

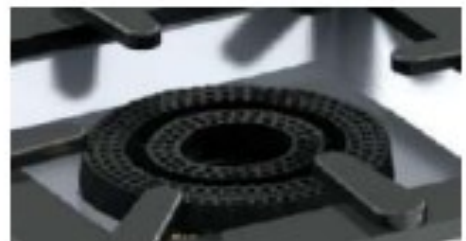
SERIE 1200 COCINAS CENTRALES
1200 RANGE CENTRAL KITCHENS
SÉRIE 1200 CUISINES CENTRALES

HIG

Horeca Industry Group



AISI 304
INOX 18/10





Gama 1200

1200 Range - Série 1200



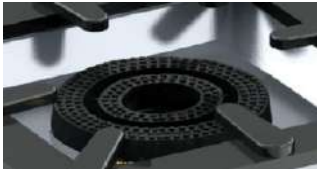
Horeca Industry Group



Hornos pasantes de 685x950x310mm fabricados 100% en acero inox



Quemadores de hierro fundido con una potencia de 6,5 y 9 kW



Quemadores de hierro fundido con doble corona y una potencia de 12,5 kW



Plancha frytop de cromo



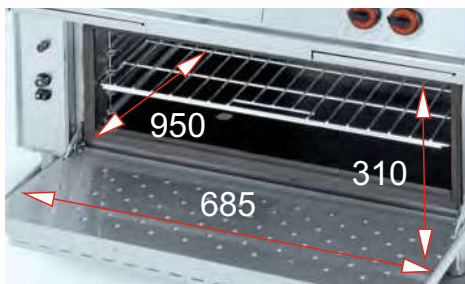
Encendido mediante piezo eléctrico y control de temperatura por válvula termostática



4003



4002



Modelo	Medidas	Quemadores kw				Frytop	Horno		Medidas Horno	Potencia total Kw	PVP
		6,5	9,0	12,5	Pasante		Horno				
4003	2000x1200x900	1	2	2	2			685x950x310	79,5	16.680	
4002	2000x1200x900	1	2	2	2	2		685x950x310	103,5	18.480	



Chrome frytop griddle.



Plaque chauffante chromée.



685x950x310mm pass-through ovens made of 100% stainless steel.

Fours traversants 685x950x310mm fabriqué à 100% en acier inoxydable.



Cast iron burners
with a power of 6.5 and 9 kw.

Brûleurs en fonte
d'une puissance de 6,5 et 9 kw.



Cast iron burners
with double crown and a power 12.5 kw.

Brûleurs en fonte
avec double couronne et un pouvoir de 12,5 kw.



Piezo ignition electrical and temperature control by thermostatic valve.

Allumage piézo contrôle électrique et de température par vanne thermostatique.



Asadores a gas - Kebab Gas grills & Kebab



Transmisión con motores independientes por espada evitando el paro habitual del asador por problemas con piñones o cadena



Luz opcional C5125459 - 228 € PVP



5365



315



5306



420





630



840



1575

Modelo	 Medidas	Capacidad	Espadas	 Voltaje V	Potencia Kw	€ PVP
5306	800x400x555	6	2	3,5	7	1.860
315	1000x450x900	15	3	220-1N	17,4	2.946
420	1000x450x1050	20	4	220-1N	23,2	3.528
630	1000x450x1800	30	6	220-1N	34,8	4.632
840	1000x450x1800	40	8	220-1N	46,4	5.844
1575	1000x600x1800	75	15	220-1N	46,4	8.232
5365	530x640x1075	-	1	220-1N	14	1.980



Transmission with motors independent by sword avoiding the usual stoppage of the grill due to problems with sprockets or chain

Transmission avec moteurs indépendants par l'épée évitant l'arrêt habituel du gril en raison de problèmes avec pignons ou chaîne



Optional light C5125459 - 228 €

Éclairage en option C5125459 - 228 €



Electric grills



Triple and armored steel resistances

Résistances en acier triples et blindées



Transmission with motors independent in all electric and wood-burning models

Transmission avec moteurs indépendant en tout modèles électriques et à bois



Asadores eléctricos y leña

Electric and wood grills

HIG

Horeca Industry Group

Asadores eléctricos



Resistencias de acero triples y blindadas

Transmisión con motores independientes en todos los modelos eléctricos y a leña



Asadores a Leña

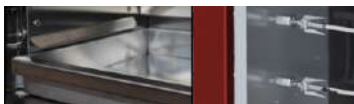


Sistema de carga ÚNICO

Asador móvil para acceder a la carga o recarga de leña, evitando tener que desmontar las espadas cuando el asador esta en marcha



Trasera con ladrillos reflectantes y costillas de fundición



Transmisión aislada y protegida de las altas temperaturas

Amplia bandeja recoge-grasas



840E ⚡



420E ⚡



630E ⚡




636L 🔥



848L 🔥



1590L 🔥

Modelo	 Medidas	Capacidad	Espadas	 	Voltaje V	Potencia Kw	€ PVP
420E	1000x450x1050	20	4		400-3N	10	3.888
630E	1000x450x1800	30	6		400-3N	15	4.992
840E	1000x450x1800	40	8		400-3N	20	6.324
636L	1300x700x2185	36	6		220-1N		7.428
848L	1300x700x2185	48	7		220-1N		8.280
1590L	1300x900x2185	90	15		220-1N		10.656



Complementos Accessories - Accessoires



5301



5302B



4492P



CE14



5302





5354



5354B



5300

Modelo	 Medidas	Descripción	 Voltaje V	Potencia Kw	€ PVP
5301	1000x450x900	Vitrina caliente eléctrica	220-1N	2	2.652
5302B	1000x450x1050	Armario estantes y bandeja troceo			1.764
5302	1000x450x900	Armario con estantes			1.176
4492P	1000x450x900	Armario portabombonas			1.176
5354B	1000x450x1050	Mesa con bandeja de troceo			1.344
5354	1000x450x900	Mesa soporte asador			1.076
5300	1000x450x150	Bandeja de troceo			612
CE14	970x500x1700	Carro portaespadas (14) espadas no incluidas			1.500



Wood-fired grills



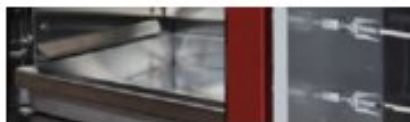
UNIQUE charging system Mobile grill to access the load or refilling firewood, avoiding having to dismantle the swords when the grill is running.

Système de recharge UNIQUE Grill mobile pour accéder à la charge ou remplir du bois de chauffage, évitant ainsi d'avoir à démonter les épées lorsque le le grill est en marche.



Rear with reflective bricks and casting ribs

Arrière avec briques réfléchissantes et côtes coulées



Isolated and protected transmission of the high temperatures Large grease collection tray

Transmission isolée et protégée de les températures élevées Grand bac de récupération des graisses



Condimentos Spices Epices

HIG

Horeca Industry Group

Receta tradicional con más de 40 años de antigüedad, elaborada con una mezcla de especias de primera calidad y sal refinada, que le dará el toque de exquisitez a sus pollos asados

ELABORACIÓN PROPIA DE FORMA ARTESANAL

100% NATURAL, SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES

COSTE DE CONDIMENTACIÓN POR POLLO DE 10 CÉNTIMOS DE EURO

MEZCLA SABOR TRADICIONAL



Dosis aproximada por Pollo de 20gr.



Espolvorear el pollo al gusto por dentro y por fuera



MEZCLA SABOR ASIÁTICO



ENVASE HERMÉTICO EN BOTES DE 1,5 Kg.

CAJAS DE 6 O 12 BOTES

SE CONSERVA 2 AÑOS EN UN LUGAR FRESCO Y SECO



Modelo	Sabor	Formato	Peso Kg	Cantidad pollos aproximado	€ PVP
CAT6	Tradicional	Caja 6 botes sazonadores	9	450	132
CAT12	Tradicional	Caja 12 botes sazonadores	18	900	252
CAS6	Asiático	Caja 6 botes sazonadores	9	450	132
CAS12	Asiático	Caja 12 botes sazonadores	18	900	252

OWN HANDMADE PREPARATION 100% NATURAL, WITHOUT ADDITIVES OR PRESERVATIVES SEASONING COST PER CHICKEN 10 EURO CENTS

PROPRE PRÉPARATION À LA MAIN 100% NATUREL, SANS ADITIFS NI CONSERVATEURS COÛT DE L'ASSAISONNEMENT PAR POULET 10 CENTS D'EURO



Approximate dose per 20gr Chicken.

Dose approximative de 20gr par poulet.

TRADITIONAL FLAVOR MIX

MÉLANGE DE SAVEURS TRADITIONNELLES



ASIAN FLAVOR MIX

MÉLANGE DE SAVEURS ASIATIQUES



HERMETIC CONTAINER IN 1.5 Kg BOATS. BOXES OF 6 OR 12 CANS KEEPS FOR 2 YEARS IN A COOL AND DRY PLACE

RÉCIPIENT HERMÉTIQUE EN CARTONS DE 1,5 Kg. BOITES DE 6 OU 12 CANETTES SE CONSERVE 2 ANS DANS UN ENDROIT FRAIS ET SEC



Recambios y accesorios

Accessories Accessoires

HIG

Horeca Industry Group

Para el resto de accesorios y recambios solicitenos información y precio a:

info@horecaindustrygroup.com



ESPADA COMPLETA
534093PM



SACA ESPADAS
70260498



ESPADA ASADOR
534593PM



ESPADA MULTIFUNCIÓN
533893PM



DISPOSITIVO ASA PATATAS
(se acopla a la propia espada)
533993PM



PINCHO GIGANTE
(se acopla a la propia espada)
533693PM



MANGO ESPADA
70260497



PINCHO SIMPLE
534820



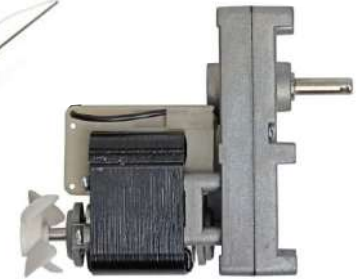
PINCHO DOBLE
534827



PLAQUETA CERÁMICA
70260496



TORNILLO PINCHO SIMPLE
C1063059



MOTOR ASADOR
70260495

Modelo	Descripción	Observaciones	€ PVP
534593PM	Espada sin pinchos		132
534093PM	Espada completa	2 pinchos simples y 4 dobles en dotación	168
533893PM	Espada multifunción	Barra # 12mm.	312
533993PM	Dispositivo asa patatas	Se acopla a la propia espada	338
70260498	Saca espadas		48
70260497	Mango espada		24
534820	Pincho simple	Para barra # 12mm.	18
C1063059	Tornillo pincho simple		3
534827	Pincho doble	Para barra # 12mm.	18
533693PM	Pincho gigante	Se acopla a la propia espada	150
70260496	Plaqueta de cerámica		18
70260495	Motor asador		354



Mesas y Carros calientes

Hot tables and carts

HIG

Horeca Industry Group

Fabricamos cualquier modelo a medida bajo demanda



Control de temperatura digital



Encendido mediante interruptor

Tables et chariots chauds



607/2



619/2



608/2





620/2



601



604

Modelo	 Medidas	Capacidad	Tipo	Humificador	 Voltaje V	Potencia Kw	€ PVP
607/2	510x670x1040	10-1/1GN pro.65	Carro	SI	230-1N	2	3.090
608/2	715x790x1040	10-GN2/1 o 20-1/1GN pro.65	Carro	SI	230-1N	2	3.750
619/2	510x670x1740	20-1/1GN pro.65	Carro	SI	230-1N	2	3.870
620/2	715-x790x1740	20-GN2/1 o 40-1/1GN pro.65	Carro	SI	230-1N	2	4.470
601	1200x700x900	2 Estantes	Mural	NO	230-1N	2	3.060
604	1200x700x900	2 Estantes	Central	NO	230-1N	2	3.300
602	1600x700x900	2 Estantes	Mural	NO	230-1N	2	3.300
605	1600x700x900	2 Estantes	Central	NO	230-1N	2	3.540
603	2000x700x900	2 Estantes	Mural	NO	230-1N	2	3.960
606	2000x700x900	2 Estantes	Central	NO	230-1N	2	4.140



HIG

Horeca Industry *Group*



We manufacture any model
custom made on demand.

Nous fabriquons n'importe quel
modèle sur mesure à la demande.



Digital temperature control.

Contrôle digital de la température.



Switch on button.

Allumage par interrupteur.



Carros de servicio Service carts

HIG

Horeca Industry Group

Fabricamos cualquier modelo a medida bajo demanda

OPCIONAL



Soporte para cestas
91140G08 - 204 € PVP



Soporte para cubetas
91110G08 - 168 € PVP



Soporte para bolsa basura
91130G08 - 294 € PVP



910

Chariots de service



901



902



903



904




940



909-907



905-906

Modelo		Medidas	Estantes/Guías	Distancia Estantes mm	Para bandejas	€ PVP
901		960x560x1015	1	-	-	1.380
902		960x560x1015	2	560	-	1.020
903		960x560x1015	3	260	-	1.140
904		960x560x1015	4	260	-	1.260
905		460x630x1710	17	75	GN 1/1	1.110
910		460x630x900	7	75	GN 1/1	900
909		660x750x1710	17	75	GN 2/1	1.260
908		660x750x900	7	75	GN 2/1	900
940		540x690x1710	17	85	600x400	1.140
906		510x610x1620	12	100	SELF	1.260
907		910x610x1620	24	100	SELF	1.620



We manufacture any model
custom made on demand.

Nous fabriquons n'importe quel modèle
sur mesure à la demande.

OPTIONAL

Basket support :

91140G08 - € 204



FACULTATIF

Support panier :

91140G08 - 204 €



OPTIONAL

Cuvette holder :

91110G08 - €168

FACULTATIF

Porte-cuve :

91110G08 - 168 €



OPTIONA

Garbage bag holder :

91130G08 - €294

FACULTATIF

Support pour sac poubelle :

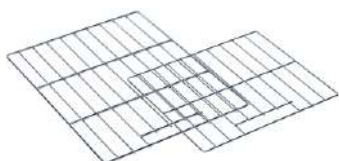
91130G08 - 294 €



Hornos estáticos

Static ovens - Fours statiques

Para bandejas/parrillas GN 2/1
o
930x650 modelo CHE



Modelos a gas



Encendido mediante
piezoeléctrico



Control de temperatura
mediante válvula termostática

Modelos eléctricos



Encendido mediante interruptor
y piloto luminoso



Control de temperatura
mediante termostato



4903



4904











4907

4908



4999

Modelo		Medidas	Parrilla	Gratinador	 	Voltaje V	Potencia Kw	€ PVP
4903		800x750x670	GN 2/1	NO			5	2.820
4904		800x750x670	GN 2/1	SI		400-3N	8	3.264
4907		800x750x1300	GN 2/1	NO			10	5.250
4908		800x750x1300	GN 2/1	SI		400-3N	16	5.628
4999		1200x750x670	930x650	NO			10	4.020



Hornos a convección

Convection ovens



Horeca Industry Group

HORNOS
ELÉCTRICOS / GAS
COMPACTOS
PROGRAMABLES
TOUCH-SCREEN



Fours à convection



4132













4133



4103M



4105M

Modelo		Medidas	Capacidad	Humificador		Voltaje V	Potencia Kw	€ PVP
4132		580X590X570	4-46X34	NO		230-1N	2,7	1.440
4133		720X650X600	4-60X40-1/1GN	SI		230-1N	3,2	2.820
4103M		800X750X720	5 - 1/1GN	SI		400-3N	7,5	5.880
4104M		800X750X720	5 - 1/1GN	SI		230-1N	7,5	7.560
4105M		800X750X1000	10 - 1/1GN	SI		400-3N	12	7.440
4106M		800X750X1000	10 - 1/1GN	SI		230-1N	12	9.360
4107M		1000X1300X1000	10 - 2/1GN	SI		400-3N	25	20.520
4108M		1000X1300X1000	10 - 2/1GN	SI		230-1N	24	26.019



Hornos pizzas

Pizza ovens - Fours pizzas

HIG

Horeca Industry Group

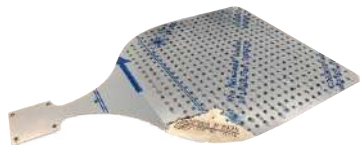


Piloto de puesta en marcha luminoso y control de temperatura mediante termostato y temporizador independiente por cámara



Base de cocción de piedra refractaria

OPCIONAL



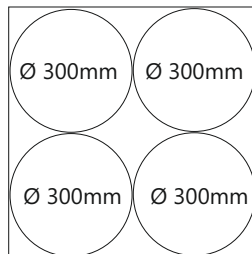
Pala para horno
PERSONALIZADA
384 € - PVP



4307



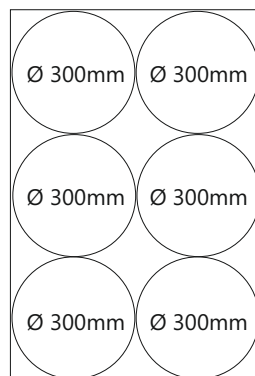
5104










5144



5106



5166

Modelo		Medidas Ext.	Medidas Int.	Pisos	Temporizador		Voltaje V	Potencia Kw	€ PVP
5104		980x930x420	660x660x140	1	SI		400-3N	4,7	2.100
5144		980x930x750	(2) 660x660x140	2	SI		400-3N	9,4	3.420
5106		980x1220x420	660x990x140	1	SI		400-3N	7	2.760
5166		980x1220x750	(2) 660x990x140	2	SI		400-3N	14	4.410
4307		750x310x350	Cinta 210x100	1	SI		230-1N	4	2.940



HIG

Horeca Industry *Group*

Start-up pilot

luminous and temperature control

via thermostat and timer.

Independent per chamber.



Pilote de démarrage

contrôle de la luminosité et de la température

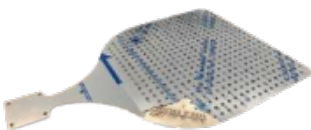
via thermostat et minuterie.

Indépendant par chambre.



Refractory stone cooking base.

Fond de cuisson en pierre réfractaire.



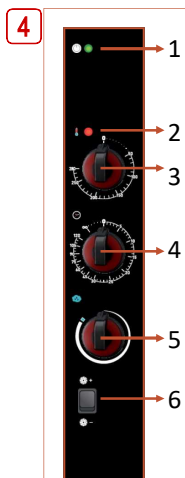
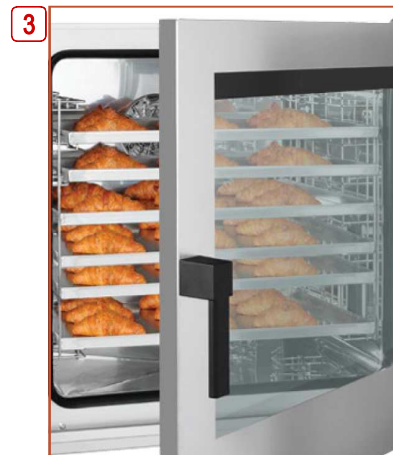
Oven shovel

PERSONALIZED €384



Pelle de four

PERSONNALISÉ 384 €



CONTROL ELECTROMECÁNICO

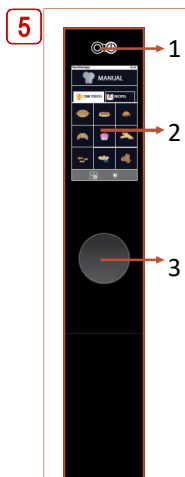
1. Indicador de conexión
2. Indicador de calentamiento
3. Control de la temperatura de 50 a 280 ° C
4. Interruptor principal y temporizador de 1 a 120 minutos + posición infinito
5. Humidificador
6. Doble velocidad

E ELECTROMECHANICAL CONTROL

1. Connection Indicator
2. Heating indicator
3. Temperature control from 50 to 280 ° C
4. Main switch and minute hand from 1 to 120 minutes + infinity position
5. Humidifier
6. Double speed

F COMMANDE ÉLECTROMÉCANIQUE

1. Indicateur de connexion
2. Indicateur de chauffage
3. Contrôle de température de 50 à 280 ° C
4. Interrupteur principal et minuterie des minutes de 1 à 120 minutes + position infini
5. Humidificateur
6. Double vitesse



PANTALLA TÁCTIL

1. Marcha / paro
2. Panel táctil
 - Control de temperatura 50-300°C
 - Temporizador de 1 a 599 minutos + posición infinito
 - Control de humedad
 - Modos de cocción:
 - Convección, vapor y mixta convección/vapor
 - Control ventilador, con 3 velocidades, con inversor de ciclo.
 - Pulsador inicio ciclo de cocción
 - Selección de programas (99)
 - Fases de cocción, 9 por cada programa.
 - Cocción Delta T, controlada por el propio alimento.
 - Cocción con sonda. (Opcional)
 - Cocción multinivel.
 - Apertura motorizada salida vahos.
 - Pulsador función anterior
 - Pulsador luz-led, temporizada, en la puerta.
 - Lavado automático, con 4 programas.
3. Único mando para navegar a través de todas las funciones.

E TOUCH SCREEN

1. Start / stop
2. Touch panel
 - Temperature control 50-300 ° C
 - Timer from 1 to 599 minutes + infinity position
 - Humidity control
 - Cooking modes:
 - Convection, steam and mixed convection / steam
 - Fan control, with 3 speeds, with cycle inverter.
 - Firing cycle start button
 - Program Selection (99)
 - Cooking phases, 9 for each program.
 - Delta T cooking, controlled by the food itself.
 - Probe cooking. (Optional)
 - Multilevel cooking.
 - Motorized opening for steam output.
 - Previous function button
 - Timed light-led button on the door.
 - Automatic washing, with 4 programs.
3. Single knob to navigate through functions.

F COMMANDE ÉLECTROMÉCANIQUE

1. Commencer / arrêter
2. Ecran tactile
 - Contrôle de température 50-300 ° C
 - Minuterie de 1 à 599 minutes + position infini
 - Contrôle d'humidité
 - Modes de cuisson:
 - Convection, vapeur, et mixte convection / vapeur
 - Commande de ventilateur, à 3 vitesses, avec inverseur de cycle.
 - Bouton de démarrage du cycle de tir
 - Sélection de programme (99)
 - Phases de cuisson, 9 pour chaque programme.
 - Cuisine Delta T, contrôlée par la nourriture elle-même.
 - Sonde de cuisson. (Optionnel)
 - Cuisine à plusieurs niveaux.
 - Ouverture motorisée pour sortie vapeur.
 - Bouton de fonction précédent
 - Bouton lumineux chronométré sur la porte.
 - Lavage automatique, avec 4 programmes.
3. Bouton unique pour naviguer dans les fonctions.



HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN - VAPOR DIRECTO A GAS Y ELÉCTRICOS

E GAS AND ELECTRIC DIRECT STEAM-CONVECTION MIXED OVENS

F FOURS MIXTES À CONVECTION-VAPEUR DIRECTE À GAZ ET ELÉCTRIQUES

SERIE 5

5 GN 1/1 ó 5 EN 600x400



HIG

Horeca Industry Group



↑	41RX5ETM			41RWX5ET			
↑	41OR5GTM			41RW5GTM			

ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES

OPTIONAL

DUCHA DE LAVADO E WASH SHOWER F DOUCHE	RACK PASTELERÍA E PASTRY RACK F RACK PÂTISSERIE	SONDA AL CORAZON E PROBE TO THE HEART F SONDER AU COEUR

GRUPO **E** GROUP **F** GROUPE

PARA MODELOS ELÉCTRICOS
E FOR ELECTRIC MODELS
F POUR LES MODÈLES ÉLECTRIQUES

GRUPO **E** GROUP **F** GROUPE

MOD./COD.										
41RX5ETM			75	900x750x660	5 - GN 1/1 5 EN 600x400	1	✓	7,7 KW 400/3V	-	7.050
41RWX5ET			75	900x750x660	5 - GN 1/1 5 EN 600x400	1	✓	7,7 KW 400/3V	-	8.064
41OR5GTM			120	900x750x720	5 - GN 1/1 5 EN 600x400	1	✓	300 W 230/1V	9,5 KW	9.652
41RW5GTM			120	900x750x720	5 - GN 1/1 5 EN 600x400	1	✓	300 W 230/1V	9,5 KW	10.660

HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN - VAPOR DIRECTO A GAS Y ELÉCTRICOS

E GAS AND ELECTRIC DIRECT STEAM-CONVECTION MIXED OVENS

F FOURS MIXTES À CONVECTION-VAPEUR DIRECTE À GAZ ET ELÉCTRIQUES

SERIE **5**

10 GN 1/1 - 10 EN 600x400



HIG

Horeca Industry Group

↑ 41R01ETM	↻	41RW01ET	↻	⚡
↑ 41R01GTM	🔥	41RW01GT	🔥	⚡

ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES

OPTIONAL

DUCHA DE LAVADO E WASH SHOWER F DOUCHE	RACK PASTELERÍA E PASTRY RACK F RACK PÂTISSERIE	SONDA AL CORAZON E PROBE TO THE HEART F SONDER AU COEUR

GRUPO **E** GROUP **F** GROUPE

PARA MODELOS ELÉCTRICOS
E FOR ELECTRIC MODELS
F POUR LES MODÈLES ÉLECTRIQUES

GRUPO **E** GROUP **F** GROUPE

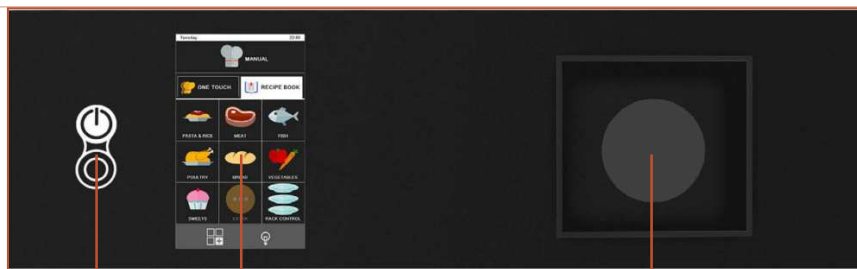
MOD./COD.	🔥 ↻	📦	↔ ↗ ↕	GN *	⚡	🔄	↻	🔥	€
41R01ETM	↻	110	900x750x1000	10 - GN 1/1 10 EN 600x400	2	✓	12,6 KW 400/3V	-	9.841
41RW01ET	↻	110	900x750x1000	10 - GN 1/1 10 EN 600x400	2	✓	12,6 KW 400/3V	-	10.849
41R01GTM	🔥	160	900x750x1100	10 - GN 1/1 10 EN 600x400	2	✓	600 W 230/1V	19 KW	12.713
41RW01GT	🔥	160	900x750x1100	10 - GN 1/1 10 EN 600x400	2	✓	600 W 230/1V	19 KW	13.715



- 5**
- PANTALLA TÁCTIL**
1. Marcha / paro
 2. Panel táctil
 - Control de temperatura 50-300°C
 - Temporizador de 1 a 599 minutos + posición infinito
 - Control de humedad
 - Modos de cocción:
 - Convección, vapor y mixta conveccion/vapor
 - Control ventilador, con 3 velocidades, con inversor de ciclo.
 - Pulsador inicio ciclo de cocción
 - Selección de programas (99)
 - Fases de cocción, 9 por cada programa.
 - Cocción Delta T, controlada por el propio alimento.
 - Cocción con sonda. (Opcional)
 - Cocción multinivel.
 - Apertura motorizada salida vahos.
 - Pulsador función anterior
 - Pulsador luz-led, temporizada, en la puerta.
 - Lavado automático, con 4 programas.
 3. Único mando para navegar a través de todas las funciones.

- E TOUCH SCREEN**
1. Start / stop
 2. Touch panel
 - Temperature control 50-300 ° C
 - Timer from 1 to 599 minutes + infinity position
 - Humidity control
 - Cooking modes:
 - Convection, steam and mixed convection / steam
 - Fan control, with 3 speeds, with cycle inverter.
 - Firing cycle start button
 - Program Selection (99)
 - Cooking phases, 9 for each program.
 - Delta T cooking, controlled by the food itself.
 - Probe cooking. (Optional)
 - Multilevel cooking.
 - Motorized opening for steam output.
 - Previous function button
 - Timed light-led button on the door.
 - Automatic washing, with 4 programs.
 3. Single knob to navigate through functions.

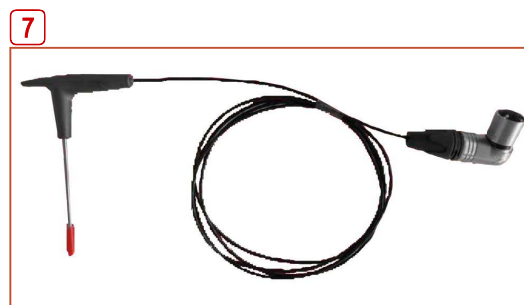
- F COMMANDE ÉLECTROMÉCANIQUE**
1. Commencer / arrêter
 2. Ecran tactile
 - Contrôle de température 50-300 ° C
 - Minuterie de 1 à 599 minutes + position infini
 - Contrôle d'humidité
 - Modes de cuisson:
 - Convection, vapeur, et mixte convection / vapeur
 - Commande de ventilateur, à 3 vitesses, avec inverseur de cycle.
 - Bouton de démarrage du cycle de tir
 - Sélection de programme (99)
 - Phases de cuisson, 9 pour chaque programme.
 - Cuisine Delta T, contrôlée par la nourriture elle-même.
 - Sonde de cuisson. (Optionnel)
 - Cuisine à plusieurs niveaux.
 - Ouverture motorisée pour sortie vapeur.
 - Bouton de fonction précédent
 - Bouton lumineux chronométré sur la porte.
 - Lavage automatique, avec 4 programmes.
 3. Bouton unique pour naviguer dans les fonctions.



1

2

3



E

CONSTRUCTION

- Exterior and interior in 18/10 AISI-304 stainless steel.
- With 4 adjustable legs.
- The Mini series are ovens designed to optimize space, and are ideal in small kitchens. Only 520 mm. Wide. **1**
- Pivoting doors, equipped with reinforced hinges, which lock when they exceed 95 °, and reversible. **2**
- These doors with double tempered glass, being able to open the internal one for cleaning **2** and with a tray for collecting condensed water on the glass, to prevent it from falling to the ground when the door is opened. **3**
- Furnace frames with silicone weatherstripping, with air chamber, to ensure the hermetic seal and avoid heat and steam leaks. Easily replaceable. **4**
- GN 1/1 container guides, easily removable for easy cleaning.
- Optionally, they can be supplied with a washing shower. (See ACCESSORIES)
- It can operate as convection, hot air, steam only, or mixed convection-steam, as selected.
- With touch screen (TOUCH SCREEN), 5 inches. Programmable, with capacity for 99 recipes with 9 cooking phases for each one. **5**
- With recipes loaded via USB. **6**
- Humidity control, especially important for cooking vegetables, fish, etc. As for bread or pastries ...
- Electronically controlled fan motors with 3 speeds, with reversal of rotation.
- With led light, located on the door itself and timed.
- Optionally, they can work with a probe to the heart. **7** (See ACCESSORIES)
- Delta T cooking, to achieve homogeneous cooking due to the control between the internal temperature of the product and the cooking chamber. Very important, when it comes to large pieces that need slow cooking. It is essential to have a heart probe.
- The "W" models, with automatic washing, with 4 programs. The recommended degreasing detergent. **8** (See ACCESSORIES).

F

CONSTRUCTION

- Extérieur et intérieur en acier inoxydable 18/10 AISI-304.
- Avec 4 pieds réglables.
- Les séries Mini sont des fours conçus pour optimiser l'espace et sont idéales dans les petites cuisines. Seulement 520 mm. large. **1**
- Portes pivotantes, équipées de charnières renforcées, qui se verrouillent lorsqu'elles dépassent 95 °, et réversible. **2**
- Ces portes en verre trempé double, pouvant ouvrir la porte intérieure pour le nettoyage **2** et avec un bac pour recueillir l'eau condensée sur la vitre, pour éviter qu'elle ne tombe au sol lors de l'ouverture de la porte. **3**
- Cadres de four avec coupe-froid en silicone, avec chambre à air, pour assurer l'étanchéité et éviter les fuites de chaleur et de vapeur. Facilement remplaçable. **4**
- Guides de récipients GN 1/1, facilement amovibles pour un nettoyage facile.
- En option, ils peuvent être fournis avec une douche de lavage. (Voir ACCESSOIRES)
- Il peut fonctionner comme convection, air chaud, vapeur uniquement ou vapeur convection mixte, selon la sélection.
- Avec écran tactile (ÉCRAN TACTILE), 5 pouces. Programmable, avec une capacité de 99 recettes avec 9 phases de cuisson pour chacune. **5**
- Avec des recettes chargées via USB. **6**
- Contrôle de l'humidité, particulièrement important pour la cuisson des légumes, du poisson, etc. Quant au pain ou aux pâtisseries ...
- Moteurs de ventilateur à commande électronique à 3 vitesses, avec inversion de rotation.
- Avec lumière LED, située sur la porte elle-même et chronométrée.
- En option, ils peuvent travailler avec une sonde au cœur. **7** (voir ACCESSOIRES)
- Cuisson Delta T, pour obtenir une cuisson homogène grâce au contrôle entre la température interne du produit et la chambre de cuisson. Très important, lorsqu'il s'agit de gros morceaux qui nécessitent une cuisson lente. Il est essentiel d'avoir une sonde cardiaque.
- Les modèles «W», avec lavage automatique, avec 4 programmes. Le détergent dégraissant recommandé. **8** (voir ACCESSOIRES).

**SERIE
MINI**

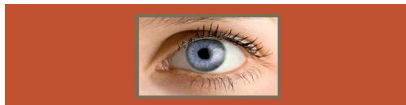
HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN -VAPOR DIRECTO ELÉCTRICOS

- E** CONVECTION AND MIXED OVENS - DIRECT, ELECTRIC STEAM
- F** FOURS À CONVECTION ET MIXTES - VAPEUR DIRECTE, ÉLECTRIQUES

HIG

Horeca Industry Group

6 GN 1/1

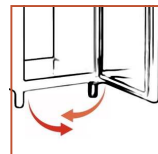


GRUPO **E** GROUP **F** GROUPE



PARA MODELOS ELÉCTRICOS
E FOR ELECTRIC MODELS
F POUR LES MODÈLES ÉLECTRIQUES

GRUPO **E** GROUP **F** GROUPE



410160MK **41W160MK**



ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES

OPTIONAL



DUCHA DE LAVADO
E WASH SHOWER
F DOUCHE



SONDA AL CORAZON
E PROBE TO THE HEART
F SONDER AU COEUR

MOD./COD.				*				€
410160MK		92	520x800x770	6 - GN 1/1	1	✓	6,9 KW 400/3V	8.656
41W160MK		92	520x800x770	6 - GN 1/1	1	✓	6.9 KW 400/3V	9.526

**SERIE
MINI**

HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN -VAPOR DIRECTO ELÉCTRICOS

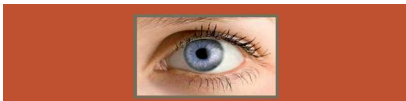
E CONVECTION AND MIXED OVENS - DIRECT, ELECTRIC STEAM

F FOURNS À CONVECTION ET MIXTES - VAPEUR DIRECTE, ÉLECTRIQUES

HIG

Horeca Industry Group

10 GN 1/1

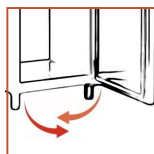


GRUPO **E** GROUP **F** GROUPE



PARA MODELOS ELÉCTRICOS
E FOR ELECTRIC MODELS
F POUR LES MODÈLES ÉLECTRIQUES

GRUPO **E** GROUP **F** GROUPE



410101MK **41W101MK**



ACCESORIOS

E ACCESSORIES

F ACCESSOIRES

OPTIONAL



DUCHA DE LAVADO
E WASH SHOWER
F DOUCHE



SONDA AL CORAZON
E PROBE TO THE HEART
F SONDAR AU COEUR

MOD./COD.								
410101MK		110	520x800x1000	10 - GN 1/1	2	✓	13,8 KW 400/3V	11.346
41W101MK		110	520x800x1000	10 - GN 1/1	2	✓	13,8 KW 400/3V	12.216

HORNOS CONVECCIÓN Y MIXTOS - VAPOR DIRECTO, GAS Y ELÉCTRICOS

SERIE 8

E CONVECTION AND MIXED OVENS - DIRECT, GAS AND ELECTRIC STEAM

F FOURS À CONVECTION ET MIXTES - VAPEUR DIRECTE, À GAZ ET ÉLECTRIQUES



HIG

Horeca Industry Group

HIG

Horeca Industry Group

PANTALLA TÁCTIL

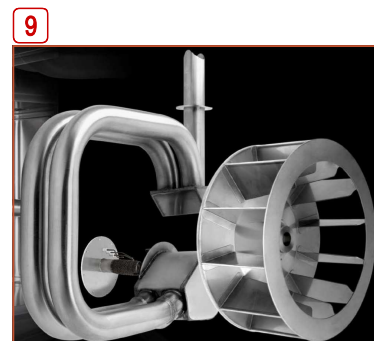
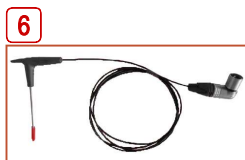
1. Marcha / paro
2. Panel táctil
 - Control de temperatura 50-300°C
 - Temporizador de 1 a 599 minutos + posición infinito
 - Control de humedad
 - Modos de cocción:
 - Convección, vapor y mixta convección/vapor
 - Control ventilador, con 6 velocidades, con inversor de ciclo.
 - Pulsador inicio ciclo de cocción
 - Selección de programas (99)
 - Fases de cocción, 9 por cada programa.
 - Cocción Delta T, controlada por el propio alimento.
 - Cocción con sonda. (Opcional)
 - Cocción multinivel.
 - Apertura motorizada salida vahos.
 - Pulsador función anterior
 - Pulsador luz-led, temporizada, en la puerta.
 - Lavado automático, con 4 programas.
3. Único mando para navegar a través de todas las funciones.

E TOUCH SCREEN

1. Start / stop
2. Touch panel
 - Temperature control 50-300 ° C
 - Timer from 1 to 599 minutes + infinity position
 - Humidity control
 - Cooking modes:
 - Convection, steam and mixed convection / steam
 - Fan control, with 6 speeds, with cycle inverter.
 - Firing cycle start button
 - Program Selection (99)
 - Cooking phases, 9 for each program.
 - Delta T cooking, controlled by the food itself.
 - Probe cooking. (Optional)
 - Multilevel cooking.
 - Motorized opening for steam output.
 - Previous function button
 - Timed light-led button on the door.
 - Automatic washing, with 4 programs.
3. Single knob to navigate through functions.

F COMMANDE ÉLECTROMÉCANIQUE

1. Commencer / arrêter
2. Ecran tactile
 - Contrôle de température 50-300 ° C
 - Minuterie de 1 à 599 minutes + position infini
 - Contrôle d'humidité
 - Modes de cuisson:
 - Convection, vapeur, et mixte convection / vapeur
 - Commande de ventilateur, à 6 vitesses, avec inverseur de cycle.
 - Bouton de démarrage du cycle de tir
 - Sélection de programme (99)
 - Phases de cuisson, 9 pour chaque programme.
 - Cuisine Delta T, contrôlée par la nourriture elle-même.
 - Sonde de cuisson. (Optionnel)
 - Cuisine à plusieurs niveaux.
 - Ouverture motorisée pour sortie vapeur.
 - Bouton de fonction précédent
 - Bouton lumineux chronométré sur la porte.
 - Lavage automatique, avec 4 programmes.
3. Bouton unique pour naviguer dans les fonctions.



E

CONSTRUCTION

- Exterior and interior in 18/10 AISI-304 stainless steel.
- With 4 adjustable legs.
- Pivoting doors, equipped with reinforced hinges, which lock when they exceed 95°.
- These doors with double tempered glass, being able to open the internal one for cleaning **1** and with a tray for collecting condensed water on the glass, to prevent it from falling to the ground when the door is opened. **2**
- Furnace frames with silicone weatherstripping, with air chamber, to ensure the hermetic seal and avoid heat and steam leaks. Easily replaceable. **3**
- GN container guides, easily removable for easy cleaning.
- Optionally, they can be supplied with a washing shower, with a retractable hose. **2** (See ACCESSORIES), except models with trolley, which is supplied.
- It can operate as convection, hot air, steam only, or mixed convection-steam, as selected.
- With 7 inch TOUCH SCREEN. Programmable, with capacity for 99 recipes with 9 cooking phases for each one. **4**
- With recipes loaded via USB. **5**
- Humidity control, especially important for cooking vegetables, fish, etc. As for bread or pastries ...
- Electronically controlled fan motors with 6 speeds, with reversal of rotation. **9**
- With led light, located on the door itself and timed.
- Optionally, they can work with a probe to the heart. **6** (See ACCESSORIES).
- Delta T cooking, to achieve homogeneous cooking due to the control between the internal temperature of the product and the cooking chamber. Very important, when it comes to large pieces that need slow cooking. It is essential to have a heart probe.
- Ideal for use as a chickens roaster, using special racks for it. **7** (See ACCESSORIES).
- With automatic washing, with 4 programs. The recommended degreasing detergent. **8** (See ACCESSORIES).

GAS MODELS

- With the PREMIX burner system, high efficiency and maximum performance. **9**

F

CONSTRUCTION

- Extérieur et intérieur en acier inoxydable 18/10 AISI-304.
- Avec 4 pieds réglables.
- Portes pivotantes, équipées de charnières renforcées, qui se verrouillent lorsqu'elles dépassent 95°.
- Ces portes en verre trempé double, pouvant ouvrir la porte intérieure pour le nettoyage **1** et avec un bac pour recueillir l'eau condensée sur la vitre, pour éviter qu'elle ne tombe au sol lors de l'ouverture de la porte. **2**
- Cadres de four avec coupe-froid en silicone, avec chambre à air, pour assurer l'étanchéité et éviter les fuites de chaleur et de vapeur. Facilement remplaçable. **3**
- Guides de récipients GN, facilement amovibles pour un nettoyage facile.
- En option, ils peuvent être fournis avec une douche de lavage, avec un tuyau rétractable. **2** (voir ACCESSOIRES), à l'exception des modèles avec chariot, qui est fourni.
- Il peut fonctionner comme convection, air chaud, vapeur uniquement ou vapeur convection mixte, selon la sélection.
- Avec ÉCRAN TACTILE de 7 pouces. Programmable, avec une capacité de 99 recettes avec 9 phases de cuisson pour chacune. **4**
- Avec des recettes chargées via USB. **5**
- Contrôle de l'humidité, particulièrement important pour la cuisson des légumes, du poisson, etc. Quant au pain ou aux pâtisseries ...
- Moteurs de ventilateur à commande électronique à 6 vitesses, avec inversion de rotation. **9**
- Avec lumière LED, située sur la porte elle-même et chronométrée.
- En option, ils peuvent travailler avec une sonde au cœur. **6** (voir ACCESSOIRES).
- Cuisson Delta T, pour obtenir une cuisson homogène grâce au contrôle entre la température interne du produit et la chambre de cuisson. Très important, lorsqu'il s'agit de gros morceaux qui nécessitent une cuisson lente. Il est essentiel d'avoir une sonde au cœur.
- Idéal pour une utilisation comme rôtissoire à poulets, en utilisant des grilles spéciales pour cela. **7** (Voir ACCESSOIRES).
- Avec lavage automatique, avec 4 programmes. Le détergent dégraissant recommandé. **8** (voir ACCESSOIRES).

MODÈLES À GAZ

- Avec le système de brûleur PREMIX, haute efficacité et performances maximales. **9**

HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN - VAPOR DIRECTO A GAS Y ELÉCTRICOS

E GAS AND ELECTRIC DIRECT STEAM-CONVECTION MIXED OVENS

F FOURS MIXTES À CONVECTION-VAPEUR DIRECTE À GAZ ET ELÉCTRIQUES

SERIE **8**

6 GN 1/1



HIG

Horeca Industry Group



↑ **41W160ER** **41W1606R**

ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES

OPTIONAL

E RETRACTABLE WASH SHOWER F DOUCHE RÉTRACTABLE	E PROBE TO THE HEART F SONDÉR AU COEUR

GRUPO **E** GROUP **F** GROUPE

PARA MODELOS ELÉCTRICOS
E FOR ELECTRIC MODELS
F POUR LES MODÈLES ÉLECTRIQUES

info@horecaindustrygoup.com

MOD./COD.				GN *					
41W160ER		132	860x800x840	6 - GN 1/1	1	✓	10,4 KW 400/3V	-	11.661
41W1606R		142	860x800x840	6 - GN 1/1	1	✓	400 W 230/1V	12 KW	14.622

HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN - VAPOR DIRECTO A GAS Y ELÉCTRICOS

E GAS AND ELECTRIC DIRECT STEAM-CONVECTION MIXED OVENS

F FOURS MIXTES À CONVECTION-VAPEUR DIRECTE À GAZ ET ELÉCTRIQUES

SERIE **8**

6 GN 2/1



HIG
Horeca Industry Group



↑ **41W260ER** **41W2606R**

ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES

OPTIONAL



DUCHA DE LAVADO RETRACTIL
E RETRACTABLE WASH SHOWER
F DOUCHE RÉTRACTABLE



SONDA AL CORAZON
E PROBE TO THE HEART
F SONDÉ AU COEUR





GRUPO **E** GROUP **F**

MOD./COD.										
41W260ER			195	1120x850x840	6 - GN 2/1	1	✓	20,4 KW 400/3V	-	16.985
41W2606R			225	1120x850x840	6 - GN 2/1	1	✓	400 W 230/1V	19 KW	20.437

HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN - VAPOR DIRECTO A GAS Y ELÉCTRICOS

E GAS AND ELECTRIC DIRECT STEAM-CONVECTION MIXED OVENS

F FOURS MIXTES À CONVECTION-VAPEUR DIRECTE À GAZ ET ELÉCTRIQUES

SERIE 8

10 GN 1/1



HIG

Horeca Industry Group



↑ 41W101ER 41W1016R

ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES

OPTIONAL

E RETRACTABLE WASH SHOWER F DOUCHE RÉTRACTABLE	E PROBE TO THE HEART F SONDÉR AU COEUR

GRUPO **E** **GROUP** **F**

PARA MODELOS ELÉCTRICOS
E FOR ELECTRIC MODELS
F POUR LES MODÈLES ÉLECTRIQUES

GRUPO **E** **GROUP** **F**

MOD./COD.										
41W101ER			170	860x800x1120	10 - GN 1/1	1	✓	15,7 KW 400/3V	-	14.169
41W1016R			180	860x800x1120	10 - GN 1/1	1	✓	700 W 230/1V	19 KW	16.607

HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN - VAPOR DIRECTO A GAS Y ELÉCTRICOS

E GAS AND ELECTRIC DIRECT STEAM-CONVECTION MIXED OVENS

F FOURS MIXTES À CONVECTION-VAPEUR DIRECTE À GAZ ET ELÉCTRIQUES

SERIE **8**

10 GN 2/1



HIG

Horeca Industry Group



↑ 41W201ER 41W2016R

ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES

OPTIONAL

DUCHA DE LAVADO RETRACTIL
E RETRACTABLE WASH SHOWER
F DOUCHE RÉTRACTABLE

SONDA AL CORAZON
E PROBE TO THE HEART
F SONDAR AU COEUR

GRUPO **E** GROUP **F**

MOD./COD.										
41W201ER			220	1120x850x1120	10 - GN 2/1	1	✓	25,8 KW 400/3V	-	19.700
41W2016R			250	1120x850x1120	10 - GN 2/1	1	✓	800 W 230/1V	28 KW	23.871

HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN - VAPOR DIRECTO A GAS Y ELÉCTRICOS

E GAS AND ELECTRIC DIRECT STEAM-CONVECTION MIXED OVENS

F FOURS MIXTES À CONVECTION-VAPEUR DIRECTE À GAZ ET ELÉCTRIQUES

SERIE **8**

20 GN 1/1



HIG

Horeca Industry Group



↑ 41W102ER ⚡ ⚙️ 41W1026R 🔥 ⚙️



ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES

OPTIONAL



SONDA AL CORAZON
E PROBE TO THE HEART
F SONDER AU COEUR



MOD./COD.	🔥 ⚡	📦	↔ ↗ ↕	GN *	Ⓜ	🔄	⚡	🔥	€
41W102ER	⚡	290	1000x840x1850	20 - GN 1/1	2	✓	30,8 KW 400/3V	-	29.560
41W1026R	🔥	300	1000x840x1850	20 - GN 1/1	2	✓	800 W 230/1V	38 KW	33.264

HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN - VAPOR DIRECTO A GAS Y ELÉCTRICOS

E GAS AND ELECTRIC DIRECT STEAM-CONVECTION MIXED OVENS

F FOURS MIXTES À CONVECTION-VAPEUR DIRECTE À GAZ ET ELÉCTRIQUES

SERIE **8**

20 GN 2/1



HIG

Horeca Industry Group

↑ **41W202ER** **41W2026R**



ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES

OPTIONAL



SONDA AL CORAZON
E PROBE TO THE HEART
F SONDRE AU COEUR



MOD./COD.										
41W202ER			370	1200x910x1850	20 - GN 2/1	2	✓	51,6 KW 400/3V	-	36.401
41W2026R			400	1200x910x1850	20 - GN 2/1	2	✓	1600 W 230/1V	56 KW	43.250

CONSTRUCCIÓN GENÉRICA

- Exterior e interior en acero inoxidable 18/10 AISI-304.
- Con patas regulables.

MESAS SOPORTE HORNOS O REGENERADORES

- Con guías para almacenar utensilios EN ó GN. **1**
- Opcionalmente se pueden colocar 4 ruedas, 2 de ellas con freno. (Ver ACCESORIOS)

ARMARIOS SOPORTE HORNOS

- Cerrados, con laterales y trasero inox.
- Modelos con guías para almacenar utensilios EN ó GN. **1**
- Modelos, con estante intermedio, regulable en altura mas la base. Y puertas correderas. **2**
- Opcionalmente se pueden colocar 4 ruedas, 2 de ellas con freno. (Ver ACCESORIOS)

CARROS PARA HORNOS DE 20 GN

- Con 4 ruedas, 2 de ellas con freno.
- Con 20 pares de guías para colocar los recipientes GN.
- Con asa extraíble, para su conducción e introducción o extracción del horno.
- Dotados de bandeja para recoger los líquidos, y así evitar su caída al suelo, cuando se extraen del horno.
- Una unidad, va en dotación, con el horno, pero se pueden solicitar mas carros, para la cocción en serie, o el abatimiento de temperatura y posteriormente el almacenaje en cámaras frigoríficas.

ARMARIOS DE FERMENTACIÓN

- Con guías para utensilios EN ó GN. **3**
- Calor por medio de resistencias blindadas de acero inoxidable.
- Controlados por termostato de 0 a 85°C y piloto indicador de funcionamiento.
- Con puertas de cristal templado.
- Equipados con bandeja para agua, y así producir humedad. **4**

MODELO 80939159

- Con puertas de acero inoxidable.

MODELO 80939169

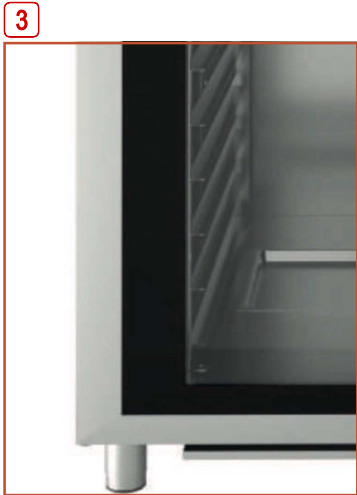
- Con motor-ventilador, para mejor reparto del calor, en el interior de la cámara.
- Con mecanismo para la pulverización de agua y así crear humedad.

MODELO 80606017

- Con termómetro-termostato, electrónico digital.
- Con mecanismo para el llenado del depósito del agua, por medio de un pulsador.

MANTENEDORES/REGENERADORES DE TEMPERATURA

- La regeneración de alimentos se puede hacer desde +2° ó -18°C. Gracias al sistema rápido de regeneración, se consigue la seguridad higiénica de los alimentos preparados y enfriados anteriormente.
- Dotados de motores-ventiladores, con inversor de giro, que aseguran la igualdad de temperatura en el interior de la cámara. **5**
- Con resistencias blindadas, de acero inoxidable, las cuales son de forma circular, alrededor del ventilador.
- Con termostato analógico y piloto indicador de funcionamiento.
- Con termostato de seguridad.
- Equipados con un interruptor/selector, de la temperatura deseada +140 ó +160°C.
- Con avisador acústico de fin de ciclo.
- Equipado con micro en la puerta, que pára el funcionamiento, cuando se abre la misma.
- Con puerta de acero inoxidable, debidamente aislada, con cierre a presión.
- Marco con burlete de silicona, para asegurar el cierre hermético y evitar fugas de calor. Fácilmente sustituible. **6**



HIG
Horeca Industry Group

E

GENERIC CONSTRUCTION

- Exterior and interior in 18/10 AISI-304 stainless steel.
- With adjustable legs.

TABLES SUPPORTING OVENS OR REGENERATORS

- With guides to store EN or GN utensils. **1**
- Optionally 4 wheels can be placed, 2 of them with brakes. (See ACCESSORIES)

OVEN SUPPORT CABINETS

- Closed, with stainless steel sides and rear.
- Models with guides to store EN or GN utensils. **1**
- Models, with intermediate shelf, adjustable in height plus the base. And sliding doors. **2**
- Optionally 4 wheels can be placed, 2 of them with brakes. (See ACCESSORIES)

TROLLEYS FOR 20 GN OVENS

- With 4 wheels, 2 of them with brakes.
- With 20 pairs of guides to place the GN containers.
- With removable handle, for its conduction and introduction or extraction from the oven.
- Equipped with a tray to collect liquids, and thus avoid falling to the ground, when they are removed from the oven.
- One unit is supplied with the oven, but more trolleys can be requested, for series cooking, or the lowering of temperature and later storage in cold chambers.

FERMENTATION CABINETS

- With guides for EN or GN utensils. **3**
- Heat through stainless steel armored resistors.
- Controlled by thermostat from 0 to 85°C and pilot indicator of operation.
- With tempered glass doors.
- Equipped with a water tray to produce humidity. **4**

MODEL 80939159

- With stainless steel doors.

MODEL 80939169

- With motor-fan, for better distribution of heat, inside the chamber.
- With mechanism for spraying water and thus creating humidity.

MODEL 80606017

- With thermometer-thermostat, digital electronic.
- With mechanism for filling the water tank, by means of a button.

TEMPERATURE HOLDERS / REGENERATORS

- Food regeneration can be done from + 2° or -18°C. Thanks to the rapid regeneration system, the hygienic safety of previously prepared and cooled foods is achieved.
- Equipped with motor-fans, with rotation inverter, which ensure temperature equality inside the chamber. **5**
- With stainless steel armored resistors, which are circular in shape, around the fan.
- With analog thermostat and pilot indicator light.
- With safety thermostat.
- Equipped with a switch / selector, of the desired temperature +140 or + 160°C.
- With acoustic end-of-cycle warning.
- Equipped with micro in the door, to stop the operation, when the door is opened.
- With stainless steel door, properly insulated, with snap closure.
- Frame with silicone weatherstrip, to ensure the hermetic seal and avoid heat leakage. **6**

F

CONSTRUCTION GÉNÉRIQUE

- Extérieur et intérieur en acier inoxydable 18/10 AISI-304.
- Avec pieds réglables.

TABLES SUPPORT DES FOURS OU DES RÉGÉNÉRATEURS

- Avec des guides pour ranger les ustensiles EN ou GN. **1**
- En option, 4 roues peuvent être placées, dont 2 avec freins. (Voir ACCESSOIRES)

ARMOIRES DE SUPPORT DE FOUR

- Fermé, avec côtés et arrière en acier inoxydable.
- Modèles avec guides pour ranger les ustensiles EN ou GN. **1**
- Modèles, avec étagère intermédiaire, réglable en hauteur plus la base. Et des portes coulissantes. **2**
- En option, 4 roues peuvent être placées, dont 2 avec freins. (Voir ACCESSOIRES)

CHARIOTS POUR FOURS 20 GN

- Avec 4 roues, dont 2 avec freins.
- Avec 20 paires de guides pour placer les conteneurs GN.
- Avec poignée amovible, pour sa conduction et son introduction ou son extraction du four.
- Equipé d'un plateau pour collecter les liquides, et ainsi éviter de tomber au sol, lorsqu'ils sont retirés du four.
- Une unité est fournie avec le four, mais plus de chariots peuvent être demandés, pour la cuisson en série, ou l'abaissement de la température et le stockage ultérieur dans des chambres froides.

ARMOIRES DE FERMENTATION

- Avec guides pour ustensiles EN ou GN. **3**
- Chaleur à travers des résistances blindées en acier inoxydable.
- Contrôlé par thermostat de 0 à 85°C et indicateur pilote de fonctionnement.
- Avec portes en verre trempé.
- Equipé d'un bac à eau pour produire de l'humidité. **4**

MODÈLE 80939159

- Avec portes en acier inoxydable.

MODÈLE 80939169

- Avec moteur-ventilateur, pour une meilleure répartition de la chaleur, à l'intérieur de la chambre.
- Avec mécanisme pour pulvériser de l'eau et créer ainsi de l'humidité.

MODÈLE 80606017

- Avec thermomètre-thermostat, électronique numérique.
- Avec mécanisme de remplissage du réservoir d'eau, au moyen d'un bouton.

MAINTENEURS DE LA TEMPÉRATURE / RÉGÉNÉRATEURS

- La régénération des aliments peut se faire à partir de + 2° ou -18°C. Grâce au système de régénération rapide, la sécurité hygiénique des aliments préalablement préparés et refroidis est atteinte.
- Equipé de moteurs-ventilateurs, avec inverseur de rotation, qui assure l'égalité de température à l'intérieur de la chambre. **5**
- Avec des résistances blindées en acier inoxydable, de forme circulaire, autour du ventilateur.
- Avec thermostat analogique et voyant lumineux.
- Avec thermostat de sécurité.
- Equipé d'un interrupteur / sélecteur, de la température souhaitée +140 ou + 160°C.
- Avec avertissement acoustique de fin de cycle.
- Equipé de micro dans la porte, pour arrêter le fonctionnement, lorsque la porte est ouverte.
- Avec porte en acier inoxydable, correctement isolée, avec fermeture à pression.
- Cadre avec joint d'étanchéité en silicone, pour assurer l'étanchéité et éviter les fuites de chaleur. Facilement remplaçable. **6**

MESAS SOPORTE HORNO CON GUÍAS

E OVEN SUPPORT TABLES WITH GUIDES

F TABLES DE SUPPORT DE FOUR AVEC GUIDES

HIG

Horeca Industry Group



41745017	↑	41945017
↔ 600		↔ 800



↑ 410001KT



↑ 41102050		41302050
↔ 850		↔ 1100

ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES

OPTIONAL

MOD./COD.			SERIE		EN	*		€
41745017	12	600x580x850	SMALL	8	430 x 340	ó	2/3	769
41945017	15	800x700x850	SMALL	8	600 x 400	ó	1/1	1.096
410001KT	20	470x620x800	MINI	6	-		1/1	1.046
41102050	28	850x750x700	2 / 5 / 8	12	-		1/1	1.292
41302050	34	1100x850x700	8	6 + 6	-		1/1 - 2/1	1.575

ARMARIOS SOPORTE HORNO CON GUÍAS O PUERTAS / CARROS HORNOS 20 GN

E OVEN SUPPORT CABINETS WITH GUIDES OR DOORS / 20 GN OVEN TROLLEYS

F ARMOIRES DE SUPPORT DE FOUR AVEC GUIDES OU PORTES / CHARIOTS DE FOUR 20 GN

HIG

Horeca Industry Group



41641097	↑ 41741097	41841097
↔ 500	↔ 600	↔ 1000



41601520	↑ 41701520
📦 20 1/1	📦 20 2/1



108007PC	↑ 100107PC
↔ 800	↔ 1000

ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES

OPTIONAL

MOD./COD.			SERIE		EN	*			€
41641097	23	500x700x850	MINI	7	400 x 600	ó 1/1	-	-	1.443
41741097	32	800x700x850	2 / 5 / 8	7+7		1/1	-	-	1.890
41841097	39	1000x700x850	8	7+7	400 x 600	ó 1/1	-	-	1.997
108007PC	34	800x700x850	2 / 5 / 8	-	-	-	2	2	1.329
100107PC	43	1000x700x850	8	-	-	-	2	2	1.695
41601520	52	453x751x1746	8	20	-	1/1	-	-	3.194
41701520	64	600x851x1746	8	20	-	2/1	-	-	3.314

ARMARIOS DE FERMENTACIÓN

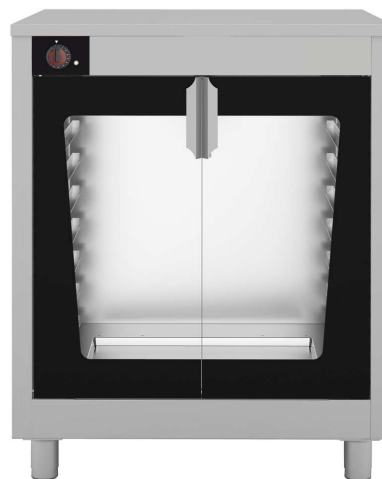
- E** FERMENTATION CABINETS
- F** ARMOIRES DE FERMENTATION

HIG

Horeca Industry Group



↑ 80306017



↑ 80406017



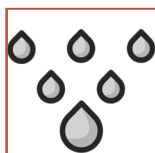
↑ 80939159



↑ 80939169



↑ 80606017



MOD./COD.							SERIE			EN *		€
80306017		36	640x640x930	SMALL	8	80	480 x 340	-	700 W 230/1V	2.016		
80406017		42	760x700x930	SMALL	8	80	600 x 400	-	1.4 KW 230/1V	2.237		
80939159		58	860x670x800	2 / 5 / 8	7	70	-	1/1	2 KW 230/1V	2.785		
80939169		70	1030x740x800	2 / 5 / 8	7+7	80	600 x 400 ó	1/1	2.6 KW 230/1V	3.900		
80606017		80	880x935x1100	-	10	80	20-600 x 400 ó	10-600 x 800	1.4KW 230/1V	3.881		

1



2



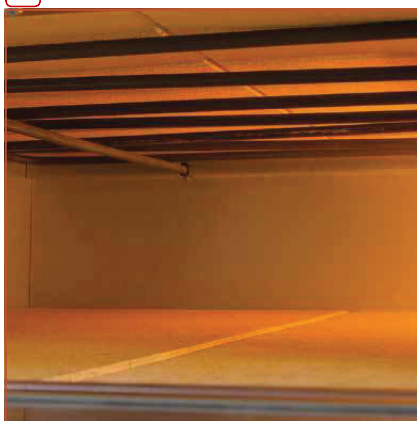
3



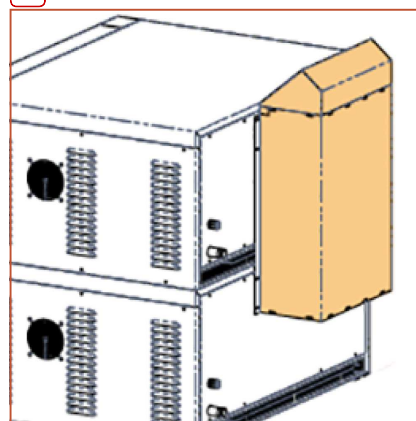
4



5



6

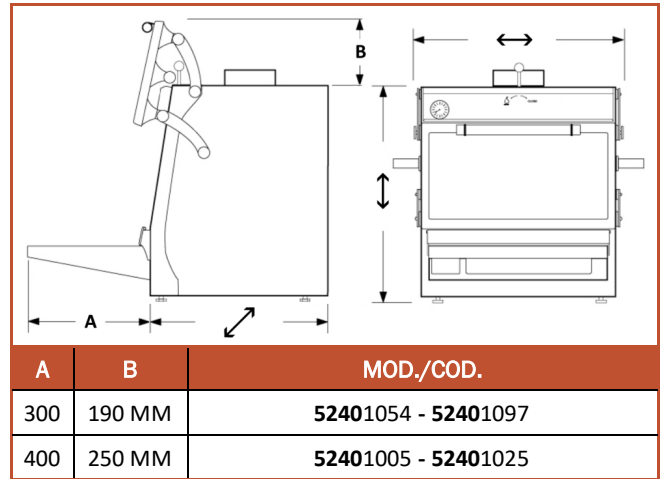


7



8





ACCESORIOS
Ⓔ ACCESSORIES
Ⓕ ACCESSOIRES

OPTIONAL

52401054	
52401094	
↑ 52401005	
52401021	



52542077	
52942077	
↑ 52452077	
52022077	

MOD./COD.	Ⓔ	↔ ↗ ↕	📏	👥	🕒 Kgs./h	🗄️	🔥	€
52401054	122	800x660x650	585x465	90	60	180	3 KW	9.866
52401094	170	900x660x650	685x535	115	75	180	4,5 KW	11.932
52401005	244	1000x780x830	780x625	130	110	180	6 KW	12.846
52401021	306	1300x780x830	1060x625	175	150	210	8 KW	17.161
52542077	65	700x625x830						1.254
52942077	71	800x685x830						1.260
52452077	87	900x800x730						1.317
52022077	102	1200x800x730						1.972

HIG

Horeca Industry *Group*

HIG

Horeca Industry *Group*



AISI 304
INOX 18/10

