emotion for professional people

modular
hornos

HOREQUIP

modular

el profesional todo terreno

Amplia y completa gama de hornos que facilita el trabajo de los profesionales en cocina exaltando la autenticidad y la fragancia de los alimentos. La amplia gama de hornos Modular, cumple con las exigencias tanto de grandes como de pequeños restaurantes garantizando un alto rendimiento y facilidad de uso.

diseñados pensando en usted

Mandos simples e intuitivos

Panel de control de fácil manejo con regulación de temperatura y tiempo de cocción.

Estructura robusta y fiable

Todos los modelos están fabricados en acero inox con cámara de cocción con ángulos redondeados, puertas con vidrio doble, maneta ergonómica y juntas extraíbles.

Amplia gama

Amplia elección entre hornos de convección eléctricos serie Pratika de 3 a 10 bandejas, disponibles en versión de pastelería y gastronomía y hornos a gas o eléctricos.

Serie Multi que se divide en tres categorías: hornos a convección electromecánicos, hornos mixtos electromecánicos y hornos mixtos programables con panel digital, todos en versiones de 5 y 10 bandejas.

modular
Heating

modular
multi line

Hornos de alto rendimiento y elevadas prestaciones dedicados a la cocción de incluso los platos más complejos.

El Chef podrá divertirse en la cocina eligiendo entre la cocción a convección, a vapor, mixta convección/vapor con humidificador y deshumidificador. Por otra parte, gracias a las rejillas bivalentes se puede optar por utilizar el horno en el modo de pastelería o gastronomía.

modular
Power
Heating
multi line
modular

Panel modelos a convección electromecánicos

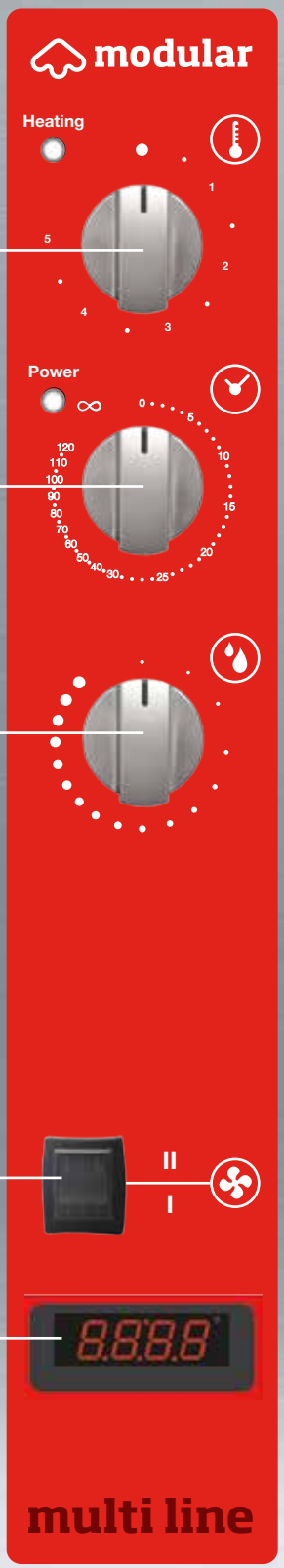
Regulación de temperatura

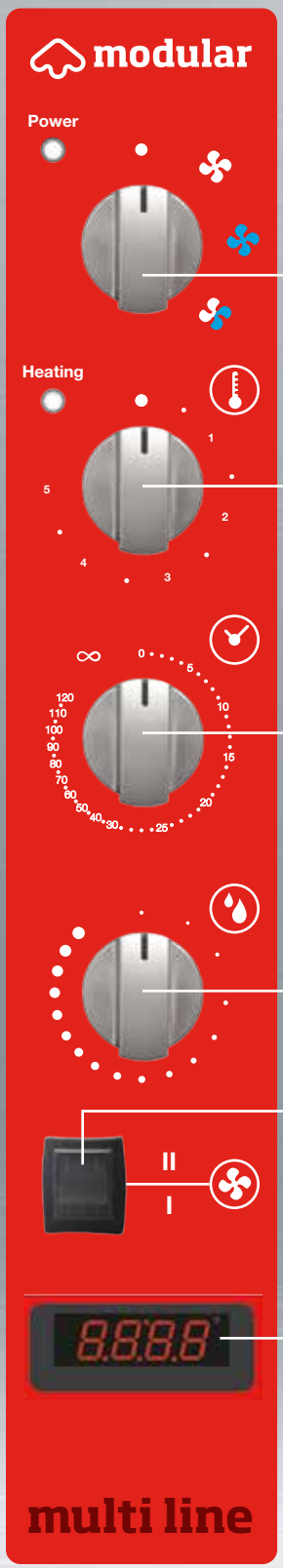
Temporizador de 1 a 120'. Posibilidad de seleccionar infinito (∞) para un funcionamiento continuo

Humidificador automático

Interruptor de ventilador de dos velocidades

Termómetro digital Visualización de la temperatura





Panel modelos mixtos electromecánicos

Selector de modo de cocción:
Convección
Vapor
Mixto

Regulación de temperatura

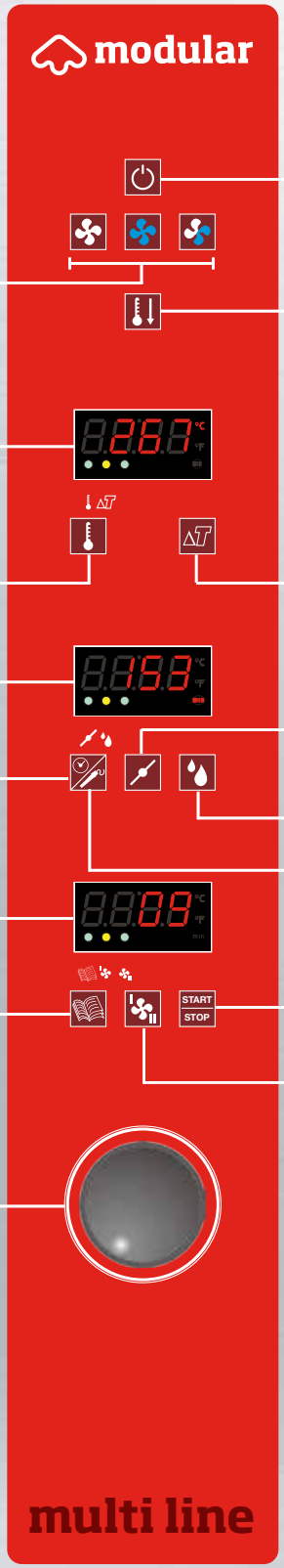
Temporizador de 1 a 120'. Posibilidad de seleccionar infinito (∞) para un funcionamiento continuo

Humidificador automático

Interruptor de ventilador de dos velocidades

Termómetro digital Visualización de la temperatura

Panel modelos mixtos programables



Interruptor on/off

Interruptores modo cocción: convección, vapor, mixto

Interruptor enfriamiento rápido con puerta abierta

Display digital visualización de temperatura en cámara de cocción

Ajuste de la temperatura en cámara de cocción

Ajuste de cocción delta T

Display digital visualización tiempo de cocción, temperatura al corazón y humedad

Interruptor purga del vapor en cámara de cocción

Ajuste del tiempo de cocción

Regulación de humedad

Ajuste de temperatura al corazón (cocción con sonda)

Display digital visualización nº de programa y ciclo de cocción

Programas de cocción

Inicio de cocción

Selección velocidad ventilador

Scroll de ajuste y selección

Multi line

La serie de hornos Multi se subdivide en: hornos a convección electromecánicos, hornos mixtos electromecánicos y hornos electrónicos programables. Todos están disponibles en versión de 5 y 10 bandejas ya sean a gas o eléctricos.

Todos los modelos disponen de

Cámara de cocción con ángulos redondeados para un fácil limpieza.

Cierre de la puerta a la presión y re-abertura a través del desenganche lateral.

Maneta ergonómica en material plástico resistente a altas temperaturas.

Junta de silicona insertada en las paredes de la cámara de cocción que garantiza la máxima estanqueidad de la puerta, evitando caídas de temperatura y fugas de vapor.

Canal recoge líquidos conectada con el desagüe.

Guías laterales bivalente para bandejas GN o EN extraíbles de serie con 74 mm de distancia entre niveles. (Bajo pedido se pueden suministrar las guías laterales con una distancia de 95 mm para uso en pastelería)

Puerta con vidrio doble con cámara de aire garantizando la ventilación del cristal y limitando la temperatura de la superficie externa. El vidrio interno se abre a libro para facilitar las labores de limpieza.

Regulación de temperatura de 50 a 280 °C

Termómetro digital para visualizar la temperatura

Conmutabilidad de 380-415V 3N a 220-240V 3N con 50-60 Hz.

Ventilador con inversión de giro y doble velocidad

Control manual de la ventilación

Iluminación fija en la cámara de cocción

Opcionales bajo pedidos

Sonda al corazón en los modelos programables

Puerta reversible

Filtro de grasas

Todos los hornos Multi están dotados de un sistema de regulación del vapor generado en la cámara de cocción para obtener los resultados deseados.

En los hornos programables se pueden almacenar hasta 99 recetas y programas con 3 etapas de cocción. Además, todos los modelos programables mixtos también están disponibles con el lavado automático.

Convección electromecánicos

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Nº de bandejas	Espacio entre bandejas (mm)	Potencia total a gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Voltaje
	FCG 051	Horno Convección gas, 5 bandejas, pastelería/ gastronomía	91,5x85,8x75,1 h	5	74	9,5	0,4	220-240V 50Hz
	FCE 051	Horno Convección eléctrico, 5 bandejas, pastelería/gastronomía	91,5x81,8x63 h	5	74	-	6,3	380-415V 50-60Hz
	FCG 101	Horno Convección gas, 10 bandejas, pastelería/ gastronomía	91,5x85,8x113,1 h	10	74	19	0,8	220-240V 50Hz
	FCE 101	Horno Convección eléctrico, 10 bandejas, pastelería/gastronomía	91,5x81,8x101 h	10	74	-	12,6	380-415V 50-60Hz

Mixtos electromecánicos

	FDG 051	Horno mixto gas, 5 bandejas, pastelería/ gastronomía	91,5x85,8x75,1 h	5	74	9,5	0,4	220-240V 50Hz
	FDE 051	Horno mixto eléctrico, 5 bandejas, pastelería/ gastronomía	91,5x81,8x63 h	5	74	-	6,3	380-415V 50-60Hz
	FDG 101	Horno mixto gas, 10 bandejas, pastelería/ gastronomía	91,5x85,8x113,1 h	10	74	19	0,4	220-240V 50Hz
	FDE 101	Horno mixto eléctrico, 10 bandejas, pastelería/ gastronomía	91,5x81,8x101 h	10	74	-	12,6	380-415V 50-60Hz

Mixtos programables electromecánicos

	FDG 051 P	Horno programable mixto gas, 5 bandejas, pastelería/gastronomía	91,5x85,8x75,1 h	5	74	9,5	0,4	220-240V 50Hz
	FDG 051 P WA	Horno programable mixto gas, 5 bandejas, pastelería/gastronomía, sistema de lavado automático	91,5x85,8x75,1 h	5	74	9,5	0,4	220-240V 50Hz
	FDE 051 P	Horno programable mixto eléctrico, 5 bandejas, pastelería/gastronomía	91,5x81,8x63 h	5	74	-	6,3	380-415V 50-60Hz
	FDE 051 P WA	Horno programable mixto eléctrico, 5 bandejas, pastelería/gastronomía, sistema de lavado automático	91,5x81,8x63 h	5	74	-	6,3	380-415V 50-60Hz
	FDG 101 P	Horno programable mixto gas, 10 bandejas, pastelería/gastronomía	91,5x85,8x113,1 h	10	74	19	0,8	220-240V 50Hz
	FDG 101 P WA	Horno programable mixto gas, 10 bandejas, pastelería/gastronomía, sistema de lavado automático	91,5x85,8x113,1 h	10	74	19	0,8	220-240V 50Hz
	FDE 101 P	Horno programable mixto eléctrico, 10 bandejas, pastelería/gastronomía	91,5x81,8x101 h	10	74	-	12,6	380-415V 50-60Hz
	FDE 101 P WA	Horno programable mixto eléctrico, 10 bandejas, pastelería/gastronomía, sistema de lavado automático	91,5x81,8x101 h	10	74	-	12,6	380-415V 50-60Hz

Soportes

	SFRM5T	Soporte con estante para hornos de 5 bandejas	81,5x56x84,5 h	-	-	-	-	-
	SFRM10T	Soporte con estante para hornos de 10 bandejas	81,5x56x69,5 h	-	-	-	-	-

Opcional: sonda al corazón e inversión del sentido de apertura de la puerta (bajo pedido)

modular sistema de

lavado automático

modular
multi-K line

Máxima productividad y mínimo consumo.
Con una largura de solo 52 cm, los hornos Multi-K Line se adaptan a cualquier cocina.

Dotados de control digital programable, los hornos trivalentes Convección-Vapor Multi-K Line satisfacen todas las exigencias de cocción.

La puerta reversible y el sistema de lavado automático aumentan la versatilidad y la funcionalidad de estos modelos compactos.

Capacidad de 6 bandejas GN 1/2 con un espacio múltiple entre bandejas (de 30 a 60 mm) que optimizan la distribución de las bandejas en el interior de la cámara de cocción.

Hornos kompakt

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Nº de bandejas	Espacio entre bandejas (mm)	Potencia total eléctrica (kW)	Voltaje
	FDEK 061 P	Horno programable mixto eléctrico, 6 bandejas, gastronomía, puerta con maneta a izquierda	51,7x89x77 h	6	60	7,8	380-415V 50-60Hz
	FDEK 061 P WA	Horno programable mixto eléctrico, 6 bandejas, gastronomía, puerta con maneta a izquierda, sistema de lavado automático	51,7x89x77 h	6	60	7,8	380-415V 50-60Hz
	FDEKR 061 P	Horno programable mixto eléctrico, 6 bandejas, gastronomía, puerta con maneta a derecha	51,7x89x77 h	6	60	7,8	380-415V 50-60Hz
	FDEKR 061 P WA	Horno programable mixto eléctrico, 6 bandejas, gastronomía, puerta con maneta a derecha, sistema de lavado automático	51,7x89x77 h	6	60	7,8	380-415V 50-60Hz

Soportes

	SFAK6T	Soporte	48x65x86 h	-	-	-	-
	SFRK6T	Soporte	48x65x86 h	-	-	-	-

modular

modular
pratika line

Los hornos eléctricos a convección Pratika Line son un instrumento ideal para bares, pequeños restaurantes y tiendas de delicatessen.

Ofrecen la posibilidad de preparar de modo sencillo platos de todo tipo.

Están disponibles en dos versiones, **gastronomía** y **pastelería** con **mandos electromecánicos** o **digitales**.

La gama varía de hornos de 4 bandejas GN2/3 (O 433x333 mm) con puerta abatible, a modelos de 4 a 10 bandejas GN o EN (600x400) con puerta de apertura lateral.

modular

Panel modelos a convección electromecánicos en vertical u horizontal

Regulación de temperatura de 50 a 280°C

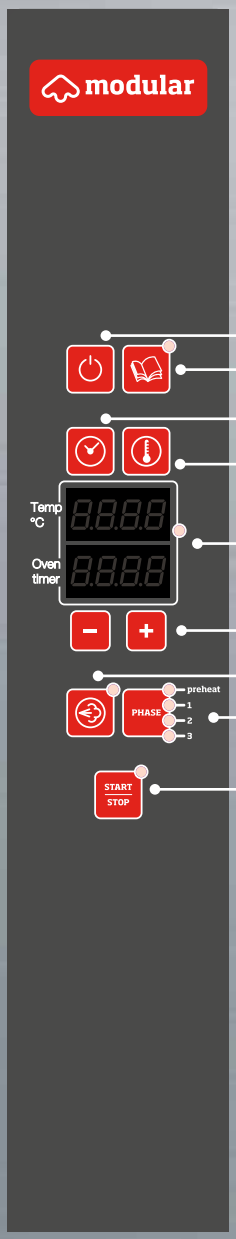
Indicador de calentamiento en funcionamiento

Regulación temporizador de 1 a 120' o in continuo

Indicador de horno en funcionamiento

Interruptor humidificador

Panel modelos a convección programables en vertical



Interruptor on/off

Programas de cocción

Ajuste de tiempo

Ajuste de temperatura en cámara de cocción

Display digital visualización de temperatura y tiempo de cocción

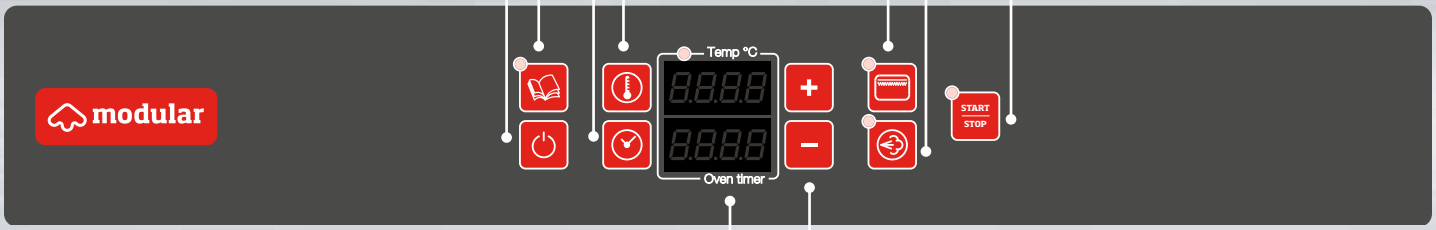
Selector temperatura y tiempo de cocción

Interruptor humidificador

4 fases de cocción

Inicio cocción

Panel modelos a convección programables en horizontal



Interruptor on/off

Programas de cocción

Ajuste de tiempo

Ajuste de temperatura en cámara de cocción

Interruptor grill

Interruptor humidificador

Inicio cocción

Display digital visualización de temperatura y tiempo de cocción

Ajuste de temperatura en cámara de cocción

Pratika Line

Todos los modelos están realizados en acero inox con cámara de cocción con ángulos redondeados, puerta con doble cristal y maneta ergonómica, un sencillo panel de control con regulación de la temperatura y del tiempo de cocción además de interruptor de humidificador disponibles y termómetro digital como opcional.

La mayoría de los modelos están dotados de doble ventilador con inversión de giro para garantizar siempre una óptima uniformidad de la cocción.

1

2

3

4

1
Cámara en acero inox con ángulos redondeados y fondo diamantado

2
Panel con mandos digitales

3
Junta de horno extraíble y sustituible

4
Puerta con cristal doble con apertura a libro para garantizar una mejor limpieza (en modelos con apertura lateral)*

Hornos electromecánicos pastelería

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Nº de bandejas	Espacio entre bandejas (mm)	Potencia total eléctrica (kW)	Voltaje
	BER443 ECO	Horno a Convección eléctrico, 4 bandejas (433x333 mm), 2 ventiladores, puerta abatible	55,7x58,5x56,8 h	4	70	2,8	220-240V 1N 50-60Hz
	BER443	Horno a Convección eléctrico, 4 bandejas (433x333 mm), 2 ventiladores, puerta abatible	55,7x58,5x56,8 h	4	70	3,3	220-240V 1N 50-60Hz
	BER443S	Horno a Convección eléctrico con grill, 4 bandejas (433x333 mm), 2 ventiladores, puerta abatible	55,7x58,5x56,8 h	4	70	3,5	220-240V 1N 50-60Hz
	BERU364	Horno a Convección eléctrico con humidificador, 3 bandejas (600x400 mm), 1 ventola, puerta abatible	82,5x68,5x49,2 h	3	75	3,6	220-240V 1N 50-60Hz
	BERU464	Horno a Convección eléctrico con humidificador, 4 bandejas (600x400 mm), 2 ventiladores, puerta abatible	72,4x73x59,8 h	4	70	3,3	220-240V 1N 50-60Hz
	BERU464 PW	Horno a Convección eléctrico con humidificador, 4 bandejas (600x400 mm), 2 ventiladores, puerta abatible	72,4x73x59,8 h	4	70	4,7	380-415V 3N 50-60Hz
	BERU464S	Horno a Convección eléctrico con humidificador e grill, 4 bandejas (600x400 mm), 2 ventiladores, puerta abatible	72,4x73x59,8 h	4	70	3,5	220-240V 1N 50-60Hz
	BEU443	Horno a Convección eléctrico con humidificador, 4 bandejas (433x333 mm), 2 ventiladores, puerta con apertura lateral	65,8x68,5x56 h	4	75	3,5	220-240V 1N 50-60Hz
	BEU464/230	Horno a Convección eléctrico con humidificador, 4 bandejas (600x400 mm), 2 ventiladores, puerta con apertura lateral	82,5x68,5x56 h	4	75	3,5	220-240V 1N 50-60Hz
	BEU464	Horno a Convección eléctrico con humidificador, 4 bandejas (600x400 mm), 2 ventiladores, puerta con apertura lateral	82,5x68,5x56 h	4	75	6,3	380-415V 3N 50-60Hz
	BEU664	Horno a Convección eléctrico con humidificador, 6 bandejas (600x400 mm), 2 ventiladores, puerta con apertura lateral	82,5x71x71 h	6	75	7,7	380-415V 3N 50-60Hz
	BEU1064	Horno a Convección eléctrico con humidificador, 10 bandejas (600x400 mm), 3 ventiladores, puerta con apertura lateral	82,5x71x101 h	10	75	11,5	380-415V 3N 50-60Hz

Soportes

	SFR23	Soporte con estante para Hornos 4 bandejas (433x333 mm) con puerta con apertura lateral	57,3x56x86,5 h	-	-	-	-
	SFR46	Soporte con estante para Hornos 4/6 bandejas (600x400 mm) con puerta con apertura lateral	74x56x86,5 h	-	-	-	-
	SFR1046	Soporte con estante para hornos de 10 bandejas (600x400 mm) con puerta con apertura lateral	74x56x66,5 h	-	-	-	-

Opcional: termómetro digital (bajo pedido)

BER443/ECO/S
GER423/ECO/S

BERU364

BERU464/PW/S
GERU411/PW/S

Hornos electromecánicos gastronomía

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Nº de bandejas	Espacio entre bandejas (mm)	Potencia total eléctrica (kW)	Voltaje
	GER423 ECO	Horno a Convección eléctrico, 4 bandejas (GN 2/3), 2 ventiladores, puerta abatible	55,7x58,5x56,8 h	4	70	2,8	220-240V 1N 50-60Hz
	GER423	Horno a Convección eléctrico, 4 bandejas (GN 2/3), 2 ventiladores, puerta abatible	55,7x58,5x56,8 h	4	70	3,3	220-240V 1N 50-60Hz
	GER423S	Horno a Convección eléctrico con grill, 4 bandejas (GN 2/3), 2 ventiladores, puerta abatible	55,7x58,5x56,8 h	4	70	3,5	220-240V 1N 50-60Hz
	GERU411	Horno a Convección eléctrico con humidificador, 4 bandejas (GN 1/1), 2 ventiladores, puerta abatible	72,4x73x59,8 h	4	70	3,3	220-240V 1N 50-60Hz
	GERU411 PW	Horno a Convección eléctrico con humidificador, 4 bandejas (GN 1/1), 2 ventiladores, puerta abatible	72,4x73x59,8 h	4	70	4,7	380-415V 3N 50-60Hz
	GERU411S	Horno a Convección eléctrico con humidificador e grill, 4 bandejas (GN 1/1), 2 ventiladores, puerta abatible	72,4x73x59,8 h	4	70	3,5	220-240V 1N 50-60Hz
	GEU423	Horno a Convección eléctrico con humidificador, 4 bandejas (GN 2/3), 2 ventiladores, puerta con apertura lateral	65,8x68,5x56 h	4	75	3,5	220-240V 1N 50-60Hz
	GEU411/230	Horno a Convección eléctrico con humidificador, 4 bandejas (GN 1/1), 2 ventiladores, puerta con apertura lateral	82,5x68,5x56 h	4	75	3,5	220-240V 1N 50-60Hz
	GEU411	Horno a Convección eléctrico con humidificador, 4 bandejas (GN 1/1), 2 ventiladores, puerta con apertura lateral	82,5x68,5x56 h	4	75	6,3	380-415V 3N 50-60Hz
	GEU611	Horno a Convección eléctrico con humidificador, 6 bandejas (GN 1/1), 2 ventiladores, puerta con apertura lateral	82,5x71x71 h	6	75	7,7	380-415V 3N 50-60Hz
	GEU1011	Horno a Convección eléctrico con humidificador, 10 bandejas (GN 1/1), 3 ventiladores, puerta con apertura lateral	82,5x71x101 h	10	75	11,5	380-415V 3N 50-60Hz

Soportes

	SFR23	Soporte con estante para Hornos 4 bandejas (GN 2/3 mm) con puerta con apertura lateral	57,3x56x86,5 h	-	-	-	-
	SFR46	Soporte con estante para Hornos 4/6 bandejas (GN 1/1 mm) con puerta con apertura lateral	74x56x86,5 h	-	-	-	-
	SFR1046	Soporte con estante para hornos de 10 bandejas (GN 1/1 mm) con puerta con apertura lateral	74x56x66,5 h	-	-	-	-

Opcional: termómetro digital (bajo pedido)

BEU464/230
GEU411/230
BEU443
GEU423

BEU664
GEU611

BEU1064
GEU1011

Hornos programables pastelería

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Nº de bandejas	Espacio entre bandejas (mm)	Potencia total eléctrica (kW)	Voltaje
	BERU443SP	Horno a Convección eléctrico programable con humidificador e grill, 4 bandejas (433x333 mm), 2 ventiladores, puerta abatible	55,7x58,5x56,8 h	4	70	3,5	220-240V 1N 50-60Hz
	BERU464SP	Horno a Convección eléctrico programable con humidificador e grill, 4 bandejas (600x400 mm), 2 ventiladores, puerta abatible	72,4x73x59,8 h	4	70	3,5	220-240V 1N 50-60Hz
	BEU443P	Horno a Convección eléctrico programable con humidificador, 4 bandejas (433x333 mm), 2 ventiladores, puerta con apertura lateral	65,8x68,5x56 h	4	75	3,5	220-240V 1N 50-60Hz
	BEU464/230P	Horno a Convección eléctrico programable con humidificador, 4 bandejas (600x400 mm), 2 ventiladores, puerta con apertura lateral	82,5x68,5x56 h	4	75	3,5	220-240V 1N 50-60Hz
	BEU464P	Horno a Convección eléctrico programable con humidificador, 4 bandejas (600x400 mm), 2 ventiladores, puerta con apertura lateral	82,5x68,5x56 h	4	75	6,3	380-415V 3N 50-60Hz
	BEU664P	Horno a Convección eléctrico programable con humidificador, 6 bandejas (600x400 mm), 2 ventiladores, puerta con apertura lateral	82,5x71x71 h	6	75	7,7	380-415V 3N 50-60Hz
	BEU1064P	Horno a Convección eléctrico programable con humidificador, 10 bandejas (600x400 mm), 3 ventiladores, puerta con apertura lateral	82,5x71x101 h	10	75	11,5	380-415V 3N 50-60Hz

Soportes

	SFR23	Soporte con estante para Hornos 4 bandejas (433x333 mm) con puerta con apertura lateral	57,3x56x86,5 h	-	-	-	-
	SFR46	Soporte con estante para Hornos 4/6 bandejas (600x400 mm) con puerta con apertura lateral	74x56x86,5 h	-	-	-	-
	SFR1046	Soporte con estante para hornos de 10 bandejas (600x400 mm) con puerta con apertura lateral	74x56x66,5 h	-	-	-	-

Opcional: termómetro digital (bajo pedido)

BERU443/S P
GERU423S P

BERU464S P
GERU411S P

Hornos programables gastronomía

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Nº de bandejas	Espacio entre bandejas (mm)	Potencia total eléctrica (kW)	Voltaje
	GERU423SP	Horno a Convección eléctrico programable con humidificador e grill, 4 bandejas (GN 2/3), 2 ventiladores, puerta abatible	55,7x58,5x56,8 h	4	70	3,5	220-240V 1N 50-60Hz
	GERU411SP	Horno a Convección eléctrico programable con humidificador e grill, 4 bandejas (GN 1/1), 2 ventiladores, puerta abatible	72,4x73x59,8 h	4	70	3,5	220-240V 1N 50-60Hz
	GEU423P	Horno a Convección eléctrico programable con humidificador, 4 bandejas (GN 2/3), 2 ventiladores, puerta con apertura lateral	65,8x68,5x56 h	4	75	3,5	220-240V 1N 50-60Hz
	GEU411/230P	Horno a Convección eléctrico programable con humidificador, 4 bandejas (GN 1/1), 2 ventiladores, puerta con apertura lateral	82,5x68,5x56 h	4	75	3,5	220-240V 1N 50-60Hz
	GEU411P	Horno a Convección eléctrico programable con humidificador, 4 bandejas (GN 1/1), 2 ventiladores, puerta con apertura lateral	82,5x68,5x56 h	4	75	6,3	380-415V 3N 50-60Hz
	GEU611P	Horno a Convección eléctrico programable con humidificador, 6 bandejas (GN 1/1), 2 ventiladores, puerta con apertura lateral	82,5x71x71 h	6	75	7,7	380-415V 3N 50-60Hz
	GEU1011P	Horno a Convección eléctrico programable con humidificador, 10 bandejas (GN 1/1), 3 ventiladores, puerta con apertura lateral	82,5x71x101 h	10	75	11,5	380-415V 3N 50-60Hz

Soportes

	SFR23	Soporte con estante para Hornos 4 bandejas (GN 2/3 mm) con puerta con apertura lateral	57,3x56x86,5 h	-	-	-	-
	SFR46	Soporte con estante para Hornos 4/6 bandejas (GN 1/1 mm) con puerta con apertura lateral	74x56x86,5 h	-	-	-	-
	SFR1046	Soporte con estante para hornos de 10 bandejas (GN 1/1 mm) con puerta con apertura lateral	74x56x66,5 h	-	-	-	-

Opcional: termómetro digital (bajo pedido)

BEU464/230 P
GEU411/230 P

BEU664 P
GEU611 P

BEU1064 P
GEU1011 P

modular
cámaras de fermentación

Las cámaras de fermentación están pensadas para simplificar y acelerar algunas fases de preparación y tiene la doble función de fermentar croissants y otros productos de pastelería y panadería y mantener calientes ciertos alimentos recién hechos.

Actúan como soporte para Hornos Pratika y Multi Line gracias al sistema de fijación superior.

LM8T43

LM8T64

LM12T64

Cámaras de fermentación

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Nº de bandejas	Espacio entre bandejas (mm)	Potencia eléctrica total (kW)	Voltaje
	LM8T43	Cámara de fermentación 8 bandejas dim. 433x333 mm o GN 2/3	56x58,5x90 h	8	75	1,5	220-240V 1N 50-60Hz
	LM8T64	Cámara de fermentación 8 bandejas dim. 600x400 mm o GN1/1	82,5x71x90 h	8	75	2	220-240V 1N 50-60Hz
	LM12T64	Cámara de fermentación 6+6 bandejas (con 2 columnas) dim. 600x400 o GN 1/1	97x73x70 h	12	75	2	220-240V 1N 50-60Hz
	LM16T64	Cámara de fermentación 8+8 bandejas (con 2 columnas) dim. 600x400 o GN 1/1	99,5x79,5x80 h	16	75	2	220-240V 1N 50-60Hz

Cámaras de fermentación

Cámara construida en acero inoxidable con posibilidad de introducir tanto bandejas de pastelería como de gastronomía.

Están disponibles cuatro modelos (todos son aptos tanto para hornos serie Pratika como Multi Line)

- Modelo 8 bandejas dim. 433x333 mm o GN 2/3, para hornos modelos BER y GER
- Modelo 8 bandejas dim. 600x400 mm o GN 1/1, para hornos Pratika modelos BEU, GEU y BERU 4 e 6 bandejas; y hornos Multi line modelos 5 bandejas
- Modelo 6+6 bandejas dim. 600x400 o GN 1/1 (con 2 columnas), para hornos Pratika modelos BEU1064 y GEU1011; hornos Multi line modelos 10 bandejas
- Modelo 8+8 bandejas dim. 600x400 o GN 1/1 (con 2 columnas), para hornos Pratika modelos BEU1064 y GEU1011; hornos Multi line modelos 10 bandejas

Desde 1986 Modular estudia, proyecta y realiza instalaciones de alto nivel dedicados al profesional de la restauración. Todos los productos son realizados con el objetivo de satisfacer todo tipo de necesidad, garantizando la eficacia y la seguridad respetando la normativa internacional y favoreciendo un bajo impacto ambiental. Calidad, flexibilidad e innovación son las características que nos distinguen.

modular

modular es
cocción
hornos
lavado
refrigeración
self service
islas de cocción
preparación
para el profesional

modular
emotion for professional people

HOREQUIP
QUALITY & SERVICE

Modular España
Tlf.: 942 60 52 72
Fax: 942 61 28 00
info@modularprofesional.com
www.modularprofesional.com