:

- 100 plazas a la carta. - 140 plazas en régimen comunidad.

NOTA: EL MODELO C-602-2 HORNOS



C-602-2 HORNOS

MODELO	LARGOxFONDOxALTO	PRESTACIONES
C-801	1800x900x850	8 FUEGOS 1 HORNO

CON NORMAS HOMOLOGADAS DE LA CE
MEDIDAS HORNO 700x700x320

PESO: 259 Kg.

EXTERIOR ACERO INOX 18/8

SERVICIO APROXIMADO:

160 plazas a la carta. - 240 plazas en régimen comunidad.

NOTA: EL MODELO C-802 CON 2 HORNOS DE 510x700x320



C-801



C-802

MODELO	LARGOxFONDOxALTO	PRESTACIONES
C-1000	2250x900x850	10 FUEGOS 2 HORNOS

CON NORMAS HOMOLOGADAS DE LA CE
MEDIDAS HORNO 700x700x320

PESO: 393 Kg.

EXTERIOR ACERO INOX 18/8

SERVICIO APROXIMADO:

- 200 plazas a la carta. - 300 plazas en régimen comunidad.



C-1000

“NOTA”

A PETICIÓN, LOS FUEGOS DE TODAS LAS COCINAS O ENCIMERAS PUEDEN SER INTERCAMBIADOS POR PLACAS DE ASADO LISAS

COCINAS INDUSTRIALES. CENTRALES HORNOS PASANTES (CON PASAMANOS)

MODELO LARGOxFONDOxALTO PRESTACIONES
6FUEGOS
CG-760-C 1415x1050x850 1 HORNO PASANTE
CON NORMAS HOMOLOGACION DE LA CE
MEDIDAS HORNO GN-2/1
PESO: 345 Kg.
EXTERIOR ACERO INOX 18/8



CG-760-C Horno Pasante

MODELO LARGOxFONDOxALTO PRESTACIONES
8FUEGOS
CG-781-C 1575x1255x850 1 HORNO PASANTE
CON NORMAS HOMOLOGACION DE LA CE
MEDIDAS HORNO GN-2/1
PESO: 402 Kg.
EXTERIOR ACERO INOX 18/8



CG-781-C Horno Pasante

MODELO LARGOxFONDOxALTO PRESTACIONES
8FUEGOS
CG-782-C 2065x955x850 2 HORNOS PASANTES
CON NORMAS HOMOLOGACION DE LA CE
MEDIDAS HORNOS 2 DE GN 2/1
PESO: 430 Kg.
EXTERIOR ACERO INOX 18/8



CG-782-C 2 Hornos Pasantes

MODELO LARGOxFONDOxALTO PRESTACIONES
14 FUEGOS
CG-7140-C 2385x1255x850 2 HORNOS PASANTES
CON NORMAS HOMOLOGACION DE LA CE
MEDIDAS HORNOS 2 DE GN-2/1
PESO: 580 Kg.
EXTERIOR ACERO INOX 18/8



CG-7140-C 2 Hornos Pasantes

"OPCIONAL" COLUMNA CON GRIFO DE
AGUA FRIA O CALIENTE PARA MODELO CG-7140-C

"NOTA"

A PETICIÓN, LOS FUEGOS DE TODAS LAS COCINAS O ENCIMERAS PUEDEN SER INTERCAMBIADOS POR PLACAS DE ASADO LISAS

COCINAS MURALES CON HORNO SERIES 750 Y 900



COCINAS CENTRALES HORNOS PASANTES CON PASAMANOS



HORNOS MICROONDAS - 17 LITROS CON Y SIN GRILL - ORBEGOZO

MODELO	ANCHO-FONDO-ALTO
MI-1701 o SIMILAR	457x293x315
MI-1702-GRILL o SIMILAR	457x293x315
MI-0103-GRILL-PLATA	460x283x317

**NOTA: TASA DE RECICLADO
VER ÚLTIMA PÁGINA DE ESTE
CATÁLOGO.**

CARACTERÍSTICAS MI-1701

- Capacidad: 17 litros.
- Potencia microondas 700 W.
- 6 niveles de potencia
- Temporizador de 30 minutos.
- Programa de descongelación.
- Señal de fin de cocción.
- Peso bruto: 15,2 kg.
- Packing: 1 unidad



MI-1701

CARACTERÍSTICAS MI-1702

- Capacidad: 17 litros.
- Potencia microondas 700 W.
- Potencia Grill: 1.000W
- Grill simultáneo
- 9 niveles de potencia
- Temporizador de 30 minutos.
- Programa de descongelación.
- Señal de fin de cocción.
- Peso bruto: 16,5 kg.
- Packing: 1 unidad



MI-1702

CARACTERÍSTICAS MI-103 SILVER

- Capacidad: 17 litros.
- Potencia microondas 700 W.
- Potencia Grill: 800W.
- Grill de cuarzo.
- Grill simultáneo.
- 5 escalados de potencia para microondas.
- Plato giratorio. Iluminación interior.
- Señal acústica.
- Temporizador de 35 minutos.
- Programa de descongelación.
- Ventanilla grande
- Packing: 1 unidad



MI-0103 SILVER

AVISO: Todos los microondas de esta tarifa pueden sufrir cambios en su denominación sin previo aviso, siendo sustituidos por otros con semejantes característica y prestaciones.

HORNOS MICROONDAS "ORBEGOZO" TOTAL ACERO INOX - EXTERIOR E INTERIOR

NUEVO MODELO TOTAL - INOX- MECANICO / MANUAL COMBINADO MICROONDAS GRILL - 20 LITROS

MODELO	P.V.P.	LARGO-FONDO-ALTO
MIG-2010		495x390x300

CARACTERISTICAS

- Capacidad: 20 L. Dimensión: 520x394x337 mm.
- Peso bruto: 16,5 Kg.
- Potencia del microondas: 800 W.
- Potencia del GRILL: 1.000 W.
- GRILL & GRILL con combinación
- 6 niveles de Potencia.
- Temporizador de 30 min. Señal fin de cocción.
- Programa de descongelación.



MIG-2010-INOX

NUEVO MODELO TOTAL - INOX- DIGITAL COMBINADO MICROONDAS GRILL - 25 LITROS

MODELO	P.V.P.	LARGO-FONDO-ALTO
MIG-2522-SE		510x410x305

CARACTERISTICAS

- Capacidad: 25 L. Dimensión: 572x475x368 mm.
- Peso bruto: 19 Kg.
- Potencia del microondas: 900 W.
- Potencia del GRILL: 1.000 W.
- GRILL & GRILL con combinación
- 8 niveles de Potencia.
- Temporizador DIGITAL de 60 min. Señal fin de cocción.
- 9 menús de cocción automática.
- Programa de descongelación.
- Cierre con mecanismo de seguridad para niños.



MIG-2522-SE

NUEVO MODELO TOTAL - INOX- "CONVECCIÓN" DIGITAL MICROONDAS+CONVECCIÓN+GRILL SIMULTÁNEO - 25 LITROS

MODELO	P.V.P.	LARGO-FONDO-ALTO
MIG-2524-CO		510x410x305

CARACTERISTICAS

- 5 EN 1 MICROONDAS POR CONVECCIÓN.
- Capacidad: 25 L. Dimensión: 580x475x380 mm.
- Peso bruto: 21,5 Kg.
- Potencia del microondas: 900 W.
- Potencia de convección: 1.400 W.
- Potencia del GRILL: 1.200 W.
- 10 posiciones para cocción por convección.
- 4 Posiciones para seleccionar la temperatura de cocción.
- 10 niveles de potencia.
- Temporizador DIGITAL de 95 min.
- 7 menús de cocción automática.
- Cocción rápida.
- Programa de descongelación.
- Cierre con mecanismo de seguridad para niños.
- Señal fin de cocción.



MIG-2524-CO

**NOTA: TASA DE RECICLADO
VER ÚLTIMA PÁGINA DE ESTE
CATÁLOGO.**

HORNOS MICROONDAS "DAEWOO"

"DAEWOO" - "20 LITROS" MECANICOS - MANUALES

MODELO	LARGO-ALTO-FONDO
<u>KOG-6Q17 o similar</u>	<u>462x280x370</u>

CARACTERISTICAS

- PLATO GIRATORIO - MANUAL - 20 LITROS
- 7 Niveles de Potencia seleccionables.
- Función de descongelación para los alimentos salidos del congelador.
- Temporizador de doble velocidad de 35' con apagado automático.
- Potencia 800 W.



KOR-6Q17

**NOTA: TASA DE RECICLADO
VER ÚLTIMA PÁGINA DE ESTE
CATÁLOGO.**

HORNO "DAEWOO" SIMULTANEO CON GRILL COMBINADO "20 LITROS"

MODELO	LARGO-ALTO-FONDO
<u>KOG-3Q17 o similar</u>	<u>495x280x360</u>

CARACTERISTICAS

- PLATO GIRATORIO - MANUAL - 20 LITROS
- Potencia Microondas 800 W.
- Potencia Grill 1050 W.
- Combinado Potencia 1850 W.
- 5 Niveles de Potencia seleccionables para Microondas.
- 1 Nivel de Microondas combinado con Grill.
- Función de descongelación para los alimentos salidos del congelador.
- Función Grill independiente.
- Temporizador de doble velocidad de 35'.



KOR-3Q17

HORNO PROFESIONAL DAEWOO DIGITAL FRONTAL EXTERIOR E INTERIOR EN "ACERO INOX" 20 LITROS - MICROONDAS + GRILL + CONVECCION

MODELO	LARGO-ALTO-FONDO
<u>KOG-624-Q o similar</u>	<u>500x300x370</u>

CARACTERISTICAS

- Microondas/Grill/Convector/Simultáneo.
- Capacidad 20 Litros
- Digital con frontal exterior metálico.
- 5 menus: Ternera, Cerdo, Pollo, Pescado, Verduras
- Temporizador de hasta 60 min. con apagado automático.
- Función económica de calentado.
- Doble sistema de calentado por: Infra-Grill y Neo-Quartz para función especial de pastelería
- Función de precalentado.
- Dial de selección para peso y tiempo.
- Cierre de seguridad para niños.
- Interior de acero inoxidable.
- Plato interior de porcelana.
- Ventilador de aire.

POTENCIAS

Microondas -	1000 W
Grill - Doble	1.200 W
Convección -	1.250 W



KOG-624-Q

HORNOS MICROONDAS LG - SERIE "WAVEDOM" GRAN CAVIDAD REDONDEADA

MODELO

ANCHO-FONDO-ALTO

CARACTERISTICAS MS-2024-B

MS-2024-B o similar

507x418x285

MH-6024-B o similar-GRILL

507x418x285

CARACTERISTICAS MH-6024-B-GRILL

- Capacidad: 20 litros.
- Microondas 800 W.
- Grill: 1000 W de Cuarzo
- Temporizador 60 minutos.
- 5 Niveles de Potencia.
- Interior redondeado.
- Plato giratorio de cristal. 284 mm. de diámetro.
- Descongelación rápida.

- Capacidad: 20 litros.
- Potencia microondas 800 W.
- Sistema de control Easy-Tronic (fácil manejo)
- Sistema de cocinado Intellrowave Even Heat System (cocción uniforme)
- Plato giratorio de 284 mm. de diámetro.
- Bloqueo niños.
- Interior redondeado.
- 5 niveles de potencia.
- Descongelación rápida.



MS-2024-B

DIGITAL CON GRILL 23 Litros. SIMULTANEO

MODELO

ANCHO-FONDO-ALTO

MG-4384-B o similar

510x418x285

CARACTERISTICAS

- Capacidad: 23 litros.
- Microondas 850 W.
- Grill: 1000 W. de Cuarzo.
- Temporizador 60 minutos.
- 5 Niveles de Potencia.
- Interior redondeado.
- Plato giratorio de cristal. de 320 mm. de diámetro.



Cavidad redondeada



MG-4384-8

**GRAN CAVIDAD REDONDEADA
COLOR BLANCO**

HORNO DIGITAL DE 30 LITROS SIMULTÁNEO CON GRILL COMBINADO Y CONVECCIÓN INTERIOR INOX REDONDEADO

MODELO

LARGO-ALTO-FONDO

MC-7884-N o similar

530x425x325

CARACTERISTICAS

- Capacidad 30 litros
- Potencia: microondas 900 W., grill: 1200 W.
- Convección 2000 W.
- Programas combinados.
- Sistema de control táctil.
- Plato giratorio de 340 mm. de diámetro.
- Pantalla LED.
- Interior redondeado de acero inoxidable.
- Selector automático de peso para cocción (4 categorías) y descongelación (4 categorías).
- Autoasado.
- Descongelación rápida.
- Bloqueo para niños.
- Color blanco

**GRAN
CAPACIDAD**



MC-7884-N



Con la cavidad interior redondeada, estos inconvenientes se resuelven ya que la suciedad no se acumula en las esquinas y su limpieza es más sencilla.

HORNOS MICROONDAS "PROFESIONALES"

NUEVO MODELO TOTAL - INOX - 23 LITROS

MODELO LARGO-ALTO-FONDO
MWO-A2 510x420x305

CARACTERISTICAS

- Potencia Microondas 900 W.
- 5 Niveles de Potencia seleccionables para Microondas.
- Regulador de tiempo hasta 30 minutos.
- Señal acústica.
- Capacidad de 23 Litros.
- Gira plato.
- Luz interior



MWO-A2

NUEVO MODELO TOTAL - INOX - 23 LITROS

MODELO LARGO-ALTO-FONDO
MWO-A2-GRILL 510x420x350

CARACTERISTICAS

- Potencia Microondas 900 W.
- Potencia Grill 1.000 W.
- 5 Niveles de Potencia seleccionables para Microondas.
- Regulador de tiempo hasta 30 minutos.
- Señal acústica.
- Capacidad de 23 Litros.
- Gira plato.
- Luz interior



MWO-A2-GRILL

MICROONDAS GRAN DIGITAL DE APERTURA VERTICAL INOX

MODELO LARGOxALTOxFONDO
MIG-2360-VE 590x375x460

CARACTERISTICA:

- Capacidad: 23 L.
- APERTURA VERTICAL
- Peso bruto: 18,5 kg.
- Dimensión: 590 x 460 x 375 mm.
- Potencia del microondas: 900W.
- Potencia del Grill: 1.000 W.
- GRILL & GRILL Combinación.
- 8 niveles de potencia.
- Temporizador DIGITAL de 60 min.
- Cocción rápida.
- Auto descongelación.
- 8 menús de cocción automática.



MIG-2360-VE-APERTURA VERTICAL

**NOTA: TASA DE RECICLADO
VER ÚLTIMA PÁGINA DE ESTE
CATÁLOGO.**

EL



HORNOS ELECTRICOS - PASTELERÍA Y PANIFICACIÓN - CONVECCIÓN

MODELO **LARGOxFONDOxALTO**
HC-640-INOX 590x540x560

CARACTERISTICAS

- Alimentación eléctrica 220 V 50 Hz
- Regulación termostato 50+300°C
- Regulación temporizador 0+120
- Dotación 4 bandejas aluminio 430x340 mm
- Una resistencia circular horno 2500 W
- Acabado Interior en chapa esmaltada
- Acabado exterior en acero inox.
- Medidas interiores cámara L450xP330xH370
- Lámpara interna
- Puerta horno doble cristal
- Peso total 34 Kg.



HC-640-4 BANDEJAS

HORNO A CONVECCIÓN ELÉCTRICO CON GRILL MODELO MULTIFUNCIÓN INOX

EL



MODELO **LARGOxFONDOxALTO**
HC-748 Multifunción 680x540x480

CARACTERISTICAS

- Alimentación eléctrica 220 V - 50 Hz
- Dotación 4 bandejas de aluminio 430x340 mm.
 - Dimensiones cámara L450xP380xH370
 - Peso Total 35 Kg.
 - Puerta Horno doble cristal
 - Luz interior
 - Acabado externo acero inox. Interno chapa esmaltada
 - Regulación temporizador 0-120
 - Regulación termostato 50+300°C
 - Resistencia de horno circular 2500 W
 - Resistencia GRILL 1500 W
 - Resistencia superior 800 W
 - Resistencia interior 1400 W

} Simultáneo
 ↓



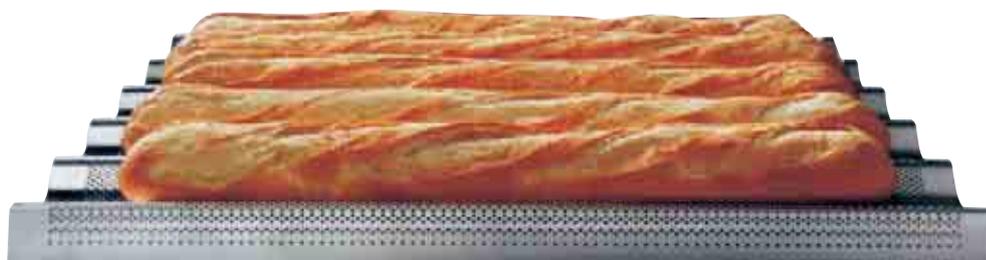
HC-748-4 BANDEJAS

- Con funcionamiento simultáneo de todas las resistencias.
- Potencia total 6200 W.

HORNOS PROFESIONALES



- PANIFICACIÓN -



The "Seal of Control"
applied on Garbin Ovens

- PASTERÍA -



Siglo di garanzia
dei forni Garbin

HORNOS PASTERÍA Y PANIFICACIÓN

ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN - INOX - MULTIFUNCIÓN



43 MX UMI - 4 BANDEJAS 433x333

MODELO		43DX 43DX-UMI 2-MOTORES	43MX 43MX-UMI MULTIFUNCIÓN
POTENCIA	WATT	1300+1300 WATT	3200 WATT
ALIMENTACIÓN	VOLT.	230-50/60 Hz	230-50/60 Hz
DIMENSIONES	MM	595x610x575	595x610x575
PESO NETO	KG	35	35
DOTACION		4 BANDEJAS INOX DE 433x333	4 BANDEJAS INOX DE 433x333

MODELO	ESPECIFICACIONES
43-DX	2 MOTORES
43-DX-UMI	2 MOTORES-HUMIDIF-MANUAL
43-MX	MULTIFUNCIÓN
43-MX-UMI	MULTIFUNCIÓN-HUMIDIF-MANUAL
OPCIONAL	FERMENTADORA-inox-83-LI 1500 W 9 BANDEJAS DE 433x333 mm. BANDEJA PLANA ALUMINIO 433x333 mm.



43 DX
4 BANDEJAS 433x333

HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN - INOX

600x400 PASTELERÍA-PANIFICACIÓN



44 PX UMI - 4 BANDEJAS 600x400

MODELO		36 PX-UMI	44 PX-UMI
POTENCIA	WATT	4000 WATT	3300+3300 = 6600 WATT
ALIMENTACIÓN	VOLT.	230-400/3N	230-400/3N
DIMENSIONES	MM	860x780x550-H	860x780x630-H
PESO NETO	KG	40	60
DOTACION		3 BANDEJAS PLANAS DE 600x400 1 MOTOR CON INVERSIÓN DE MARCHA	4 BANDEJAS PLANAS DE 600x400 2 MOTORES CON INVERSIÓN DE MARCHA

MODELO	ESPECIFICACIONES
36-PX-UMI	CON HUMIFICADOR-MANUAL
44-PX-UMI	CON HUMIFICADOR-2 MANUALES
OPCIONAL	FERMENTADORA-84-LI 9 BANDEJAS DE 600x400 mm. MEDIDAS 860x600x915-H - 1500W
	FERMENTADORA-94-LI 1500 W 12 BANDEJAS DE 600x400 mm ó 1/1 GN 896x680x686-H - 1500W
	BANDEJA 600x400 ALUMINIO LISA
	BANDEJA 600x400 ALUMINIO ONDULADA



36 PX UMI

3 BANDEJAS 600x400

HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN - INOX

600x400 PASTELERÍA-PANIFICACIÓN



104 PX VAPOR - 10 BANDEJAS 600x400

MODELO		104 PX-VAPOR	64 PX-VAPOR
POTENCIA	WATT	12.000 WATT	8000 WATT
ALIMENTACIÓN	VOLT.	400/3N	400/3N
DIMENSIONES	MM	920x760x1120-H	920x760x800-H
PESO NETO	KG	120	80
DOTACION	4 BANDEJAS PLANAS DE 600x400 EN AMBOS MODELOS		
		3 MOTORES	2 MOTORES

MODELO	ESPECIFICACIONES
64-PX-VAPOR	HUMIFICADORES-2-CON REGULADOR VAPOR MANUAL
104-PX-VAPOR	HUMIFICADORES-3-CON REGULADOR VAPOR MANUAL
OPCIONAL	FERMENTADORA-94-LI
	9 BANDEJAS DE 600x400 mm.
	MEDIDAS 896x680x686-H - 1500W
	BANDEJA 600x400 ALUMINIO LISA
	BANDEJA 600x400 ALUMINIO ONDULADA



64 PX VAPOR
6 BANDEJAS 600x400

HORNOS PROFESIONALES



- GASTRONOMÍA -



HORNOS A CONVECCIÓN ELECTRICOS “GASTRONOMÍA” TOTAL INOX EXTERIOR E INTERIOR “GARBIN”



23 MX UMI - 4 BANDEJAS 2/3 GN



31 GX UMI - 3 BANDEJAS 1/1 GN

MODELO	23-MX-UMI	31-GX-UMI
POTENCIA WATT	3200 WATT	4000 WATT
ALIMENTACIÓN VOLT.	230-400/3N	230-400/3N
DIMENSIONES MM	555x600x500-H	860x780x550
PESO NETO KG	40	60
DOTACIÓN	HUMIDIFICADOR MANUAL	HUMIDIFICADOR MANUAL
DOTACIÓN	2 BANDEJAS 2/3 GN Y 2 PARILLAS 2/3 GN	1 BANDEJA 1/1 Y 2 PARILLAS 1/1

MODELO	ESPECIFICACIONES
23MX-UMI	MULTIFUNCIÓN
31GX-UMI	MOTOR C/ INVERSIÓN DE MARCHA

HORNOS A CONVECCIÓN ELECTRICOS "GASTRONOMÍA" TOTAL INOX EXTERIOR E INTERIOR "GARBIN"



41 GX UMI - 4 BANDEJAS 1/1 GN



61 GX VAPOR - 6 BANDEJAS 1/1 GN

MODELO-6 BANDEJAS		41-GX-UMI-2	61-GX-UMI-2-VAPOR
POTENCIA	WATT	6600 WATT	8000 WATT
ALIMENTACIÓN	VOLT.	230-400/3N	230-400/3N
DIMENSIONES	MM	860x780x630	920x760x800
PESO NETO	KG	60	80
DOTACIÓN	2 MOTORES CON DOBLE SENTIDO DE MARCHA		
DOTACIÓN	2 BANDEJAS Y 2 PARILLAS 1/1 GN		
DOTACIÓN	HUMIDIF. DOBLE MANUAL	2 HUMIDIF. MANUALES CON REGULADOR DE VAPOR	

MODELO	ESPECIFICACIONES
41GX-UMI-2	6600 WATT
61GX-UMI-2-VAPOR	8000 WATT

HORNOS A CONVECCIÓN ELECTRICOS "GASTRONOMÍA" TOTAL INOX EXTERIOR E INTERIOR "GARBIN"



101 GX VAPOR - 10 BANDEJAS 1/1 GN

MODELO-10 BANDEJAS		101-GX-UMI-3-VAPOR
POTENCIA	WATT	12.000 WATT
ALIMENTACIÓN	VOLT.	400/3N
DIMENSIONES	MM	920x760x1120-H
PESO NETO	KG	120
DOTACIÓN		3 HUMIDIFICADORES CON VAPOR DIRECTO MANUALES-REGULABLES 2 BANDEJAS 1/1 GN Y 2 PARILLAS 1/1 GN 2 MOTOVENTILADORES CON DOBLE SENTIDO DE MARCHA



SOPORTE-SU-44-F

MODELO	ESPECIFICACIONES
101GX-UMI-3 VAPOR-10 BANDEJAS	
OPCIONAL	SOPORTE SU-44-F
	MEDIDAS 860x860x880 H

BANDEJAS Y PARRILLAS PARA HORNO GARBIN



1/1 GN h40



600x400 mm



433x333 mm



600x400 mm

BANDEJAS Y REJILLAS



600x400 mm - ONDULADA



433x333 mm



600 x 400 mm



1/1 GN

HORNOS CONVECCIÓN A GAS - INOX GARBIN - PASTERÍA O GASTRONOMÍA

MODELO ANCHOxFONDOxALTO

46-FGX-UMI-VAPOR 860x925x700

OPCIONAL

- BANDEJAS PARA PASTERIA UNIDAD
- PARRILLA GASTRONORM UNIDAD

CARACTERÍSTICAS:

- Construcción Inox.
- 4 bandejas 600x400-o-4-GN-1/1
- Con Humificador manual.
- Potencia: 8000 Kcal/h.
- Sistema dispuesto para facilitar el cambio de los soportes de las bandejas según las necesidades. Pastelería o gastronomía.
- Motor con inversión de marcha.

NOTA

EL MODELO 44FGX-UMI PARA GASTRONOMIA
LLEVA 4 BANDEJAS 600x400



44-FGX UMI - 4 BANDEJAS 600x400
o 1/1 GN

HORNOS CONVECCIÓN A GAS - INOX

GARBIN - PASTELERIA O GASTRONOMIA



**6 BANDEJAS O PARRILLAS - 2 MOTORES
DE DOBLE SENTIDO DE MARCHA**

MODELO ANCHOxFONDOxALTO
64-FGX-UMI-2-VAPOR 900x720x630

CARACTERÍSTICAS:

- Construcción Total Inox.
- 6 bandejas - 600x400 o 6 parrillas 1/1 GN
- Con humidificador doble manual con regulador de vapor
- Potencia: 14000 WATT

NOTA

EL MODELO 64FGX-UMI PARA GASTRONOMÍA Y PASTELERÍA LLEVA EN DOTACIÓN PARA LOS MODELOS PASTELERÍA 4 BANDEJAS de 600x400 ó PARA GASTRONOMÍA 4 PARRILLAS 1/1 GN



64-FGX-UMI2 VAPOR
6 BANDEJAS 600x400 ó 1/1 GN

10 BANDEJAS O PARRILLAS
3 MOTORES DE DOBLE SENTIDO DE MARCHA



MODELO ANCHOxFONDOxALTO
104-FGX-UMI-3-VAPOR 925x880x1450

OPCIONAL

- BANDEJAS PARA PASTELERIA UNIDAD
- PARRILLA GASTRONORM 1/1 UNIDAD

CARACTERÍSTICAS:

- Construcción Inox.
- 10 bandejas 600x400 o 10 parrillas 1/1 GN
- Con Humificador-TRIPLE MANUAL con regulador de vapor
- Potencia: 19.000 WATT
- Sistema dispuesto para facilitar el cambio de los soportes de las bandejas según las necesidades, para pastelería o Gastronomía.

NOTA

EL MODELO 104FGX-UMI PARA GASTRONOMIA LLEVA 4 PARRILLAS GN 1/1 EN DOTACIÓN PARA PASTELERÍA 4 BANDEJAS DE 600x400



104-FGX-UMI3 VAPOR
10 BANDEJAS 600x400 ó 1/1 GN

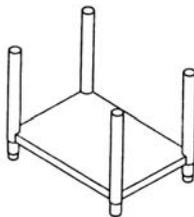
HORNOS MIXTOS - CONVECCIÓN + VAPOR

ELECTRICOS - BANDEJAS - 4 x GN 2/3

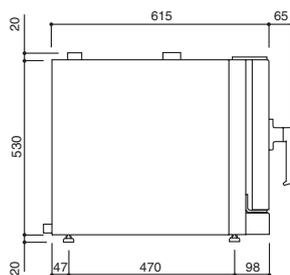
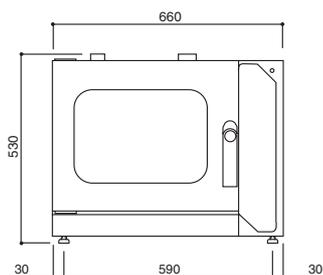


NKE-234
NKE-234-S

SOPORTE - SP-234



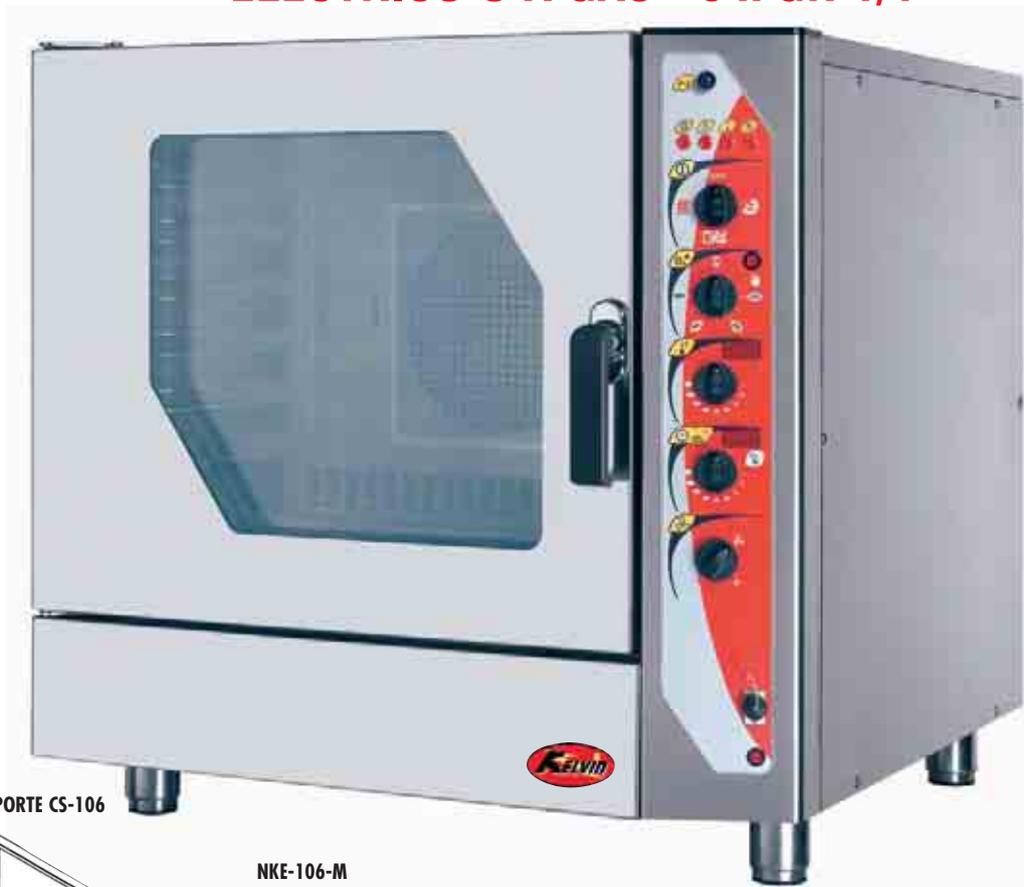
MODELO	CARACTERÍSTICAS COMUNES NKE 234 S y NKE-234	
POTENCIA	WATT	4100 WATT
ALIMENTACIÓN	VOLT.	400 V 3N
POTENCIA CAMARA	kW	CALENTAMIENTO 3,9 kW
DIMENSIONES	MM	660x615x630-H
BANDEJAS		4 - 2/3 GN
DOTACIÓN	SONDA AL CORAZÓN SÓLO MODELO NKE-234-S CONTROL ELECTRÓNICO DE LA TEMPERATURA CÁMARA HUMIDIFICADOR AUTOMÁTICO Y MANUAL ILUMINACIÓN INTERNA ESTRUCTURA PORTABANDEJAS EXTRAIBLES PUERTA DE CRISTAL DOBLE CON CAMARA DE AIRE	



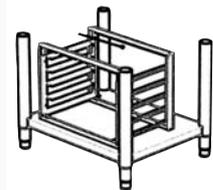
MODELO	ESPECIFICACIONES
NKE-234	ELÉCTRICO
NKE-234-S	ELÉCTRICO SONDA
SP-234	SOPORTE HORNO

HORNOS MIXTOS - CONVECCIÓN + VAPOR

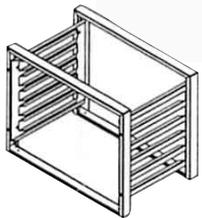
ELÉCTRICO O A GAS - 6 x GN 1/1



DETALLE
SOPORTE
CON CESTO

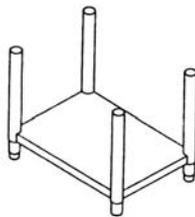


CESTO SOPORTE CS-106



NKE-106-M
NKG-106-M

SOPORTE - SP-106



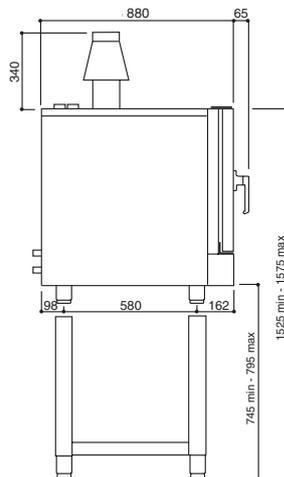
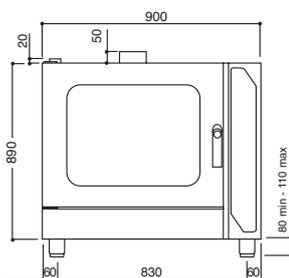
CHIMENEA
CORTAVIENTO



NKG-106-M-GAS

MODELO		NKG106-M-GAS	NKE106-M-ELECTRICO
POTENCIA	WATT	300 WATT	9300 WATT
ALIMENTACIÓN	VOLT.	230V~	400V/3N~
POTENCIA CAMARA	KW	14 kW	9 kW
DIMENSIONES	MM	900x880x890-H	900x880x890-H
BANDEJAS		6 - GN 1/1	6 - GN 1/1
DOTACION		CONTROL ELECTRÓNICO DE LA TEMPERATURA CÁMARA HUMIDIFICADOR AUTOMÁTICO Y MANUAL INVERSIÓN DE MARCHA VENTILACIÓN ILUMINACIÓN INTERNA FILTRO DE GRASA ESTRUCTURA PORTABANDEJAS EXTRAIBLE PUERTA DE CRISTAL DOBLE CON CÁMARA DE AIRE	

NKE-106-M-ELECTRICO



MODELO	ESPECIFICACIONES
NKE-106-M	<u>HORNO MECANICO ELECTRICO</u>
NKG-106-M	<u>HORNO MECANICO GAS</u>
SP-106	<u>SOPORTE HORNO</u>
CHV-106	<u>CHIMENEA CORTAVIENTO</u>
CS-106	<u>CESTO SOPORTE</u>
CHIMENEA	<u>PARA INSTALACION SIN CAMPANA-OBLIGATORIA</u>

LOS HORNOS KELVIN VERSIÓN AUTOMÁTICA CON Sonda AL CORAZÓN + 10%

HORNOS MIXTOS - CONVECCIÓN + VAPOR

ELECTRICO O A GAS - 10 x GN 1/1



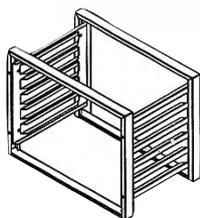
DETALLE
SOPORTE
CON CESTO



NKE-110-M
NKG-110-M

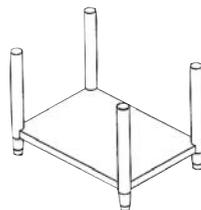


CESTO SOPORTE CS-110M

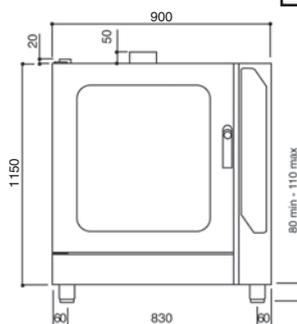
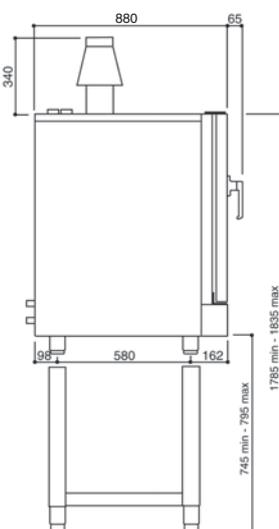


NKG-110-M-GAS

SOPORTE - SP-110



NKE-110-M-ELECTRICO



MODELO		NKG110-M-GAS	NKE110-M-ELECTRICO
POTENCIA	WATT	500 WATT	15.300 WATT
ALIMENTACIÓN	VOLT.	230V~	400V/3N~
POTENCIA CAMARA	kW CALENTAMIENTO	21 kW	15 kW
DIMENSIONES	MM	900x880x1150-H	900x880x1150-H
BANDEJAS		10 - 1/1 GN	10 - 1/1 GN
DOTACION		CONTROL ELECTRONICO DE LA TEMPERATURA CAMARA HUMIDIFICADOR AUTOMATICO Y MANUAL INVERSION DE MARCHA VENTILACION ILUMINACION INTERNA FILTRO DE GRASA ESTRUCTURA PORTABANDEJAS EXTRAIBLE PUERTA DE CRISTAL DOBLE CON CAMARA DE AIRE	

MODELO	ESPECIFICACIONES
<u>NKE110-M</u>	<u>HORNO MECANICO ELECTRICO</u>
<u>NKG110-M</u>	<u>HORNO MECANICO GAS</u>
<u>SP-110</u>	<u>SOPORTE HORNO</u>
<u>CHV-110</u>	<u>CHIMENEA CORTAVIENTO</u>
<u>CS-110</u>	<u>CESTO SOPORTE</u>
<u>CHIMENEA</u>	<u>PARA INSTALACION SIN CAMPANA-OBLIGATORIA</u>

LOS HORNOS KELVIN VERSIÓN AUTOMÁTICA CON SONDA AL CORAZÓN + 10%

HORNOS MIXTOS - CONVECCIÓN + VAPOR

ELECTRICO O A GAS - 10 x GN 2/1 - 20 x GN 1/1



DETALLE
SOPORTE
CON CESTO

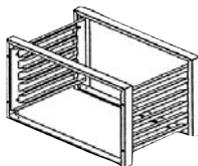
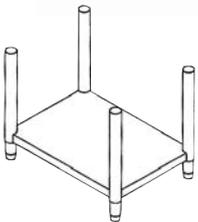


NKE-210-M
NKG-210-M

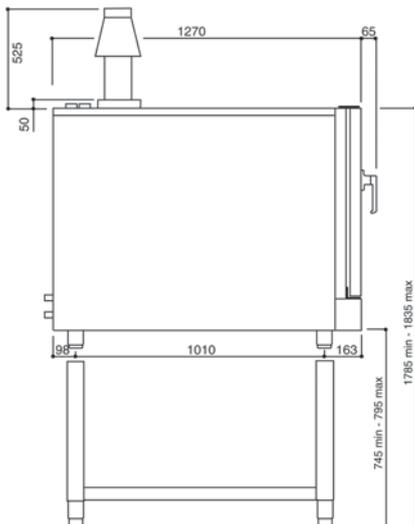


SOPORTE HORNO SP-210-M

CESTO HORNO CS-210-M

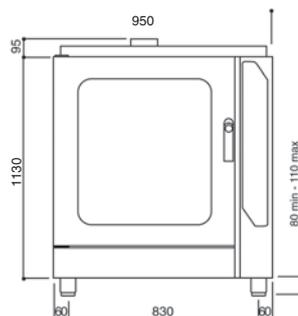


NKG-210-M-GAS



MODELO		NKG-210-M-GAS	NKE-210-M-ELECTRICO
POTENCIA	WATT	1000 WATT	22.000 WATT
ALIMENTACIÓN	VOLT.	230V~	400V/3N~
POTENCIA CAMARA	KW CALENTAMIENTO	29 kW	21 kW
DIMENSIONES	MM	950x1270x1130-H	950x1270x1130-H
BANDEJAS		10 - 2/1 GN	20 - 1/1 GN
DOTACION	CONTROL ELECTRONICO DE LA TEMPERATURA CAMARA HUMIDIFICADOR AUTOMATICO Y MANUAL INVERSION DE MARCHA VENTILACION ILUMINACION INTERNA FILTRO DE GRASA ESTRUCTURA PORTABANDEJAS EXTRAIBLE PUERTA DE CRISTAL DOBLE CON CAMARA DE AIRE		

NKE-210-M-ELECTRICO



MODELO	ESPECIFICACIONES
NKE210-M	HORNO MECANICO ELECTRICO
NKG210-M	HORNO MECANICO GAS
SP-210	SOPORTE HORNO
CHV-210	CHIMENEA CORTAVIENTO
CS-210	CESTO SOPORTE
OPCIONAL	CHIMENEA PARA INSTALACION SIN CAMPANA OBLIGATORIA

LOS HORNOS KELVIN VERSIÓN AUTOMÁTICA CON SONDA AL CORAZÓN + 10%

HORNOS ELECTRICOS PARA PIZZERIA - INOX SERIE COMPACT - MECANICOS - MONOCAMARA

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES	MEDIDAS INTERIORES
	LARGO - FONDO -ALTO	LARGO - FONDO -ALTO
M-35/8	54x57x30	35x35x9
M-50/13	69x72x35	50x50x13

CARACTERISTICAS

MODELO	POTENCIA	ALIMENTACION
M-35/8	1980 W	V 230-400 3Ph + neutro
M-50/13	3000 W	V 230-400 3Ph + neutro

- CON EL SISTEMA DE CALENTAMIENTO "ACTIVESTONE" TIENEN UNA ELEVADA FLEXIBILIDAD DE EMPLEO Y RAPIDEZ GRACIAS A LA VELOCIDAD DE COCCION DE LA PIZZA (APROXIMADAMENTE 3 MINUTOS)

- APILABLES SUPERPONIBLES

- TRIFASICOS ADAPTABLES A MONOFASICOS

CARACTERISTICAS GENERALES: Los hornos monocámara compact son en acero inoxidable y superponibles; con los pies regulables a 4 cm, el ladrillo refractario sobre la superficie de cocción con calentamiento "Activestone" (nuestra patente), hélice de enfriamiento, puerta con cristal, cámara con luz. El control de la temperatura es con termostato en los modelos mecánicos (M). Característica muy importante de este producto: cocción de pizza en 3 minutos aproximadamente. Las características tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.



M-35/13 MONOCAMARA

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA - SERIE ENTRI - MECÁNICO - FRONTAL - INOX CUERPO BARNIZADO- BICA- MARA

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES	MEDIDAS INTERIORES
	LARGO - FONDO -ALTO	LARGO - FONDO -ALTO
BABI-2T	92x66x53	62x50x12

CARACTERISTICAS

POTENCIA	Nº PIZZAS	ALIMENTACION
7500 W	4x Ø25 cm. POR PISO	V 230 1Ph. 50 Hz o 400 3 Ph + neutro

- APILABLE SUPERPONIBLE

- TRIFASICOS ADAPTABLES A MONOFASICOS

CARACTERISTICAS GENERALES: Los hornos de la serie ENTRY tienen el frontal en acero inoxidable y el cuerpo en acero barnizado, sólo la superficie de cocción en ladrillo refractario, el aislamiento en lana mineral vaporizada y las resistencias blindadas. Todos tienen la luz interior, la puerta con cristal y el termómetro. Los modelos Baby, Entry4 y Entry6 son trifásicos adaptables a monofásicos. Las características técnicas tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.



BABI-2T BICAMARA

HORNOS ELECTRICOS PARA PIZZERIA - SERIE ENTRI

MODELO	CÁMARAS	ACABADO	DIMENSIONES LARGOxFONDOxALTO
E4-60-A	1	INOX	980x930x420

CARACTERISTICAS

- 1 piso cocción.
 - 4 Pizzas de 30 cm. o 6 de 20 cm.
 - Medidas interiores: 660x660x150.
 - Potencia: 4,5 Kw - 400 V.
 - Peso: 88 Kg.
 - Temperatura de trabajo: 50 a 350 °C.
 - Trifásicos adaptables a monofásicos.
- 2 PIEDRAS REFRACTARIAS DE 66x33 cm.



E4-60-INOX

CARACTERISTICAS GENERALES: Los hornos de la serie ENTRY tienen el frontal en acero inoxidable y el cuerpo en acero barnizado, sólo la superficie de cocción en ladrillo refractorio, el aislamiento en lana mineral vaporizada y las resistencias blindadas. Todos tienen la luz interior, la puerta con cristal y el termómetro. Los modelos Baby, Entry4 y Entry6 son trifásicos adaptables a monofásicos. Las características técnicas tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modifica-

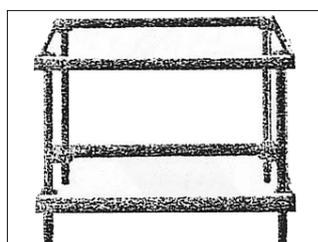
MODELO	CÁMARAS	ACABADO	DIMENSIONES LARGOxFONDOxALTO
E6-60/90-A	1	NOX	980x1220x420

CARACTERISTICAS

- 1 piso cocción.
- 6 Pizzas de 30 cm., 8 de 22 cm. o 12 de 20 cm.
- Medidas interiores: 660x990x150.
- Potencia: 6,8 Kw - 400 V.
- Peso: 115 Kg.
- Temperatura de trabajo: 50 a 350 °C.
- Trifásicos adaptables a monofásicos.



E6-60/90-INOX



MODELO	SOPORTES	
SE 2	Baby 2T/ Baby 3T	93x62x97
SE 4	Entry 4	98x86x96
SE 6	Entry 6	98x110x96
SE 8	Entry 8	98x83x86
SE 12	Entry 12	98x110x86

HORNOS ELECTRICOS PARA PIZZERIA - SERIE ENTRI BICAMARA

MODELO	CÁMARAS	ACABADO	DIMENSIONES LARGOxFONDOxALTO
E8-60-A	2	INOX	980x930x750

CARACTERISTICAS

- 2 pisos cocción 4+4.
- 4 Pizzas de 30 cm. por piso. o 6 de 20cm.
- Medidas interiores: 660x660x150.
- Potencia: 9 Kw - 400 V.
- Peso: 152 Kg.
- Temperatura de trabajo: 50 a 350 °C.
- Trifásicos adaptables a monofásicos.



E8-60-ACERO-INOX

CARACTERISTICAS GENERALES: Los hornos de la serie ENTRY tienen el frontal en acero inoxidable y el cuerpo en acero barnizado, sólo la superficie de cocción en ladrillo refractorio, el aislamiento en lana mineral vaporizada y las resistencias blindadas. Todos tienen la luz interior, la puerta con cristal y el termómetro. Los modelos Baby, Entry4 y Entry6 son trifásicos adaptables a monofásicos. Las características técnicas tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.

MODELO	CÁMARAS	DIMENSIONES ACABADO	LARGOxFONDOxALTO
E12 - 60/90 - A	2	INOX	980x1220x750



**ACERO
E12-60/90-INOX**

CARACTERISTICAS

- 2 pisos cocción. 6+6
- 6 Pizzas de 30 cm. por piso. o 8 de 22cm.
- Medidas interiores: 660x990x150.
- Potencia: 13,6 Kw.
- 400 V.
- Peso: 218 Kg.
- Temperatura de trabajo: 50 a 350 °C.
- Trifásicos adaptables a monofásicos.

HORNO A GAS PARA PIZZERIA - FG

MONOCAMARA



G-6

CARACTERISTICAS GENERALES: Los hornos de gas, monocamara, en acero inox, superponibles a dos niveles, los ladrillos refractarios sobre la superficie de cocción, puerta con doble cristal, luz interior, aislamiento en lana mineral, los hornos a gas con dos quemadores en inox para la suela, dos para el acumulado de calor en la camara y la temperatura diferenciada, un de interincendido para la alimentación de la llama y el encendido de los quemadores. Diseñados para una pizza crocante, con normal subida en temperatura, buenos tiempos de cocción, caída lenta de temperatura, costos de gestión competitivos y, en funcionamiento a régimen, un bajo gasto de energía, estos hornos son fabricados según las normativas vigentes. Los quemadores, de elevada fiabilidad y larga duración, no están en contacto directo con la llama que esta con los ladrillos refractarios. Las características técnicas tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.

APILABLE SUPERPONIBLE 2 HORNOS SIN EMPALME CHIMENEA

MODELO	G4	G6	G9
POTENCIA	13,9 Kw	18 Kw	24,5 Kw
PIZZAS	4 de 30 cm	6 de 30 cm	9 de 30 cm
ABSORCION	11,954 kcal	15,480 kcal	21,070 kcal
DIMENSIONES EXTERIORES	100x84x47 cm	100x114x47 cm	130x114x47 cm
DIMENSIONES INTERIORES	62x62x16 cm	62x92x16 cm	92x92x16 cm
PESO NETO	112 kg	141 kg	179 kg
DOTACION	CONTROL-MECANICO, TIPO DE GAS "ESPECIFICAR" BUTANO O PROPANO		



SOPORTES

MODELO	ESPECIFICACIONES	PIZZAS POR PISO
G-4	HORNO A GAS	4 de Ø 30 cm.
G-6	HORNO A GAS	6 de Ø 30 cm.
G-9	HORNO A GAS	9 de Ø 30 cm.
OPCIONAL	CHIMENEA CORTA VIENTO	
G-4 SOPORTE EN HIERRO GALVANIZADO		
G-6 SOPORTE EN HIERRO GALVANIZADO		
G-9 SOPORTE EN HIERRO GALVANIZADO		

Estos hornos de gas están realizados enteramente en acero, concebidos para cocinar de forma optima las pizzas con más fantasía y los más refinados platos de gastronomía.

HORNO CALIENTA PIZZAS Y TASADAS PIZZA

MODELO
FR-2

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Temperatura de trabajo	°C 180
Alimentación	230V 50 + 60Hz 1Ph
Potencia	kW 2
Potencia inferior	kW 1
Potencia superior	kW 1
Dimensiones externas	cm 73x44x30
Dimensiones internas	cm 45x30x9



El horno FR2 es enteramente en acero inoxidable. Placa de trabajo con bandeja en acero inoxidable. Aislamiento en lana mineral vaporizada. Resistencias blindadas sobre la placa de trabajo, resistencias rápidas a infrarrojos sobre el cielo. Los datos técnicos tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificaciones de producto sin ningún aviso.

HORNOS PIZZA-TUNEL-CONTROL DIGITAL O MÁNUAL. SOBREPONIBLES A DOS NIVELES

MODELOS A CONTROL MECÁNICO

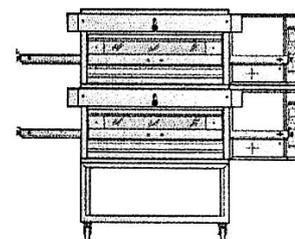
MODELO	POTENCIA		POTENCIA RESISTENCIAS		DIMENSIONES	
	W	INFER. W	SUP. W	CÁMARA lpxh cm	EXTERNAS lpxh cm	
TN 38/45	4.800	3x800	3x800	45x38x7,5	120x66x38	
TN 38/90	9.600	3x800	3x800	90x38x7,5	165x66x38	



CONTROL MANUAL

MODELOS A CONTROL DIGITAL

MODELO	POTENCIA		POTENCIA RESISTENCIAS		DIMENSIONES	
	W	INFER. W	SUP. W	CÁMARA lpxh cm	EXTERNAS lpxh cm	
TN 38/45	4.800	3x800	3x800	45x38x7,5	120x66x38	
TN 38/90	9.600	3x800	3x800	90x38x7,5	165x66x38	



DETALLE
2 CÁMARA SOBREPONIBLES



DIGITAL
CONTROL

Características generales. Los hornos túnel son de acero inoxidable, superponibles a dos niveles y desarrollados para una fácil limpieza. Con la cinta en acero inoxidable y la bandeja recoge migas. Son particularmente indicados para cocer pizzas y toasts, calentar bocadillos y productos semejantes. Con un regulador de velocidad, un indicador luminoso de las resistencias superior e inferior. Las características tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.



Empresa Homologada por la
Dirección General del Patrimonio del Estado

mobiliar@mobiliar.es
www.mobiliar.es
902 365 064



CENTRAL

C/ La Fragua, 5 • Edificio Mobiliar • Pl. "Los Rosales"
Tel.: 916 656 230 • Fax: 916 641 506
28933 Móstoles (Madrid)

DELEGACIÓN

C/ Pere el Ceremonios, 3 • Nave 2 • Pl. "Masía de Espí"
Tel.: 961 534 064 • Fax: 961 537 790
46930 Quart de Poblet (Valencia)

FÁBRICA

Avda. de las Retamas, s/n • Pl. "Monte Boyal"
Tel.: 918 171 744 • Fax: 918 170 952
45950 Casarrubios del Monte (Toledo)