



# HORNOS

FOURS



**EL MEJOR “PINCHE” PARA TU COCINA**  
LE MEILLEUR « MARMITON » POUR VOTRE CUISINE



LÍNEA GASTRO-PROF - LÍNEA EASY LINE - LÍNEA PUNTO CALIENTE

LÍNEA GASTRO-PROF



PDE-220-HD

PDG-115-HD

PDE-110-HD

PDG-106-HD

SERIES

Gastro-Prof Gas (PDG-HD) - Gastro-Prof Eléctrico alta potencia (PDE-HD)  
 Gastro-Prof Eléctrico potencia media (PDE-LD)



ON/OFF  
ON/OFF



CANCELAR/  
RETROCEDER  
ANNULER/RECULER



CICLO LAVADO/  
HORNO  
CYCLE LAVAGE/FOUR



SONDA AL CORAZÓN  
SONDE AU CŒUR



REDUCCIÓN MANUAL  
DE LA HUMEDAD  
RÉDUCTION MANUELLE  
DE L'HUMIDITÉ



HUMEDAD HORNO  
HUMIDITÉ FOUR



AUMENTO MANUAL  
DE HUMEDAD  
AUGMENTATION MANUELLE  
D'HUMIDITÉ



°C CAMARA DE  
COCCIÓN/ACCIÓN  
RETARDADA  
°C CHAMBRE DE  
CUISSON /ACTION  
RETARDÉE



COCCIÓN AT°  
CUISSON AT°



MENÚ/REGISTRO  
RECETAS  
MENU/ENREGISTRE-  
MENT DE RECETTES



TIEMPO DE COCCIÓN/  
PRECALENTAMIENTO  
TEMPS DE CUISSON/  
PRÉCHAUFFE



CONFIRMAR  
CONFIRMER



FASES DE COCCIÓN  
PHASES DE CUISSON



PARO-MARCHA/  
PAUSA  
ARRÊT-MARCHE/  
PAUSE



SELECTOR  
SÉLECTEUR



VENTILACIÓN BAJA  
VELOCIDAD  
VENTILATION BASSE  
VITESSE



## LÍNEA GASTRO-PROF

## Características generales

*Caractéristiques générales*CONTROL DIGITAL  
CONTRÔLE NUMÉRIQUEPUERTA DE DOBLE CRISTAL  
PORTE À DOUBLE VITREMANETA APERTURA  
MANETTE OUVERTUREDESAGÜE  
ÉCOULEMENTILUMINACIÓN INTERNA  
ÉCLAIRAGE INTERNE

Cámara con ángulos redondeados para facilitar la limpieza - Construido en acero inoxidable, pulido en la cámara y acabado exterior en scotch-brite - Control digital con posibilidad de memorizar cerca de 200 recetas - 4 fases de cocción - Se incluye sonda al corazón - Cocción  $\Delta t^\circ$  - Función de precalentamiento y enfriamiento de la cámara - Inversor automático del sentido de rotación de las turbinas - Doble velocidad de ventilación - Control de la humedad - Iluminación interna - Puerta con doble cristal templado con apertura para su limpieza - Puerta reversible (opcional). - Junta de la puerta encastrada a la cámara de cocción - **Lavado automático** - Estructura porta bandejas desmontables con guías a 70 mm, de separación vertical - Posibilidad de conexión USB (opcional) - Control HACCP (opcional).

*Chambre à angles arrondis pour faciliter le nettoyage - Construit en acier inoxydable, poli dans la chambre et finition extérieure en scotch-brite - Contrôle numérique avec la possibilité de mémoriser près de 200 recettes - 4 phases de cuisson - Sonde au cœur incluse - Cuisson  $\Delta t^\circ$  - Fonction de préchauffe et de refroidissement de la chambre - Inverseur automatique du sens de rotation des turbines - Double vitesse d'aération - Contrôle d'humidité - Éclairage interne - Porte à double vitre trempée avec ouverture pour son nettoyage - Porte réversible (en option). - Joint de la porte encastré dans la chambre de cuisson - **Lavage automatique** - Structure porte-plateaux démontable avec guides à 70 mm, à séparation verticale - Possibilité de connexion USB (en option) - Contrôle HACCP (en option).*

	Modelos	Medidas exteriores [mm]	Medidas interiores [mm]	Capacidad	Kw	Tensión	Volumen Embalaje [m³]	Peso Bruto [kg]	€
Potencia media Puisance moyenne	PDE-106-LD	750x755x690	630x410x440	6 GN 1/1	6	400V/III/50Hz	0,62	88	5.260
	PDE-110-LD	750x755x970	630x410x720	10 GN 1/1	12	400V/III/50Hz	0,82	120	6.487
	* PDE-115-LD	860x910x1810	740x490x1070	15 GN 1/1	18	400V/III/50Hz	1,8	180	9.802
	** PDE-120-LD	860x910x1810	740x490x1420	20 GN 1/1	24	400V/III/50Hz	1,8	220	11.486
Alta potencia Haute puissance	PDE-106-HD	750x755x690	630x410x440	6 GN 1/1	9	400V/III/50Hz	0,62	88	5.521
	PDE-110-HD	750x755x970	630x410x720	10 GN 1/1	18	400V/III/50Hz	0,82	120	6.868
	* PDE-115-HD	860x910x1810	740x490x1070	15 GN 1/1	27	400V/III/50Hz	1,8	180	10.129
	** PDE-120-HD	860x910x1810	740x490x1420	20 GN 1/1	36	400V/III/50Hz	1,8	220	11.812
	PDE-207-HD	860x1150x890	740x730x620	7 GN 2/1	18	400V/III/50Hz	1,11	140	8.072
	PDE-210-HD	860x1150x1130	740x730x870	10 GN 2/1	27	400V/III/50Hz	1,37	178	10.256
Alta potencia Haute puissance	PDG-106-HD	750x755x750	630x410x440	6 GN 1/1	13,5	230V/I/50Hz	0,62	98	6.586
	PDG-110-HD	750x755x1030	630x410x720	10 GN 1/1	20	230V/I/50Hz	0,82	130	8.357
	* PDG-115-HD	860x910x1870	740x490x1130	15 GN 1/1	27	230V/I/50Hz	1,83	195	11.921
	** PDG-120-HD	860x910x1870	740x490x1480	20 GN 1/1	35	230V/I/50Hz	1,83	240	13.877

\* Horno + soporte - Four + support

\*\* Horno + carro - Four + chariot

## ACCESORIOS GASTRO-PROF

Modelos	Descripción	Dimensiones		Compatibilidad	Volumen	Peso	€
		exteriores (mm)	Capacidad				
SFGA-97TR	Armario neutro	750x760x970	15 GN 1/1	-	0,7	60	1.298
SFGA-76TR	Armario neutro	750x760x760	10 GN 1/1	-	0,55	50	1.243
SFGA2-76TR	Armario neutro	860x1.145x760	10 GN 2/1	-	0,95	80	1.540
SOPG-70T	Soporte abierto	750x680x700	10 GN 1/1	-	0,39	21	660
SOPG-90T	Soporte abierto	750x680x900	15 GN 1/1	-	0,50	24	693
SOPG2-70T	Soporte abierto	860x1065x700	10 GN 2/1	-	0,69	30	803
SOPG2-90T	Soporte abierto	860x1065x900	15 GN 2/1	-	0,88	33	847
SFGC-762T	Armario caliente	750x760x760	10+10 GN 1/1	-	0,57	60	1.760
SFGC-972T	Armario caliente	750x760x970	15+15 GN 1/1	-	0,70	70	1.815
SFGC2-76TR	Armario caliente	860x1145x760	10 GN 2/1	-	0,95	80	2.145
CFG-120	Carro	780x650x1740	20 GN 1/1	-	1,02	50	1.760
CFG-220	Carro	780x900x1740	20 GN 2/1	-	1,4	62	2.145
SPG-106	Estructura porta-bandejas extraíble	560x360x420	6 GN 1/1	-	0,10	10	583
SPG-110	Estructura porta-bandejas extraíble	560x360x700	10 GN 1/1	-	0,17	12	649
CSPG-76	Carro para estructura porta-bandejas	610x780x980	-	-	0,57	15	836
CSPG-97	Carro para estructura porta-bandejas	610x780x1190	-	-	0,68	17	913
...S	Suplemento puerta reversible	-	-	-	-	-	319
KSFG	Kit superposición	-	-	-	-	-	352
SOPG-300	Soporte altura 300 mm	750x680x300	-	-	-	-	440
SOPG-500	Soporte altura 500 mm	750x680x500	-	-	-	-	539
CFE-11C	Campana con condensación	-	-	PDE-104/106/110	-	-	1.738
CFE-14C	Campana con condensación	-	-	PDE-115...PDE-120...	-	-	1.958
CFE-21C	Campana con condensación	-	-	PDE-207...PDE-210...	-	-	2.178
CFE-24C	Campana con condensación	-	-	PDE-220...	-	-	2.244
CAV	Chimenea antiviento	-	-	-	-	-	192
KUSB	Kit USB	-	-	-	-	-	154
HACCP	HACCP	-	-	-	-	-	308
* ADD-500	Descalcificador	530x325x20	-	ADD-500	-	-	594
** ADD-1200	Descalcificador	530x325x40	-	ADD-1200	-	-	1.727
C-500	Cartucho descalcificador	530x325x65	-	-	-	-	385
C-1200	Cartucho descalcificador	530x325x20	-	-	-	-	363
DBF	Detergente + abrillantador	530x325x40	-	-	-	-	105
TL-112	Bandeja inox GN 1/1	530x325x65	-	-	-	-	55
TL-114	Bandeja inox GN 1/1	530x325x40	-	-	-	-	55
TL-116	Bandeja inox GN 1/1	530x325x60	-	-	-	-	60
TF-112	Bandeja perforada GN 1/1	530x325x151	-	-	-	-	55
TF-114	Bandeja perforada GN 1/1	530x325x256	-	-	-	-	65
TF-116	Bandeja perforada GN 1/1	-	-	-	-	-	70
GRF-11	Rejilla inox GN 1/1	-	-	-	-	-	55
GRF-21	Rejilla inox GN 2/1	-	-	-	-	-	88
GS-11	Rejilla adaptable	-	-	-	-	-	72
GRP8-151	Rejilla para pollos	-	8 pollos	-	-	-	94
GRP8-256	Rejilla para pollos	-	8 pollos	-	-	-	105
PVL-11	Plancha lisa radiante	-	GN 1/1	-	-	-	182
CFP-11	Cesta para freír	530x325x40	-	-	-	-	99
GRGF-11	Placa para asar	530x325x40	-	-	-	-	88

\* Para hornos a vapor · Pour fours à vapeur

\*\* Para hornos a vapor con lavado automático · Pour fours à vapeur avec lavage automatique