

Hornos eléctricos

Serie Fast Line Electrónico / Analógico
Gastronomía / Pastelería



HPI316



HPI308



HPI315

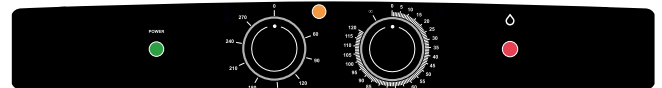
Características

- Construidos en acero inox.
- Cámara interna con esquinas redondas para facilitar la limpieza.
- Control digital intuitivo, fácil de usar.
- Capacidad de almacenar hasta 20 programas de cocción.
- Precalentamiento.
- Inversión automática del sentido de rotación del ventilador.
- Iluminación interna.
- Puerta abatible con doble cristal.
- Estructura porta bandejas/rejilla con paso de 75 mm (65 mm en los modelos FUE) fácilmente desmontable para facilitar su limpieza.

Especial en modelos con vapor:

- Tubo desagüe en los modelos de convección vapor.
- Control de humedad en los modelos de convección vapor.

Hornos analógico con humidificador.



- Encendido
- Calentamiento
- ⌚ Tiempo de cocción
- 🌡 Temperatura de cocción
- Humedad

Hornos eléctricos a convección.



Hornos eléctricos a convección/vapor.



- 🌡 Humedad
- ⌚ Tiempo de cocción
- 🌡 Temperatura de cocción
- 📅 Programas de cocción
- 👤 Aumento manual de la humedad.
- ⏸ START/STOP/PAUSA
- 📅 Fases de cocción
- ⊙ Selección confirmación

Hornos eléctricos

Serie Fast Line Electrónico / Analógico
Gastronomía / Pastelería

HORNOS ANALÓGICOS HUMIDIFICACIÓN

Características técnicas								
Código	Modelo	Potencia (kW)	Voltaje	Capacidad rejillas o bandejas (mm)	Ancho/Profundo/Alto (mm)		Peso (kg)	
					Exterior	Interior		
HPI316	FUE-904-HR*	3,35	230 V / 1N / 50-60 Hz	4 1/1 GN o (400x600)	780x720x510	660x420x300	52	1.780 €
HPI317	FUE-906-HR*	5,5	400 V / 3N / 50-60 Hz	6 1/1 GN o (400x600)	780x720x660	660x420x450	65	2.234 €

HORNOS ELECTRÓNICOS A CONVECCIÓN

Características técnicas								
Código	Modelo	Potencia (kW)	Voltaje	Capacidad rejillas o bandejas (mm)	Ancho/Profundo/Alto (mm)		Peso (kg)	
					Exterior	Interior		
HPI308	FCE-803-HR*	3	230 V / 1N / 50-60 Hz	3 2/3 GN o (440x350)	620x670x510	500x370x300	42	1.444 €
HPI309	FCE-805-HR**	3,35		5 2/3 GN o (440x350)	620x670x660	500x370x450	49	1.580 €
HPI310	FCE-903-HR*	3,35		3 1/1 GN o (400x600)	780x720x510	660x420x300	52	1.730 €
HPI311	FCE-905-HR*	5,5	400 V / 3N / 50-60 Hz	5 1/1 GN o (400x600)	780x720x660	660x420x450	65	2.116 €

HORNOS ELECTRÓNICOS A CONVECCIÓN / VAPOR

Características técnicas								
Código	Modelo	Potencia (kW)	Voltaje	Capacidad rejillas o bandejas (mm)	Ancho/Profundo/Alto (mm)		Peso (kg)	
					Exterior	Interior		
HPI312	FDE-803-HR*	3	230 V / 1N / 50-60 Hz	3 2/3 GN o (440x350)	620x670x510	500x370x300	42	1.596 €
HPI313	FDE-805-HR**	3,35		5 2/3 GN o (440x350)	620x670x660	500x370x450	49	1.730 €
HPI314	FDE-903-HR*	3,35		3 1/1 GN o (400x600)	780x720x510	660x420x300	52	1.916 €
HPI315	FDE-905-HR*	5,5	400 V / 3N / 50-60 Hz	5 1/1 GN o (400x600)	780x720x660	660x420x450	65	2.336 €

Bandejas y rejillas en dotación

- * 1 Rejilla GN 1/1 (HO.262)
- * 3 Bandejas 440x350x20 mm (HO.258)
- ** 5 Bandejas 440x350x20 mm (HO.258)



HO.262 56 €

Cromada (GN 1/1 - 530x325 mm)



HO.258 48 €

Aluminio (440x350x20 mm)

Desengrasante hornos

LIM.19 62,50 €

Desengrasante 11,2 kg



Abrillantador hornos

LIM.20 63,20 €

Abrillantador 10 kg



Junta encastada.



Estructura portabandejas y rejillas.



Iluminación interior.



Desagüe.

Hornos a gas / eléctricos

Serie Easy Line Analógico
Gastronomía / Pastelería



HPI318



HPI331



HPI333

Características

- Fabricado en acero inox.
- Cámara interna con esquinas redondas para facilitar la limpieza.
- Control analógico intuitivo, fácil de usar.
- Inversión automática de la dirección de rotación de los ventiladores.
- Posibilidad de cocinar a baja velocidad (opcional)
- Iluminación interior.
- Puerta con doble cristal reversible.
- Estructura porta bandejas/rejilla con paso de 75 mm (65 mm en los modelos FUE) fácilmente desmontable para facilitar su limpieza.
- Listo para la instalación de la sonda corazón.
- Visor de temperatura de la cámara de cocción opcional.

Especial en modelos con humidificación o vapor:

- Desagüe en los modelos de convección/humidificación y convección/vapor.
- Control de humedad en los modelos de convección/humidificación y convección/vapor.
- Función de enfriamiento solo en los modelos de convección/vapor.

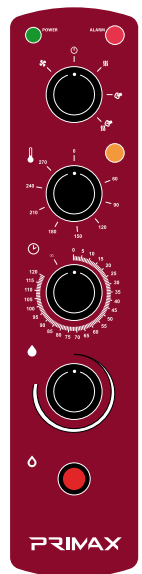
Hornos convección



Hornos convección humidificación



Hornos convección vapor



ON/OFF



Tiempo de cocción



Cocción en seco



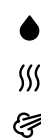
Convección vapor



Enfriamiento



Temperatura



Aumento manual de la humedad



Convección



Vapor

Hornos a gas / eléctricos

(Bajo pedido)

HORNOS A CONVECCIÓN

Características técnicas									
Código	Modelo	Potencia (kW - kcal)	Voltaje	Capacidad rejillas o bandejas (mm)	Ancho/Profundo/Alto (mm)		Peso (kg)		
					Exterior	Interior			
HPI318	ECE-805-HS*	⚡ 3,35	230 V / 1N 50-60 Hz	5 2/3 GN o (440x350)	760x680x700	500x370x450	78	2.842 €	
HPI319	ECE-905-HS*	⚡ 5,5		400 V 3N 50-60 Hz	5 1/1 GN o (400x600)	920x730x700	660x420x450	88	3.085 €
HPI320	ECE-907-HS*	⚡ 9			7 1/1 GN o (400x600)	920x730x850	660x420x600	98	3.596 €
HPI321	ECE-910-HS*	⚡ 13,5	230 V 1N 50-60 Hz	10 1/1 GN o (400x600)	920x730x1075	660x420x825	120	4.536 €	
HPI322	ECG-905-HS*	🔥 10 - 8.650		5 1/1 GN o (400x600)	920x790x760	660x470x450	98	5.040 €	
HPI323	ECG-907-HS*	🔥 13,5 - 11.700		7 1/1 GN o (400x600)	920x790x910	660x470x600	108	5.544 €	
HPI324	ECG-910-HS*	🔥 20 - 17.300		10 1/1 GN o (400x600)	920x790x1135	660x470x825	133	6.384 €	

HORNOS A CONVECCIÓN HUMIDIFICACIÓN

Características técnicas									
Código	Modelo	Potencia (kW - kcal)	Voltaje	Capacidad rejillas o bandejas (mm)	Ancho/Profundo/Alto (mm)		Peso (kg)		
					Exterior	Interior			
HPI325	EUE-805-HS*	⚡ 3,35	230 V / 1N 50-60 Hz	5 2/3 GN o (440x350)	760x680x700	500x370x450	80	3.156 €	
HPI326	EUE-905-HS*	⚡ 5,5		400 V 3N 50-60 Hz	5 1/1 GN o (400x600)	920x730x700	660x420x450	90	3.394 €
HPI327	EUE-907-HS*	⚡ 9			7 1/1 GN o (400x600)	920x730x850	660x420x600	100	3.982 €
HPI328	EUE-910-HS*	⚡ 13,5	230 V 1N 50-60 Hz	10 1/1 GN o (400x600)	920x730x1075	660x420x825	122	4.990 €	
HPI329	EUG-905-HS*	🔥 10 - 8.650		5 1/1 GN o (400x600)	920x790x760	660x470x450	100	5.308 €	
HPI330	EUG-907-HS*	🔥 13,5 - 11.700		7 1/1 GN o (400x600)	920x790x910	660x470x600	110	5.880 €	
HPI331	EUG-910-HS*	🔥 20 - 17.300		10 1/1 GN o (400x600)	920x790x1135	660x470x825	135	6.788 €	

HORNOS A CONVECCIÓN VAPOR

Características técnicas									
Código	Modelo	Potencia (kW - kcal)	Voltaje	Capacidad rejillas o bandejas (mm)	Ancho/Profundo/Alto (mm)		Peso (kg)		
					Exterior	Interior			
HPI332	EDE-805-HS*	⚡ 3,35	230 V / 1N 50-60 Hz	5 2/3 GN o (440x350)	760x690x700	500x370x450	80	3.470 €	
HPI333	EDE-905-HS*	⚡ 5,5		400 V 3N 50-60 Hz	5 1/1 GN o (400x600)	920x740x700	660x420x450	90	3.646 €
HPI334	EDE-907-HS*	⚡ 9			7 1/1 GN o (400x600)	920x740x850	660x420x600	100	4.368 €
HPI335	EDE-910-HS*	⚡ 13,5	230 V 1N 50-60 Hz	10 1/1 GN o (400x600)	920x740x1075	660x420x825	122	5.376 €	
HPI336	EDG-905-HS*	🔥 10 - 8.650		5 1/1 GN o (400x600)	920x800x760	660x470x450	100	5.914 €	
HPI337	EDG-907-HS*	🔥 13,5 - 11.700		7 1/1 GN o (400x600)	920x800x910	660x470x600	110	6.586 €	
HPI338	EDG-910-HS*	🔥 20 - 17.300		10 1/1 GN o (400x600)	920x800x1135	660x470x825	135	7.594 €	

Bandejas y rejillas en dotación

- * 1 Rejilla GN 1/1 (HO.262)
- * 1 Rejilla GN 2/3 (HO.263)



HO.262 56 €

Cromada (GN 1/1 - 530x325 mm)



HO.263 40 €

Cromada (GN 2/3 - 354x325 mm)



Junta encastada.



Estructura portabandejas y rejillas.



Iluminación interior.



Disco reductor flujo de aire.



Cocción en seco.

Hornos a gas / eléctricos

Serie Gastro Prof Line Electrónico
Gastronomía profesional



HPI350



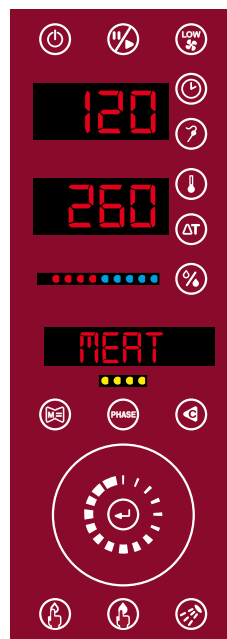
HPI355



HPI342

Características

- Fabricado en acero inox.
- Cámara interna con esquinas redondas para facilitar la limpieza.
- Control digital con posibilidad de almacenar hasta 200 programas.
- 4 etapas de cocción.
- Sonda corazón incluida.
- Función de precalentamiento.
- Función de enfriamiento de la cámara.
- Retraso en la función de cocción.
- Inversión automática de la dirección de rotación de los ventiladores.
- Doble velocidad de ventilación.
- Control de humedad.
- Iluminación interior.
- Puerta con doble cristal reversible.
- Posibilidad de instalación del lavado automático.
- Estructura porta bandejas/rejilla con paso de 70 mm desmontable para facilitar su limpieza.
- Posibilidad de instalación de USB.
- Posibilidad de instalación de control HACCP.



Control digital

- ⏻ ON/OFF
- ⏸ START/STOP/PAUSA
- LOW 50 Baja velocidad del ventilador
- ⌚ Tiempo de cocción
- 📍 Sonda corazón
- 🌡 Temperatura cámara
- ΔT Cocción a At
- % Humedad
- PHASE Fases de cocción
- ⏪ Cancelar
- 📖 Menú programas
- ⏩ Confirmar
- 🕒 Seleccionar
- 👤 Reducción manual de la humedad
- 👤 Aumento manual de la humedad
- 🧼 Ciclo de lavado

Hornos a gas / eléctricos

(Bajo pedido)

HORNOS ELÉCTRICOS GN 1/1

Características técnicas									
Código	Modelo	Potencia (kW)	Voltaje	Capacidad rejillas o bandejas	Ancho/Profundo/Alto (mm)		Peso (kg)		
					Exterior	Interior			
HPI339	PDE-104-LD*	⚡ 3,2	230 V / 1N / 50-60 Hz	4 1/1 GN	750x795x570	630x410x300	70		5.496 €
HPI340	PDE-104-HD*	⚡ 6		4 1/1 GN	750x795x570	630x410x300	70		5.756 €
HPI341	PDE-106-LD**	⚡ 6		6 1/1 GN	750x795x710	630x410x300	70		6.384 €
HPI342	PDE-106-HD**	⚡ 9		6 1/1 GN	750x795x710	630x410x300	70		6.726 €
HPI343	PDE-110-LD***	⚡ 12		10 1/1 GN	750x795x990	630x410x440	80		7.996 €
HPI344	PDE-110-HD***	⚡ 18		10 1/1 GN	750x795x990	630x410x440	95		8.498 €
HPI345	PDE-115-LD*	⚡ 18		15 1/1 GN	860x910x1850	630x410x720	105		12.352 €
HPI346	PDE-115-HD*	⚡ 27		15 1/1 GN	860x910x1850	630x410x720	125		12.782 €
HPI347	PDE-120-LD**	⚡ 24		20 1/1 GN	860x910x1850	740x490x1070	170		14.566 €
HPI348	PDE-120-HD**	⚡ 36		20 1/1 GN	860x910x1850	740x490x1420	210		14.996 €

HORNOS A GAS GN 1/1

Características técnicas									
Código	Modelo	Potencia (kW - kcal)	Voltaje	Capacidad rejillas o bandejas	Ancho/Profundo/Alto (mm)		Peso (kg)		
					Exterior	Interior			
HPI349	PDG-106-HD**	🔥 13,5 - 11.700	230 V 1N 50-60 Hz	6 1/1 GN	750x795x750	630x410x440	80		8.068 €
HPI350	PDG-110-HD***	🔥 20 - 17.300		10 1/1 GN	750x795x1030	630x410x720	105		10.238 €
HPI351	PDG-115-HD*	🔥 27 - 23.400		15 1/1 GN	860x910x1900	740x490x1070	170		15.136 €
HPI352	PDG-120-HD**	🔥 35 - 30.300		20 1/1 GN	860x910x1900	740x490x1420	210		17.708 €

HORNOS ELÉCTRICOS GN 2/1

Características técnicas									
Código	Modelo	Potencia (kW)	Voltaje	Capacidad rejillas o bandejas	Ancho/Profundo/Alto (mm)		Peso (kg)		
					Exterior	Interior			
HPI353	PDE-207-HD*	⚡ 18	400 V / 3N / 50-60 Hz	7 2/1 GN	860x1265x910	740x730x640	140		9.854 €
HPI354	PDE-210-HD**	⚡ 27		10 2/1 GN	860x1265x1150	740x730x880	178		12.280 €
HPI355	PDE-220-HD***	⚡ 54		20 2/1 GN	860x1300x1850	740x730x1420	310		21.992 €

Bandejas y rejillas en dotación

- * 1 Rejilla GN 1/1 (HO.262)
- ** 2 Rejillas GN 1/1 (HO.262)
- *** 3 Rejillas GN 1/1 (HO.262)
- * 2 Rejillas GN 2/1 (HO.265)
- ** 3 Rejillas GN 2/1 (HO.265)

- * 4 Rejillas GN 1/1 (HO.262) + Soporte
- ** 5 Rejillas GN 1/1 (HO.262) + Carro
- *** 5 Rejillas GN 2/1 (HO.265) + Carro



HO.262 56 €
Cromada
(GN 1/1 - 530x325 mm)



HO.265 127 €
Acero Inoxidable
(GN 2/1 - 530x650 mm)



Doble cristal abatible.



Iluminación interna.
Sonda corazón.



Posibilidad conexión
USB.



Posibilidad instalación
lavado automático.



Lavado automático.
(Opcional)

Hornos a gas / eléctricos

Serie Pastry Prof Line Electrónico

Pastelería profesional



HPI361



HPI360

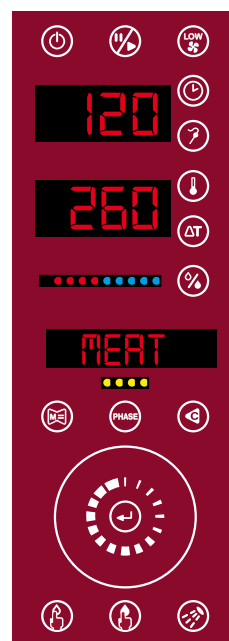


HPI357

Características

- Fabricado en acero inox.
- Cámara interna con esquinas redondas para facilitar la limpieza.
- Control digital con posibilidad de almacenar hasta 200 programas.
- 4 etapas de cocción.
- Sonda corazón de serie en los modelos de 5,7 y 10 bandejas.
- Función de precalentamiento.
- Función de enfriamiento de la cámara.
- Retraso en la función de cocción.
- Inversión automática de la dirección de rotación de los ventiladores.
- Doble velocidad de ventilación.
- Control de humedad.
- Iluminación interior.
- Puerta con doble cristal reversible.
- Posibilidad de instalación del lavado automático.
- Estructura porta bandejas/rejilla con paso de 80 mm desmontable para facilitar su limpieza.
- Posibilidad de instalación de USB.
- Posibilidad de instalación de control HACCP.

Control digital



- ⏻ ON/OFF
- ⏸ START/STOP/PAUSA
- LOW 50 Baja velocidad del ventilador
- ⌚ Tiempo de cocción
- 📍 Sonda corazón
- 🌡 Temperatura cámara
- ⏴ Cocción a At
- % Humedad
- PHASE Fases de cocción
- ⏪ Cancelar
- 📖 Menú programas
- ⏩ Confirmar
- 🕒 Seleccionar
- 👤 Reducción manual de la humedad
- 👤 Aumento manual de la humedad
- 🧼 Ciclo de lavado

Hornos a gas / eléctricos

(Bajo pedido)

HORNOS ELÉCTRICOS

Características técnicas								
Código	Modelo	Potencia (kW)	Voltaje	Capacidad rejillas o bandejas (mm)	Ancho/Profundo/Alto (mm)		Peso (kg)	
					Exterior	Interior		
HPI356	PDE-605-HD*	7,9	400 V 3N 50-60 Hz	5 (400x600)	860x875x750	740x490x480	100	6.354 €
HPI357	PDE-607-HD**	11,6		7 (400x600)	860x875x910	740x490x640	120	7.640 €
HPI358	PDE-610-LD***	17,3		10 (400x600)	860x875x1150	740x490x880	150	9.140 €
HPI359	PDE-613-HD*	23,3		13 (400x600)	860x910x1830	740x490x1070	180	12.566 €
HPI360	PDE-616-HD**	31		16 (400x600)	860x910x1830	740x490x1420	220	14.852 €

HORNOS A GAS

Características técnicas								
Código	Modelo	Potencia (kW - kcal)	Voltaje	Capacidad rejillas o bandejas (mm)	Ancho/Profundo/Alto (mm)		Peso (kg)	
					Exterior	Interior		
HPI361	PDG-605-HD*	10 - 8.650	230 V 1N 50-60 Hz	5 (400x600)	860x875x790	740x490x480	70	8.068 €
HPI362	PDG-607-HD**	13,5 - 11.700		7 (400x600)	860x875x950	740x490x640	70	9.140 €
HPI363	PDG-610-LD***	20 - 11.700		10 (400x600)	860x875x1190	740x490x880	70	10.998 €
HPI364	PDG-613-HD*	27 - 23.400		13 (400x600)	860x910x1900	740x490x1070	70	15.136 €
HPI365	PDG-616-HD**	35 - 30.300		16 (400x600)	860x910x1900	740x490x1420	80	18.550 €



HO.255 64 €
Aluminio
(400x600x20 mm)

Bandejas y rejillas en dotación

- * 1 Bandeja 400x600 mm (HO.255)
- ** 2 Bandejas 400x600 mm (HO.255)
- *** 3 Bandejas 400x600 mm (HO.255)

- * 4 Bandejas 400x600 mm (HO.255) + Soporte
- ** 5 Bandejas 400x600 mm (HO.255) + Carro

Desengrasante hornos

LIM.19 62,50 €

Desengrasante 11,2 kg



Abrillantador hornos

LIM.20 63,20 €

Abrillantador 10 kg



Detergente limpia hornos en pastilla

LIM.46 101.80 €

Cubos de 56 tabletas



Doble cristal abatible.



Sonda corazón.



Posibilidad conexión USB.



Posibilidad instalación lavado automático.



Lavado automático. (Opcional)

Bandejas / Rejillas

Pastelería / Gastronomía

(Gama original Primax)

600x400



HO.255 64 €
Aluminio (Altura 20 mm)



HO.256 64 €
Aluminio pulido (Altura 20 mm)



HO.257 72 €
Aluminio perforado (Altura 20 mm)



HO.260 143 €
Acero inoxidable (Altura 20 mm)



HO.261 87 €
Aluminio para baguette (Altura 30 mm)

Otras medidas



HO.258 48 €
Aluminio
Ancho/Profundo/Alto:
440x350x20 mm



HO.259 56 €
Aluminio Perforado
Ancho/Profundo/Alto:
400x350x20 mm



HO.262 56 €
Cromada
Ancho/Profundo: 530x325 mm
(GN 1/1)



HO.263 40 €
Cromada (GN 2/3)
Ancho/Profundo: 354x325 mm



HO.264 79 €
Acero Inoxidable (GN 1/1)
Ancho/Profundo: 530x325 mm



HO.265 127 €
Acero Inoxidable (GN 2/1)
Ancho/Profundo: 530x650 mm



HO.266 103 €
Acero Inoxidable para pollos
Ancho/Profundo/Alto:
530x325x60 mm



HO.267 135 €
Acero Inoxidable para pollos
Ancho/Profundo/Alto:
530x325x151 mm



HO.268 151 €
Acero Inoxidable para pollos
Ancho/Profundo/Alto:
530x325x256 mm