

CALIENTE - HOT - CHAUD



HIG

Horeca Industry Group



Space Tour & Taxis

Gare Maritime

Rue Picard 7/100

1000 Bruxelles



HR/BTW : 1008.110.130

info@horecaindustrygroup .com

+32 (0)471 537190

Manager/Owner :

David Devlieger



Spain, Belgium, Germany, France, The Netherlands, UK

INDEX > 1 - 9

CONSTRUCCIONES ESPECIALES

Pag. > 10 - 20

SPECIAL CONSTRUCTIONS

CONSTRUCTIONS SPECIALES



HIG

Horeca Industry Group



Pag. > 10 - 20

SERIE 450/550
450/550 RANGE
SÉRIE 450/550

HIG
Horeca Industry Group



AISI-304
INOX 18/10



Pag. > 21 - 34

SERIE 600

600 RANGE

SÉRIE 600

HIG

Horeca Industry Group



AISI-304
INOX 18/10



Pag. > 35 - 41

SERIE 700

700 RANGE

SÉRIE 700

HIG

Horeca Industry Group



AISI-304
INOX 18/10



Pag. > 42 - 54

SERIE 900

900 RANGE

SÉRIE 900

HIG

Horeca Industry Group

AISI-304
INOX 18/10



Pag. > 55 - 68

SERIE 1050 COCINAS CENTRALES

1050 RANGE CENTRAL KITCHENS

SÉRIE 1050 CUISINES CENTRALES

HIG

Horeca Industry Group



AISI-304
INOX 18/10



SERIE 1050 + SERIE 1200

Page. > 69 - 75

ASADORES DE POLLOS
CHICKEN ROASTERS
ROTISSOIRES A POULETS



AISI-304
INOX 18/10



Pag. > 76 - 83

HORNOS

OVENS

FOURS



HIG

Horeca Industry Group



AISI 304
INOX 18/10



Pag. > 84 - 115



Fabricación especial
Cocinas a medida según necesidades

HIG

Horeca Industry Group

Custom Kitchens



3417
8 Quemadores de
12Kw.
3200x900x900mm.
20.580 € PVP

Monoblocs



4841
342 Lts. - Calor indirecto
1150x1300x900mm.
19.944 € PVP

Cuisines sur mesure



3684
Placa de cromo duro
2000x900x900mm.
14.136 € PVP



Fabricación especial Custom kitchens

HIG

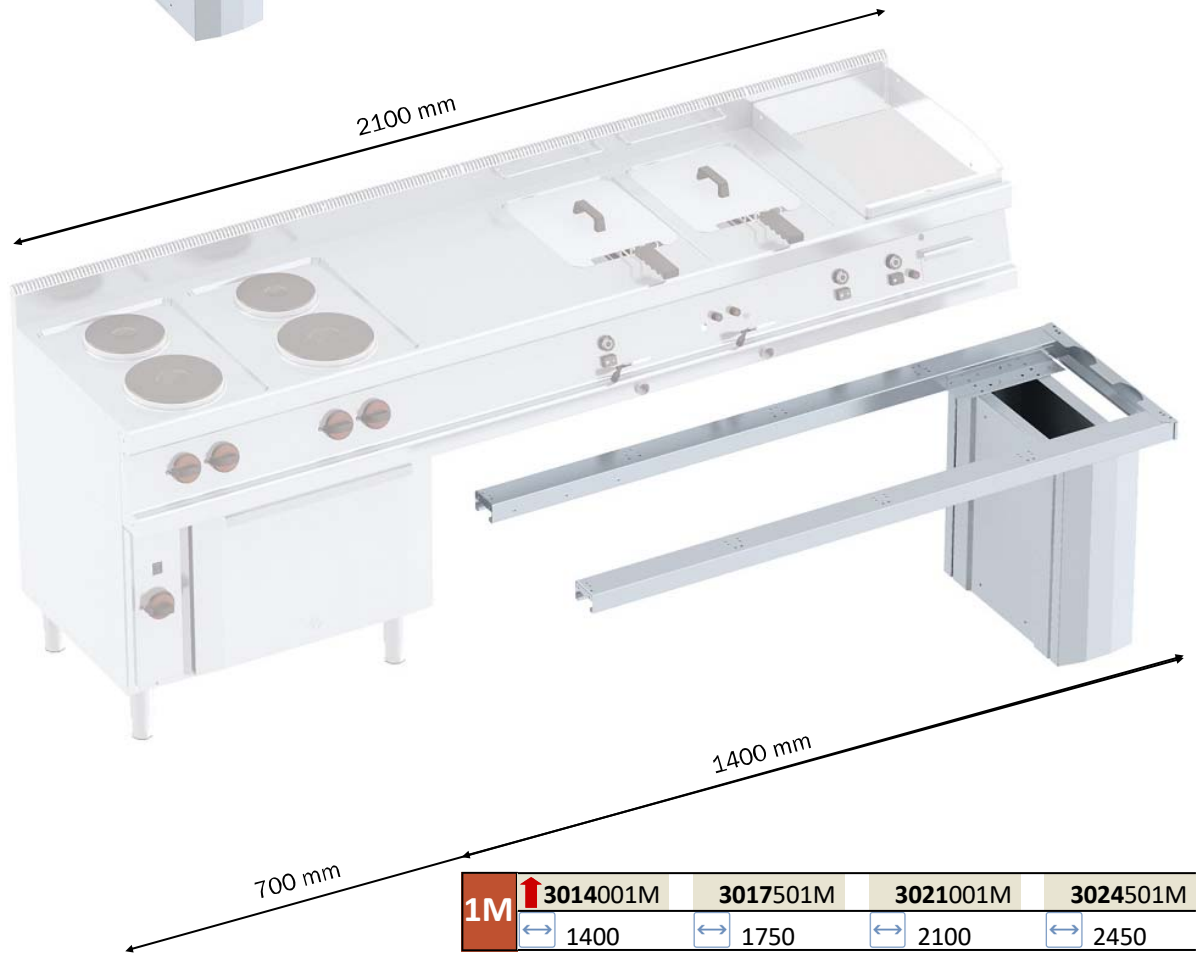
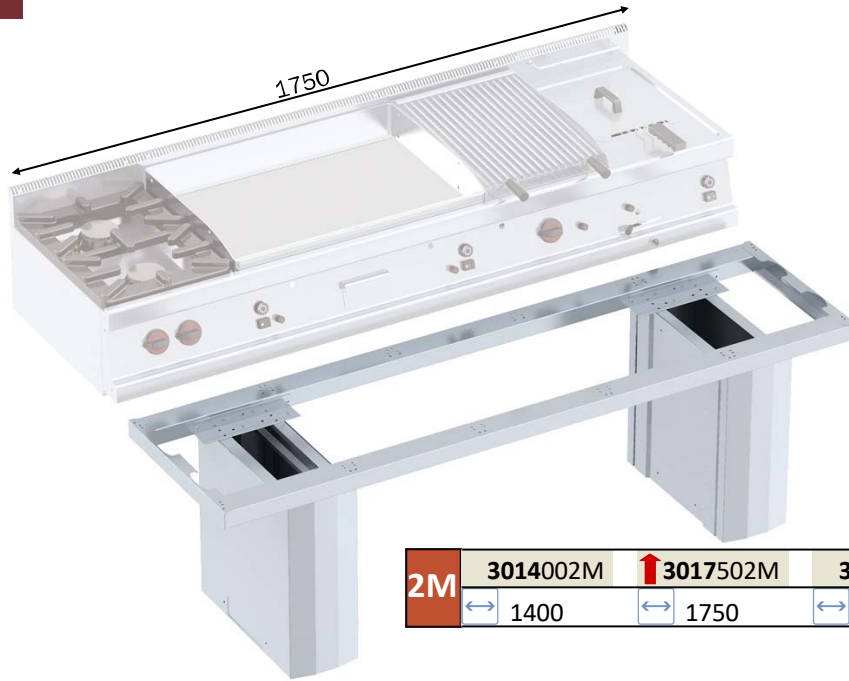
Horeca Industry Group



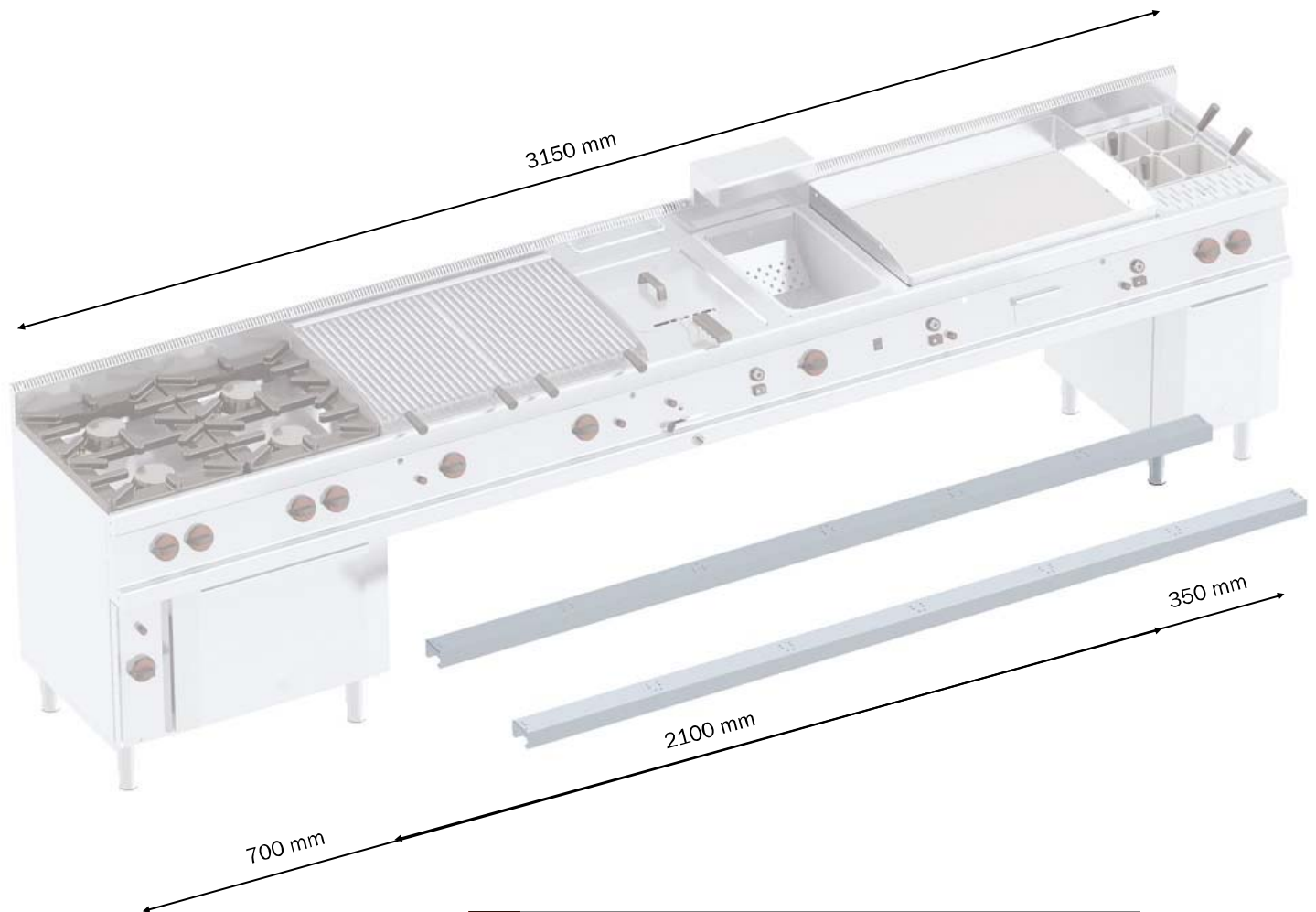
*Cuisines sur
measure*



5061
4 fuegos - Placa cop de feu
Placa cromo duro - Horno 2/1 y CHE
2000x900x900mm.
19.140 € PVP



SYSTEM	2M			1M	
↔	COD.	€	COD.	€	
1400	3014002M	2.186	3014001M	1.663	
1750	3017502M	2.268	3017501M	1.745	
2100	3021002M	2.356	3021001M	1.840	
2450	3024502M	2.444	3024501M	1.928	



PU	301400PU	301750PU	↑ 302100PU	302450PU
	↔ 1400	↔ 1750	↔ 2100	↔ 2450



SYSTEM	PU	
↔	COD.	€
1400	301400PU	1.197
1750	301750PU	1.222
2100	302100PU	1.317
2450	302450PU	1.379



BÁSICO

Basic

Base



↑ 50100919  

COCINA COMPLETA











Complet kitchen

Cuisine complète



↑ 50200919  

DOTACIÓN DE SERIE: PERFILES DE UNIÓN DE LOS EQUIPOS

MOD./COD.	 			PÁGINA	COD. EQUIPOS			€
50100919	 	130	1050x600x850	6 13 23	42600311 30020311 30080011	2,5 KW 230/1V	21 KW	5.891
50200919	 	217	2100x600x850	13 23 6 20 18 23	30020311 30080011 42600311 30930611 30820311 30051011	3,15 KW 230/1V	33,5 KW	12.020



MUY LIMPIO

Very clean

Très propre

↑ 50300919

COCINA COMPACTA

Compact kitchen

Cuisine compacte

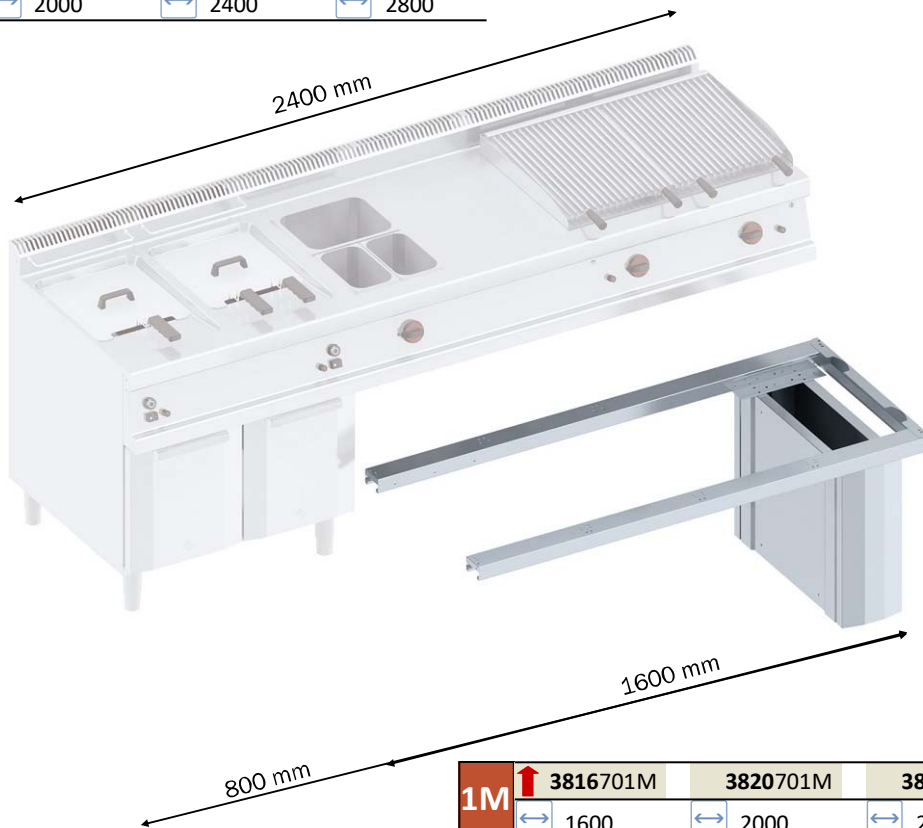


↑ 50400919

MOD./COD.				PÁGINA	COD. EQUIPOS			€
50300919		132	1050x600x850	13 23 10	30120611 30050611 42410611	15 KW 400/3V	-	8.815
50400919		206	2100x600x850	7 13 22 15 20 18 23	33100311 30020311 30070011 30130311 30930611 30720311 30580011 x 3	650 W 230/1V	25,65 KW	11.416

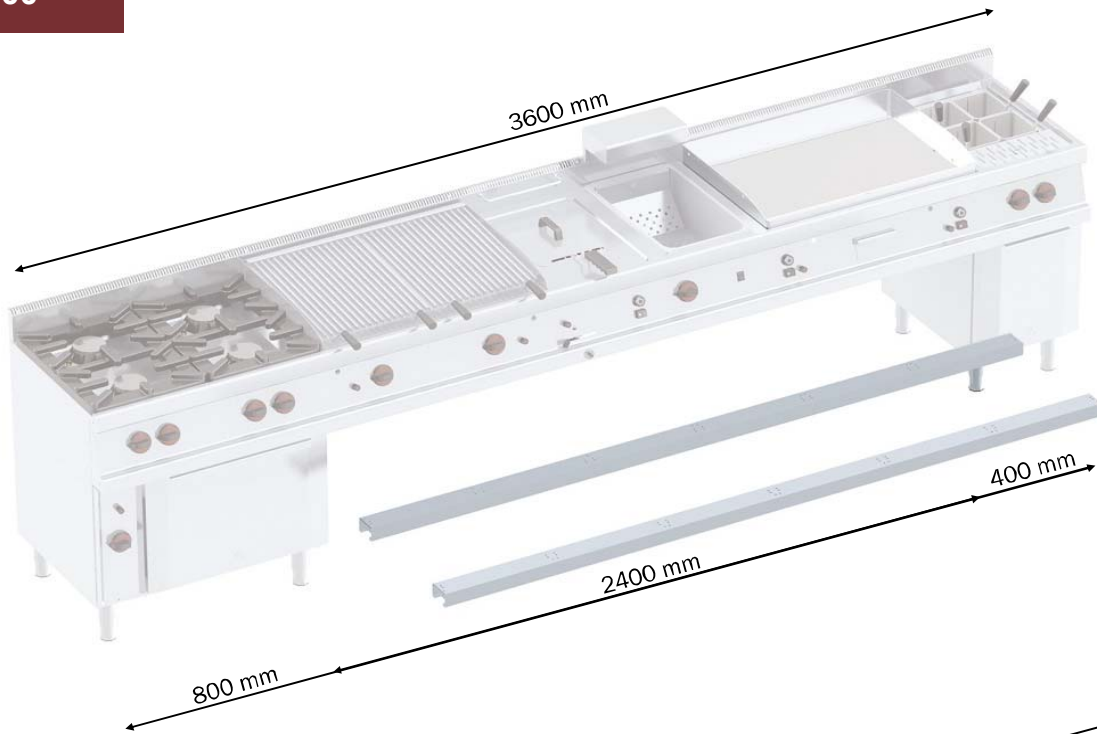


2M	3816702M	3820702M	3824702M	3828702M
	↔ 1600	↔ 2000	↔ 2400	↔ 2800

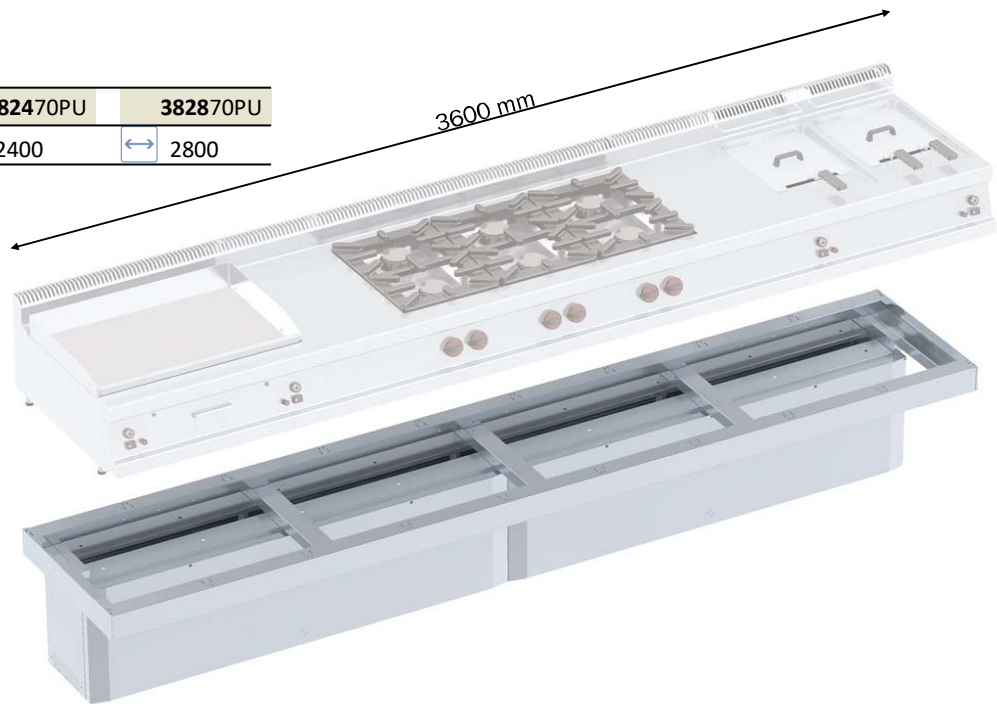


1M	3816701M	3820701M	3824701M	3828701M
	↔ 1600	↔ 2000	↔ 2400	↔ 2800

SYSTEM	2M			1M	
↔	COD.	€	COD.	€	
1600	3816702M	2.678	3816701M	2.148	
2000	3820702M	2.860	3820701M	2.318	
2400	3824702M	3.037	3824701M	2.299	
2800	3828702M	3.213	3828701M	2.678	

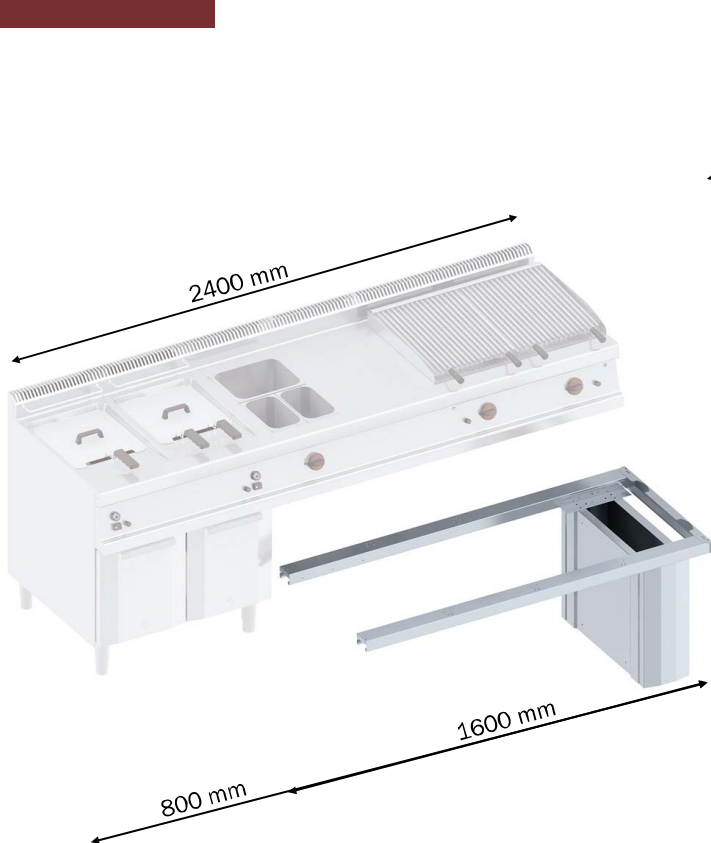


PU	381670PU	382070PU	382470PU	382870PU
	↔ 1600	↔ 2000	↔ 2400	↔ 2800



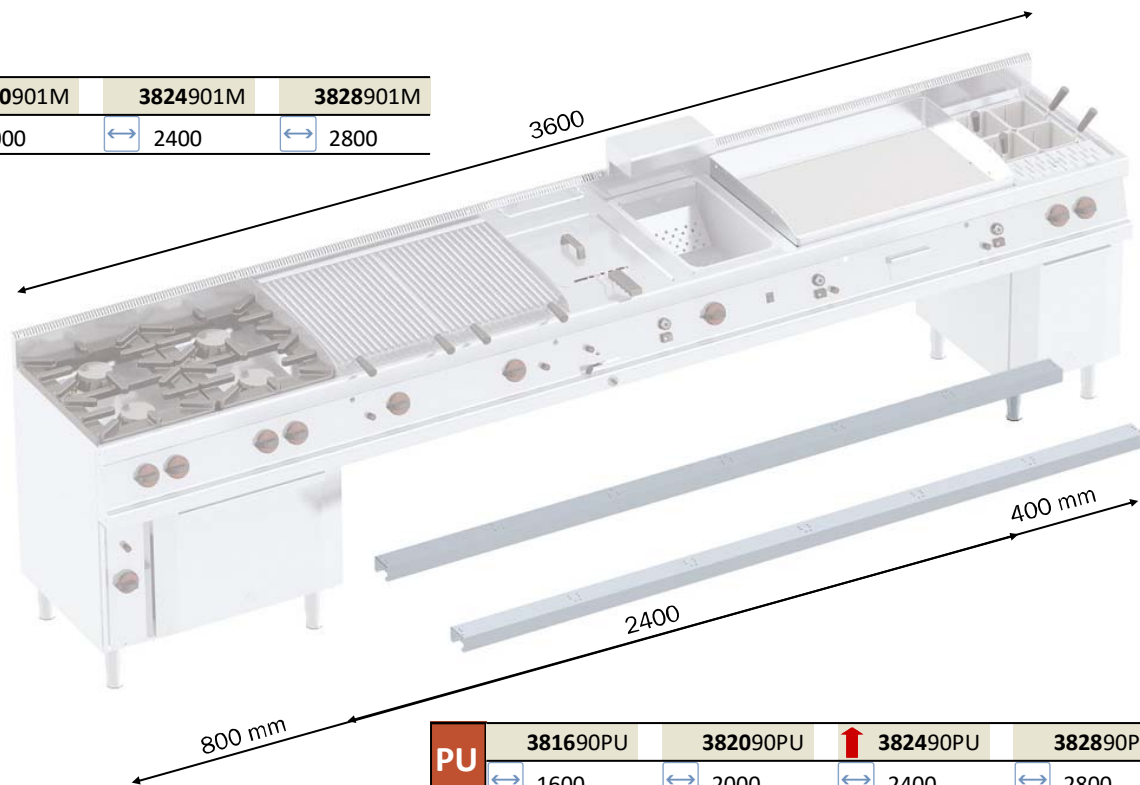
MU	381670MU	382070MU	382470MU	382870MU	383270MU	383670MU	384070MU
	↔ 1600	↔ 2000	↔ 2400	↔ 2800	↔ 3200	↔ 3600	↔ 4000

SYSTEM	PU			MU	
	↔	COD.	€	COD.	€
1600	381670PU	1.247	381670MU	3.251	
2000	382070PU	1.440	382070MU	3.578	
2400	382470PU	1.619	382470MU	4.274	
2800	382870PU	1.783	382870MU	4.995	
3200	-	-	383270MU	5.714	
3600	-	-	383670MU	6.432	
4000	-	-	384070MU	7.144	



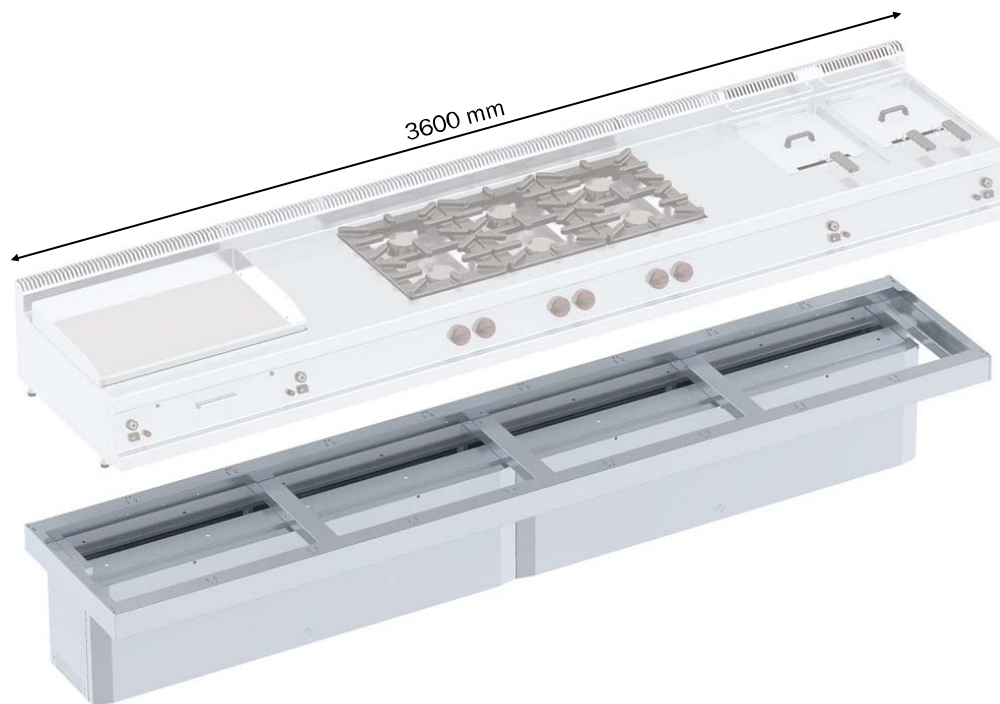
2M	3816902M	3820902M	3824902M	↑ 3828902M
	↔ 1600	↔ 2000	↔ 2400	↔ 2800

1M	↑ 3816901M	3820901M	3824901M	3828901M
	↔ 1600	↔ 2000	↔ 2400	↔ 2800

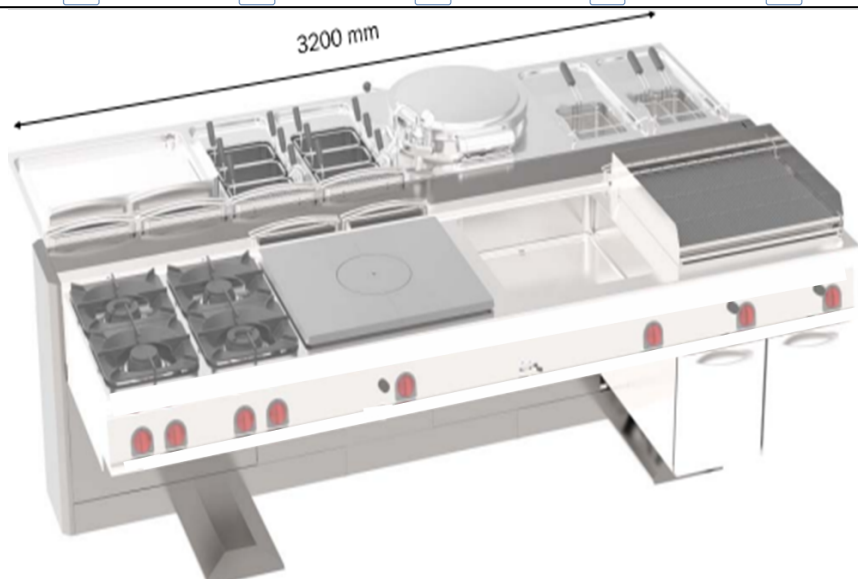


PU	381690PU	382090PU	↑ 382490PU	382890PU
	↔ 1600	↔ 2000	↔ 2400	↔ 2800

SYSTEM	2M		1M		PU	
↔	COD.	€	COD.	€	COD.	€
1600	3816902M	3.396	3816901M	2.270	381690PU	1.348
2000	3820902M	3.749	3820901M	2.550	382090PU	1.518
2400	3824902M	4.708	3824901M	2.840	382490PU	1.701
2800	3828902M	4.467	3828901M	3.120	382890PU	1.884



MU	381690MU	382090MU	382490MU	382890MU	383290MU	383690MU	384090MU
	↔ 1600	↔ 2000	↔ 2400	↔ 2800	↔ 3200	↔ 3600	↔ 4000



SC	38265993	38365993	38465993	38565993	38665993	38765993
	↔ 2000	↔ 2400	↔ 2800	↔ 3200	↔ 3600	↔ 4000

SYSTEM ↔	MU		SC	
	COD.	€	COD.	€
1600	381690MU	4.108	-	-
2000	382090MU	5.002	38265993	13.803
2400	382490MU	5.897	38365993	15.233
2800	382890MU	6.791	38465993	16.790
3200	383290MU	7.680	38565993	18.339
3600	383690MU	8.574	38665993	19.366
4000	384090MU	9.463	38765993	20.941



COOKING EQUIPMENT / ÉQUIPEMENT DE CUISINE



Gama 450

450 Range - Serie 450



Fácil limpieza



Quemadores de 4,5 Kw



Soportes compatibles gama Bar



Opcional

Puerta abatible para soporte
449005M - 168 € unidad PVP

Estante adicional para soporte
600x380 - 449035M - 144 € PVP
900x380 - 449335M - 168 € PVP
1200x380 - 449635M - 192 € PVP
1500x380 - 449935M - 216 € PVP



4411



4412



4413



4493



4490



4499

Modelo	Medidas	Quemadores		Estante	Puerta	Potencia total	€ PVP
		4,5 Kw					
4411	300x450x240	1				4,5	612
4412	600x450x240	2				9	948
4413	900x450x240	3				13,5	1.452
4490	600x380x674			Inferior	Opcional		720
4493	900x380x674			Inferior	Opcional		900
4496	1200x380x674			Inferior	Opcional		1.080
4499	1500x380x674			Inferior	Opcional		1.440



Easy cleaning.
Facil nettoyage.



4.5 Kw burners.
Brûleurs de 4,5 kw.



Bar range compatible supports.
Supports compatibles gamme bar.



Optional

Folding door for support

449005M - 168 € unit

Additional shelf for support

600x380 - 449035M - 144 €

900x380 - 449335M - 168 €

1200x380 - 449635M - 192 €

1500x380 - 449935M - 216 €

Facultatif

Porte pliante pour support

449005M - 168 € unité

Tablette supplémentaire pour le support

600x380 - 449035M - 144 €

900x380 - 449335M - 168 €

1200x380 - 449635M - 192 €

1500x380 - 449935M - 216 €

WOK A GAS

- E GAS WOK
- F WOK À GAZ
- D GAS WOK

HIG

Horeca Industry Group

450BAR



↑ 44370G13

MOD./COD.						€
44370G13		30	400x450x240	Ø 290 x 85	12 Kw	1.411

450BAR

F

FABRICATION

- En acier inoxydable, intérieur et extérieur.
- Pieds réglables sur tous les appareils.

BARBECUES À GAZ

- Utilisation de brûleurs tubulaires en acier inoxydable chauffant la lave volcanique située sur une grille de support. Lors du chauffage de la pierre volcanique, il s'agit comme une braise. **1**
- Robinets en laiton, équipés de maximum et minimum réglable. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Ils ont un judas à l'avant.
- Grilles équipées en acier inoxydable, avec un design en forme de tuile qui empêche le pétrole de tomber sur la lave volcanique en évitant les incendies.
- Avec un système qui permet le placement du gril dans deux positions, en utilisant les poignées en bakélite du gril lui-même. **2**
- Équipées d'un tiroir pour la récupération de la graisse avant. **3**

MACHINES À CRÊPES À GAZ

- Robinets en laiton, équipés de maximum réglable et minimum. Avec bobine de sécurité thermocouple.
- Avec brûleurs amovibles pour le nettoyage de 4,5 Kw.
- Avec des plaques de 10 mm d'épaisseur et 380 mm de diamètre. Vitrifié, pour empêcher les crêpes de coller. **4**

MACHINES À CRÊPES ÉLECTRIQUES

- Avec plaques rondes en fonte, 2 Kw.
- Équipé d'un interrupteur à 3 positions et d'un voyant de fonctionnement.
- Avec des plaques de 10 mm d'épaisseur et 380 mm de diamètre. Vitrifié, pour empêcher les crêpes de coller. **4**

WOK À GAZ

- Robinet en laiton, équipé de maximum et minimum réglable. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Brûleur en fonte, amovible pour le nettoyage de 12Kw.
- Avec couronne de laiton. **5**
- Avec grille ronde en fonte vitrifiée amovible. **6**

D

BAUWEISE

- Aus Edelstahl, innen und außen
- Verstellbare FüÙe auf allen GeräÙten.

GAS-GRILL

- Betrieb mittels Edelstahl-Rohrbrennern, die die vulkanische Lava, die sich auf einem Gitterträger befindet, erwärmen. Wenn es das vulkanische Gestein erwärmt, wirkt es wie eine Glut. **1**
- Mit Messingarmaturen, ausgestattet mit einstellbarem Maximum und Minimum. Mit Thermoelement und Sicherheitsspule
- Mit einem Guckloch auf der Vorderseite.
- Sie statten Edelstahlgrills mit einem fliesenförmigen Design aus, das verhindert, dass Öl von Lebensmitteln auf vulkanische Lava fällt und Brände verhindert
- Mit einem System, das das Aufstellen des Grills in zwei Positionen unter Verwendung der Bakelitgriffe des Grills selbst ermöglicht. **2**
- Alle Modelle sind mit vorderer Fettschublade ausgestattet. **3**

GAS CRÊPE-MAKER

- Messinghähne, ausgestattet mit maximal einstellbar und minimal. Mit Thermoelement-Sicherheitsspule.
- Mit herausnehmbaren Brennern zur Reinigung von 4,5 kW.
- Mit 10 mm dicken Platten und 380 mm Durchmesser. Verglast, um das Anhaften von Crepes zu verhindern. **4**

ELEKTRISCHE CRÊPES MASCHINEN

- Mit runden Gusseisenplatten, 2 kW.
- Ausgestattet mit 3-Positionen-Schalter und Betriebsanzeige.
- Mit 10 mm dicken Platten und 380 mm Durchmesser. Verglast, um das Anhaften von Crepes zu verhindern. **4**

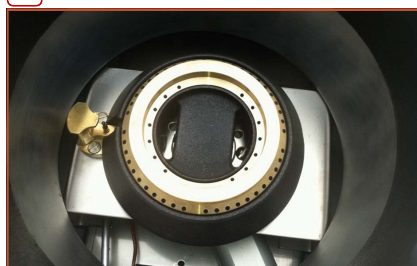
GAS-WOK

- Mit Messingarmaturen, ausgestattet mit einstellbarem Maximum und Minimum. Mit Thermoelement und Sicherheitsspule
- 12 KW Brenner aus Gusseisen, abnehmbar für die Reinigung.
- Mit Messingkrone. **5**
- Mit abnehmbarem, verglastem Gusseisen-Rundgrill. **6**

4



5



6





Gama 450

450 Range - Série 450

HIG

Horeca Industry Group



Placa Hierro



Placa Cromo Duro 12mm.
control mediante
válvula termostática



4422



4424



4423



4442



4443



4444



4443E



4442E

Modelo		Medidas	Placa	Quemadores		Alimentación V	Potencia Kw	€ PVP
4422		300x450x240	Hierro	1			3,5	780
4423		600x450x240	Hierro	2			7	876
4424		900x450x240	Hierro	3			10,5	1.008
4442		300x450x240	Cromo	1			3,5	1.596
4443		600x450x240	Cromo	2			7	1.842
4444		900x450x240	Cromo	3			10,5	2.172
4442E		300x450x240	Cromo	1 Resistencia		220-1N	1,5	1.680
4443E		600x450x240	Cromo	2 Resistencias		220-1N	3	2.136



Iron Plate.

Plat en fer.



12mm Hard Chrome Plate.
control by thermostatic valve.

Plaque chromée dure de 12
mm. contrôle par vanne
thermostatique.



Removable head and tank for
easy cleaning and emptying.

Tête et réservoir amovibles
pour un nettoyage et une
vidange



Working thermostat 190°C.
Safety thermostat 210°C.
Rearmament from outside.

Thermostat de travail 190°C.
Thermostat de sécurité
210°C. Réarmement de
l'extérieur.



Gama 450

450 Range - Série 450

HIG

Horeca Industry Group



Cabezal y cuba extraíble para facilitar la limpieza y vaciado



Termostato trabajo 190°C.
Termostato seguridad 210°C.
Rearme desde el exterior



Parrilla inox con sistema de doble S que impide la caída del aceite en los quemadores, evitando el humo provocado por la quema del aceite



Opcional
Ala lateral para soporte
410x330 449040M -192 € PVP

Soportes pag.14



4473+E4493+(2)449005M+(2)449040M - 3.594 €

BARBACOA		Medidas	Parrilla	Quemadores		Potencia		PVP
Modelo						Kw	€	
4471		300x450x240	Acero	2		7	1.230	
4472		600x450x240	Acero	4		14	1.722	
4473		900x450x240	Acero	6		21	2.220	
FREIDORA		Medidas	Capacidad	Termostato		Potencia		PVP
Modelo						Voltaje V	Kw	
4208		300x450x240	8	SI		220 1N	3	948
4288		600x450x240	8+8	SI		220 1N	3+3	1.608



Stainless steel grill with double S system which prevents oil from falling into the burners, avoiding smoke caused by burning oil.

Grille en acier inoxydable avec système double S ce qui empêche l'huile de tomber dans le brûleurs, en évitant la fumée causé par la combustion de l'huile.



Optional

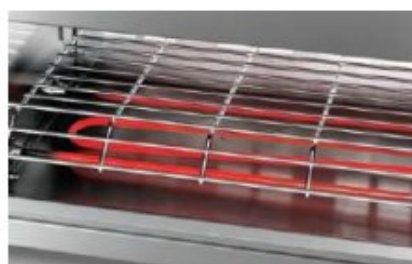
Side wing for support

410x330 449040M -192 €

Facultatif

Aile latérale pour le support

410x330 449040M -192 €



Resistor protector.

Protecteur de résistance.



4473+E4493+(2)449005%+(2)449040M = 3.594 €

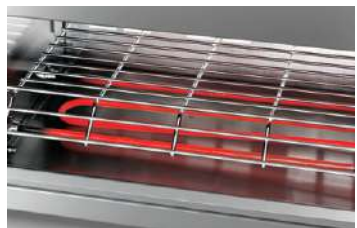


Gama 450

450 Range - Série 450

HIG

Horeca Industry Group



Protector resistencias



4309



4310



4316













4318



4308



4319

TOSTADOR									Voltaje	Potencia	€
Modelo	Medidas	Medidas Int.	Pisos	Resistencia	Sistema		V	Total Kw	PVP		
4309	485x260x270	385x220	1	Cuarzo	Fijo		230 1N	2	786		
4310	485x260x390	385x220	2	Cuarzo	Fijo		230 1N	3	1.086		
GRATINADOR		Superficie							Potencia		
Modelo	Medidas	trabajo	Niveles	Resistencia	Sistema		Voltaje V	Total Kw	PVP		
4308	625x365x390	530x325	2	Blindada	Fijo		230 1N	4	1.692		
4316	755x425x500	520x390	3	-	Fijo			6	3.012		
4318	540X400X390	380X390	2	Blindada	Fijo		230 1N	1,5	1.908		
4319	800X400X410	710X360	2	Blindada	Fijo		230 1N	2,5	2.376		



Gama 600

600 Range - Série 600



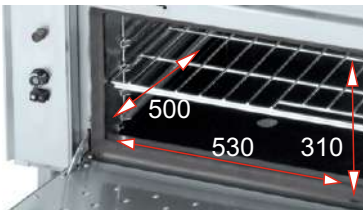
Queimadores de fundición de gran potencia de 6,5 y 9kw coronas de 120 y 150mm para adaptarse mejor a recipientes grandes y pequeños
Parrillas de hierro fundido



Plancas eléctricas con resistencias blindadas de 3kw con calentamiento muy rápido



Encimera en acero inox de 1,2mm de espesor redondeada y moldeada para facilitar la limpieza



Hornos de 1/1 GN fabricados 100% en acero inox con base de 5mm



3309



3015



3306



3304



3303



3305



3327



3301



3308

Modelo	Medidas	Queimadores kw			Horno	⚡	Voltaje V	Potencia total Kw	€ PVP
		6,5	9,0						
3309	400x600x330		1				9	1.440	
3015	400x600x330	2					13	1.650	
3306	800x600x330	1	1				15,5	1.800	
3304	800x600x330	4					26	2.496	
3305	1200x600x330	1	2				24,5	2.340	
3303	800x600x900	1	1	1/1+gratinador			21,5	3.090	
3302	800x600x900	4		1/1+gratinador			32	3.780	
3301	1200x600x900	1	2	1/1+gratinador			30,5	3.948	
3327	800x600x330	2 Placas	3kW			400-3N	6	3.540	
3328	1200x600x330	3 Placas	3kW			400-3N	9	4.170	
3308	1200x600x900	3 Placas	3kW	1/1 Eléc+grat.		400-3N	13,8	4.758	



Cast iron burners high power of 6.5 and 9kw 120 and 150mm crowns for best fit large and small containers Cast iron grills.

Brûleurs en fonte puissance élevée de 6,5 et 9kw Couronnes de 120 et 150 mm pour convient le mieux aux grands et petits conteneurs Grilles en fonte.



Electric irons with 3 kw armored resistors with very fast heating.

Fers électriques avec Résistances blindées de 3 kW avec chauffage très rapide.



Stainless steel countertop 1.2mm thickness rounded and molded for easy cleaning.

Comptoir en acier inoxydable 1,2 mm d'épaisseur arrondi et moulé pour un nettoyage facile.



1/1 GN ovens manufactured 100% stainless steel with 5mm base.

Fours 1/1 GN fabriqués 100% acier inoxydable avec socle de 5 mm.



Stainless steel grill with double S system which prevents oil from falling into the burners, avoiding smoke caused by burning oil

Grille en acier inoxydable avec système double S ce qui empêche l'huile de tomber dans le brûleurs, en évitant la fumée causé par la combustion de l'huile



Optional

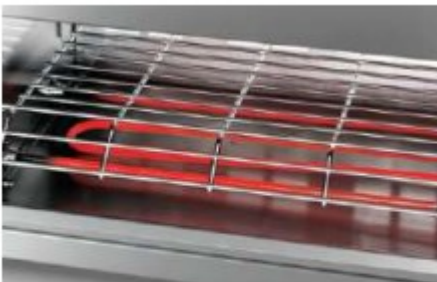
Side wing for support

410x330 449040M - €192

Facultatif

Aile latérale pour le support

410x330 449040M - 192 €



Resistor protector.

Protecteur de résistance.



4473+E4493+(2)449005%+(2)449040M = 3.594€



Gama 600

600 Range - Série 600



Planchas de Hierro o Cromo duro de 15mm de espesor con calentamiento muy rápido
 Quemador tubular (gas) o resistencia blindada (eléctrica), para una mayor uniformidad del calor a través de la placa



Perfil anti-salpicaduras estanco soldado en todo el perímetro



Cajón recoge grasas de serie



3051



3053



3055



3007



3003M



3003



3009



3001



3005

Modelo	Medidas	Superficie		Quemadores	⚡	Voltaje V	Potencia total Kw	€ PVP
		Hierro/Cromo						
3051	400x600x330	Hierro		1	🔥		5	1.638
3053	800x600x330	Hierro		2	🔥		10	2.712
3055	1200x600x330	Hierro		3	🔥		15	3.696
3001	400x600x330	Cromo		1	🔥		5	2.238
3003	800x600x330	Cromo		2	🔥		10	3.594
3003M	800x600x330	Cromo 1/2 Ranur.		1	🔥		10	4.140
3005	1200x600x330	Cromo		3	🔥		15	4.950
3007	400x600x330	Cromo		1	⚡	400-3N	5	3.078
3009	800x600x330	Cromo		2	⚡	400-3N	10	4.434



HIG

Horeca Industry Group

Iron Sheets or 15mm thick hard chrome with very fast heating

Tubular burner (gas) or resistance armored (electric), for greater uniformity of heat throughout the Plate.



Feuilles de fer ou Chrome dur de 15 mm d'épaisseur avec chauffage très rapide

Brûleur tubulaire (gaz) ou résistance blindé (électrique), pour une plus grande uniformité de la chaleur dans toute la plaque



Watertight anti-splash profile welded around the perimeter

Profilé anti-éclaboussures étanche soudé autour du périmètre



Standard grease collection drawer

Tiroir de récupération des graisses standard

Gama 600 600 Range - Série 600

HIG

Horeca Industry Group



Freidoras a gas con sistema de cuba limpia



Sistema de vaciado de cuba mediante grifo frontal



Bandeja recoge grasas de serie en las barbacoas y wok



Opcional Puerta para los soportes 350505M - 144 € unidad



FREIDORA		Capacidad			Voltaje	Potencia total	€
Modelo	Medidas	Lts	Cuba		V	Kw	PVP
3026L	400x600x330	10	1			6,6	2.940
3027L	800x600x330	10+10	2			13,2	4.680
3017	400x600x330	10	1		400-3N	6,3	2.580
3025	800x600x330	10+10	2		400-3N	12,6	4.020
BARBACOA		Parrilla	Quemadores		Bandeja grasas	Potencia total	€
Modelo	Medidas	INOX			SI	Kw	PVP
3013	400x600x330	INOX	1		SI	10	1.920
3014	800x600x330	INOX	2		SI	20	3.180
WOK		Bandeja Recoge-grasa	Quemador		Voltaje	Potencia total	€
Modelo	Medidas	SI			V	Kw	PVP
3331	400x600x330	SI	1			12	1.932
CUECE PASTAS		Dotación	Cuba		Voltaje	Potencia total	€
Modelo	Medidas	Cestos			V	W	PVP
3010	400x600x900	NO	GN 2/3		400-3N	5,5	4.560
BASES MODULARES		Estante	Puertas				€
Modelo	Medidas	INFERIOR	NO				PVP
3019	400x600x600	INFERIOR	NO				636
3020	800x600x600	INFERIOR	NO				780
3021	1200x600x600	INFERIOR	NO				936



HIG

Horeca Industry *Group*



Gas fryers with clean tank system.

Friteuses à gaz avec système de réservoir propre.



Tank emptying system via front tap.

Système de vidange de réservoir via robinet frontal.



Tray collects grease series on barbecues and wok.

Le bac récupère la graisse série sur les barbecues et le wok.



Optional

Door for supports

350505M - 144 € unit

Facultatif

Porte pour supports

350505M - 144 € l'unité

HORNILLOS DE GRAN POTENCIA A GAS

- E** GAS GREAT POWER COOKERS
- F** FOURNEAU HAUTE PUISSANCE À GAZ



↑ 49200M08 + 492002P












↑ 49300M08

ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES




PARRILLA SUPLETORIA
E SUPPLEMENT GRILL
F GRIL SUPPLÉMENTAIRE

MOD./COD.	 						€
49200M08		51	600x600x500	1 x 12,5	-	12,5 KW	1.575
49300M08		6	700x700x500	1 x 12,5	1 x 14,5	27 KW	2.293

HORNILLOS PAELLEROS A GAS

- E** GAS PAELLA COOKERS
- F** FOURNEAU À PAELLA À GAZ

HIG

Horeca Industry Group



MAX Ø 600

↑ 49201G13 + 492002P












↑ 49202G13



ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESOIRES



PARRILLA SUPLETORIA
E SUPPLEMENT GRILL
F GRIL SUPPLÉMENTAIRE

MOD./COD.	 					
49201G13		60	600x600x900	1 x 12,5	12,5 KW	1.720
49202G13		122	1200x600x900	2 x 12,5	25 KW	3.245

HORNILLOS PAELLEROS A GAS

- E** GAS PAELLA COOKERS
- F** FOURNEAU À PAELLA À GAZ

HIG

Horeca Industry Group



MAX Ø 700

↑ 49301G13 + 492002P












↑ 49302G13



ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES



PARRILLA SUPLETORIA
E SUPPLEMENT GRILL
F GRIL SUPPLÉMENTAIRE

MOD./COD.	 						€
49301G13		77	700x700x900	1 x 12,5	1 x 14,5	27 KW	2.463
49302G13		1	1400x700x900	2 x 12,5	2 x 14,5	54 KW	4.599

CONSTRUCCIÓN

- Interior y exterior en acero inoxidable 18/10 AISI-304.

DETALLES GENÉRICOS HORNILLOS

- Con robusta parrilla de fundición, vitrificada, a la cual se puede colocar opcionalmente, una parrilla supletoria, para recipientes de menor tamaño. **1**
- Con bandeja recoge-grasas, de acero inoxidable extraíble.
- Con grifos de latón, dotados de máximo regulable, mínimo y posición piloto. Con bobina de seguridad y termopar.
- Modelos de 600 mm., con quemador doble, de fundición de hierro, de 12,5 Kw. **2**
- Modelos de 700 mm., con quemador triple, de fundición de hierro, de 27 Kw. **3**

HORNILLOS DE GRAN RENDIMIENTO

- Altura 500 mm.
- Concebidos para usar ollas de gran capacidad (de 100 ó 150 litros, según modelo)

HORNILLOS PAELLEROS

- Altura 900 mm.
- Creados para la cocción de paellas, de hasta 600 ó 700 mm., de diámetro. Hay modelos con 1 o 2 parrillas.
- Con estantes inferior e intermedio, para depositar las paellas de diferentes diámetros.

DETALLES GENÉRICOS DE LOS GRATINADORES

- Con patas regulables antideslizantes.
- Con rejilla cromada, en dotación
- Con bandeja extraíble.
- Disponemos de soportes para fijación a pared (ver ACCESORIOS), así mismo de estantes murales (ver GRUPO 14) y mesas de cocción con estante elevado. (ver GRUPO 4 Y 5)

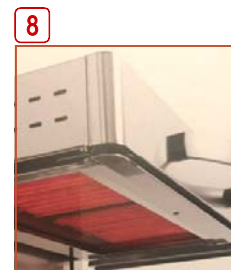
GRATINADORES ELÉCTRICOS (3 sistemas)

- 1-Modelos fijos, con guías laterales para colocar la rejilla a la altura deseada, según el gratinado que deseen realizar. **4**
- 2-Modelos con rejilla móvil, la cual asciende o desciende, con 6 posiciones, mediante una palanca situada en el montante. Además es pasante, pudiendo instalarse en la mesa de pase. **5**
- 3-Modelo de techo móvil se regula la altura, mediante el movimiento del mismo, el cual dispone de una asa, debidamente aislada. **6**

- Equipados con resistencias de acero inoxidable blindadas. **7**
- En los modelos rápidos (FAST), el sistema calorífico se realiza mediante placas vitro-cerámicas, **8** que alcanzan los 200° C. en 20 segundos. Además, economizan el 75% del consumo de energía, con relación a los modelos con resistencias tradicionales.
- El control de la temperatura se realiza por medio de un termostato analógico, con indicador de funcionamiento.
- El mod./cod. **43730612**, con panel electrónico y temporizador DIGITAL. **9**

GRATINADORES A GAS (2 sistemas)

- 1-Modelo fijo, con guías laterales, para colocar la rejilla a la altura deseada.
- 2-Modelo con rejilla GN 1/1, la cual asciende o desciende, con varias posiciones, mediante palanca. Es pasante, pudiendo instalarse en la mesa de pase. **10**
- Equipados con quemadores de rayos infrarrojos.
- Con grifo de latón, con máximo regulable, mínimo y posición piloto, con bobina de seguridad y termopar.
- Con encendido piezoeléctric



E

GAS COUNTERTOP COOKERS AND BOILING TOPS

- Stainless steel construction.
- Built-in countertops, with rounded edges for easy cleaning.
- Brass taps, equipped with maximum adjustable and minimum. With safety coil and thermocouple.
- With piezo-electric ignition in all fires. [1]
- Cast iron burners, with brass crowns, removable for cleaning. 5.2 and 3.3 kW. Power and high performance. [2]
- With vitrified double cast iron grills. [2]
- Stoves with adjustable legs

ELECTRIC COUNTERTOP COOKERS AND BOILING TOPS

- Stainless steel construction.
- Built-in countertops, with rounded edges, for easy cleaning, with housing for round plates. [3]
- Equipped with switches with 7 power levels and pilot operation indicators.
- With round cast iron plates 180 mm in diameter and 2 Kw.
- Stoves with adjustable legs.

ELECTRIC COUNTERTOP COOKERS AND VITROCERAMIC STOVE TOP

- Stainless steel construction, with 6 mm thick Schott glass.
- Said glass is very easy to clean, being completely flat. [4]
- With switches with 2 levels and pilot operation indicators.
- With tungsten resistors, 2.5 and 1.8 Kw.
- Stoves with adjustable legs.

CONVECTION OVENS IN GAS, ELECTRIC OR VITROCERAMIC COOKERS

- Exterior construction in stainless steel.
- With fan motor and circular resistance, on the bottom wall of the oven. [6]
- With thermostat up to 270 degrees and timer. Likewise a pilot indicator of operation.
- As an endowment, they equip a grill and an oven tray.
- Reinforced hinged doors with snap closure by spring.
- Oven frames equipped with silicone weatherstrip, to avoid heat loss and heating of the countertop faucets.
- Tempered glass doors, double, with air chamber. [5]
- Cookers with adjustable legs.

ACCESSORIES

- In the corresponding pages you will find the ELEMENTS OF UNION, between modules, (removable), to avoid leaks between them.

F

COMPTOIRS FOURNEAUX ET RÉCHAUDS À GAZ

- Construction en acier inoxydable.
- Comptoir en acier encastré, avec des bords arrondis pour un nettoyage facile.
- Robinets en laiton, équipé de maximum, minimum. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Avec allumage piézo-électrique dans tous les brûleurs. [1]
- Brûleurs en fonte, avec des couronnes en laiton, amovibles pour le nettoyage. 5,2 et 3,3 kW. Puissance et haute performance. [2]
- Avec des double grille en fonte vitrifiée. [2]
- Réchauds avec pieds réglables.

COMPTOIRS FOURNEAUX ET RÉCHAUDS ÉLECTRIQUES

- Construction en acier inoxydable.
- Comptoir en acier encastré, avec des bords arrondis pour un nettoyage facile, avec boîtier pour plaques rondes. [3]
- Equipé d'interrupteurs à 7 niveaux de puissance et un voyant de fonctionnement.
- Avec des plaques rondes en fonte de 180 mm de diamètre et 2 Kw.
- Réchauds avec pieds réglables.

COMPTOIRS FOURNEAUX ET RÉCHAUDS VITROCERAMIQUES

- Construction en acier inoxydable, avec verre Schott de 6 mm d'épaisseur.
- Ce verre est très facile à nettoyer, étant complètement lisse. [4]
- Avec commutateurs à 2 niveaux et indicateurs de fonctionnement pilote.
- Avec résistances au tungstène, 2,5 et 1,8 Kw.
- Réchauds avec pieds réglables.

FOURS À CONVECTION DANS DES FOURNEAUX À GAZ, ÉLECTRIQUES OU VITROCERAMIQUES

- Construction extérieur en acier inoxydable.
- Avec moteur de ventilateur et résistance circulaire, sur la paroi du fond du four. [6]
- Avec thermostat jusqu'à 270 degrés et minuterie. De même un indicateur pilote de fonctionnement.
- En dotation, ils équipent une grille et un plateau au four.
- Portes à charnières renforcées avec fermeture à pression par ressort.
- Les cadres de four équipés d'une bande d'étanchéité en silicone pour éviter les pertes de chaleur et le chauffage des robinets de comptoir.
- Portes en verre trempé double avec chambre à air. [5]
- Fourneaux avec pieds réglables.

ACCESSOIRES

- Dans les pages correspondantes, vous trouverez les ÉLÉMENTS D'UNION, entre les modules (amovibles), pour éviter les fuites entre eux.

Gama 700

700 Range - Série 700

HIG

Horeca Industry Group



Quemadores de fundición de gran potencia 6,5 kw coronas de 120mm

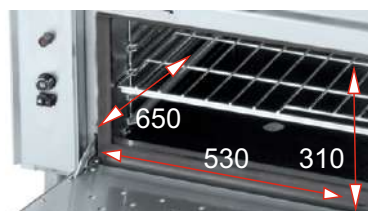
Parrillas de hierro fundido



Plancas eléctricas con resistencias blindadas de 2,6kw de calentamiento muy rápido



Encimera de acero inox de 1,5mm de espesor redondeada y moldeada para facilitar la limpieza



Hornos de 2/1 GN fabricados 100% en acero inox con base de 5mm



3504S



3505S



3505



3504



3584S



3501



3581

Modelo	Medidas	Quemadores kw			Horno	⚡	Voltaje V	Potencia total Kw	€ PVP
		6,5	9,0						
3504S	400x700x330	2					13	1.884	
3505S	800x700x330	4					26	2.760	
3504	400x700x900	2					13	2.100	
3505	800x700x900	4					26	3.180	
3501	800x700x900	4	1	2/1			31	4.644	
3584S	400x700x330	2 Placas 2,6 kw					230-1N	5,2	2.352
3581	800x700x900	4 Placas 2,6 kw		2/1 Eléc.			400-3N	15,2	5.244



Gama 700

700 Range - Série 700

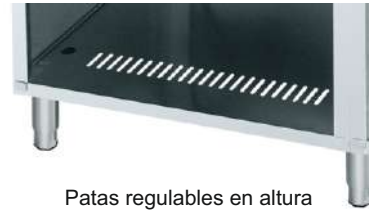
HIG

Horeca Industry Group



Queimadores de fundição de gran potencia de 6,5 kw coronas de 120mm

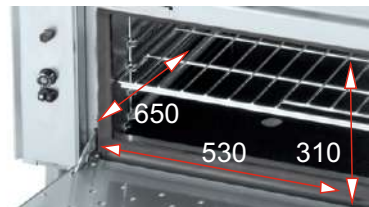
Parrillas de hierro fundido



Patas regulables en altura



Encimera de acero inox de 1,5mm de espesor redondeada y moldeada para facilitar la limpieza



Hornos de 2/1 GN fabricados 100% en acero inox con base de 5mm



Hornos CHE fabricados 100% en acero inox con base de 5mm



3506S



3506



3592



3502



3507S



3507



3503



3593

Modelo	Medidas	Queimadores kw			Horno	Armario	Potencia total	€ PVP
		6,5	9,0	Horno				
3506S	1200x700x330	6				39	3.660	
3506	1200x700x900	6				39	4.500	
3502	1200x700x900	6		2/1	SI	44	5.820	
3592	1200x700x900	6		CHE		49	5.820	
3507S	1600x700x330	8				52	5.388	
3507	1600x700x900	8				52	5.820	
3503	1600x700x900	8		2/1 (2)		62	8.580	
3593	1600x700x900	8		CHE	SI	62	7.650	



Fundraisers high power of 6.5 kW
120mm coronas. Cast iron grills.

Brûleurs en fonte haute puissance
6,5 kW couronnes de 120mm.

Grilles en fonte.



Electric irons with 2.6 kw armored
resistors very fast heating.

Fers à repasser électriques avec
Résistances blindées de 2,6 kW
chauffage très rapide.



Stainless steel countertop 1.5mm
thickness rounded and molded to
facilitate cleaning.

Comptoir en acier inoxydable
1,5 mm d'épaisseur arrondi et
moulé pour faciliter le nettoyage.



2/1 GN ovens manufactured 100%
stainless steel with 5mm base.

Fours 2/1 GN fabriqués 100%
acier inoxydable avec socle de 5mm.



CHE ovens manufactured 100%
stainless steel with 5mm base.

Fours CHE fabriqués 100%
acier inoxydable avec base de 5mm.



Height adjustable legs.

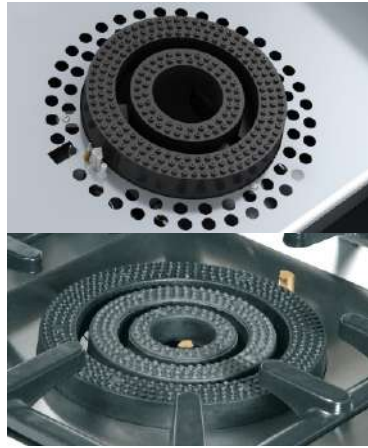
Pieds réglables en hauteur.



Paellers Paella

HIG

Horeca Industry Group



Quemador de fundición de doble o triple corona con una potencia de 12,5 o 27kw según modelo

OPCIONAL



Parrilla reductora
492002P - 300 €
PVP



4920



4930



4920/1



4930/1



4920/2



4930/2



4920/3



4930/3

Modelo	Medidas	Quemadores kw		Estante soporte	Parrilla reductora	Potencia Kw	€ PVP
		12,5	27,0				
4920	600x600x500	1			NO	12,5	1.980
4930	700x700x500		1		NO	27	2.760
4920/1	600x600x900	1			NO	12,5	2.100
4930/1	700x700x900		1		NO	27	2.880
4920/2	1200x600x900	2		2	NO	25	3.720
4930/2	1400x700x900		2	2	NO	54	5.220
4920/3	1800x600x900	3		2	NO	37,5	5.700
4930/3	2100x700x900		3	2	NO	81	7.860



Gama 700 Frytops

Frytops Iron - Frytop Fer



Horeca Industry Group



Planchas de hierro de 15mm de espesor con calentamiento rápido
 Quemador tubular (gas) o resistencia blindada (eléctrica), para una mayor uniformidad del calor a través de la placa
 Perfil anti-salpicaduras estanco soldado en todo el perímetro



Posibilidad de cambiar la placa lisa por ranurada parcial o completa bajo pedido

3606S



3607S



3606



3607



3627



3622S



3622



3625



3625S



Modelo		Medidas	Superficie	Quemadores		Voltaje V	Potencia total Kw	€ PVP
3606S		400x700x330	Hierro	1			5	2.568
3607S		800x700x330	Hierro	1			15	3.540
3606		400x700x900	Hierro	1			5	2.856
3607		800x700x900	Hierro	2			15	3.804
3627		1200x700x900	Hierro	3			20	5.340
3622S		400x700x330	Hierro	1		400-3N	5	2.940
3625S		800x700x330	Hierro	1		400-3N	10	3.858
3622		400x700x900	Hierro	1		400-3N	5	3.396
3625		800x700x900	Hierro	1		400-3N	10	4.626
3629		1200x700x900	Hierro	3		400-3N	15	5.580



Frytops cromo

Frytops Chrome

HIG

Horeca Industry Group



Planchas de Cromo duro de 15mm de espesor con calentamiento muy rápido

Quemador en U (gas) o resistencia tubular (eléctrica), para una mayor uniformidad del calor a través de la placa



Perfil anti-salpicaduras estanco soldado en todo el perímetro



Posibilidad de cambiar la placa lisa por ranurada parcial o completa bajo pedido



3621S



3621



3623



3624



3628



5032



5033

Modelo		Medidas	Superficie	Quemadores	Base		Voltaje V	Potencia Total Kw	€ PVP
3621S		400x700x330	Cromo	1	Soporte			5	3.516
3624S		800x700x330	Cromo	1	Soporte			5	5.010
3621		400x700x900	Cromo	1	Soporte			5	3.810
3624		800x700x900	Cromo	1	Soporte			15	5.460
3628		1200x700x900	Cromo	3	Soporte			20	7.140
5032		1200x700x900	Cromo	5	Soporte			31	5.292
5033		1600x700x900	Cromo	6	Hornos 2/1			51	10.608
3623		400x700x900	Cromo	1	Soporte		400-3N	5	3.804



15mm iron sheets thickness with rapid heating Tubular burner (gas) or shielded resistance.

Feuilles de fer de 15mm épaisseur avec chauffage rapide Brûleur tubulaire (gaz) ou résistance blindée.

HIG

Horeca Industry Group



Possibility of changing the smooth plate by partial or complete grooving on request.

Possibilité de changer la plaque lisse par rainurage partiel ou complet sur demande.



Hard chrome plates 15mm thick with very fast heating.

Plaques chromées dures 15mm d'épaisseur avec chauffage très rapide.



Watertight anti-splash profile welded around the perimeter.

Profil étanche anti-éclaboussures soudé sur le autour.



Possibility of changing the plate smooth due to partial grooves or complete on request.

Possibilité de changer la plaque lisse en plaque de rainures partielles ou complet sur demande



Freidoras - Barbacoas

Fryers BBQ - Friteuze BBQ



Freidoras a gas con sistema de cuba limpia
Freidoras eléctricas con resistencias pivotantes



Cestas con mango aislante



Parrilla inox con sistema de doble S que impide la caída del aceite en los quemadores, evitando el humo provocado por la quema del aceite



Fabricación de modelos de sobremesa bajo pedido



3903



3904



3923



3910L



3909L



3929



4704



4703

FREIDORA		Medidas	Capacidad		⚡	Voltaje	Potencia total	€ PVP
Modelo	Medidas		Lts	Cuba				
3923	400x700x900	10+10	2	⚡	400-3N	14	5.508	
3903	400x700x900	20	1	⚡	400-3N	16,5	3.816	
3904	800x700x900	20+20	2	⚡	400-3N	33	6.300	
3929	400x700x900	10+10	2	🔥		12,2	5.508	
3909L	400x700x900	20	1	🔥		16	4.680	
3910L	800x700x900	20+20	2	🔥		32	7.416	
BARBARCOA		Medidas	Parrilla	Quemadores	⚡	Voltaje	Potencia total	€ PVP
Modelo	Medidas							
4703	400x700x900	Acero	2	🔥		10	3.180	
4704	800x700x900	Acero	4	🔥		20	4.920	



HIG

Horeca Industry Group

Gas fryers with cooking system clean cuba.
Electric fryers with pivoting resistances.



Friteuses à gaz avec système de cuisson bacs propres.
Friteuses électriques à résistances pivotantes.



Baskets with insulated handle.

Paniers avec poignée isolée.



Stainless steel grill with double S system which prevents oil from falling into the burners, avoiding smoke caused by burning oil.

Grille en acier inoxydable avec système double S ce qui empêche l'huile de tomber dans le brûleurs, en évitant la fumée causé par la combustion de l'huile.



Manufacturing of models desktop upon request.

Fabrication de modèles bureau sur demande.

Baño maría - Cuece pastas - Mesas Water bath - Pasta cookers - Tables Bain Marie - Cuisson pasta - Tables



El área de contacto frontal tiene una superficie plana perforada de inox de 1,5mm de espesor para facilitar el drenaje.



Cuba de acero con bordes redondeados adecuados para envases de hasta 200mm de altura

OPCIONAL



Opcionalmente se pueden colocar puertas o cajones en las mesas bajo pedido

Puerta (400) 350505M - 144 € PVP
Cajón (400) 380749M - 360 € PVP
Cajón (800) 380849M - 580 € PVP



Cestos cuece pastas
GN 1/6 - 3911494C - 144 € unidad
GN 1/3 - 3911493C - 180 € unidad



3704



3703

HIG
Horeca Industry Group

HIG
Horeca Industry Group



3914



3912



3808



3807

BAÑO-MARIA					⚡	Voltaje V	Potencia total Kw	€ PVP
Modelo	Medidas	Recipiente GN	Cuba	Medidas				
3703	400x700x900	NO	GN 1/1	400x700x900	⚡	230-1N	1	2.670
3704	800x700x900	NO	2xGN 1/1	800x700x900	⚡	230-1N	2	3.420
CUECE PASTAS					⚡	Voltaje V	Potencia total	PVP
Modelo	Medidas	Cestos	Cuba	Medidas				
3912	400x700x900	NO	GN 2/3	400x700x900	⚡	400-3N	10	4.260
3914	400x700x900	NO	GN 2/3	400x700x900	⚡	400-3N	5,5	4.056
MESAS MODULARES								PVP
Modelo	Medidas	Estante	Puerta	Medidas				
3807	400x700x900	Inferior	Opcional	400x700x900				1.140
3808	800x700x900	Inferior	Opcional	800x700x900				1.500



HIG

Horeca Industry Group

The front contact area has a fat perforated surface of 1.5mm thick stainless steel for facilitate drainage.

La zone de contact avant a une surface plate perforée de Acier inoxydable de 1,5mm d'épaisseur pour faciliter le drainage.

Steel tank with edges rounded suitable for containers up to 200mm high.

Cuve en acier avec rebords arrondi convient pour conteneurs jusqu'à 200mm de hauteur.

OPTION

Optionally can be placed doors or drawers in tables upon request.

Door: (400) 350505M - €144

Drawer: (400) 380749M - €360

Drawer: (800) 380849M - €480



En option peuvent être placés portes ou tiroirs tableaux sur demande.

Porte: (400) 350505M - 144 €

Tiroir: (400) 380749M - 360 €

Tiroir: (800) 380849M - 480 €

Pasta cooking baskets

GN 1/6 - 3911494C - €144 unit

GN 1/3 - 3911493C - €180 unit



Paniers de cuisson pour pâtes

GN 1/6 - 3911494C - 144 € l'unité

GN 1/3 - 3911493C - 180 € l'unité

Sartén Basculante Tilting frying pan Poêle basculante



Estructura de acero inoxidable de 18/10, depósito con fondo de AISI304, Marmita indirecta con control de la presión mediante presóstato y válvula de seguridad con manómetro analógico



Diversas soluciones de calentamiento para cada tipo de cocción, directo para sopas, caldos y pastas, o indirecto para alimentos que no requieren agitación continua




Elevación de la cuba manual con tornillos sin fin

OPCIONAL



Cestos para marmitas
100Lts. - 48012SEC - 960 €
150Lts. - 48032SEC - 1.140 €

 Modelos eléctricos bajo pedido








4810



4811



4816

MARMITA		Capacidad			Voltaje	€
Modelo	Medidas	Lts	Tipo		V	PVP
4811	800x750x900	70	Directa		10	7.902
4810	800x750x900	70	Indirecta		10	9.510
SARTÉN		Capacidad			Voltaje	€
Modelo	Medidas	Lts	Basculación		V	PVP
4816	800x750x900	60	Manual		15	8.460



Steel structure 18/10 stainless, tank with AISI304 bottom, Indirect kettle with control of the pressure through pressure switch and valve safety with analogue pressure gauge.

Structure d'acier Inox 18/10, réservoir avec fond en AISI304, Bouilloire indirecte avec contrôle de la pression à travers pressostat et valve sécurité avec manomètre analogue.



Various solutions heating for each type of cooking, direct for soups, broths and pas- tas, or indirect for foods that do not require continuous stirring.

Diverses solutions chauffage pour chaque type de cuisine, directe pour les soupes, bouillons et pâtes, ou indirect pour aliments qui ne nécessitent pas remuer constamment..



Manual tank lifting with endless screws.

Levage manuel du réservoir avec des vis sans fin.



Option

Kettle baskets:

100Lts. 48012SEC - €1008

150Lts. 48032SEC - €1197

Kettle baskets:

100Lts. 48012SEC - €1008

150Lts. 48032SEC - €1197



Gama 900

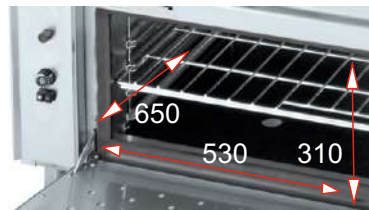
900 Range - Série 900



Quemadores de fundición de gran potencia de 6,5 y 9kw coronas de 120 y 150mm para adaptarse mejor a recipientes grandes y pequeños
Parrillas de hierro fundido



Plancas eléctricas con resistencias blindadas de 3kw con calentamiento muy rápido



Hornos de 2/1 GN fabricados 100% en acero inox con base de 5mm



3404S



3405S



3405



3404



3484S



3481



3401

Modelo	Medidas	Quemadores kw			Horno	⚡	Voltaje V	Potencia total Kw	€ PVP
		6,5	9,0						
3404S	400X900X330	1	1				15,5	2.328	
3405S	800X900X330	1	3				33,5	3.378	
3404	400X900X900	1	1				15,5	2.736	
3405	800X900X900	1	3				33,5	4.068	
3401	800X900X900	1	3	2/1			38,5	5.748	
3484S	400X900X330		Placa			400-3N	6,5	3.480	
3481	800X900X900		Placa	2/1 Eléc		400-3N	16,3	8.364	



HIG

Horeca Industry *Group*



Electric irons with kw armored resistors
with very fast heating.

Fers électriques avec Résistances blindées
de 3kw avec chauffage très rapide.



High power cast iron burners of 6.5 and 9kw 120
and 150mm crowns for fit better in containers big
and small ones cast iron grills.

Brûleurs en fonte haute puissance de 6,5 et 9kw
Couronnes de 120 et 150mm pour que s'intègre
mieux dans les conteneurs les grands et les petits
grilles en fonte.



2/1 GN ovens manufactured 100% stainless
steel with 5mm base.

Fours 2/1 GN fabriqués 100% acier inoxydable
avec base de 5mm.



Gama 900

900 Range - Série 900

HIG

Horeca Industry Group



Quemadores de fundición de gran potencia de 6, 5 y 9kw coronas de 120 y 150mm para adaptarse mejor a recipientes grandes y pequeños
Parrillas de hierro fundido



Encimera de acero inox de 1,5mm de espesor redondeada y moldeada para facilitar la limpieza



Hornos CHE fabricados 100% en acero inox con base de 5mm



3406S



3406



3402



3492



3407S



3407



3403



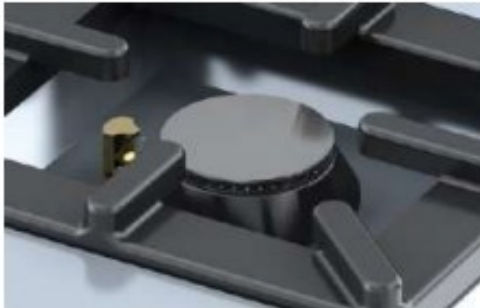
3493

Modelo	Medidas	Quemadores kw			Horno	Armario neutro	⚡	Potencia total	€ PVP
		6,5	9,0	Kw					
3406S	1200X900X330	2	4			⚡	49	4.368	
3407S	1600X900X330	4	4			⚡	62	5.880	
3406	1200X900X900	2	4			⚡	49	4.710	
3407	1600X900X900	4	4			⚡	62	4.540	
3402	1200X900X900	2	4	2/1	SI	⚡	54	7.260	
3403	1600X900X900	4	4	2x2/1		⚡	72	10.332	
3492	1200X900X900	2	4	CHE		⚡	59	7.614	
3493	1600X900X900	4	4	CHE	SI	⚡	72	9.384	



HIG

Horeca Industry *Group*



High power cast iron burners of 6, 5 and 9kw 120 and 150mm crowns for

best fit large and small containers Cast iron grills.



Brûleurs en fonte haute puissance de 6, 5 et 9kw Couronnes de 120 et 150mm pour convient le mieux aux grands et petits conteneurs grilles en fonte.



Stainless steel countertop 1.5mm thickness rounded and molded for easy cleaning.

Comptoir en acier inoxydable 1,5mm d'épaisseur arrondi et moulé pour un nettoyage facile.



CHE ovens made of 100% stainless steel with 5mm base.

Fours CHE 100% acier inoxydable avec socle de 5mm.



Frytops hierro

Frytops Iron - Prytops Fer

HIG

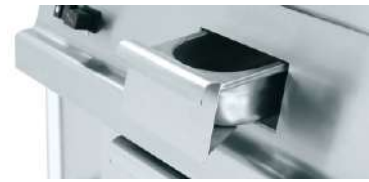
Horeca Industry Group



Planchas de hierro y Cromo duro de 15mm con calentamiento rápido
 Quemador tubular (gas) o resistencia blindada (eléctrica), para una mayor uniformidad del calor en la placa



Perfil anti-salpicaduras estanco soldado en todo el perímetro














Cajón recoge grasas de serie



Posibilidad de cambiar la placa lisa por ranurada parcial o completa bajo pedido



Modelo	 Medidas	Superficie	Quemadores	Base	 Voltaje V	Potencia Total Kw	€ PVP
3601	400x900x900	Hierro	1	Soporte		6	2.994
3602	800x900x900	Hierro	1	Soporte		18	4.470
3612	400x900x900	Hierro	1	Soporte		400-3N	3.540
3611S	400x900x330	Cromo	1			6	3.816
3611	400x900x900	Cromo	1	Soporte + puertas		6	4.110
3613	400x900x900	Cromo	1	Soporte + puertas		400-3N	4.530
3614	800x900x900	Cromo	2	Soporte + puertas		18,2	6.144
5041	1200x900x900	Cromo	5	Horno CHE		47	8.838
5044	1600x900x900	Cromo	6	Soporte		51,5	8.238



Standard grease collection drawer.

Tiroir de récupération des graisses standard.



Iron and hard chrome plates 15mm with fast heating Tubular burner (gas) or shielded resistance (electrical), for greater uniformity of heat on the plate.

Plaques en fer et chrome dur 15mm avec chauffage rapide Brûleur tubulaire (gaz) ou résistance blindée (électrique), pour une plus grande uniformité de chauffer dans la plaque.



Watertight anti-splash profile welded around the perimeter.

Profilé anti-éclaboussures étanche soudé autour du périmètre.



Possibility of changing the plate smooth due to partial grooves or complete on request.

Possibilité de changer la plaque lisse en raison de rainures partielles ou complet sur demande.



Freidoras - Barbacoas

Fryers-BBQ - Friteuses-BBQ



Freidoras a gas con sistema de cuba limpia
Freidoras eléctricas con resistencias pivotantes



Cestas con mango aislante



Parrilla inox con sistema de doble S que impide la caída del aceite en los quemadores, evitando el humo provocado por la quema del aceite



Fabricación de modelos de sobremesa bajo pedido



FREIDORA		Medidas	Capacidad		⚡	Voltaje	Potencia	€ PVP
Modelo	ⓐ		Lts	Cuba				
3921		400x900x900	10+10	2	⚡	400-3N	14	5.412
3901		400x900x900	20	1	⚡	400-3N	16,5	4.356
3902		800x900x900	20+20	2	⚡	400-3N	33	7.470
3927		400x900x900	10+10	2	🔥		12,2	6.570
3907L		400x900x900	20	1	🔥		19	5.604
3908L		800x900x900	20+20	2	🔥		38	8.928
BARBARCOA		Medidas	Parrilla	Quemadores	⚡	Bandeja grasas	Potencia total	€ PVP
Modelo								
4701		400x900x900	Acero	2	🔥	SI	12	3.996
4702		800x900x900	Acero	4	🔥	SI	24	5.460



HIG

Horeca Industry Group



Gas fryers with system of clean cube
Electric fryers with pivoting resistors.

Friteuses à gaz avec système de bac propre.
Friteuses électriques avec résistances pivotantes.



Baskets with insulated handle.

Paniers avec poignée isolée.



Stainless steel grill with system double S
which prevents oil from falling into the
burners, avoiding smoke caused by burning
of the oil.

Grille en acier inoxydable avec système
double S ce qui empêche l'huile de tomber
dans les brûleurs, en évitant fumée causée
par la combustion de l'huile.



Manufacturing of models
desktop upon request

Fabrication de modèles
de table sur demande.

Baño maría - Cuece pastas - Mesas Water bath - Pasta cookers - Tables Bain Marie - Cuisson pasta - Tables



El área de contacto frontal tiene una superficie plana perforada de inox de 1,5mm de espesor para facilitar el drenaje.



Cuba de acero con bordes redondeados adecuados para envases de hasta 200mm de altura

OPCIONAL



Opcionalmente se pueden colocar puertas o cajones en las mesas bajo pedido

Puerta (400) 350505M - 144 € PVP
Cajón (400) 380749M - 360 € PVP
Cajón (800) 380849M - 480 € PVP



Cestos cuece pastas
GN 1/6 - 3911494C - 144 € unidad
GN 1/3 - 3911493C - 180 € unidad

HIG

Horeca Industry Group



3701



3702



3911



3913



3802



3801

BAÑO-MARIA		Dotación		Voltaje		Potencia total		€
Modelo	Medidas	GN	Cuba	V	Kw	PVP		
3701	400x900x900	NO	4xGN 1/6	230-1N	1	2.976		
3702	800x900x900	NO	8xGN 1/6	230-1N	2	4.290		
CUECE PASTAS		Dotación		Voltaje		Potencia total		€
Modelo	Medidas	Cestos	Cuba	V	PVP			
3911	400x900x900	NO	GN 1/1		14	4.668		
3913	400x900x900	NO	GN 1/1	400-3N	8,3	4.236		
MESAS MODULARES								€
Modelo	Medidas	Estante	Puerta			PVP		
3801	400x900x900	Inferior	Opcional			1.260		
3802	800x900x900	Inferior	Opcional			1.620		



The front contact area has a flat perforated 1.5mm thick stainless steel surface to facilitate drainage.

La zone de contact avant a une surface plate perforée en acier inoxydable de 1,5mm d'épaisseur pour faciliter le drainage.



Steel tank with edges rounded suitable for containers up to 200mm high.

Cuve en acier avec rebords arrondi convient pour conteneurs jusqu'à 200mm de hauteur.



Optionally they can be placed doors or drawers in tables upon request

Door: (400) 350505M - 144 €

Drawer: (400) 380749M - 360 € Drawer:
(800) 380849M - 480 €

En option, ils peuvent être placés portes ou tiroirs sur demande

Porte: (400) 350505M - 144 €

Tiroir: (400) 380749M - 360 €

Tiroir: (800) 380849M - 480 €



Pasta cooking baskets

GN 1/6 - 3911494C - 144 € unit GN 1/3 -
3911493C - 180 € unit

Paniers de cuisson de pâtes

GN 1/6 - 3911494C - 144 € l'unité GN 1/3 -
3911493C - 180 € l'unité



Wok - Coupe de feu - Paelleras

Wok - Goblet of fire - Paella



Horeca Industry Group

Wok - Coupe de feu - Paella



Wok equipado con quemadores de 12kw de potencia



Cup de feu equipado con quemadores de doble corona de 12,5kw de potencia



Paellera equipada con quemador de triple corona de 27kw de potencia

3410/2

3411/2

5021

4814

5052

5054

5051

WOK		Quemadores kw				Horno	Puertas soporte	Potencia total Kw	PVP €
Modelo	Medidas	6,5	12,0	18,0					
3410/2	400x900x900		1			SI	12	3.288	
3411/2	800x900x900		1	1		SI	30	4.980	
COP DE FEU		Quemadores kw				Horno	Puertas soporte	Potencia total Kw	PVP
Modelo	Medidas	6,5	9,0	12,5					
4814	800x900x900			1		SI	12,5	4.170	
5021	1200x900x900	1	1	1	CHE		38	8.796	
PAELLERAS		Quemadores kw				Horno	Puertas soporte	Potencia total Kw	PVP
Modelo	Medidas	6,5	9,0	27,0					
5052	800x900x900			1		SI	27	4.032	
5051	800x900x900			1	2/1		32	5.850	
5054	1200x900x900	1	1	1		NO	42,5	4.980	



Wok equipped with burners 12kw power.

Wok équipé de brûleurs puissance 12kw.



Cup de feu equipped with double crown burners 12.5kw power.

Coupe de feu équipée de brûleurs à double couronne Puissance de 12,5kw.



Paella pan equipped with triple crown burner 27kw power.

Poêle à paella équipée de brûleur triple couronne puissance 27kw.

Sartén basculante Tilting frying pan Poêle basculante



Estructura de acero inoxidable de 18/10, depósito con fondo de AISI304, Marmita indirecta con control de la presión mediante presostato y válvula de seguridad con manómetro analógico

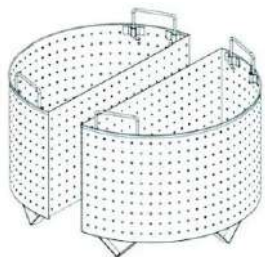


Diversas soluciones de calentamiento para cada tipo de cocción, directo para sopas, caldos y pastas, o indirecto para alimentos que no requieren agitación continua




Elevación de la cuba manual con tornillos sin fin

OPCIONAL



Cestos para marmitas
100Lts. - 48012SEC - 1.008 €
150Lts. - 48032SEC - 1.197 €

 Modelos eléctricos bajo pedido



4807












4801



4817



4812

MARMITA		Medidas	Capacidad			Voltaje	Potencia	€ PVP
Modelo			Lts	Tipo				
4801		800x900x900	100	Directa		18	7.680	
4805		800x900x900	100	Indirecta		18	10.020	
4803		800x900x900	150	Directa		18	8.340	
4807		800x900x900	150	Indirecta		18	10.320	
SARTÉN		Medidas	Capacidad			Voltaje	Potencia total	PVP
Modelo			Lts	Basculación				
4812		800x900x900	80	Manual		18	7.830	
4817		1200x900x900	120	Manual		30	11.340	



HIG

Horeca Industry Group



Stainless steel structure 10/18, deposit with fund AISI304, Indirect kettle with pressure control by pressure switch and safety valve with analog pressure gauge.

Structure en acier inoxydable 18/10, dépôt avec fonds AISI304, Bouilloire indirecte avec contrôle de la pression par pressostat et soupape de sécurité avec manomètre analogique.



Various solutions heating for each type of cooking, direct for soups, broths and pasta, or indirect for food that do not require continuous stirring.

Diverses solutions chauffage pour chaque type de cuisson, direct pour les soupes, les bouillons et pâtes, ou indirectes pour l'alimentation qui ne nécessitent pas être remuer continuellement



Manual tank lifting with endless screws.

Levage manuel du réservoir avec des vis sans fin.



Kettle baskets

100Lts. - 48012SEC - 1.008 €

150Lts. - 48032SEC - 1.197 €

Paniers bouilloire

100 litres. - 48012SEC - 1.008 €

150 litres. - 48032SEC - 1.197 €



Gama 1050

1050 Range - Série 1050



Horeca Industry Group



Hornos pasantes de 685x950x310 fabricados 100% en acero inox con base de 5mm



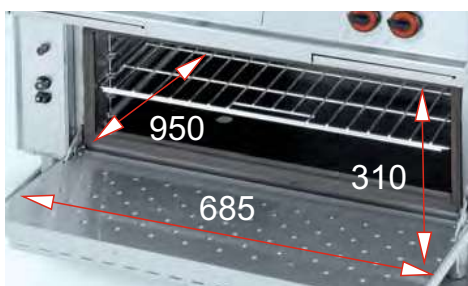
Quemadores de hierro fundido con una potencia de 6,5 kW



Quemadores de doble corona de hierro fundido de 9 kW



Quemadores seta desmontables para facilitar la limpieza



Medidas horno pasante



4010S



4015S



4004S



4007



4012



4001

Modelo	Medidas	Quemadores kw		Horno Pasante	Medidas Horno mm	Potencia total Kw	PVP
		6,5	9,0				
4010S	900x1050x330	1	3			33,5	5.436
4015S	1400x1050x330	2	4			49	6.264
4004S	1900x1050x330	4	4			62	7.092
4007	900x1050x900	1	3	SI	685x950x310	45,5	7.740
4012	1400x1050x900	2	4	SI	685x950x310	61	9.180
4001	1900x1050x900	4	4	SI (2)	685x950x310	86	11.796



685x950x310 pass-through ovens made of 100% stainless steel with a 5mm base.

Fours traversants 685x950x310 100% inox avec fond de 5mm.

HIG

Horeca Industry *Group*



Cast iron burners with a power of 6.5kw

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



Double crown burners cast iron 9 kw.

Brûleurs à double couronne fonte 9 kw.



Removable burners to facilitate cleaning.

Brûleurs amovibles pour faciliter le nettoyage.



Frytops - neutros - soportes

Frytops - neutrals - supports

HIG

Horeca Industry Group



Planchas de hierro o Cromo duro de 15 mm de grosor
Control de temperatura mediante válvula termostática



Cajón recoge grasas de serie



Cajón para mesa neutra
Ancho 400 - 360 € PVP
Ancho 800 - 480 € PVP



Valoración de los soportes para lineales según necesidades



4013



4014



4019S



4018S



4017



4016



FRYTOP		Medidas	Superficie	Quemadores	Potencia total	€ PVP
Modelo						
4013S		900x1050x330	HIERRO	2	18 Kw	6.510
4014S		900x1050x330	CROMO	2	18 Kw	8.280
NEUTRO		Medidas				€ PVP
4018S		400x1050x330	-	-	-	1.380
4019S		800x1050x330	-	-	-	1.560
ARMARIO		Medidas	PUERTAS			€ PVP
4016		400x300x900	1	-	-	1.110
4017		800x300x900	2	-	-	1.644



HIG

Horeca Industry Group



Iron or hard chrome plates 15mm thick
Temperature control through thermostat valve.

Plaques en fer ou chrome dur
15 mm d'épaisseur Contrôle de la
température grâce à vanne thermostatique.



Standard grease collection drawer.

Tiroir de récupération des graisses standard.



Drawer for neutral table :

Width 400 - 360 €

Width 800 - 480 €

Tiroir pour table neutre :

Largeur 400 - 360 €

Largeur 800 - 480 €



Support assessment
for linear according to needs.

Évaluation du soutien
pour linéaire selon les besoins.

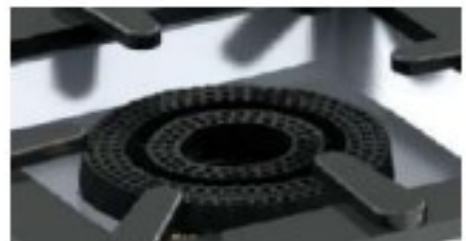
SERIE 1200 COCINAS CENTRALES
1200 RANGE CENTRAL KITCHENS
SÉRIE 1200 CUISINES CENTRALES

HIG

Horeca Industry Group



AISI 304
INOX 18/10





Gama 1200

1200 Range - Série 1200



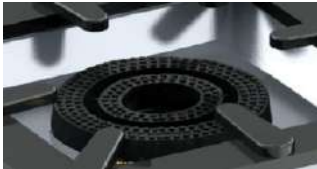
Horeca Industry Group



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



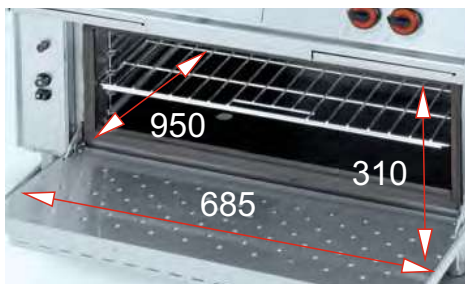
Encendido mediante piezo eléctrico y control de temperatura por válvula termostática



4003



4002



Modelo	Medidas	Quemadores kw				Frytop	Horno Pasante	Medidas Horno	Potencia total Kw	€ PVP
		6,5	9,0	12,5						
4003	2000x1200x900	1	2	2	2			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.

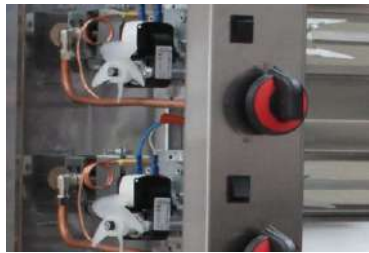
Allumage piézo contrôle électrique et de température par vanne thermostatique.



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

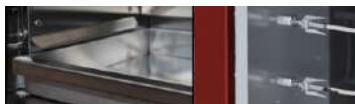


Sistema de carga ÚNICO

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



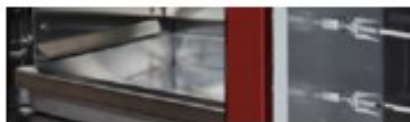
UNIQUE charging system Mobile grill to access the load or refilling firewood, avoiding having to dismantle the swords when the grill is running.

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 gril 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



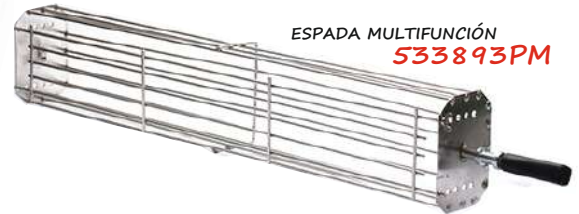
ESPADA COMPLETA
534093PM



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



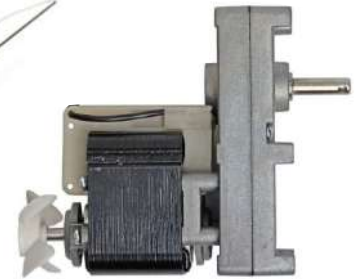
PINCHO DOBLE
534827



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 :

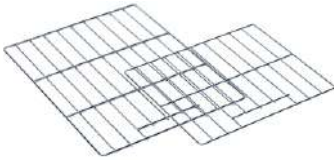
91130G08 - 294 €



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

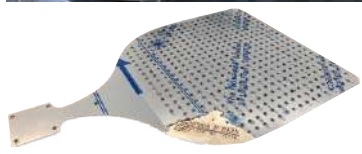


Piloto de puesta en marcha luminoso y control de temperatura mediante termostato y temporizador independiente por cámara



Base de cocción de piedra refractaria

OPCIONAL



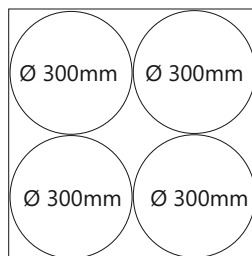
Pala para horno **PERSONALIZADA**
384 € - PVP



4307



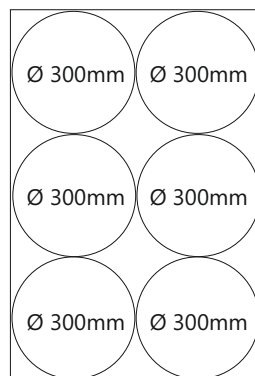
5104










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

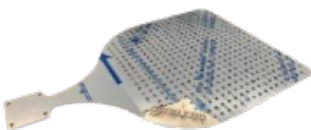
via thermostat et minuterie.

Indépendant par chambre.



Refractory stone cooking base.

Fond de cuisson en pierre réfractaire.



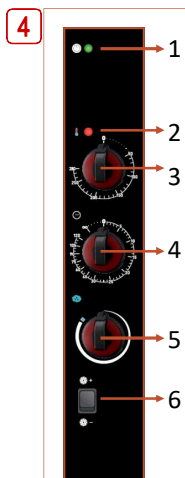
Oven shovel

PERSONALIZED €384



Pelle de four

PERSONNALISÉ 384 €



CONTROL ELECTROMECÁNICO

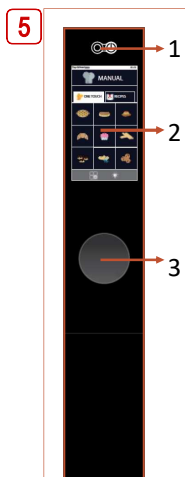
1. Indicador de conexión
2. Indicador de calentamiento
3. Control de la temperatura de 50 a 280 ° C
4. Interruptor principal y temporizador de 1 a 120 minutos + posición infinito
5. Humidificador
6. Doble velocidad

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

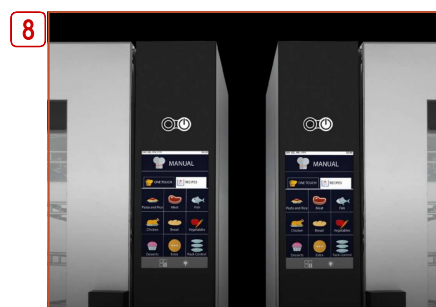
1. Marcha / paro
2. Panel táctil
 - Control de temperatura 50-300°C
 - Temporizador de 1 a 599 minutos + posición infinito
 - Control de humedad
 - Modos de cocción:
 - Convección, vapor y mixta convección/vapor
3. Único mando para navegar a través de todas las funciones.
 - Control ventilador, con 3 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.

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
3. Single knob to navigate through functions.
 - 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.

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
3. Bouton unique pour naviguer dans les fonctions.
 - 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.



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

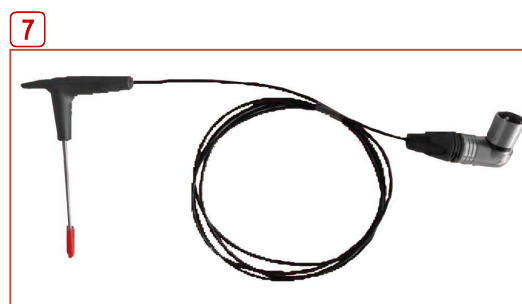
MOD./COD.	🔥 ↻	📦	↔ ↗ ↕	GN *	⚡	🔄	↻	🔥	€
41R01ETM	↻	110	900x750x1000	10 - GN 1/1 10 EN 600x400	2	✓	12,6 KW 400/3V	-	9.841
41RW01ET	↻	110	900x750x1000	10 - GN 1/1 10 EN 600x400	2	✓	12,6 KW 400/3V	-	10.849
41R01GTM	🔥	160	900x750x1100	10 - GN 1/1 10 EN 600x400	2	✓	600 W 230/1V	19 KW	12.713
41RW01GT	🔥	160	900x750x1100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



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

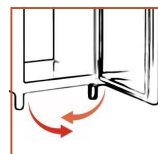


GRUPO **E** GROUP **F** GROUPE



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 SONDAR 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 FOURS À CONVECTION ET MIXTES - VAPEUR DIRECTE, ÉLECTRIQUES

HIG
 Horeca Industry Group

10 GN 1/1

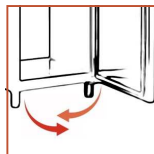


GRUPO **E** GROUP **F** GROUPE



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

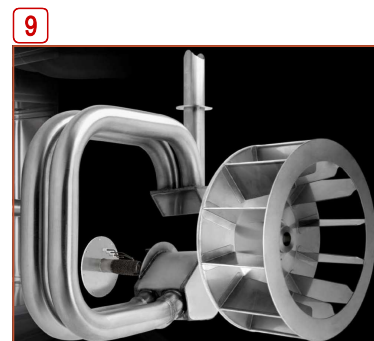
1. Marcha / paro
2. Panel táctil
 - Control de temperatura 50-300°C
 - Temporizador de 1 a 599 minutos + posición infinito
 - Control de humedad
 - Modos de cocción:
 - Convección, vapor y mixta convección/vapor
 - Control ventilador, con 6 velocidades, con inversor de ciclo.
 - Pulsador inicio ciclo 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

DUCHA DE LAVADO RETRACTIL
E RETRACTABLE WASH SHOWER
F DOUCHE RÉTRACTABLE

SONDA AL CORAZON
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 SONDAR 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 SONDRE 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 SONDAR 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

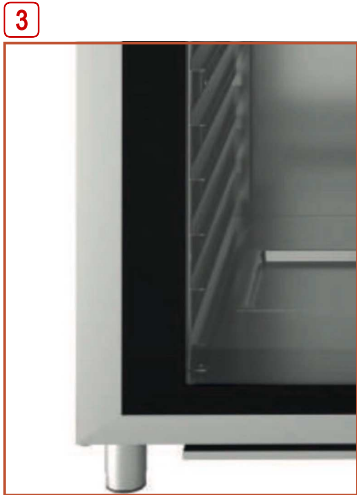
- Con motor-ventilador, para mejor reparto del calor, en el interior de la cámara.
- Con mecanismo para la pulverización de agua y así crear humedad.

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

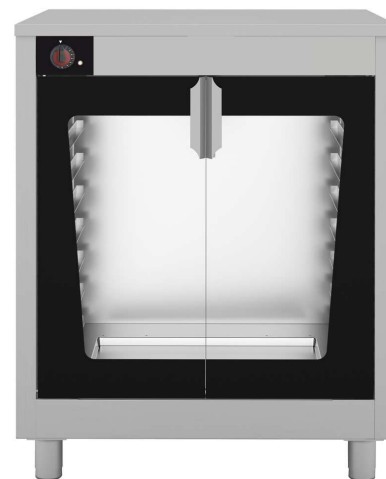
- E** FERMENTATION CABINETS
- F** ARMOIRES DE FERMENTATION

HIG

Horeca Industry Group



↑ 80306017



↑ 80406017



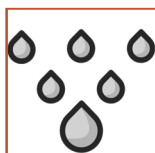
↑ 80939159



↑ 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



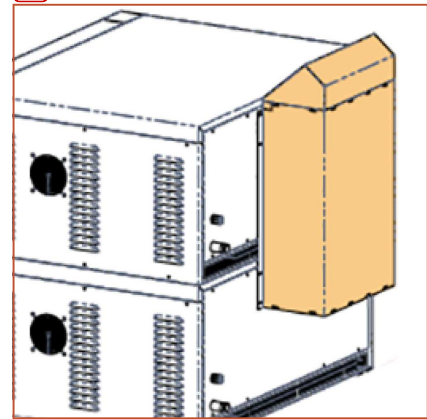
4



5



6

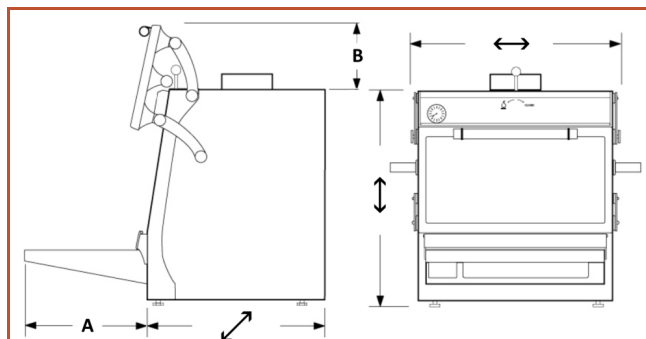


7



8





A	B	MOD./COD.
300	190 MM	52401054 - 52401097
400	250 MM	52401005 - 52401025



52542077
52942077
↑ 52452077
52022077

ACCESORIOS

Ⓔ ACCESSORIES

Ⓕ ACCESSOIRES

OPTIONAL

52401054
52401094
↑ 52401005
52401021

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

