



Mod. V410 C FI



Mod. V410 V FI



Mod. V420 C FI



Mod. V410 C OW



Mod. V410 V OW



Mod. V420 C OW



Mod. V840 C OW



Mod. V420 C FS



Mod. V410 V FS



Mod. V410 C FS

VISAGEL:

¡Un concepto de conservación que marca el comienzo de una nueva generación de máquinas más avanzadas!
Hemos redefinido el rendimiento y definido la estética del futuro, creando un símbolo de practicidad y elegancia en perfecto equilibrio.
VisaGel es un conservador de helado para servir helados, granizados, sorbetes, frutas, ensaladas, yogures, macedonias y bebidas.

El refrigerador se puede configurar según sus necesidades:

- Versión con compartimentos de 2,5 L y 7,5 L
- Versión con contenedores de 2,5 o 5 L (excelente visibilidad)
- Versión neutra (para cualquier otro uso)

Puede transportarse con ruedas para facilitar el servicio en mesa.

El refrigerador se puede colocar lateralmente o, si el espacio es limitado, en la parte inferior.

La tapa es giratoria en los cuatro lados para facilitar el acceso.

- Permite optimizar el espacio.
- Termostato electrónico.
Temperaturas positivas y negativas ajustables
Dispone de alarmas sonoras y visuales de averías.
Equipados de serie con cubetas o recipientes "carapinas" y tapas.



Termostato digital.



Mod. KD 6-66

Mod. DHOME 66 (Negra estándar)



Mod. SD 6-66

Mod. DHOME 66 (Inoxidable)

DHOME: "Diseño y rendimiento en cada detalle"

Fabricado con materiales de alta calidad y acabados cuidadosamente detallados, Dhome es el horno digital para pizza ideal para los profesionales que buscan funcionalidad y diseño. El panel de control digital permite un manejo sencillo e intuitivo de los parámetros de cocción y ofrece al usuario una experiencia de cocción personalizada e inmersivo. Disponible en versión acero inoxidable o en versión negra estándar. Diseñado para hornear pizza, pan, bollería y gastronomía para pizzerías y restaurantes, etc.

- **Versión inox:** Fabricado totalmente en acero inoxidable
- **Versión negra estándar:** con laterales, parte superior, soporte mesa y frontal de la campana pintados en negro.
- Cámara de cocción de acero inoxidable y plano de cocción de material refractario.
- Iluminación LED interna y puerta con doble cristal para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Pantalla táctil de 7" intuitiva y fácil de usar. Permite crear programas personalizados, configurar parámetros según necesidades y encontrar los cómodamente en la página de inicio.
- Control independiente de temperatura superior e inferior.
- El sistema de ajuste automático de las resistencias del techo, delanteras y traseras, garantizan una perfecta uniformidad del calor dentro de la cámara de cocción y mejoran la eficiencia energética. Este control inteligente garantiza un rendimiento óptimo y excelentes resultados de cocción.
- Termostato de seguridad
- Campana construida completamente en acero inoxidable, dotadas con un panel de mandos digital.
- Mesa de soporte en acero inoxidable o pintado en negro, dispone de cuatro ruedas con freno. Fácil de montar.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, campana con o sin motor y de condensación.





PIZZA

Mod. CAMPANA

Mod. TITAN 4 ELECT.

Mod. STT 4
Y ESTANTES

Mod. TITAN 4 WOOD

Mod. TITAN 4 GAS

Mod. STT 4



HORNO TITAN

Titan es un horno compacto, ha sido diseñado para satisfacer plenamente a los expertos de la pizza que desean un horno profesional para uso tanto en interiores como al aire libre. El horno es compacto y se adapta fácilmente a espacios reducidos. Titan ofrece la máxima movilidad gracias a su soporte equipado con ruedas de 10 cm de diámetro. Disponible en versión de leña, gas o eléctrica.

Titan Wood: Ideal para cocinar a llama viva las pizzas y permite una cocción rápida. El compartimento para las brasas está colocado de manera que asegure una perfecta uniformidad en la distribución del calor dentro de la cámara para garantizar una cocción óptima, gran durabilidad y una perfecta funcionalidad. La Bandeja lateral extraíble permite ajustar el tiro y la llama.

Titan Gas: Fácil de usar, para una cocción rápida. Hasta 450° en pocos minutos. No se requiere ningún trabajo de albañilería, sólo hay que quitar el embalaje, conectar la bombona de gas a la boquilla de gas y el horno está listo para ser utilizado.

Titan Eléctrico: Combina calidad de construcción y máxima practicidad. Un control independiente de la resistencia superior e inferior permite un ajuste preciso de la temperatura hasta 500°C, garantiza un rendimiento alto y fiable. Viene de serie con luz interna para un control visual de la cocción. Campana no incluida.

- Frontal y puerta de acero inoxidable, resto pintado.
- Aislamiento de fibra cerámica de 4 cm de grosor.
- El plano de cocción de la cámara de piedra refractaria de 2,5 cm.
- Con superficie de hormigón celular de 8 cm de grosor debajo de la base de cocción.
- Equipado con un termómetro.
- Chimenea con sistema a prueba de viento y lluvia integrada, de serie para los Titan Wood y Gas.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte de acero inoxidable con ruedas y frenos y accesorios.





Mod. **EASY GAS/LEÑA**



Mod. **EASY ELECTRICO**

HORNOS SERIE EASY:

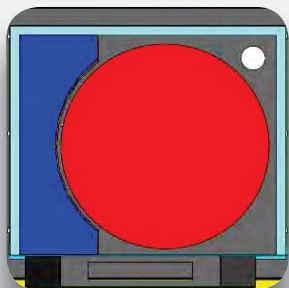
Nuestros hornos son sencillos, compactos y económicos con la mejor calidad/precio del mercado. Disponibles únicamente ensamblados. Diseñados con base giratoria para garantizar una cocción homogénea de la pizza facilitando el trabajo al pizzero. Ideal para clientes que desean un horno económico rotatorio por sus beneficios pero que no tienen el presupuesto para las series Tradizione y Napolitana (también disponible bajo pedido).

Hornos con base fija: vienen montados para ensamblarlos a la base y tienen una superficie de cocción dividida en piezas con distinta calidad de aislamiento. La estructura interna del horno es más fuerte que la estándar, más peso por lo tanto más eficiencia térmica. Para hornos desmontados, consultar.

- La versión eléctrica la placa de cocción esta formada por 4 piezas de material refractario cocido.
- Las versiones leña, gas e híbrida la superficie de cocción giratoria está formada por 2 piezas refractarias de 90cm.
- La versión Food Truck con frontal metálico rectangular, la superficie de cocción está formada con 4 piezas de material refractario de 3cm de espesor, alcanzando un peso aproximado de 750kg

Disponibles en diferentes colores, baldosas o mosaico a elegir entre multitud de colores para adaptares o crear cualquier ambiente deseado. Dotados de un panel de control multifunción sencillo y de fácil uso, equipado con una sonda para la versión leña/gas y dos sondas con temporizador digital en la versión eléctrica.

Opcionales (bajo pedido): Panel táctil integrado y una amplia selección de granito (done se debe considerar 30cm más de profundidad) que puede ser utilizable para colocar las pizzas o cualquier ingrediente.



Mod. **PANEL MECANICO ESTANDAR**



Mod. **PANEL DIGITAL**





Mod. CUP



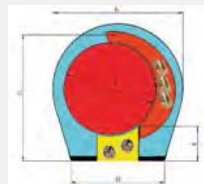
Mod. MET

HORNOS SERIE MET Y CUP:

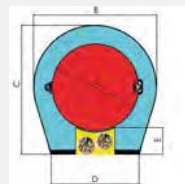
Hornos profesionales de leña, gas o híbridos. Una línea completa de hornos diseñados para satisfacer plenamente a los expertos pizzeros y adaptables a cualquier ambiente según necesidades estéticas, técnicas y de producción. Con un sistema de cocción muy avanzado para hornos combinando leña y gas, hornos fijos y giratorios, sistema de gas innovador y con consumo mínimo. Con encimera simple de cemento refractario de 6 cm de espesor para una máxima estabilidad térmica y una tapa en terracota refractaria resistente a altas temperaturas con superficie porosa. Su estructura, su forma y los materiales empleados garantizan una cocción óptima, una gran durabilidad a lo largo del tiempo y una perfecta funcionalidad.

Hornos con base fija: vienen montados para ensamblarlos a la base y tienen una superficie de cocción dividida en piezas con distinta calidad de aislamiento. La estructura interna del horno es más fuerte que la estándar, más peso por lo tanto más eficiencia térmica. Para hornos desmontados, consultar.

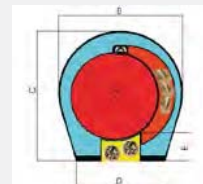
Hornos con base giratoria: vienen montados y ofrecen una mayor productividad que los hornos de placa fija. La rotación garantiza la homogeneidad de la temperatura y ofrece una cocción constante, por lo que no es necesario dar la vuelta a las pizzas, no hay riesgo de quemarlas y se sacan del horno cuando suena el zumbador. El uso se vuelve simple incluso para los operadores menos expertos. Se utiliza una pala pequeña porque las pizzas se hornean siempre delante de la entrada.



LEÑA



GAS



MIXTOS GAS/LEÑA





Mod. AR GN 700 TN INOX



Mod. AR GN 1400 BT INOX

ARMARIOS GN 2/1 TN/BT

- Fabricado totalmente en acero inoxidable de alta calidad. (interior y exterior)
- Puertas con autocierre y maneta integrada.
- Cerradura con llave y luz led de serie.
- Burlete puerta desmontable para fácil limpieza o sustitución.
- Interior de acero inoxidable atóxico con cantos redondeados para una perfecta limpieza e higiene.
- Dotados de serie con estantes GN de color gris, regulables en altura.
- Termostato digital
- Refrigeración ventilada y descarche automático.
- Gas refrigerante ecológico R290. Alta eficiencia energética y bajos consumos.
- Equipados con unos pies de acero inoxidable regulables en altura.



Pie regulable.



cerradura con llave.



Control digital temperatura.



GAS
R290



LED



Mod. AR GEL 800 BT

ARMARIO ESPECIAL CUBETAS HELADO

- Fabricado totalmente en acero inoxidable de alta calidad. (interior y exterior)
- Puertas con autocierre y maneta integrada.
- Cerradura con llave y luz led de serie.
- Burlete puerta desmontable para fácil limpieza o sustitución.
- Interior de acero inoxidable atóxico con cantos redondeados para una perfecta limpieza e higiene.
- Dotados de serie con estantes de color gris, regulables en altura.
- Termostato digital
- Refrigeración ventilada y descarche automático.
- Gas refrigerante ecológico R290. Alta eficiencia energética y bajos consumos.
- Equipados con unos pies de acero inoxidable regulables en altura.



Pie regulable.



cerradura con llave.



Control digital temperatura.



Mod. EXPOVISION 280



Mod. EXPOVISION 240

EXPOVISION:

Armarios expositores color negro elegantes y sencillos. Visibilidad 360° gracias a sus cuatro caras de cristal y cuatro luz LED vertical interior para la exposición de productos refrigerados, como latas, botellas, sándwiches, pasteles, fruta, productos lácteos etc.. Ideales para el autoservicio y la venta por impulso, para supermercados, pastelerías, heladerías, cafeterías, restaurantes, bares, hoteles, etc.

- Se caracteriza por su gran visibilidad, 360° tres lados de cristal y una puerta de cristal.
- Refrigeración ventilada y sistema anticondensación.
- Estructura inferior, base y laterales inferiores, fabricados en acero pintado.
- Estructura superior, tapa, laterales y puerta fabricado en ABS y PVC
- Estantes de rejilla color negro regulables en altura.
- Iluminación interna con 4 luz led vertical.
- Control electrónico digital de la temperatura.
- Gas refrigerante R290 "ecológico"



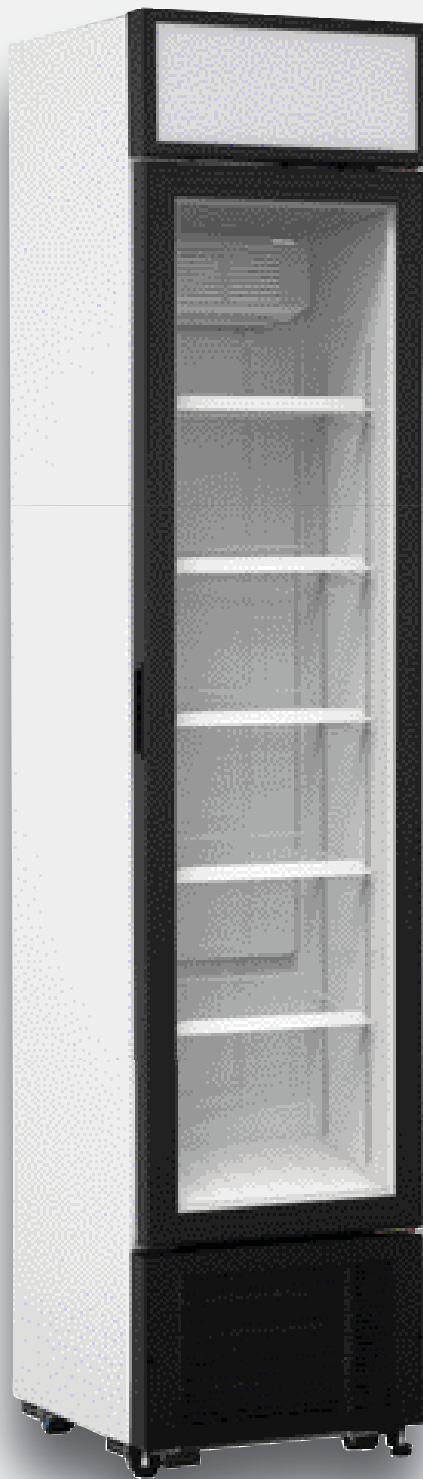
Control digital.



Estantes regulables en altura.



Luz interior.



Mod.AE 175 TN



Mod. EXPO 280 TN BK

ARMARIOS EXPOSITORES TN:

Expositores verticales TN con diseño interior especial para proporcionar la máxima capacidad de carga, de gran visibilidad por su amplia superficie acristalada y luz interior, para resaltar al máximo el producto expuesto. Ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías, panaderías, etc.

AE 175 TN:

- Puerta con doble cristal, anti empañamiento y con cerradura con llaves.
- Luz led interior vertical
- Termostato mecánico y display de temperatura.
- Estantes de rejilla plastificada ajustables en altura
- Evaporador estático (placa fría en el fondo del armario) y turbina
- Condensador estático que no requiere mantenimiento.
- Pies regulables en altura y ruedas tipo rodillo.

EXPO 280 TN BK: Color negro elegante y diseño "RETRO" con cantos curvos.

- Puerta con doble cristal, anti empañamiento, con auto-cierre.
- Marco puerta de plástico y maneta integrada.
- Luz Led horizontal
- Control electrónico digital de la temperatura.
- Estantes de rejilla plastificadas ajustables en altura
- Refrigeración ventilada.
- Condensador estático que no requiere mantenimiento.
- Sistema de evaporación automática de agua.
- Pies regulables en altura y ruedas tipo rodillo.



Mod. EXPO 500 TN



Mod. EXPO 380 TN

ARMARIOS EXPOSITORES TN:

Expositores verticales TN con diseño interior especial para proporcionar la máxima capacidad de carga, con cajón luminoso, de gran visibilidad por su amplia superficie acristalada y luz interior, para resaltar al máximo el producto expuesto. Ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías, panaderías, etc.

- Puertas dotadas de doble cristal anti empañamiento y con auto-cierre.
- Dispone de cerradura con llaves.
- Interior equipado con luz led vertical
- Estantes de rejilla plastificada blancas ajustables en altura sobre cremallera.
- Control electrónico digital de temperatura.
- Interior y exterior en chapa de acero de color blanco.
- Condensador ventilado libre de mantenimiento.
- Equipados con grupos frigoríficos muy eficientes, obteniendo un gran ahorro energético.
- Disponen de cuatro robustas ruedas (dos con freno) para facilitar su maniobrabilidad.
- Clase climática ST.
- Todos los modelos pueden ser suministrados con estantes complementarios, bajo pedido.

EXPO 500 TN: Refrigeración ventilada con un gran ventilador en el interior y descarche automático.

EXPO 380 TN: Refrigeración estática con asistencia de un ventilado en el interior para una perfecta homogenización de la temperatura.



Mod. AEV 318 TN-2T



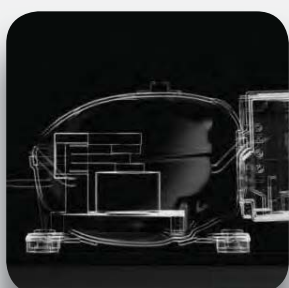
Mod. AEV 336 TN

VINOTECA: AEV336TN y AEV318TN-2T

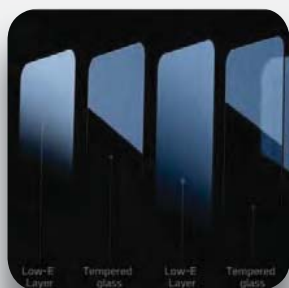
Vinotecas diseñadas para almacenar y madurar todo tipo de vinos: tintos, blancos y espumosos. Estas vinotecas reproducen las condiciones ideales para la perfecta conservación del vino, a una temperatura constante recomendada de 12 °C. Todos los vinos maduran a la misma temperatura, constante entre 12 °C y 14 °C. Solo la temperatura de degustación varía según el tipo de vino. Se pueden ajustar en un rango de temperatura de entre 5 °C y 20 °C para proporcionar la temperatura ideal de servicio y disfrutar plenamente de las cualidades del vino. Su vinoteca ha sido diseñada para garantizar las condiciones óptimas para el almacenamiento y/o servicio de sus vinos. El AEV318 TN-2T, diseñado con 2 zonas (superior/inferior) independientes de temperatura, permite conservar simultáneamente vinos tintos, blancos, rosados o espumosos cada uno en su rango de temperatura ideal.

Vinoteca color negro con diseño moderno y prestaciones avanzadas y bajo consumo. Ideales tanto para hogares como para entornos profesionales como restaurantes, hoteles o vinotecas...

- Encastrable o de libre instalación
- Puerta de cristal negro tratado anti UVA de doble capa de baja emisividad "LOW-E" con una tercera capa interna de acrílico para minimizar la condensación.
- Puerta reversible, con cerradura y maneta tubular color negro.
- Iluminación interior luz led blanca parte superior.
- Estantes de madera de haya extraíbles y deslizantes sobre railes
- Refrigeración ventilada con ventiladores para una circulación homogénea del aire en el interior
- Control digital de la temperatura con pantalla LCD
- Descarche automático
- Humedad constante (65%HR +/-10%HR), nivel adecuado requerido por el corcho natural para mantener un sellado duradero
- Compresor Inverter y soportes antivibración
- Gas refrigerante R600
- Pies regulables en altura



Compresor inverter alta eficiencia.



Cristal anti-uv baja emisividad low-e



Estantes madera deslizantes.



Luz led superior.