



SERIE

Gourmet star *2x*

HORNOS DE CONVECCIÓN Y VAPOR PARA GASTRONOMÍA



BEST 
FOR

la tecnología que cocina

PANADERÍAS > PASTELERÍAS > SUPERMERCADOS > RESTAURANTES > HOTELES > CATERING > SNACK BAR

Los hornos **Gourmet star**, de dimensiones reducidas, son síntesis y excelencia de funcionalidad, diseño y alta tecnología.

QUÉ HAGO... CON UN 'TOUCH'



Cuezo	  > Por convección, al vapor, en ciclo mixto, con sonda al corazón y delta T, cocino a la parrilla, frío y regenero > Productos diferentes al mismo tiempo y con multi-temporizador
Cocino	 > Con las recetas de la cocina tradicional italiana y de la cocina creativa internacional, todas ellas ya guardadas en mi memoria
Cotrolo	  > Todas las fases de la cocción, también las más delicadas > El uso de los accesorios como la sonda al corazón y el lavado automático
Certifico	 > Los datos de cocción según el protocolo HACCP
Comunico	  > Informaciones útiles para preparar y cocinar los alimentos > Sugiero opciones y posibilidades > Señalo errores, distracciones y fallas
Colaboro	  > Realizo automáticamente funciones de seguridad como garantía de la salud (enjuague automático y desinfección) > Corrijo automáticamente errores de configuración y de ejecución de los programas

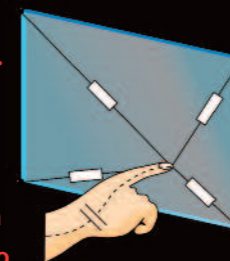





VISION PANEL DE CONTROL

Pantalla táctil capacitiva con interfaz sencilla, intuitiva y personalizable. VISION facilita la completa gestión y una autónoma interacción de los programas y funciones del horno.

PANTALLA DE VIDRIO

Pantalla a color de 7 pulgadas LCD TFT. Pantalla táctil capacitiva, función multi-touch y larga duración en la mayoría de los entornos, incluso la resistencia al contacto con agua, polvo y grasa.



-  **recetas**
-  **actualizaciones**
-  **información**



Gourmet gas

Potencia térmica elevada con bajo consumo y emisiones mínimas gracias a quemadores premezclados turbo catalíticos, con homologación CE en la categoría A3.

Ahorro energético del 40% respecto a un horno tradicional.



la gama completa para cualquier exigencia



Gourmet star 523

Gourmet star 511

Gourmet star 1011

Gourmet star 621

Gourmet star 1021

Rack

		ELÉCTRICO		GAS		ELÉCTRICO		GAS		ELÉCTRICO		GAS	
		QR		QR		QR		QR		QR		QR	
Gourmet star		VISION CLASSIC		VISION CLASSIC		VISION CLASSIC		VISION CLASSIC		VISION CLASSIC		VISION CLASSIC	
Panel de control		VISION CLASSIC		VISION CLASSIC		VISION CLASSIC		VISION CLASSIC		VISION CLASSIC		VISION CLASSIC	
Bandeja	n.	5	5	5	10	10	12-6	12-6	20-10	20-10	20-10	20-10	
Dimensiones de las bandejas		GN 2/3	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1-GN 2/1	GN 1/1-GN 2/1	GN 1/1 - GN 2/1	GN 1/1 - GN 2/1	GN 1/1 - GN 2/1	GN 1/1 - GN 2/1	
Bandeja intermedia	mm	75	65	65	65	65	80	80	80	80	80	80	
Tensión	V~	230 1N	230 1N 400 3N	230 1N	230 1N 400 3N	230 1N	230 1N 230 3N 400 3N	230 1N	230 1N	230 1N 230 3N 400 3N	230 1N	230 1N	
Frecuencia	Hz	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	
Potencia	kW	3,2-5	5-8	0,7	10-15	1	16-22	1	24-31,5	1	24-31,5	1	
Turbo potencia	kW	-	-	8,5	-	13,5	-	14,5	-	25	-	25	
Temperatura máx.	°C	270	270	270	270	270	270	270	270	270	270	270	
Dimensiones (LxPxH)	mm	620x750x610	715x795x675	715x795x675	715x795x1000	715x795x1000	940x925x830	940x925x830	940x925x1150	940x925x1150	940x925x1150	940x925x1150	
Peso	kg	45	50	65	80	100	95	105	120	145	120	145	

		ELÉCTRICO		GAS	
		QR		QR	
Rack		VISION CLASSIC		VISION CLASSIC	
Panel de control		VISION CLASSIC		VISION CLASSIC	
Bandeja	n.	20	20	20	20
Dimensiones de las bandejas		GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Bandeja intermedia	mm	65	65	65	65
Tensión	V~	400 3N	400 3N	230 1N	230 1N
Frecuencia	Hz	50-60	50-60	50-60	50-60
Potencia	kW	30,5	30,5	1,5	1,5
Turbo potencia	kW	-	-	35	35
Temperatura máx.	°C	270	270	270	270
Dimensiones (LxPxH)	mm	850x925x1860	850x925x1860	850x925x1860	850x925x1860
Peso	kg	182	182	202	202

BestFor en el mundo



Intertek

Las medidas y los datos técnicos no son vinculantes.
La Empresa se reserva el derecho a realizar modificaciones de mejora sin preaviso alguno.