# turbofan®

## CONVECTION OVEN SYSTEMS




MOFFAT®

# AQUÍ LLEGA LA ÚLTIMA GENERACIÓN...




turbofan®

Las mejores ideas de la gama Turbofan se han rediseñado, renovado y regenerado como una nueva serie de hornos de convección concebidos para ofrecer una mayor facilidad de uso, aplicación y durabilidad futura.  Cada producto de la nueva serie lleva el rendimiento y la durabilidad de Turbofan en su ADN. La imagen de la nueva serie Turbofan es superior y esta impresión está totalmente justificada por una gran variedad de nuevas funciones.

Nuestra serie Turbofan de hornos de convección se complementa además con la serie P de armarios de fermentación/conservación, la nueva serie H de armarios exclusivos para conservación, la nueva serie 40 de hornos combi y los nuevos soportes de horno.




NUESTRO MERCADO **2** | APLICACIÓN **4** | TOME EL CONTROL **6** | FUNCIONES **8** SERIE 20 **11** | SERIE 30 **19** | SERIE P **33** | SERIE H **41** | SERIE 40 **46** GRÁFICO COMPARATIVO DE PRODUCTOS **52** | SU MUNDO. NUESTRO COMPROMISO **68**

# NUESTRO MERCADO

Abarcar una gama de diferentes aplicaciones requiere tanto una obsesión por los pequeños detalles como un concepto de "visión general".

La gama Turbofan ha evolucionado para ofrecer la cobertura más amplia posible. En este sentido, diseñar para ofrecer facilidad de uso no es algo sencillo, pero sí muy útil. Por ello, hemos invertido el tiempo necesario hasta lograr que algunos de nuestros productos se puedan adaptar y desarrollar en cualquier situación.

Nuestros hornos utilitarios son completamente portátiles y están preparados para su uso como encimeras, de manera que, independientemente de la tarea que necesite realizar, podemos ofrecer un resultado garantizado.



Entre nuestros clientes se incluyen:

**TIENDAS MULTISERVICIO SUPERMERCADOS**

**RESTAURANTES DE COMIDA RÁPIDA ESTADIOS**

**HOTELES MOTELES SERVICIOS DE HABITACIONES PARQUES TEMÁTICOS**

**INSTITUCIONES CENTROS EDUCATIVOS QUIOSCOS CANTINAS**

**RESTAURANTES CAFETERÍAS CENTROS DE CONFERENCIAS**



## 01 ASADO Y COCINADO

Hemos mejorado el sistema de ventilación Turbofan para ofrecer mayor potencia y lograr así más volumen de aire y una mejor distribución del calor. Los hornos son perfectos para una gran variedad de situaciones de servicios de comida, desde el asado de carne de res, pollo, cordero y cerdo hasta el cocinado de una multitud de platos, entre los que se incluyen el pastel de carne, las empanadas, las patatas fritas, los bistec estofados y los guisos.

## 02 COCINADO Y CONSERVADO

Gracias al uso de una plataforma de cocinado y fermentación/conservación, las ventajas para el operario son inmediatas. Ambos productos, utilizados en tándem para cocinar y conservar y, de esta manera, mantener la humedad, son ideales para platos húmedos, platos secos, pollo, carne de res, cordero, cerdo, verduras asadas, arroz ... cualquier alimento que se pueda mantener a la temperatura deseada. De este modo, tendrá siempre a mano toda la comodidad de las comidas preparadas.






## 03 HORNEADO

El horneado en los hornos de convección Turbofan ofrece tanto la cómoda facilidad de uso como la consistente calidad del resultado. Ya se trate de productos congelados, productos de consumo matutino, croissants, bollos o saladitos, los resultados siempre son espectaculares. Es una solución ideal cuando el horneado es el responsable de los productos precocinados.

## 04 FERMENTACIÓN

Idóneos para los productos de masa fresca o congelada, los armarios de fermentación y conservación de la serie P de Turbofan ofrecen lo mejor en potencia de horneado y practicidad.










## 05 REGENERACIÓN

Ideal para la regeneración de hortalizas, proteínas y productos alimenticios de almidón, esta tecnología eficiente y práctica es tan efectiva para las porciones en grandes cantidades como para platos individuales. Adecuada para las empresas de catering independientes o las instituciones grandes, la comodidad del control de la pantalla táctil permite a todo tipo de negocios disfrutar de los alimentos regenerados rápidos y de calidad.

# TOME EL CONTROL

Esta serie ofrece una extensa plataforma de productos, con una gama más amplia de espacios de horno, puertas laterales batientes y abatibles y mayor capacidad de carga de bandeja para adaptarse a prácticamente cualquier aplicación.

Ahora, con la opción de interfaz de control aún más amplia para algunos modelos de las series 20 y 30, la introducción de las tres opciones de panel de control: manual, digital y la nueva opción de pantalla táctil, las cocinas tienen más donde elegir.






## PANTALLA DIGITAL

Ajuste de fácil visualización con precisión electrónica

**01 Cocinado multifase**
Cocinado y horneado en 3 fases con alarmas de fin de fase

**02 Tiempo y temperatura con control electrónico**
Función de accionamiento por botón con precisión electrónica

**03 Modo manual**
Selección sencilla del control de tiempo y temperatura

**04 Programas de productos**
Se pueden almacenar 20 perfiles de cocinado/horneado en el modo de programación (30 programas en modelos E35)

**05 Teclas de acción**
Control rápido de funciones / modos de horno

**06 Control de humedad**
Modo de inyección de vapor (5 niveles) e inyección manual

**07 Control de temp. interna**
Temperatura interna de cocinado (kit de sensores de temperatura interna opcional, modelos E32, G32, E33 y E35 únicamente)

## TOQUE ÚNICO

Control con pantalla táctil y selección de menú de programas accionado por iconos

**01 Cocinado multifase**
Hasta 5 fases de cocinado en control de tiempo, temperatura, velocidad del ventilador y humedad

**02 Control de humedad**
Inyección de humedad e inyección manual.
**E33** - 5 niveles de inyección de humedad
**E35** - 5 niveles de inyección de vapor

**03 Relojes para placas**
Relojes individuales para cada placa, lo que permite efectuar un seguimiento de los diferentes productos en modo manual o programable

**04 Control de temp. interna**
Temperatura interna de cocinado (kit de sensores de temperatura interna opcional, modelos E32, G32, E33 y E35 únicamente)

**05 Ajustes de administrador**
Edición del volumen de las alarmas, las recetas, carga de imágenes de iconos, contraseña protegida.

**06 Modo de programas**
99 recetas programadas con selección de menú accionado por iconos

**07 Pantalla de usuario**
La configuración de la pantalla de usuario permite la selección de programas con un solo toque

**08 USB**
Puerto USB para actualización de programas e iconos






## 01 MANTÉNGASE EN CONTACTO

Las puertas del horno, ventiladas y de tacto seguro, cuentan con un vidrio interior de baja emisividad que refleja el calor, limitando la absorción y la cantidad de calor que se transfiere a la superficie exterior del panel de vidrio. Esta característica es estándar con todos los hornos Turbofan, al igual que el diseño de la puerta de ventilación, que permite una mayor disipación del calor a medida que se acerca al segundo panel de vidrio (que está separado del primer panel de vidrio por un entrehierro ventilado). Es ventajoso para todos: vidrio interior de la puerta con baja pérdida de calor y temperaturas superficiales de la puerta seguras al tacto.

## 02 PUERTA INTELIGENTE

Sistema único de puerta de vidrio de fácil limpieza que permite al operario realizar un lustrado diario, y el panel de vidrio interior se puede quitar sin herramientas. Nuestros tiradores de puertas de una sola pieza presentan una terminación de un resistente recubrimiento en polvo contra los rasguños y el desgaste y son siempre fríos al tacto.













## 03 CIERRE FIABLE

El cierre de la puerta, robusto, de conexión eléctrica y sin juntas, hace que la limpieza y el reemplazo sean rápidos y sin esfuerzo, todo ello sin necesidad de utilizar herramientas. La limpieza diaria de los cierres también ofrece una mayor protección contra los ácidos y contaminantes de los alimentos.

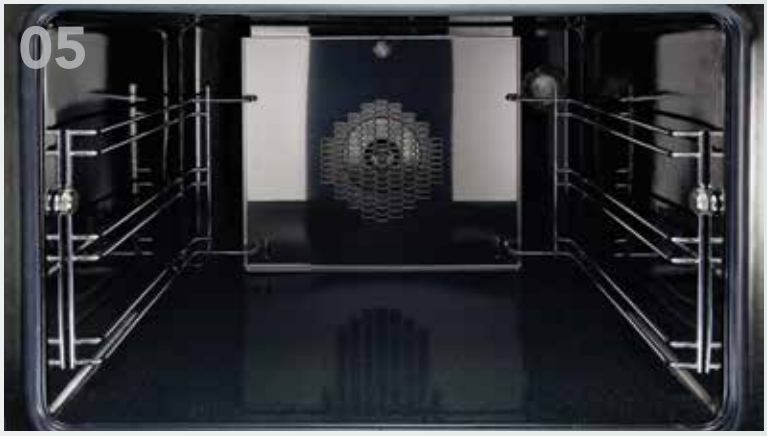



## 04 SISTEMA DE ESTANTES

Los estantes del horno son anti-extracción, anti-inclinación y cuentan con un largo alcance telescópico del 70 %. Con tornillos de fácil apertura, los estantes laterales se retiran rápidamente para su limpieza.

## 05 INTERIORES DEL HORNO VÍTREOS Y ESMALTADOS

La cámara del horno dispone de un recubrimiento esmaltado, vítreo, sellado e impermeable aplicado a ambos lados del revestimiento del horno que es extremadamente duradero y permite que la limpieza sea rápida y fácil en comparación con los revestimientos de acero inoxidable.







## LUCES HALÓGENAS

La incorporación de luces halógenas G9 de bajo consumo energético y duradero para emitir una luz más brillante y blanca garantiza una iluminación óptima.

## ESPACIO DE BANDEJAS

Turbofan ofrece un espacio de bandejas líder en la industria para una versatilidad de carga de productos en todos los hornos de serie.

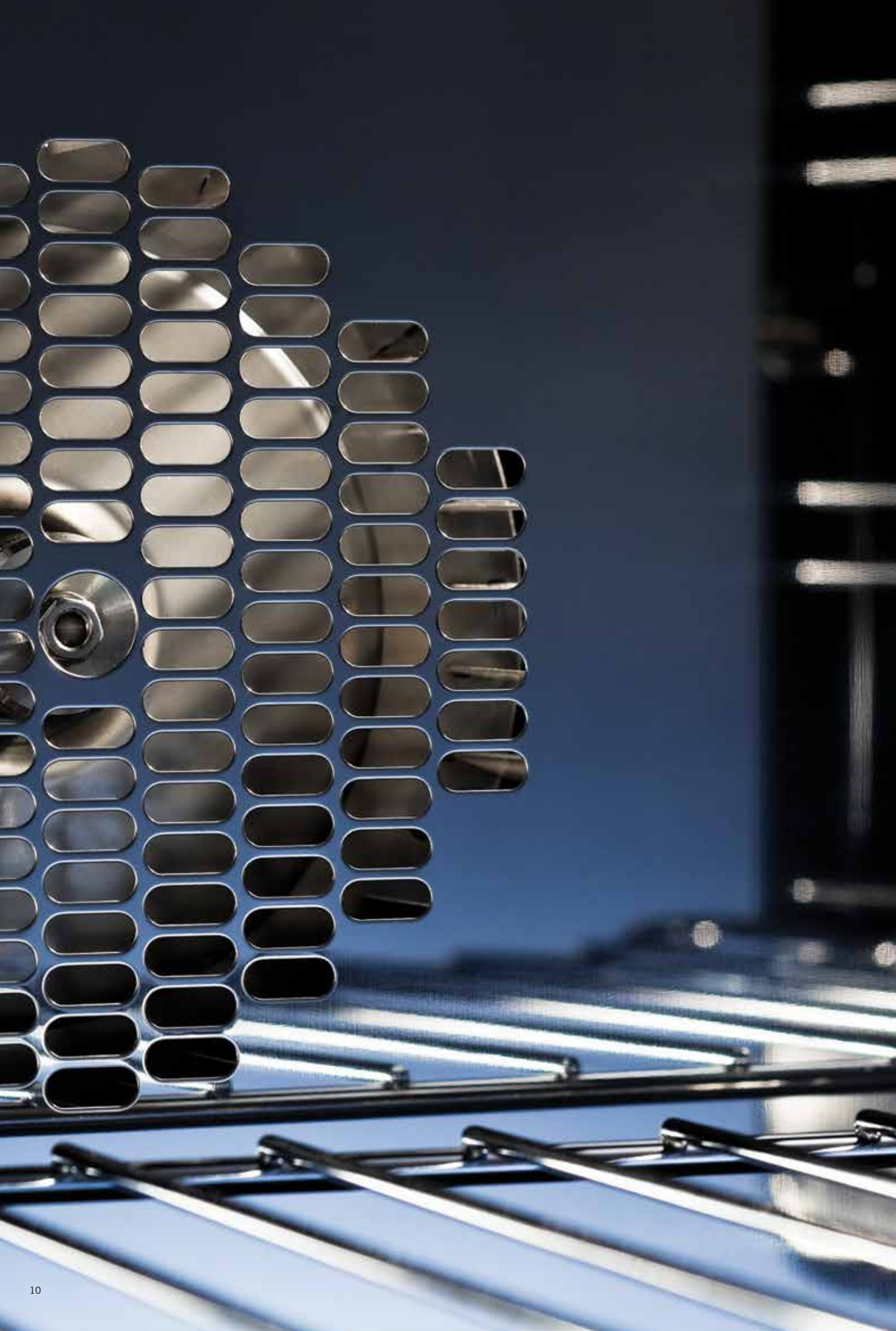
## 06 APILABILIDAD

La gama Turbofan reconoce que los aumentos de capacidad son a menudo necesarios dentro del mismo espacio. Por ello, nuestras unidades son apilables, lo que permite una mayor potencia, versatilidad y productividad. Los kits de apilamiento cuentan con un marco espaciador de horno de acero inoxidable y un completo soporte de base de acero inoxidable (patas o ruedas ajustables). Esta flexibilidad adicional garantiza que, incluso con el espacio más reducido, se pueden obtener los mejores resultados.




## 07 SISTEMA ANTIDESLIZANTE

Un nuevo sistema antideslizante mediante la anilla de soporte permite que el horno permanezca en su posición y resista el movimiento, además de reducir el ruido y la vibración.



turbofan®
CONVECTION OVEN SYSTEMS

# 20SERIES

Los hornos de convección Turbofan ofrecen un diseño fresco, contemporáneo, elegante y con un aspecto superior en cualquier zona expuesta al público. La serie 20 de Turbofan ofrece un nuevo estándar en espacios reducidos de horno, una gama más amplia de productos y una capacidad de carga creciente para adaptarse prácticamente a cualquier uso. La serie 20 de Turbofan permite lograr resultados consistentes y una homogeneidad de productos cocinados u horneados. Turbofan ofrece las siguientes configuraciones de espacio.

Todos los hornos de convección de la serie 20 de Turbofan comparten estas características estándar:

- CÁMARA DE HORNO VÍTREA Y ESMALTADA
- CIERRE DE PUERTA DE HORNO CONTINUO Y DE CONEXIÓN ELÉCTRICA
- PUERTA ABATIBLE VENTILADA Y SEGURA AL TACTO
- TIRADOR DE PUERTA FRÍO AL TACTO
- RESISTENTES BISAGRAS DE PUERTA
- SISTEMA DE VIDRIO DE PUERTA DE FÁCIL LIMPIEZA
- SOPORTE DE ACERO INOXIDABLE AJUSTABLE Y ANTIDESLIZANTE DE 50 MM DE DIÁMETRO Y 76 MM DE ALTO
- EMBALAJE 100 % RECICLABLE

Los hornos individuales se pueden montar en soportes Turbofan. Todos los soportes disponen de una construcción estándar de acero inoxidable y 6 bandejas en bastidores entubados de 38 mm y 32 mm cuadrados sobre ruedecillas.
Los soportes se suministran en juegos de paquetes planos y tan solo requieren un montaje sencillo de 10 minutos.
Cada uno de ellos dispone de un ajuste modular del mismo estilo que la serie Turbofan.

# TURBOFAN E22-3

## HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN DE TAMAÑO MEDIO Y 3 BANDEJAS

Este horno utilitario con conexión eléctrica de 13 A es un horno de convección en su forma más simple y con un espacio más reducido de 610 mm de ancho, completamente portátil e ideal para el uso como encimera. Esto permite el horneado de los alimentos matutinos y precocinados, tales como galletas, muffins, bollos, galletas, panes, pasteles, patatas al horno, pizzas congeladas y otros muchos alimentos para llevar y tentempiés. El diseño inteligente, la potencia de 2 kW y el ventilador de una sola dirección permiten que este el horno sea el más fácil de usar en una amplia gama de aplicaciones.

Características estándar.

- Capacidad para 3 planchas de horneado de tamaño medio de 460 x 330 mm
- Capacidad para 3 bandejas GN Gastronorm 2/3
- Espacio para bandejas de 70 mm
- Ventilador de velocidad baja y dirección única
- Potencia de calor de 2 kW
- Juego de cables de conexión eléctrica de 13 A
- 3 rejillas de horno




**An.** 610 mm **Al.** 552 mm **Pr.** 608 mm

**E22M3 - CONTROL MANUAL**

- Ancho compacto de 610 mm
- Termostato mecánico de 50-260 °C
- Programador de 60 minutos con alarma

ACCESORIOS



**SK23** Soporte de horno

Kit de doble apilamiento
**E22M3/2** DSK2223 - patas ajustables
**E22M3/2C** DSK2223C - ruedecillas

# TURBOFAN E23-3

## HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN DE TAMAÑO MEDIO Y 3 BANDEJAS

Gracias a un mayor rendimiento con 2,8 kW de potencia térmica y un sistema de ventilador bidireccional de inversión, el E23-3 ofrece excelentes resultados de cocinado y horneado.

Con la misma anchura de 610 mm e igual espacio compacto que el E22-3, el E23-3 incluye una iluminación con luces halógenas y la versatilidad de la conexión eléctrica de 13 A. Para obtener el mejor resultado con un horno de tamaño medio en un espacio reducido, esto todo lo que necesita.

Características estándar.

- Capacidad para 3 planchas de horneado de tamaño medio de 460 x 330 mm
- Capacidad para 3 bandejas GN Gastronorm 2/3
- Espacio para bandejas de 85 mm
- Sistema de ventilador bidireccional de inversión
- Potencia de calor de 2,8 kW
- Juego de cables de conexión eléctrica de 13 A
- Luces de horno halógenas
- Ventilador de horno completamente en acero inoxidable y de 180 mm de diám.
- 3 rejillas de horno




**An.** 610 mm **Al.** 607 mm **Pr.** 642 mm

### E23M3 - CONTROL MANUAL

- Ancho compacto de 610 mm
- Termostato mecánico de 50-260 °C
- Reloj de 60 minutos con alarma




**An.** 610 mm **Al.** 607 mm **Pr.** 642 mm

### E23D3 - CONTROL DIGITAL

- Ancho compacto de 610 mm
- Pantalla digital de tiempo y controles de temperatura
- Pantallas grandes de fácil visualización y 20 mm de altura
- Control electrónico del termostato
- Reloj electrónico
- Modo manual y modo programable
- 20 programas con cocinado en 3 fases y alarmas de fin de fase
- Modo de inyección de vapor (5 niveles) e inyección manual




**An.** 745 mm **Al.** 512 mm **Pr.** 643 mm

### E23T3 - UN TOQUE

- Ancho compacto de 745 mm
- Control de pantalla táctil
- Menú programable con iconos
- Puerto USB para actualización de programas/iconos
- Reloj para placas individuales
- Programas multifase
- Modo de inyección de vapor (5 niveles) e inyección manual

ACCESORIOS



**SK23** Soporte de horno

Kit de doble apilamiento
**E23M3/2** DSK2223 - patas ajustables
**E23M3/2C** DSK2223C - ruedecillas



**SK23** Soporte de horno

Kit de doble apilamiento
**E23D3/2** DSK2223 - patas ajustables
**E23D3/2C** DSK2223C - ruedecillas



**SK23T** Soporte de horno

Kit de doble apilamiento
**E23T3/2** DSK23T - patas ajustables
**E23T3/2C** DSK23TC - ruedecillas

# TURBOFAN E27-2

## HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN DE TAMAÑO GRANDE Y 2 BANDEJAS

Esta versión rediseñada del E27 permite un horneado rápido y uniforme en un horno grande de dos bandejas de horneado. Con conexión eléctrica de 13 A y 2,8 kW de potencia, el E27-2 dispone de un ventilador único bidireccional de inversión, luces halógenas dobles y un generoso espacio para bandejas de 115 mm. Éste es el horno de conexión eléctrica ideal para hornear baguettes del mismo tamaño, así como una amplia variedad de masas congeladas, pizzas congeladas, pollo, galletas y otros productos de repostería frescos, precocidos y preleudados.

Características estándar.

- Capacidad para 2 planchas grandes de horneado de 460 x 660 mm
- Capacidad para 2 bandejas de 600 x 400
- Espacio para bandejas de 115 mm
- Sistema de ventilador bidireccional de inversión
- Potencia de calor de 2,8 kW
- Juego de cables de conexión eléctrica de 13 A
- Luces de horno dobles halógenas
- Ventilador de horno completamente en acero inoxidable y de 180 mm de diám.
- 2 rejillas de horno




**An.** 810 mm **Al.** 607 mm **Pr.** 762 mm

### E27M2 - CONTROL MANUAL

- Ancho compacto de 810 mm
- Termostato mecánico de 50-260 °C
- Programador de 60 minutos con alarma




**An.** 810 mm **Al.** 607 mm **Pr.** 762 mm

### E27D2 - CONTROL DIGITAL

- Ancho compacto de 810 mm
- Controles de tiempo y temperatura con pantalla digital
- Pantallas grandes de fácil visualización y 20 mm de altura
- Control electrónico del termostato
- Reloj electrónico
- Modo manual y modo programable
- 20 programas con cocinado en 3 fases y alarmas de fin de fase
- Modo de inyección de vapor (5 niveles) e inyección manual




**An.** 945 mm **Al.** 512 mm **Pr.** 762 mm

### E27T2 - UN TOQUE

- Control de pantalla táctil
- Menú programable con iconos
- Puerto USB para actualización de programas/iconos
- Reloj para placas individuales
- Programas multifase
- Modo de inyección de vapor (5 niveles) e inyección manual

ACCESORIOS



**SK2731N** Soporte de horno

Kit de doble apilamiento
**E27M2/2** DSK272831 - patas ajustables
**E27M2/2C** DSK272831C - ruedecillas



**SK2731N** Soporte de horno

Kit de doble apilamiento
**E27D2/2** DSK272831 - patas ajustables
**E27D2/2C** DSK272831C - ruedecillas



**SK2728T** Soporte de horno

Kit de doble apilamiento
**E27T2/2** DSK2728T - patas ajustables
**E27T2/2C** DSK2728TC - ruedecillas

# TURBOFAN E27-3

## HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN DE TAMAÑO GRANDE Y 3 BANDEJAS

El E27-3 ofrece una mayor potencia y capacidad que el E27-2, con una potencia térmica de 4,5 kW. Ofrece tres funciones completas de bandeja con un espacio de bandeja de 85 mm, un solo sistema de ventilador bidireccional de inversión para hacer circular el calor de manera eficiente y eficaz y luces halógenas dobles. Puede confiar en este horno para ofrecer una variedad de productos perfectamente horneados y cocinados.

Características estándar.

- Capacidad para 3 planchas grandes de horneado de 460 x 660 mm
- Capacidad para 3 bandejas de 600 x 400 mm
- Espacio para bandejas de 85 mm
- Sistema de ventilador bidireccional de inversión
- Potencia de calor de 4,5 kW
- Luces de horno dobles halógenas
- Ventilador de horno completamente en acero inoxidable y de 180 mm de diám.
- 3 rejillas de horno




**An.** 810 mm **Al.** 607 mm **Pr.** 762 mm

### E27M3 - CONTROL MANUAL

- Ancho compacto de 810 mm
- Termostato mecánico de 50-260 °C
- Programador de 60 minutos con alarma




**An.** 810 mm **Al.** 607 mm **Pr.** 762 mm

### E27D3 - CONTROL DIGITAL

- Ancho compacto de 810 mm
- Controles de tiempo y temperatura con pantalla digital
- Pantallas grandes de fácil visualización y 20 mm de altura
- Control electrónico del termostato
- Reloj electrónico
- Modo manual y modo programable
- 20 programas con cocinado en 3 fases y alarmas de fin de fase
- Modo de inyección de vapor (5 niveles) e inyección manual




**An.** 945 mm **Al.** 512 mm **Pr.** 762 mm

### E27T3 - UN TOQUE

- Control de pantalla táctil
- Menú programable con iconos
- Puerto USB para actualización de programas/iconos
- Relojes para placas individuales
- Programas multifase
- Modo de inyección de vapor (5 niveles) e inyección manual

ACCESORIOS



**SK2731N** Soporte de horno

Kit de doble apilamiento
**E27M3/2** DSK272831 - patas ajustables
**E27M3/2C** DSK272831C - ruedecillas



**SK2731N** Soporte de horno

Kit de doble apilamiento
**E27D3/2** DSK272831 - patas ajustables
**E27D3/2C** DSK272831C - ruedecillas



**SK2728T** Soporte de horno

Kit de doble apilamiento
**E27T3/2** DSK2728T - patas ajustables
**E27T3/2C** DSK2728TC - ruedecillas



# TURBOFAN E28-4

## HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN DE TAMAÑO GRANDE Y 4 BANDEJAS

Con toda la potencia y el rendimiento, el E28-4 ofrece todas las prestaciones. Con dos ventiladores bidireccionales de inversión, dos elementos de calefacción (5,6 kW total) y capacidad para cuatro planchas de horneado de tamaño completo, este modelo ofrece la mayor capacidad de la serie 20. Al igual que ocurre con los modelos E27, las luces halógenas dobles y el espacio compacto son elementos estándar.

Características estándar.

- Capacidad para 4 planchas grandes de horneado de 460 x 660 mm
- Capacidad para 4 bandejas de 600 x 400 mm
- Espacio para bandejas de 80 mm
- Ventiladores dobles bidireccionales de inversión
- Potencia de calor de 5,6 kW
- Luces de horno dobles halógenas
- Ventiladores de horno dobles, totalmente en acero inoxidable y con un diámetro de 180 mm
- 4 rejillas de horno




**An.** 810 mm **Al.** 662 mm **Pr.** 762 mm

### E28M4 - CONTROL MANUAL

- Ancho compacto de 810 mm
- Termostato mecánico de 50-260 °C
- Reloj de 60 minutos con alarma de fin de tiempo




**An.** 810 mm **Al.** 662 mm **Pr.** 762 mm

### E28D4 - CONTROL DIGITAL

- Ancho compacto de 810 mm
- Controles de tiempo y temperatura con pantalla digital
- Pantallas grandes de fácil visualización y 20 mm de altura
- Control electrónico del termostato
- Reloj electrónico
- Modo manual y modo programable
- 20 programas con cocinado en 3 fases y alarmas de fin de fase
- Modo de inyección de vapor (5 niveles) e inyección manual




**An.** 945 mm **Al.** 567 mm **Pr.** 762 mm

### E28T4 - UN TOQUE

- Control de pantalla táctil
- Menú programable con iconos
- Puerto USB para actualización de programas/iconos
- Relojes para placas individuales
- Programas multifase
- Modo de inyección de vapor (5 niveles) e inyección manual

ACCESORIOS



**SK2731N** Soporte de horno

Kit de doble apilamiento
**E28M4/2** DSK272831 - patas ajustables
**E28M4/2C** DSK272831C - ruedecillas



**SK2731N** Soporte de horno

Kit de doble apilamiento
**E28D4/2** DSK272831 - patas ajustables
**E28D4/2C** DSK272831C - ruedecillas



**SK2728T** Soporte de horno

Kit de doble apilamiento
**E28T4/2** DSK2728T - patas ajustables
**E28T4/2C** DSK2728TC - ruedecillas



## EN LA ESENCIA

El sistema de ventilador bidireccional de dos velocidades ha sido rediseñado para ofrecer un mayor control, capacidad extra y mejores resultados que nunca.

turbofan®
CONVECTION OVEN SYSTEMS

# 30SERIES

Los hornos de convección de la serie 30 de Turbofan son lo último en hornos de convección, diseñados para ser hornos de rendimiento versátil. La serie 30 de Turbofan ofrece modelos con control digital y de un solo toque ideales para hornear, asar, cocinar, conservar y regenerar.

Todos los hornos de convección de la serie 30 de Turbofan comparten
estas características estándar:

- PUERTA LATERAL ABATIBLE VENTILADA Y SEGURA AL TACTO
- TIRADOR DE PUERTA FRÍO AL TACTO
- CÁMARA DE HORNO VÍTREA Y ESMALTADA
- CIERRE DE PUERTA DE HORNO CONTINUO Y DE CONEXIÓN ELÉCTRICA
- SOPORTE DE ACERO INOXIDABLE AJUSTABLE Y ANTIDESLIZANTE DE 50 MM DE DIÁMETRO Y 76 MM DE ALTO
- EMBALAJE 100 % RECICLABLE

Los hornos individuales se pueden montar en soportes Turbofan. Todos los soportes disponen de una construcción estándar de acero inoxidable y 6 bandejas en bastidores entubados de 38 mm y 32 mm cuadrados sobre ruedecillas.
Los soportes se suministran en juegos de paquetes planos y tan solo requieren un montaje sencillo de 10 minutos.
Cada uno de ellos dispone de un ajuste modular del mismo estilo que la serie Turbofan.

# TURBOFAN E30-3

## HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN DE TAMAÑO MEDIO Y 3 BANDEJAS

El nuevo horno de convección E30-3 ofrece un valor, un rendimiento y una fiabilidad excepcionales. Más versátil que nunca para hornear y asar, el E30-3, con juego de cables de conexión eléctrica de 13 A, es ideal para el catering de eventos, cuando la potencia y la precisión son necesarias en los minutos cruciales. El E30 ofrece un espacio para 3 bandejas Gastronorm GN1/1 de 100 mm y el termostato mecánico, de fácil uso, garantiza una potencia térmica fiable independientemente de las circunstancias. Gracias al esmalte de porcelana vítreo, la limpieza del interior es muy sencilla. Para disfrutar de un valor, una eficacia y una eficiencia máximos, éste es el horno de convección que necesita.

Características estándar.

- Capacidad para 1 bandeja GN Gastronorm 1/3
- Espacio para bandejas de 100 mm
- Profundidad compacta de 616 mm y anchura de 810 mm
- Juego de cables de conexión eléctrica de 13 A
- Ventilador de velocidad baja y dirección única
- Potencia térmica de 2,2 kW en modo de horneado
- Luces de horno halógenas
- 3 rejillas de horno




**An.** 810 mm **Al.** 625 mm **Pr.** 616 mm

**E30M3 - CONTROL MANUAL**

- Ancho compacto de 810 mm
- Termostato mecánico de 50-260 °C
- Reloj de 60 minutos con alarma de fin de tiempo

ACCESORIOS



**SK2731N** Soporte de horno

Kit de doble apilamiento
**E30M3/2** DSK272831 - patas ajustables
**E30M3/2C** DSK272831C - ruedecillas

# TURBOFAN E31-4

## HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN DE TAMAÑO MEDIO Y 4 BANDEJAS

Este horno de convección utilitario y mejorado ofrece un espacio para 4 planchas de horneado de tamaño medio de 80 mm. El E31-4 es un horno increíblemente versátil que puede asar, hornear, tostar y conservar.
Es ideal como horno principal en establecimientos más pequeños o como horno secundario en entornos de mayor producción. La vida en la cocina es sin duda más fácil con este nuevo horno. Los controles electrónicos, fáciles de usar y con pantalla digital de alta visibilidad, son estándar. El termostato electrónico garantiza una potencia térmica fiable sin excepción y el revestimiento esmaltado vítreo del horno hacen que la limpieza resulte muy fácil. La puerta abatible lateral, ventilada y segura al tacto, también es reversible para poder girarla hacia la derecha o hacia la izquierda.

Características estándar.

- Capacidad para 4 bandejas GN Gastronorm 1/1
- Espacio para bandejas de 80 mm
- Profundidad compacta de 616 mm y anchura de 810 mm
- Juego de cables de conexión eléctrica de 13 A
- Modo de asado de selección rápida
- Ventilador de velocidad baja y dirección única
- Potencia térmica de 2,8 kW en modo de horneado / elementos de asado de 2,0 kW
- Luces de horno halógenas
- 4 rejillas de horno




**An.** 810 mm **Al.** 625 mm **Pr.** 616 mm

**E31D4 - CONTROL DIGITAL**

- Controles de temperatura y reloj con pantalla digital
- Pantallas grandes de fácil visualización y 20 mm de altura
- Control electrónico del termostato
- Reloj electrónico
- Modo manual y modo programable
- 20 programas con cocinado en 3 fases y alarmas de fin de fase

ACCESORIOS



**SK2731N** Soporte de horno

Kit de doble apilamiento
**E31D4/2** DSK272831 - patas ajustables
**E31D4/2C** DSK272831C - ruedecillas

# POTENCIA Y RENDIMIENTO

Este modelo de 4 bandejas lleva consigo el legado de la potencia y el rendimiento del E32 anterior, y gracias a las características más avanzadas y al espacio más reducido de la industria en su clase, es incluso mejor.

La conexión de una sola fase y los 6,5 kW de potencia le permiten cocinar y hornear según sus necesidades y, dado que también es portátil, lo puede utilizar en cualquier lugar, con o sin un soporte.



# TURBOFAN E32-4

## HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN DE TAMAÑO GRANDE Y 4 BANDEJAS

El nuevo ventilador bidireccional de inversión, dos velocidades y alto rendimiento ofrece un resultado aún mejor, con un mayor control del producto: la alta velocidad aporta la potencia máxima de penetración del calor en el producto y, para los productos delicados, las velocidades bajas permiten hornear, cocinar y regenerar de manera más minuciosa.

Junto con los armarios de fermentación/conservación de la serie P a juego, estos hornos son los más versátiles y confiables que existen. Tanto los hornos como los armarios de fermentación/conservación son reversibles.

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Capacidad para 4 planchas grandes de horneado de 460 x 660 mm
- Capacidad para 4 bandejas de 600 x 400 mm
- Espacio para bandejas de 110 m
- Anchura compacta de 735 mm
- Modo de inyección de humedad (5 niveles)
- Sistema de ventilador bidireccional de inversión de 2 velocidades
- Potencia de calor de 6,5 kW
- Luces de horno dobles halógenas
- 4 rejillas de horno




**An.** 735 mm **Al.** 730 mm **Pr.** 810 mm

### E32D4 - CONTROL DIGITAL

- Controles de temperatura y reloj con pantalla digital
- Pantallas grandes de fácil visualización y 20 mm de altura
- Control electrónico del termostato
- Reloj electrónico
- Modo manual y modo programable
- 20 programas con cocinado en 3 fases y alarmas de fin de fase

ACCESORIOS

- Kit de sensores de temperatura interna M236060 opcional



**SK32** Soporte de horno

Kit de doble apilamiento
**E32D4/2** DSKE32 - patas ajustables
**E32D4/2C** DSKE32C - ruedecillas




**An.** 735 mm **Al.** 730 mm **Pr.** 810 mm

### E32T4 - UN TOQUE

- Control de pantalla táctil
- Modos programable y manual
- Menú programable con iconos
- Hasta 5 fases de cocinado
- Relojes para placas individuales
- Puerto USB para actualización de programas/iconos

ACCESORIOS

- Kit de sensores de temperatura interna M236060 opcional



**SK32** Soporte de horno

Kit de doble apilamiento
**E32T4/2** DSKE32 - patas ajustables
**E32T4/2C** DSKE32C - ruedecillas

# TURBOFAN G32-4

## HORNO DE CONVECCIÓN DE GAS DE TAMAÑO GRANDE Y 4 BANDEJAS

Este modelo de horno de gas ofrece todas las funciones del antiguo G32, pero con una capacidad considerablemente mejorada y el espacio más reducido de la industria. Los controles electrónicos y las pantallas digitales de alta visibilidad son elementos estándar en este modelo, así como la función de inyección de agua, que ofrece excelentes resultados cuando se requiere humedad o vapor. El exterior es completamente de acero inoxidable. En el interior, un sistema de ventilador bidireccional de inversión mejora la eficiencia y la uniformidad de la potencia térmica. El nuevo diseño incluye una puerta lateral abatible de baja temperatura y segura al tacto con un tirador de tacto frío y un cierre de conexión eléctrica fácil limpiar. Junto con el armario de fermentación/ conservación correspondiente de la serie P, este horno es increíblemente versátil y totalmente confiable.

### CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Capacidad para 4 planchas grandes de horneado de 460 x 660 mm
- Capacidad para 4 bandejas de 600 x 400 mm
- Espacio para bandejas de 110 mm
- Ancho compacto de 735 mm
- Juego de cables de conexión eléctrica de 13 A
- Encendido electrónico del quemador y sistema de control de seguridad
- Modo de inyección de agua
- Motor de ventilador bidirecciónal de inversión
- Sistema patentado de quemadores infrarrojos de 35 MJ/hr
- Luces de horno dobles halógenas
- 4 rejillas de horno

d




**An.** 735 mm **Al.** 910 mm **Pr.** 810 mm

**G32D4 - CONTROL DIGITAL**

- Controles de temperatura y reloj con pantalla digital
- Pantallas grandes de fácil visualización y 20 mm de altura
- Control electrónico del termostato
- Encendido electrónico del quemador y sistema de control de seguridad
- Reloj electrónico
- Modo manual y modo programable
- 20 programas con cocinado en 3 fases y alarmas de fin de fase

### ACCESORIOS



**SK32** Soporte de horno

Kit de doble apilamiento
**G32D4/2** DSKG32 - patas ajustables
**G32D4/2C** DSKG32C - ruedecillas

turbofan® bolt

# SU GRAN POTENCIA LO HACE IRRESISTIBLE

Presentación de los dos hornos de convección Turbofanbolt E33. Son potentes, versátiles, rentables y, gracias a su productividad excepcional, increíblemente valiosos para la moderna cocina comercial.

Los hornos E33T5 y E33D5 se asientan cada uno sobre una superficie compacta de 610 mm de ancho y ofrecen una gran capacidad para bandejas GN 1/1, con un espacio de bandeja de 85 mm. Con este tamaño y alcance se maximiza el ahorro de energía y se minimiza la pérdida de alimentos.

Es decir, se aprovecha todo el espacio y no se desperdicia nada.



# turbofan® bolt




## 01 CONSTRUCCIÓN

El exterior totalmente de acero inoxidable es estándar en este modelo, al igual que el modo de inyección de humedad de cinco niveles, que regula cuidadosamente el control de humedad cuando se requiere. La puerta lateral, abatible, ventilada y segura al tacto, solo es articulada a la izquierda. El nuevo tirador de puerta, con cierre de péndulo, garantiza la facilidad de uso durante períodos de mucho trabajo.

## VENTILADOR BIDIRECCIONAL DE INVERSIÓN Y DOS VELOCIDADES

El sistema de ventilador bidireccional de inversión y alto rendimiento se ha mejorado en los modelos E33 con la introducción de dos velocidades. Además, la potencia térmica de 5,8 kW ofrece capacidades de cocinado de calidad: rapidez y mayor eficiencia. El ventilador de dos velocidades también ofrece un mayor control. La alta velocidad permite una penetración térmica máxima. Para los productos más delicados, la velocidad baja permite el cocinado más suave. Hornear, asar, cocinar o regenerar: ningún problema.

## INYECCIÓN DE HUMEDAD

El control de humedad cuidadosamente regulado permite evitar el resecado de incluso el más difícil de los platos. El modo de inyección de humedad de cinco niveles del E33 ofrece esta capacidad una y otra vez y, dado que no requiere drenaje, la instalación es muy sencilla. La pérdida de producto por retracción es limitada y, por lo tanto, no hay de qué preocuparse: puede confiar en unos resultados suculentos.










## 02 SENSOR DE TEMPERATURA INTERNA

Con el sensor rápido de temperatura interna opcional, puede tomar lecturas concisas y esperar resultados impecables. Esta diferencia resulta tranquilizante cuando el número de tareas a realizar supera las horas del día.

## 03 PUERTO USB

Bienvenido al futuro con el USB: modelo de un toque compatible, la solución de alta tecnología perfecta para lograr la consistencia del menú. Al cargar y descargar los programas del menú, podrá mantener actualizadas con los cambios del menú una multitud de unidades de manera sencilla. Un nuevo sistema antideslizante mediante la anilla de soporte permite que el horno permanezca en su posición y resista el movimiento, además de reducir el ruido y la vibración.

# TURBOFANBOLT E33-5

## HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN DE TAMAÑO MEDIO Y 5 BANDEJAS

Características estándar.

- Capacidad para 5 bandejas Gastronorm GN 1/1
- Espacio para bandejas de 85 mm
- Ancho compacto de 610 mm
- Exterior totalmente en acero inoxidable
- Sistema de ventilador bidireccional de inversión de 2 velocidades
- Potencia de calor de 5,8 kW
- Modo de inyección de humedad (5 niveles)
- Luces de horno dobles halógenas
- Puerta lateral, abatible, ventilada y segura al tacto (solo es articulada a la izquierda)




**An.** 610 mm **Al.** 730 mm **Pr.** 680 mm

### E33D5 - CONTROL DIGITAL

- Controles de temperatura y reloj con pantalla digital
- Pantallas grandes de fácil visualización y 20 mm de altura
- Control electrónico del termostato
- Reloj electrónico
- Modo manual y modo programable
- 20 programas con cocinado en 3 fases y alarmas de fin de fase

ACCESORIOS

- Kit de sensores de temperatura interna 236060 opcional



**SK33** Soporte de horno

Kit de doble apilamiento
**E33D5/2** DSKE33 - patas ajustables
**E33D5/2C** DSKE33C - ruedecillas




**An.** 610 mm **Al.** 730 mm **Pr.** 680 mm

### E33T5 - UN TOQUE

- Control de pantalla táctil
- Modos programable y manual
- Menú programable con iconos
- Hasta 5 fases de cocinado
- Relojes para placas individuales
- Puerto USB para actualización de programas/iconos

ACCESORIOS

- Kit de sensores de temperatura interna 236060 opcional



**SK33** Soporte de horno

Kit de doble apilamiento
**E33T5/2** DSKE33 - patas ajustables
**E33T5/2C** DSKE33C - ruedecillas



# VELOCIDAD, TAMAÑO Y VERSATILIDAD

El nuevo Turbofan E35 permite el control de la tecnología del horno de alto rendimiento para hornear, asar y regenerar con precisión. Es el mayor horno de convección de la gama de hornos eléctricos.

# TURBOFAN E35-30

## HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN DE TAMAÑO GRANDE Y 6 BANDEJAS

Cuando la precisión es crucial, la tecnología de control de ventilación inteligente de Turbofan le ofrece la opción de control de ventilación manual o control automático del horno para abrir y cerrar las ventilaciones en diferentes etapas de horneado. La función de ventilación automática elimina el calor y la humedad de la cavidad del horno durante las últimas etapas cruciales de los ciclos de horneado para lograr la corteza perfecta en los productos horneados.

Con la durabilidad y la elegancia que dan reconocimiento a Turbofan, el E35 ofrece una puerta ventilada segura al tacto y un tirador de péndulo. La recuperación más rápida del calor y la cocción precisa provienen del ventilador bidireccional de dos velocidades y del revestimiento esmaltado vítreo del horno.

Características estándar.

- Capacidad para 6 bandejas de 406 mm x 736 mm
- Capacidad para 6 bandejas de 457 mm x 762 mm
- Espacio para bandejas de 105 mm
- Anchura de 910 mm
- Exterior totalmente en acero inoxidable
- Sistema de ventilador bidireccional de inversión de 2 velocidades
- Potencia de calor de 12 kW
- Modo de inyección de vapor (5 niveles)
- Luces de horno dobles halógenas
- 6 rejillas de horno

d




**An.** 910 mm **Al.** 871 mm **Pr.** 1022 mm

### E35D6-30 - CONTROL DIGITAL

- Controles de temperatura y reloj con pantalla digital
- Pantallas grandes de fácil visualización y 20 mm de altura
- Control electrónico del termostato
- Reloj electrónico
- Modo manual y modo programable
- 30 programas con cocinado en 3 fases y alarmas de fin de fase

ACCESORIOS

- Kit de sensores de temperatura interna 236060 opcional



**SK35** Soporte de horno

Kit de doble apilamiento
**E35D6-30/2** DSK35 - patas ajustables
**E35D6-30/2C** DSK35C - ruedecillas

t




**An.** 910 mm **Al.** 871 mm **Pr.** 1022 mm

### E35T6-30 - CONTROL TÁCTIL

- Control de pantalla táctil
- Modos programable y manual
- Menú programable con iconos
- Hasta 5 fases de cocinado
- Relojes para placas individuales
- Puerto USB para actualización de programas/iconos
- Relojes para placas individuales

ACCESORIOS

- Kit de sensores de temperatura interna 236060 opcional



**SK35** Soporte de horno

Kit de doble apilamiento
**E35T6-30/2** DSK35 - patas ajustables
**E35T6-30/2C** DSK35C - ruedecillas


MOFFAT
turbofan

# TURBOFAN E931M

## HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN DE TAMAÑO MEDIO Y 4 BANDEJAS Y PLACA DE COCINA DE 4 ELEMENTOS

La gama comercial ligera mejorada del E931M adopta la capacidad para 4 bandejas GN Gastronorm 1/1 con espacio de 80 mm. La placa de cocción de 4 elementos ofrece dos elementos frontales de alta velocidad de 2 kW y dos elementos posteriores de alta velocidad de 1,5 kW, todos ellos confinados por la nueva tapa higiénica de acero inoxidable prensado. El horno de convección es un horno versátil que puede tostar, asar y hornear y es ideal para su uso en aplicaciones compactas que requieren un horno / una placa de cocina polivalentes.

Características estándar.

- Horno de fase única con conexión eléctrica de 13 A
- Placa de cocina de conexión monofásica

PLACA DE COCINA

- Dos elementos de placa calentadora frontal de alta velocidad y 2 kW
- Dos elementos de placa calentadora posterior de alta velocidad y 1,5 kW
- Completa tapa higiénica de acero inoxidable prensado
- Conexión monofásica de 7 kW

HORNO

- Capacidad para 4 bandejas GN Gastronorm 1/1
- Espacio para bandejas de 80 mm
- Modo de asado
- Ventilador de velocidad baja y dirección única
- Potencia térmica de 2,8 kW en modo de horneado / elementos de asado de 2 kW
- Puerta lateral, abatible, ventilada y segura al tacto (articulación estándar a la izquierda).
  Articulación opcional a la derecha (convertible)
- Tirador de puerta frío al tacto
- Cámara de horno vítrea y esmaltada
- Cierre de puerta de horno continuo y de conexión eléctrica
- Luces de horno halógenas
- Soportes ajustables de acero inoxidable y 50 mm de diámetro
- 4 rejillas de horno
- Juego de cables de conexión eléctrica de 13 A
- Embalaje 100 % reciclable






**An.** 675 mm **Al.** 890 mm **Pr.** 626 mm

**E931M - CONTROL MANUAL**

- Anchura de 675 mm x Profundidad de 626 mm compactas

HORNO

- Termostato de horno de 50° - 270 °C
- Ajuste de horno para asado en control de termostato
- Luz indicadora de encendido
- Luz indicadora de calentamiento
- Reloj mecánico de 60 minutos
- Luz indicadora y alarma de fin de tiempo
- Protección de seguridad contra los cortes por exceso de temperatura

PLACA DE COCINA

- 6 elementos de ajuste de control del calor
- Luces indicadoras de encendido (ON) de placa calentadora


turbofan
MOFFAT
MOFFAT

turbofan®
CONVECTION OVEN SYSTEMS

# PSERIES

Nuestra gama mejorada de armarios de fermentación/conservación ofrece un diseño y una tecnología inteligentes. Puede utilizarlos de manera individual o como parte de un sistema con un horno de convección compatible de las series Turbofan 32 o 33. El armario de fermentación E85 se ofrece en dos tamaños y funciona como sistema de horneado con los hornos de convección E35.

Los armarios de fermentación/conservación de la serie P de Turbofan comparten las siguientes características estándar:

- ARMARIO DE DOBLE FUNCIÓN: FERMENTACIÓN Y CONSERVACIÓN
- ANCHURA COMPACTA
- COMPLETA CONSTRUCCIÓN DE DOBLE REVESTIMIENTO
- SISTEMA AUTOMÁTICO DE LLENADO DE AGUA CON KIT OPCIONAL DE FILTRO DE AGUA INTEGRADO
- SELECCIÓN DE MODO DE APAGADO / FERMENTACIÓN / CONSERVACIÓN
- SISTEMA DE VENTILACIÓN DE CIRCULACIÓN DE BAJA VELOCIDAD
- CONTROL DE NIVEL DE HUMEDAD
- LUCES INTERIORES DEL ARMARIO DOBLES Y HALÓGENAS
- RUEDECILLAS DE 76 MM DE DIÁM. - 2 RUEDAS DOBLES FRONTALES Y BLOQUEO DE GIRO Y 2 RUEDECILLAS TRASERAS RÍGIDAS
- EMBALAJE 100 % RECICLABLE

## CONSERVACIÓN DEL CALOR

Con la tecnología de la serie P en modo de conservación del calor tendrá a mano toda la comodidad de las comidas preparadas. Una opción es utilizar el armario junto con un horno de convección para garantizar la transferencia rápida y la facilidad de uso. Otra es utilizarlo como armario individual de conservación, con la comida lista para servir en las horas punta. La serie P es ideal para los platos húmedos, secos, el pollo, la ternera, el cordero, el cerdo, las verduras asadas, el arroz...de hecho, cualquier alimento regenerado se puede conservar de manera ideal a la temperatura deseada de entre 65-85 °C.

## FERMENTACIÓN

Además de su funcionalidad general, la serie P de Turbofan ofrece la capacidad de fermentar, ideal para la fermentación de productos de masa fresca o congelada. La función de fermentación permite el ajuste del control del termostato entre 20-40 °C, mientras que el nivel de control de la humedad también se puede ajustar para adaptarlo al producto que se está fermentando. La serie P se pone a la altura de las circunstancias para ofrecer una potencia de horneado y una funcionalidad máximas.






# TURBOFAN P8

## ARMARIO ELÉCTRICO DE FERMENTACIÓN/CONSERVACIÓN DE TAMAÑO GRANDE Y 8 BANDEJAS

El modelo P8M es un armario de fermentación/ conservación de 8 bandejas elegante y duradero. Un generador de humedad de llenado automático y el modo de funcionamiento de armario de conservación son estándar con controles fáciles de usar. Esta unidad se puede utilizar de manera individual o apilada con el sistema de horno E32/G32 y se ofrece con una puerta reversible articulada a izquierda o derecha. La conexión eléctrica facilita la instalación, mientras que la construcción de armario de doble revestimiento, totalmente aislado, garantiza su eficacia.

Características estándar.

- Capacidad para 8 planchas grandes de horneado de 460 x 660 mm
- Capacidad para 16 planchas de horneado de tamaño medio de 460 x 330 mm
- Capacidad para 8 bandejas de 600 x 400 mm
- Espacio para bandejas de 76 mm
- Juego de cables de conexión eléctrica de 13 A
- Sistema estándar de llenado automático de agua



**An.** 735 mm **Al.** 914 mm **Pr.** 810 mm

**P8M - CONTROL MANUAL**

- Selector de modo apagado / fermentación / conservación.
- Termostato mecánico de 20-85 °C
- Termómetro de temperatura de armario

ACCESORIOS

- Kit opcional de filtro de agua Cuno 3M con cartucho y accesorios de conexión



Kit de doble apilamiento **P8M/2** DSKP8



**E32D4** en **P8M**



**E32T4** en **P8M**



**G32D4** en **P8M**

# TURBOFAN P12

## ARMARIO ELÉCTRICO DE FERMENTACIÓN/CONSERVACIÓN DE TAMAÑO GRANDE Y 12 BANDEJAS

A pesar de mantener el mismo espacio reducido, el modelo P12M ofrece una superficie y una potencia superiores. Se trata de un armario de fermentación/conservación de 12 bandejas fabricado con la misma estética y durabilidad típicas de esta serie rediseñada. Un generador de humedad de llenado automático y el modo de funcionamiento de armario de conservación son estándar con controles fáciles de usar. Esta unidad se puede utilizar de manera individual o apilada con el sistema de horno E32 y se ofrece con una puerta reversible articulada a izquierda o derecha. La construcción del armario, completamente aislado y con doble revestimiento, garantiza una potencia térmica eficiente, y la conexión eléctrica facilita su instalación.

Características estándar.

- Capacidad para 12 planchas grandes de horneado de 460 x 660 mm
- Capacidad para 24 planchas de horneado de tamaño medio de 460 x 330 mm
- Capacidad para 12 bandejas de 600 x 400 mm
- Espacio para bandejas de 74 mm
- Juego de cables de conexión eléctrica de 13 A
- Sistema estándar de llenado automático de agua



**An.** 735 mm **Al.** 1129 mm **Pr.** 810 mm

**P12M - CONTROL MANUAL**

- Selector de modo apagado / fermentación / conservación.
- Termostato mecánico de 20-85 °C
- Termómetro de temperatura de armario

ACCESORIOS

- Kit opcional de filtro de agua Cuno 3M con cartucho y accesorios de conexión



**E32D4** en **P12M**



**E32T4** en **P12M**

# TURBOFAN P10

## ARMARIO ELÉCTRICO DE FERMENTACIÓN/CONSERVACIÓN DE TAMAÑO MEDIO Y 10 BANDEJAS

El modelo P10 presenta una anchura de espacio increíblemente compacta de 610 mm, a la vez que ofrece una considerable capacidad para 10 bandejas GN 1/1 y espacio para bandejas de 74 mm. Las principales características estándar incluyen la construcción de armario completamente aislado y con doble revestimiento para lograr una potencia térmica de bajo consumo energético, un generador de humedad de llenado automático, el modo de funcionamiento de armario de conservación y una conexión eléctrica para una instalación sencilla. Junto con estas características también ofrece todas las funcionalidades de diseño perfeccionado y resistente durabilidad de la serie Turbofan, lo que permite un uso adaptable como una unidad autónoma o apilable con el sistema de horno E33.

Características estándar.

- Capacidad para 10 bandejas GN Gastronorm 1/1
- Capacidad para 10 planchas de horneado de tamaño medio de 460 x 330 mm
- Espacio para bandejas de 74 mm
- Anchura compacta de 610 mm
- Juego de cables de conexión eléctrica de 13 A
- Sistema estándar de llenado automático de agua




**An.** 610 mm **Al.** 1015 mm **Pr.** 680 mm

**P10M - CONTROL MANUAL**

- Selector de modo apagado / fermentación / conservación
- Termostato mecánico de 20-85 °C
- Termómetro de temperatura de armario

ACCESORIOS

- Kit opcional de filtro de agua Cuno 3M con cartucho y accesorios de conexión



**E33D5** en **P10M**




**An.** 610 mm **Al.** 1015 mm **Pr.** 680 mm

**P10T - CONTROL TÁCTIL**

- Control de pantalla táctil
- Relojes para placas individuales
- Rango de temperatura de entre 20 - 90 °C

ACCESORIOS

- Kit opcional de filtro de agua Cuno 3M con cartucho y accesorios de conexión



**E33T5** en **P10T**

# TURBOFAN P85-8

## ARMARIO ELÉCTRICO DE FERMENTACIÓN/CONSERVACIÓN DE TAMAÑO GRANDE Y 8 BANDEJAS

Rediseñado para complementar los hornos E35 de Turbofan, el P85-8 es armario eléctrico de fermentación y conservación de tamaño grande que completa nuestro centro de horneado de alto rendimiento. Su diseño, inteligente y compacto, aloja 8 bandejas de 406 mm x 736 mm u 8 bandejas de 457 mm x 762 mm con rejilla opcional de 457 mm. Elegante y duradero por fuera, el P85-8 está lleno de innovación en su interior y permite la fermentación precisa de la masa fresca y congelada. El P85-8 controla el calor y la humedad para la activación precisa de la levadura y el control del termostato varía de 20 a 40 °C para la fermentación, mientras que en el modo de conservación del calor varía de 65 a 85 °C.

Características estándar.

- Capacidad para 8 planchas grandes de horneado de 706 x 736 mm
- Espacio para bandejas de 76 mm
- Anchura de 910 mm
- Juego de cables de conexión eléctrica de 13 A
- Sistema estándar de llenado automático de agua




**An.** 910 mm **Al.** 914 mm **Pr.** 880 mm

**P85M8 - CONTROL MANUAL**

- Selector de modo apagado / fermentación / conservación.
- Termostato mecánico de 20-85 °C
- Termómetro de temperatura de armario

ACCESORIOS

- Kit opcional de filtro de agua Cuno 3M con cartucho y accesorios de conexión



Kit de doble apilamiento **P85M8/2** DSKP85



**E35D6** en **P85M8**



**E35T6** en **P85M8**

# TURBOFAN P85-12

## ARMARIO ELÉCTRICO DE FERMENTACIÓN/CONSERVACIÓN DE TAMAÑO GRANDE Y 12 BANDEJAS

Para lograr una mayor productividad sin aumentar el espacio, este armario de fermentación se asienta perfectamente debajo del horno para su uso como sistema central inteligente de horneado. Mejorado para acomodar el horno de convección Turbofan E35, el P85-12 es la elección perfecta de potencia y funcionalidad. La tecnología confiable de Turbofan ofrece la fermentación precisa de la masa fresca y congelada, a la vez que admite 12 bandejas de 406 mm x 736 mm o 12 bandejas de 457 mm x 762 mm con rejilla opcional de 457 mm. El P85-12 controla el calor y la humedad para la activación precisa de la levadura y el control del termostato varía de 20 a 40 °C, mientras que en el modo de conservación del calor varía de 65 a 85 °C.

### CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Capacidad para 12 planchas grandes de horneado de 706 x 736 mm
- Espacio para bandejas de 74 mm
- Anchura de 910 mm
- Juego de cables de conexión eléctrica de 13 A
- Sistema estándar de llenado automático de agua




**An.** 910 mm **Al.** 1129 mm **Pr.** 810 mm

**P85M12 - CONTROL MANUAL**

- Selector de modo apagado / fermentación / conservación.
- Termostato mecánico de 20-85 °C
- Termómetro de temperatura de armario

### ACCESORIOS

- Kit opcional de filtro de agua Cuno 3M con cartucho y accesorios de conexión



**E35D6** en **P85M12**



**E35T6** en **P85M12**


turbofan
MOFFAT

turbofan®
CONVECTION OVEN SYSTEMS

# HSERIES

Nuestra nueva gama de armarios exclusivos de conservación ofrece un diseño y una tecnología inteligentes. Disponible en dos anchuras y con control de pantalla digital o táctil. Puede utilizarlos bajo la encimera, de manera individual o como parte de un sistema con un horno de convección compatible de las series Turbofan 32 o 33.

Los armarios exclusivos de conservación de la serie H de Turbofan comparten las siguientes características estándar:

- DISEÑADOS PARA SU USO CON LOS HORNOS DE CONVECCIÓN TURBOFAN E32 Y E33
- ANCHURA COMPACTA
- COMPLETA CONSTRUCCIÓN DE DOBLE REVESTIMIENTO
- CONTROL DE PANTALLA DIGITAL O TÁCTIL
- SISTEMA DE VENTILACIÓN DE CIRCULACIÓN DE BAJA VELOCIDAD
- LUCES INTERIORES DEL ARMARIO DOBLES Y HALÓGENAS
- DRENAJE DE ARMARIO HACIA BANDEJA DE CONDENSADO
- RUEDECILLAS DE 76 MM DE DIÁM. - 2 RUEDAS DOBLES FRONTALES Y BLOQUEO DE GIRO Y 2 RUEDECILLAS TRASERAS RÍGIDAS
- EMBALAJE 100 % RECICLABLE

# TURBOFAN H8-UC

## ARMARIO ELÉCTRICO DE CONSERVACIÓN DE 8 BANDEJAS BAJO ENCIMERA - GN 1/1

El armario de conservación mantiene la más alta calidad de los elementos del menú dentro de un espacio oportunamente reducido. El espacio compacto de 610 mm permite su alojamiento ordenado bajo las encimeras, bien como un componente del sistema del horno de convección Turbofan E33 o bien como armario independiente para aportar una capacidad de conservación adicional. Ideal para los operarios encargados del cocinado y la conservación de alimentos, el sistema de ventilador de circulación de baja velocidad mantiene los elementos del menú dentro de un rango de temperatura de entre 20 °C y 90 °C. Con capacidad para ocho bandejas GN 1/1 en un espacio de 74 mm, el H8-UC constituye una importante herramienta de conservación. Una conexión eléctrica sencilla permite su fácil instalación.

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Altura de unidad bajo encimera de 810 mm
- Diseñado para uso individual o como sistema instalado con los hornos de convección Turbofan E33
- Capacidad para 8 bandejas GN 1/1
- Espacio para bandejas de 74 mm
- Ancho compacto de 610 mm
- Juego de cables de conexión eléctrica de 13 A y 220-240 V
- Potencia térmica de armario de 1200 W
- Control electrónico de temperatura
- Sistema de ventilador de circulación de baja velocidad
- Luces interiores del armario dobles y halógenas
- Drenaje de armario hacia bandeja de condensado




**An.** 610 mm **Al.** 810 mm **Pr.** 680 mm

**H8D-UC - CONTROL DIGITAL**

- Controles de temperatura y reloj con pantalla digital
- Pantallas grandes de fácil visualización y 20 mm de altura
- 3 relojes de conservación




**An.** 610 mm **Al.** 810 mm **Pr.** 680 mm

**H8T-UC - CONTROL TÁCTIL**

- Control de pantalla táctil
- Menú programable con iconos
- Relojes para placas individuales
- Puerto USB para actualización de programas/iconos

# TURBOFAN H8-FS-UC

## ARMARIO ELÉCTRICO DE CONSERVACIÓN DE 8 BANDEJAS BAJO ENCIMERA - TAMAÑO GRANDE

Una cocina atareada requiere confiabilidad. El H8-FS la ofrece con el control electrónico de temperatura y potencia térmica de armario de 1900 W, que garantiza la conservación de los alimentos a una temperatura constante de entre 20 °C y 90 °C. Diseñado para su uso independiente o junto con el horno de convección Turbofan E32, el H8-FS es fácil de instalar y de funcionamiento sencillo. Se adapta perfectamente bajo una encimera, con espacio para ocho planchas de horneado de tamaño grande (460 mm x 660 mm). También es útil a la hora de tomar una decisión, por su diseño y durabilidad, inherentes a esta gama rediseñada.

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Altura de unidad bajo encimera de 810 mm
- Diseñado para uso individual o como sistema instalado con los hornos de convección Turbofan E32
- Capacidad para 8 planchas de horneado de tamaño grande de 460 mm x 660 mm
- Espacio para bandejas de 74 mm
- Anchura de 735 mm
- Juego de cables de conexión eléctrica de 13 A y 220-240 V
- Potencia térmica de armario de 1900 W
- Control electrónico de temperatura
- Sistema de ventilador de circulación de baja velocidad
- Luces interiores del armario dobles y halógenas
- Drenaje de armario hacia bandeja de condensado




**An.** 735 mm **Al.** 810 mm **Pr.** 810 mm

**H8D-FS-UC - CONTROL DIGITAL**

- Controles de temperatura y reloj con pantalla digital
- Pantallas grandes de fácil visualización y 20 mm de altura
- 3 relojes de conservación




**An.** 735 mm **Al.** 810 mm **Pr.** 810 mm

**H8T-FS-UC - CONTROL TÁCTIL**

- Control de pantalla táctil
- Menú programable con iconos
- Relojes para placas individuales
- Puerto USB para actualización de programas/iconos

# TURBOFAN H10

## ARMARIO ELÉCTRICO DE CONSERVACIÓN DE 10 BANDEJAS - GN 1/1

¿Necesita una gran capacidad dentro de un espacio compacto de 610 mm? el nuevo H10 tiene todas las bazas. Con un espacio para diez bandejas GN 1/1 de 74 mm, este armario puede ser un complemento del horno E33 Turbofan o una unidad independiente. Para operaciones de cocinado y conservación de gran volumen que requieren espacio libre (sin equipamientos voluminosos), el nuevo H10 es la solución ideal, ya que su capacidad para 10 bandejas aprovecha el popular sistema de ventilador de circulación de baja velocidad.

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Diseñado para uso individual o como sistema instalado con los hornos de convección Turbofan E33
- Capacidad para 10 bandejas GN 1/1
- Espacio para bandejas de 74 mm
- Ancho compacto de 610 mm
- Juego de cables de conexión eléctrica de 13 A y 220-240 V
- Potencia térmica de armario de 1200 W
- Control electrónico de temperatura
- Sistema de ventilador de circulación de baja velocidad
- Luces interiores del armario dobles y halógenas
- Drenaje de armario hacia bandeja de condensado

d




**An** 610 mm **Al.** 1015 mm **Pr.** 680 mm

**H10D - CONTROL DIGITAL**

- Controles de temperatura y reloj con pantalla digital
- Pantallas grandes de fácil visualización y 20 mm de altura
- 3 relojes de conservación

t




**An.** 610 mm **Al.** 1015 mm **Pr.** 680 mm

**H10T - CONTROL TÁCTIL**

- Control de pantalla táctil
- Menú programable con iconos
- Relojes para placas individuales
- Puerto USB para actualización de programas/iconos

ACCESORIOS



**E33D5** en **H10D**

ACCESORIOS



**E33T5** en **H10T**

# TURBOFAN H10-FS

## ARMARIO ELÉCTRICO DE CONSERVACIÓN DE 10 BANDEJAS - TAMAÑO GRANDE

Ahora puede eliminar los moldes de conservación alrededor del armario de conservación. Además, las cocinas con grandes volúmenes de trabajo tienen la solución perfecta para el control de la temperatura a gran escala con el nuevo H10-FS. El armario de conservación más grande de la gama cuenta con una capacidad para diez bandejas para planchas de horneado de tamaño grande (460 mm x 660 mm). Al igual que ocurre con el resto de modelos de la serie Turbofan, la construcción del H10-FS es resistente. Asimismo, es adaptable, ya que se puede utilizar como unidad autónoma o apilado con el sistema de horno E32 para una perfecta integración.

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Diseñado para uso individual o como sistema instalado con los hornos de convección Turbofan E32
- Capacidad para 10 planchas de horneado de tamaño grande de 460 mm x 660 mm
- Espacio para bandejas de 74 mm
- Anchura compacta de 735 mm
- Juego de cables de conexión eléctrica de 13 A y 220-240 V
- Potencia térmica de armario de 1900 W
- Control electrónico de temperatura
- Sistema de ventilador de circulación de baja velocidad
- Luces interiores del armario dobles y halógenas
- Drenaje de armario hacia bandeja de condensado




**An.** 735 mm **Al.** 1015 mm **Pr.** 810 mm

**H10D-FS - CONTROL DIGITAL**

- Controles de temperatura y reloj con pantalla digital
- Pantallas grandes de fácil visualización y 20 mm de altura
- 3 relojes de conservación




**An.** 735 mm **Al.** 1015 mm **Pr.** 810 mm

**H10T-FS - CONTROL TÁCTIL**

- Control de pantalla táctil
- Menú programable con iconos
- Relojes para placas individuales
- Puerto USB para actualización de programas/iconos

ACCESORIOS



**E32D4** en **H10D-FS**

ACCESORIOS



**E32T4** en **H10T-FS**

# INTUITIVO Y AHORA MÁS SIMPLIFICADO: Y TAN ESPECTACULAR COMO SENCILLO.




Desde el pan hasta la pizza, pasando por los pescados y mariscos, las carnes y verduras y finalizando con el postre, los más altos estándares que su menú exige están ahora a su alcance en todos los servicios.

turbofan®
COMBI

# 40SERIES

El horno combi de la serie 40 de Turbofan ofrece una gran funcionalidad intuitiva y una potencia bruta en su compacto espacio de 812 mm de ancho Lleve su cocina a un nuevo nivel de productividad. Ascienda al siguiente escalón de posibilidades.
Desde el pan hasta la pizza, pasando por los pescados y mariscos, las carnes y verduras y finalizando con el postre, los más altos estándares que su menú exige están ahora a su alcance en todos los servicios.

Todos los hornos combi de la serie 40 de Turbofan comparten estas características estándar:

- VENTILADOR DE INVERSIÓN AUTOMÁTICA PARA LOGRAR UN COCINADO UNIFORME
- VALOR ELÉCTRICO DIRECTO
- PUERTA DE DOBLE CRISTAL CON VIDRIO TEMPLADO TERMOREFLECTANTE
- CÁMARA DE COCCIÓN PERFECTAMENTE LISA
- ARTICULACIONES AJUSTABLES PARA UN CIERRE ÓPTIMO DE LA PUERTA
- LUCES LED DE CÁMARA
- LIMPIEZA MANUAL CON CONEXIONES Y ACCESORIOS INCLUIDOS
- SOPORTE DE ACERO INOXIDABLE AJUSTABLE Y ANTIDESLIZANTE DE 50 MM DE DIÁMETRO Y 76 MM DE ALTO
- EMBALAJE 100 % RECICLABLE

Los hornos individuales se pueden montar sobre soportes Turbofan. Todos los soportes disponen de una construcción estándar de acero inoxidable y 6 bandejas en bastidores entubados de 38 mm y 32 mm cuadrados sobre ruedecillas.
Los soportes se suministran en juegos de paquetes planos y tan solo requieren un montaje sencillo de 10 minutos.
Cada uno de ellos dispone de un ajuste modular del mismo estilo que la serie Turbofan.




## OPERARIO EFICAZ

El interior del horno mixto presenta una cámara de cocción con paredes perfectamente lisas y bordes redondeados para facilitar la limpieza.

## 01 MANTÉNGASE EN CONTACTO

Las puertas del horno, ventiladas y de tacto seguro, cuentan con un vidrio interior de baja emisividad que refleja el calor y limita la absorción y la cantidad de calor que se transfiere a la superficie exterior del panel de vidrio. El diseño de la puerta de ventilación permite una mayor disipación del calor a medida que se acerca al segundo panel de vidrio. Es ventajoso para todos: vidrio interior de la puerta con baja pérdida de calor y superficie de la puerta con temperatura segura al tacto.

## FUNCIÓN DEL VENTILADOR

Es la acción de inversión automática para "ir a piñón libre". Aquí, la inversión automática de la dirección del ventilador garantiza una cocción perfectamente uniforme.

## ECORESISTENCIA*

Este innovador sistema Ecospeed calibra los niveles de potencia de acuerdo con la cantidad de alimento que se está cocinando. Se trata de una función inteligente que optimiza el suministro de calor al mismo tiempo que reduce al mínimo los residuos; además, garantiza que las temperaturas permanecen constantes a lo largo de todo el proceso.
* Este sistema está disponible únicamente en los modelos digitales







## 02 SENSOR DE TEMPERATURA INTERNA

Disponible en los modelos digitales de la serie 40, esta herramienta constituye una alternativa fiable frente al funcionamiento del reloj.  El sensor de temperatura multipunto se puede utilizar conjuntamente con cualquier modo de programa,  detectando la temperatura interna del producto para lograr un resultado exacto de la cocción.

## LIMPIEZA

Un sistema de limpieza manual está disponible en todos los modelos, instalado externamente para ofrecer una herramienta de limpieza rápida duradera y eficaz.



## 03 LIMPIEZA EXTREMADAMENTE SENCILLA*

La serie 40D se ha diseñado con un exclusivo sistema de limpieza automática con cartuchos reemplazables de detergente líquido. Por tanto, se acabó la peligrosa recarga de productos químicos y los antiestéticos depósitos a la vista. Sólo tiene que seleccionar el ciclo de limpieza que necesita y la limpieza se realizará automáticamente.
* Este sistema está disponible únicamente en la serie 40D.



# TURBOFAN COMBI EC40-5

## HORNO ELÉCTRICO COMBI DE 5 BANDEJAS DE TAMAÑO GRANDE

Estética, potencia y rendimiento se combinan para hacer del EC40-5 un operario eficaz, ideal para las operaciones de sala. La potencia térmica de 7 kW ofrece funciones de convección, vapor directo y cocción combinada. Con capacidad para cinco bandejas de tamaño grande y configuración de carga de este a oeste para facilitar el acceso, este horno combi abre las puertas a nuevos niveles de productividad. La iluminación de la cámara con LED brillantes permite ver el menú mientras se cocina, lo que garantiza que este horno combi luce tan elegante como inteligente en la cocina.

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Versión de vapor eléctrico directo
- Capacidad para 5 bandejas GN 1/1
- Capacidad para 5 bandejas de 600 mm x 400 mm
- Espacio para bandejas de 70 mm
- Anchura compacta de 812 mm
- Potencia de calor de 7 kW
- Incluye limpieza manual con accesorios y conexiones




**An.** 812 mm **Al.** 795 mm **Pr.** 725 mm

### EC40M5 - CONTROL MANUAL

- Rango de reloj manual hasta 120 minutos
- Selector de modos de convección, vapor y combi
- Función de enfriado rápido de puerta abierta
- Sistema de limpieza manual con maneral de ducha conectado externamente

ACCESORIOS

- Sensor multipunto de temperatura interna



**EC40M5** en **SK40A**




**An.** 812 mm **Al.** 795 mm **Pr.** 725 mm

### EC40D5 - CONTROL DIGITAL

- 2 velocidades de ventilador; la velocidad baja también reduce la potencia térmica.
- Panel de control electrónico sensible al tacto
- Pantalla LED alfanumérica de alta visibilidad
- 10 modos de cocinado preprogramados identificables mediante iconos de inicio inmediato
- Cocinado manual con tres modos de cocción.
- Control de ventilación automática de cámara
- Iluminación LED programada en cámara de cocción
- Sistema de limpieza automática con Sistema de Limpieza Líquida (LCS, por sus siglas en inglés)

ACCESORIOS

- Sensor multipunto de temperatura interna



**EC40D5** en **SK40A**

# TURBOFAN COMBI EC40-7

## HORNO ELÉCTRICO COMBI DE 7 BANDEJAS DE TAMAÑO GRANDE

Gracias a sus 12 kW de potencia térmica y a la usabilidad intuitiva, el EC40-7 garantiza resultados de cocción consistentes en siete bandejas de tamaño grande o GN 1/1. Esta energía adicional también crea flexibilidad en la programación: es decir, que los modos de convección, vapor y combinación se pueden mejorar para lograr perfectos resultados de cocción. El amplio espacio para bandejas y una interfaz de uso fácil se han diseñado teniendo en cuenta el atareado trabajo de los operarios y un maneral de ducha instalado exteriormente permite la limpieza rápida al final de los turnos.

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Versión de vapor eléctrico directo
- Capacidad para 7 bandejas GN 1/1
- Capacidad para 7 bandejas de 600 mm x 400 mm
- Espacio para bandejas de 70 mm
- Anchura compacta de 812 mm
- Potencia térmica de 12 kW
- Incluye limpieza manual con accesorios y conexiones




**An.** 812 mm **Al.** 960 mm **Pr.** 725 mm

### E40M7 - CONTROL MANUAL

- Controles electromecánicos de ajuste de tiempo, temperatura y modo operativo
- Rango de reloj manual hasta 120 minutos
- Selector de modos de convección, vapor y combi
- Función de enfriado rápido de puerta abierta
- Sistema de limpieza manual con maneral de ducha conectado externamente

ACCESORIOS

- Sensor multipunto de temperatura interna



**EC40M7** en **SK40A**




**An.** 812 mm **Al.** 960 mm **Pr.** 725 mm

### E40D7 - CONTROL DIGITAL

- 2 velocidades de ventilador; la velocidad baja también reduce la potencia térmica.
- Panel de control electrónico sensible al tacto
- Pantalla LED alfanumérica de alta visibilidad
- 10 modos de cocinado preprogramados identificables mediante iconos de inicio inmediato
- Cocinado manual con tres modos de cocción.
- Control de ventilación automática de cámara
- Sistema de control automático de la humedad.
- Iluminación LED programada en cámara de cocción
- Sistema de limpieza automática con Sistema de Limpieza Líquida (LCS, por sus siglas en inglés)

ACCESORIOS

- Sensor multipunto de temperatura interna



**EC40D7** en **SK40A**

# TURBOFAN COMBI EC40-10

## HORNO ELÉCTRICO COMBI DE 10 BANDEJAS DE TAMAÑO GRANDE

Con capacidad para 10 bandejas GN 1/1 de 600 x 400 mm, el EC40-10 permite a las cocinas pensar a lo grande. Con el mayor tamaño de horno de la gama Turbofan Combi, su diseño permite lograr un alto volumen y la máxima productividad. Gracias a sus 14 kW de potencia térmica ofrece resultados consistentes, ya sea en el modo de convección, vapor o combinación. Una ocupación compacta de 810 mm garantiza el ahorro de espacio. EC40-10 se puede combinar con el soporte de SK40-10A para lograr más eficiencia: mayor y aún mejor.

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Versión de vapor eléctrico directo
- Capacidad para 10 bandejas GN 1/1
- Capacidad para 10 bandejas de 600 mm x 400 mm
- Espacio para bandejas de 70 mm
- Anchura compacta de 812 mm
- Potencia térmica de 14 kW
- Incluye limpieza manual con accesorios y conexiones

m




**An.** 812 mm **Al.** 1170 mm **Pr.** 725 mm

### EC40M10 - CONTROL MANUAL

- Controles electromecánicos de ajuste de tiempo, temperatura y modo operativo
- Rango de temperatura de 50-260 °C
- Rango de reloj manual hasta 120 minutos
- Selector de modos de convección, vapor y combi
- Función de enfriado rápido de puerta abierta
- Sistema de limpieza manual con maneral de ducha conectado externamente
- Ventilación manual de cámara
- Iluminación LED de cámara

ACCESORIOS

- Sensor multipunto de temperatura interna



**EC40M10** en **SK40-10A**

d




**An.** 812 mm **Al.** 1170 mm **Pr.** 725 mm

### EC40D10 - CONTROL DIGITAL

- 2 velocidades de ventilador; la velocidad baja también reduce la potencia térmica.
- Panel de control electrónico sensible al tacto
- Pantalla LED alfanumérica de alta visibilidad
- 10 modos de cocinado preprogramados identificables mediante iconos de inicio inmediato
- Cocinado manual con tres modos de cocción.
- Control de ventilación automática de cámara
- Iluminación LED programada en cámara de cocción
- Sistema de limpieza automática con Sistema de Limpieza Líquida (LCS, por sus siglas en inglés)

ACCESORIOS

- Sensor multipunto de temperatura interna



**EC40D10** en **SK40-10A**


COMBI

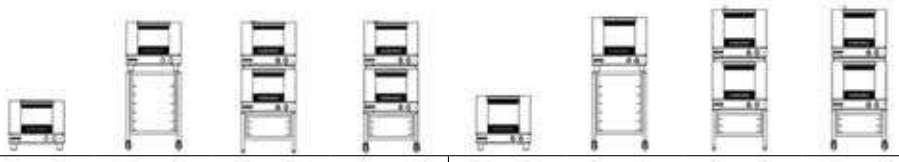
# GRÁFICO DE COMPARACIÓN DE PRODUCTOS

SERIE 20 **54** | SERIE 30 **59** | SERIE P **65** | SERIE H **66** | SERIE 40 **67**

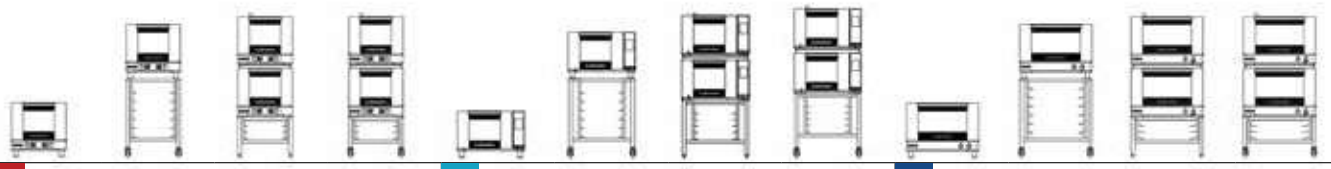


turbofan®

# GRÁFICO DE COMPARACIÓN DE PRODUCTOS



| ESPECIFICACIONES | | Turbofan E22M3 | | | | Turbofan E23M3 | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | E22M3 | E22M3/ SK23 | E22M32 | E22M3/2C | E23M3 | E23M3/ SK23 | E23M32 | E23M3/2C |
| POSICIONES DE REJILLAS/PLACAS | | 3 | 3/6 | 3/3/3 | 3/3/3 | 3 | 3/6 | 3/3/3 | 3/3/3 |
| Separación de rejillas (mm) | | 70 | 70 | 70 | 70 | 85 | 85 | 85 | 85 |
| CAPACIDAD PARA BANDEJAS/PLANCHAS | | | | | | | | | |
| Plancha de horneado de tamaño medio de 460 x 330 mm | | 3 | 3/6 | 3/3/3 | 3/3/3 | 3 | 3/6 | 3/3/3 | 3/3/3 |
| Plancha de horneado de tamaño grande de 460 x 660 mm | | | | | | | | | |
| Bandeja Gastronorm GN 2/3 | | 3 | 3/6 | 3/3/3 | 3/3/3 | 3 | 3/6 | 3/3/3 | 3/3/3 |
| Bandeja Euronorm de 600 x 400 mm | | | | | | | | | |
| Bandeja Gastronorm GN 1/1 | | | | | | | | | |
| Bandeja de 706 x 736 mm | | | | | | | | | |
| Bandeja de 457 x 762 mm | | | | | | | | | |
| VALORES ELÉCTRICOS NOMINALES | | | | | | | | | |
| 220-240 V 1 fase | | 2,1 kW | 2,1 kW | 2,1 kW/2,1 kW | 2,1 kW/2,1 kW | 3 kW | 3 kW | 3 kW /3 kW | 3 kW /3 kW |
| 400-415 V 3 fases | | | | | | | | | |
| Juego de cables instalado | | 13 A | 13 A | 13 A / 13 A | 13 A / 13 A | 13 A | 13 A | 13 A / 13 A | 13 A / 13 A |
| Clasificación de gas | | | | | | | | | |
| EXTERNA | Anchura (mm) | 610 | 610 | 610 | 610 | 610 | 610 | 610 | 610 |
| | Altura (mm) | 552 | 1439 | 1461 | 1543 | 607 | 1487 | 1571 | 1653 |
| | Profundidad (mm) | 608 | 608 | 645 | 645 | 642 | 642 | 643 | 642 |
| INTERNA | Anchura (mm) | 495 | 495 | 495 | 495 | 495 | 495 | 495 | 495 |
| (Horno /Armario de fermentación) | Altura (mm) | 250 | 250 | 250 | 250 | 305 | 305 | 305 | 305 |
| | Profundidad (mm) | 340 | 340 | 340 | 340 | 340 | 340 | 340 | 340 |
| CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR | | | | | | | | | |
| Controles mecánicos | | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Pantalla digital/ Controles | | | | | | | | | |
| Controles de pantalla táctil | | | | | | | | | |
| Termostato mecánico | | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Termostato electrónico | | | | | | | | | |
| Reloj mecánico de 60 min. | | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Reloj electrónico de 180 min. | | | | | | | | | |
| Ventilador unidireccional de baja velocidad | | 1 | 1 | 1/1 | 1/1 | | | | |
| Ventilador(es) bidireccional(es) de inversión | | | | | | 1 | 1 | 1/1 | 1/1 |
| Ventilador(es) bidireccional(es) de inversión de dos velocidades | | | | | | | | | |
| Inyección de agua | | | | | | | | | |
| Modo de humedad | | | | | | | | | |
| Inyección de vapor | | | | | | | | | |
| Kit de sensores de temperatura interna | | | | | | | | | |
| Elemento/ Modo de asado | | | | | | | | | |
| Cámara de horno vítrea y esmaltada | | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Luces halógenas de horno | | | | | | 1 | 1 | 1/1 | 1/1 |
| Puerta abatible | | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Puerta lateral abatible y reversible | | | | | | | | | |
| Tirador de puerta de manejo pendular | | | | | | | | | |
| Puerta ventilada segura al tacto | | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Vidrio de puerta de horno de fácil limpieza | | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Cierre de conexión eléctrica de puerta | | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Rejillas de horno suministradas | | 3 | 3 | 6 | 6 | 3 | 3 | 6 | 6 |
| Modos dobles de fermentación y conservación | | | | | | | | | |
| Sistema de llenado automático de agua | | | | | | | | | |
| Kit de doble apilamiento – Soporte ajustable | | | | • | | | | • | |
| Kit de doble apilamiento – Ruedecilla | | | Opcional | | • | | Opcional | | • |



| d | Turbofan E23D3 | | | t | Turbofan E23T3 | | | m | Turbofan E27M2 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| E23D3 | E23D3/ SK23 | E23D32 | E23D3/2C | E23T3 | E23T3/ SK23T | E23T32 | E23T3/2C | E27M2 | E27M2/ SK2731N/U | E27M22 | E27M2/2C |
| 3 | 3/6 | 3/3/3 | 3/3/3 | 3 | 3/6 | 3/3/5 | 3/3/5 | 2 | 2/6 | 2/2/3 | 2/2/3 |
| 85 | 85 | 85 | 85 | 85 | 85 | 85 | 85 | 115 | 115 | 115 | 115 |
| | | | | | | | | | | | |
| 3 | 3/6 | 3/3/3 | 3/3/3 | 3 | 3/6 | 3/3/5 | 3/3/5 | 4 | 4/12 | 4/4/6 | 4/4/6 |
| | | | | | | | | 2 | 2/6 | 2/2/3 | 2/2/3 |
| 3 | 3/6 | 3/3/3 | 3/3/3 | 3 | 3/6 | 3/3/5 | 3/3/5 | 4 | 4/12 | 4/4/6 | 4/4/6 |
| | | | | | | | | 2 | 2/6 | 2/2/3 | 2/2/3 |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| 3 kW | 3 kW | 3 kW/3 kW | 3 kW/3 kW | 3 kW | 3 kW | 3 kW/3 kW | 3 kW/3 kW | 3 kW | 3 kW | 3 kW/3 kW | 3 kW/3 kW |
| | | | | | | | | | | | |
| 13 A | 13 A | 13 A / 13 A | 13 A / 13 A | 13 A | 13 A | 13 A / 13 A | 13 A / 13 A | 13 A | 13 A | 13 A / 13 A | 13 A / 13 A |
| | | | | | | | | | | | |
| 610 | 610 | 610 | 610 | 745 | 745 | 745 | 745 | 810 | 810 | 810 | 810 |
| 607 | 1487 | 1571 | 1653 | 512 | 1392 | 1571 | 1653 | 607 | 1487 | 1571 | 1653 |
| 642 | 642 | 643 | 642 | 643 | 643 | 643 | 643 | 762 | 762 | 762 | 762 |
| 495 | 495 | 495 | 495 | 495 | 495 | 495 | 495 | 695 | 695 | 695 | 695 |
| 305 | 305 | 305 | 305 | 305 | 305 | 305 | 305 | 305 | 305 | 305 | 305 |
| 340 | 340 | 340 | 340 | 340 | 340 | 340 | 340 | 470 | 470 | 470 | 470 |
| | | | | | | | | • | • | • | • |
| • | • | • | • | | | | | | | | |
| | | | | • | • | • | • | | | | |
| | | | | | | | | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • | • | • | • | | | | |
| | | | | | | | | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • | • | • | • | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| 1 | 1 | 1/1 | 1/1 | 1 | 1 | 1/1 | 1/1 | 1 | 1 | 1/1 | 1/1 |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| • | • | • | • | • | • | • | • | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| 1 | 1 | 1/1 | 1/1 | 1 | 1 | 1/1 | 1/1 | 2 | 2 | 2/2 | 2/2 |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| 3 | 3 | 6 | 6 | 3 | 3 | 6 | 6 | 2 | 2 | 4 | 4 |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | • | | | | • | | | | • | |
| | Opcional | | • | | Opcional | | • | | Opcional | | • |

turbofan®

# GRÁFICO DE COMPARACIÓN DE PRODUCTOS



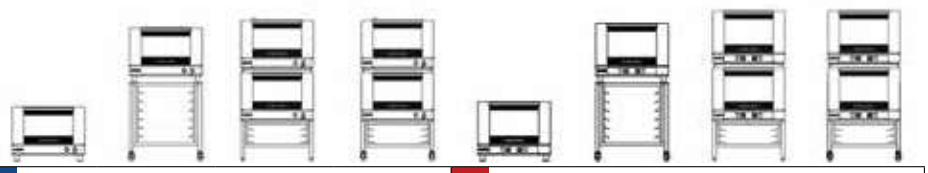
| ESPECIFICACIONES | | d Turbofan E27D2 | | | | t Turbofan E27T2 | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | E27D2 | E27D2/ SK2731N/U | E27D2/2 | E27D2/2C | E27T2 | E27T2/ SK2728TN/U | E27T2/2 | E27T2/2C |
| POSICIONES DE REJILLAS/PLACAS | | 2 | 2/6 | 2/2/3 | 2/2/3 | 2 | 2/6 | 2/2/5 | 2/2/5 |
| Separación de rejillas (mm) | | 115 | 115 | 115 | 115 | 115 | 115 | 115 | 115 |
| CAPACIDAD PARA BANDEJAS/PLANCHAS | | | | | | | | | |
| Plancha de horneado de tamaño medio de 460 x 330 mm | | 4 | 4/12 | 4/4/6 | 4/4/6 | 4 | 4/12 | 4/4/10 | 4/4/10 |
| Plancha de horneado de tamaño grande de 460 x 660 mm | | 2 | 2/6 | 2/2/3 | 2/2/3 | 2 | 2/6 | 2/2/5 | 2/2/5 |
| Bandeja Gastronorm GN 2/3 | | 4 | 4/12 | 4/4/6 | 4/4/6 | 4 | 4/12 | 4/4/10 | 4/4/10 |
| Bandeja Euronorm de 600 x 400 mm | | 2 | 2/6 | 2/2/3 | 2/2/3 | 2 | 2/6 | 2/2/5 | 2/2/5 |
| Bandeja Gastronorm GN 1/1 | | | | | | | | | |
| Bandeja de 706 x 736 mm | | | | | | | | | |
| Bandeja de 457 x 762 mm | | | | | | | | | |
| VALORES ELÉCTRICOS NOMINALES | | | | | | | | | |
| 220-240 V 1 fase | | 3 kW | 3 kW | 3 kW/3 kW | 3 kW/3 kW | 3 kW | 3 kW | 3 kW/3 kW | 3 kW/3 kW |
| 400-415 V 3 fases | | | | | | | | | |
| Juego de cables instalado | | 13 A | 13 A | 13 A/ 13 A | 13 A/ 13 A | 13 A | 13 A | 13 A/ 13 A | 13 A/ 13 A |
| Clasificación de gas | | | | | | | | | |
| EXTERNA | Anchura (mm) | 810 | 810 | 810 | 810 | 945 | 945 | 945 | 945 |
| | Altura (mm) | 607 | 1487 | 1571 | 1653 | 512 | 1393 | 1571 | 1653 |
| | Profundidad (mm) | 762 | 762 | 762 | 762 | 762 | 762 | 762 | 762 |
| INTERNA | Anchura (mm) | 695 | 695 | 695 | 695 | 695 | 695 | 695 | 695 |
| (Horno /Armario de fermentación) | Altura (mm) | 305 | 305 | 305 | 305 | 305 | 305 | 305 | 305 |
| | Profundidad (mm) | 470 | 470 | 470 | 470 | 470 | 470 | 470 | 470 |
| CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR | | | | | | | | | |
| Controles mecánicos | | | | | | | | | |
| Pantalla digital/ Controles | | • | • | • | • | | | | |
| Controles de pantalla táctil | | | | | | • | • | • | • |
| Termostato mecánico | | | | | | | | | |
| Termostato electrónico | | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Reloj mecánico de 60 min. | | | | | | | | | |
| Reloj electrónico de 180 min. | | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Ventilador unidireccional de baja velocidad | | | | | | | | | |
| Ventilador(es) bidireccional(es) de inversión | | 1 | 1 | 1/1 | 1/1 | 1 | 1 | 1/1 | 1/1 |
| Ventilador(es) bidireccional(es) de inversión de dos velocidades | | | | | | | | | |
| Inyección de agua | | | | | | | | | |
| Modo de humedad | | | | | | | | | |
| Inyección de vapor | | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Kit de sensores de temperatura interna | | | | | | | | | |
| Elemento de asado / Modo | | | | | | | | | |
| Cámara de horno vítrea y esmaltada | | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Luces halógenas de horno | | 1 | 1 | 1/1 | 1/1 | 1 | 1 | 1/1 | 1/1 |
| Puerta abatible | | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Puerta lateral abatible y reversible | | | | | | | | | |
| Tirador de puerta de manejo pendular | | | | | | | | | |
| Puerta ventilada segura al tacto | | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Vidrio de puerta de horno de fácil limpieza | | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Cierre de conexión eléctrica de puerta | | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Rejillas de horno suministradas | | 2 | 2 | 4 | 4 | 2 | 2 | 4 | 4 |
| Modos dobles de fermentación y conservación | | | | | | | | | |
| Sistema de llenado automático de agua | | | | | | | | | |
| Kit de doble apilamiento – Soporte ajustable | | | | • | | | | • | |
| Kit de doble apilamiento – Ruedecilla | | | Opcional | | • | | Opcional | | • |



| m | Turbofan E27M3 | | | d | Turbofan E27D3 | | | t | Turbofan E27T3 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| E27M3 | E27M3/ SK2731N/U | E27M3/2 | E27M3/2C | E27D3 | E27D3/ SK2731N/U | E27D3/2 | E27D3/2C | E27T3 | E27T3/ SK2728T-N/U | E2TD3/2 | E27T3/2C |
| 3 | 3/6 | 3/3/3 | 3/3/3 | 3 | 3/6 | 3/3/3 | 3/3/3 | 3 | 3/6 | 3/3/5 | 3/3/5 |
| 85 | 85 | 85 | 85 | 85 | 85 | 85 | 85 | 85 | 85 | 85 | 85 |
| 6 | 6/12 | 6/6/6 | 6/6/6 | 6 | 6/12 | 6/6/6 | 6/6/6 | 6 | 6/12 | 6/6/10 | 6/6/10 |
| 3 | 3/6 | 3/3/3 | 3/3/3 | 3 | 3/6 | 3/3/3 | 3/3/3 | 3 | 3/6 | 3/3/5 | 3/3/5 |
| 6 | 6/12 | 6/6/6 | 6/6/6 | 6 | 6/12 | 6/6/6 | 6/6/6 | 6 | 6/12 | 6/6/10 | 6/6/10 |
| 3 | 3/6 | 3/3/3 | 3/3/3 | 3 | 3/6 | 3/3/3 | 3/3/3 | 3 | 3/6 | 3/3/5 | 3/3/5 |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| 4,7 kW | 4,7 kW | 4,7 kW/4,7 kW | 4,7 kW/4,7 kW | 4,7 kW | 4,7 kW | 4,7 kW/4,7 kW | 4,7 kW/4,7 kW | 4,7 kW | 4,7 kW | 4,7 kW/4,7 kW | 4,7 kW/4,7 kW |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| 810 | 810 | 810 | 810 | 810 | 810 | 810 | 810 | 945 | 945 | 945 | 945 |
| 607 | 1487 | 1571 | 1653 | 607 | 1487 | 1571 | 1653 | 512 | 1393 | 1571 | 1653 |
| 762 | 762 | 762 | 762 | 762 | 762 | 762 | 762 | 762 | 762 | 762 | 762 |
| 695 | 695 | 695 | 695 | 695 | 695 | 695 | 695 | 695 | 695 | 695 | 695 |
| 305 | 305 | 305 | 305 | 305 | 305 | 305 | 305 | 305 | 305 | 305 | 305 |
| 470 | 470 | 470 | 470 | 470 | 470 | 470 | 470 | 470 | 470 | 470 | 470 |
| • | • | • | • | | | | | | | | |
| | | | | • | • | • | • | | | | |
| | | | | | | | | • | • | • | • |
| • | • | • | • | | | | | | | | |
| | | | | • | • | • | • | • | • | • | • |
| • | • | • | • | | | | | | | | |
| | | | | • | • | • | • | • | • | • | • |
| | | | | | | | | | | | |
| 1 | 1 | 1/1 | 1/1 | 1 | 1 | 1/1 | 1/1 | 1 | 1 | 1/1 | 1/1 |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | • | • | • | • | • | • | • | • |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| 2 | 2 | 2/2 | 2/2 | 1 | 1 | 1/1 | 1/1 | 1 | 1 | 1/1 | 1/1 |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| 3 | 3 | 6 | 6 | 3 | 3 | 6 | 6 | 3 | 3 | 6 | 6 |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | • | | | | • | | | | • | |
| | Opcional | | • | | Opcional | | • | | Opcional | | • |

turbofan®

# GRÁFICO DE COMPARACIÓN DE PRODUCTOS



| ESPECIFICACIONES | m | Turbofan E28M4 | | | d | Turbofan E28D4 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | E28M4 | E28M4/ SK2731N/U | E28M4/2 | E28M4/2C | E28D4 | E28D4/ SK2731N/U | E28D4/2 | E28D4/2C |
| POSICIONES DE REJILLAS/PLACAS | 4 | 4/6 | 4/4/3 | 4/4/3 | 4 | 4/6 | 4/4/3 | 4/4/3 |
| Separación de rejillas (mm) | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 |
| CAPACIDAD PARA BANDEJAS/PLANCHAS | | | | | | | | |
| Plancha de horneado de tamaño medio de 460 x 330 mm | 8 | 8/12 | 8/8/6 | 8/8/6 | 8 | 8/12 | 8/8/6 | 8/8/6 |
| Plancha de horneado de tamaño grande de 460 x 660 mm | 4 | 4/6 | 4/4/3 | 4/4/3 | 4 | 4/6 | 4/4/3 | 4/4/3 |
| Bandeja Gastronorm GN 2/3 | 8 | 8/12 | 8/8/6 | 8/8/6 | 8 | 8/12 | 8/8/6 | 8/8/6 |
| Bandeja Euronorm de 600 x 400 mm | 4 | 4/6 | 4/4/3 | 4/4/3 | 4 | 4/6 | 4/4/3 | 4/4/3 |
| Bandeja Gastronorm GN 1/1 | | | | | | | | |
| Bandeja de 706 x 736 mm | | | | | | | | |
| Bandeja de 457 x 762 mm | | | | | | | | |
| VALORES ELÉCTRICOS NOMINALES | | | | | | | | |
| 220-240 V 1 fase | 6,0 kW | 6,0 kW | 6,0 kW/6,0 kW | 6,0 kW/6,0 kW | 6,0 kW | 6,0 kW | 6,0 kW/6,0 kW | 6,0 kW/6,0 kW |
| 400-415 V 3 fases | | | | | | | | |
| Juego de cables instalado | | | | | | | | |
| Clasificación de gas | | | | | | | | |
| EXTERNA Anchura (mm) | 810 | 810 | 810 | 810 | 810 | 810 | 810 | 810 |
| Altura (mm) | 662 | 1542 | 1681 | 1763 | 662 | 1542 | 1681 | 1763 |
| Profundidad (mm) | 762 | 762 | 762 | 762 | 762 | 762 | 762 | 762 |
| INTERNA Anchura (mm) | 695 | 695 | 695 | 695 | 695 | 695 | 695 | 695 |
| (Horno /Armario de fermentación) Altura (mm) | 355 | 355 | 355 | 355 | 355 | 355 | 355 | 355 |
| Profundidad (mm) | 470 | 470 | 470 | 470 | 470 | 470 | 470 | 470 |
| CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR | | | | | | | | |
| Controles mecánicos | • | • | • | • | | | | |
| Pantalla digital/ Controles | | | | | • | • | • | • |
| Controles de pantalla táctil | | | | | | | | |
| Termostato mecánico | • | • | • | • | | | | |
| Termostato electrónico | | | | | • | • | • | • |
| Reloj mecánico de 60 min. | • | • | • | • | | | | |
| Reloj electrónico de 180 min. | | | | | • | • | • | • |
| Ventilador unidireccional de baja velocidad | | | | | | | | |
| Ventilador(es) bidireccional(es) de inversión | 2 | 2 | 2/2 | 2/2 | 2 | 2 | 2/2 | 2/2 |
| Ventilador(es) bidireccional(es) de inversión de dos velocidades | | | | | | | | |
| Inyección de agua | | | | | | | | |
| Modo de humedad | | | | | | | | |
| Inyección de vapor | | | | | • | • | • | • |
| Kit de sensores de temperatura interna | | | | | | | | |
| Elemento/ Modo de asado | | | | | | | | |
| Cámara de horno vítrea y esmaltada | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Luces halógenas de horno | 2 | 2 | 2/2 | 2/2 | 1 | 1 | 1/1 | 1/1 |
| Puerta abatible | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Puerta lateral abatible y reversible | | | | | | | | |
| Tirador de puerta de manejo pendular | | | | | | | | |
| Puerta ventilada segura al tacto | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Vidrio de puerta de horno de fácil limpieza | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Cierre de conexión eléctrica de puerta | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Rejillas de horno suministradas | 4 | 4 | 8 | 8 | 4 | 4 | 8 | 8 |
| Modos dobles de fermentación y conservación | | | | | | | | |
| Sistema de llenado automático de agua | | | | | | | | |
| Kit de doble apilamiento – Soporte ajustable | | | • | | | | • | |
| Kit de doble apilamiento – Ruedecilla | | Opcional | | • | | Opcional | | • |



| Turbofan E28T4 | | | |
|---|---|---|---|
| E28T4 | E28T4/ SK2728T-N/U | E28T4/2 | E28T4/2C |
| 4 | 4/6 | 4/4/5 | 4/4/5 |
| 80 | 80 | 80 | 80 |
| 8 | 8/12 | 8/8/10 | 8/8/10 |
| 4 | 4/6 | 4/4/5 | 4/4/5 |
| 8 | 8/12 | 8/8/10 | 8/8/10 |
| 4 | 4/6 | 4/4/5 | 4/4/5 |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| 6,0 kW | 6,0 kW | 6,0 kW/6,0 kW | 6,0 kW/6,0 kW |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| 945 | 945 | 945 | 945 |
| 567 | 1447 | 1681 | 1763 |
| 762 | 762 | 762 | 762 |
| 695 | 695 | 695 | 695 |
| 355 | 355 | 355 | 355 |
| 470 | 470 | 470 | 470 |
| | | | |
| | | | |
| • | • | • | • |
| | | | |
| • | • | • | • |
| | | | |
| • | • | • | • |
| | | | |
| 2 | 2 | 2/2 | 2/2 |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| • | • | • | • |
| | | | |
| | | | |
| • | • | • | • |
| 1 | 1 | 1/1 | 1/1 |
| • | • | • | • |
| | | | |
| | | | |
| • | • | • | • |
| • | • | • | • |
| • | • | • | • |
| 4 | 4 | 8 | 8 |
| | | | |
| | | | |
| | | • | |
| | Opcional | | • |

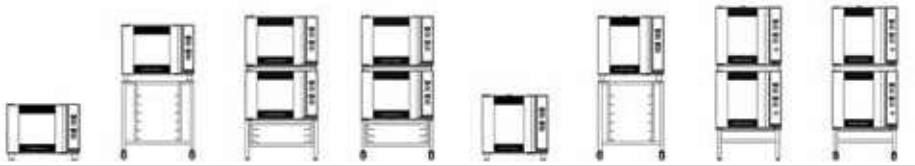




| Turbofan E30M3 | | | |
|---|---|---|---|
| E30M3 | E30M3/ SK2731N | E30M3/2 | E30M3/2C |
| 3 | 3/6 | 3/3/3 | 3/3/3 |
| 100 | 100 | 100 | 100 |
| 3 | 3/6 | 3/3/3 | 3/3/3 |
| | | | |
| 3 | 3/6 | 3/3/3 | 3/3/3 |
| | | | |
| 3 | 3/6 | 3/3/3 | 3/3/3 |
| | | | |
| | | | |
| 2,3 kW | 2,3 kW | 2,3 kW/2,3 kW | 2,3 kW/2,3 kW |
| | | | |
| 13 A | 13 A | 13 A/ 13 A | 13 A/ 13 A |
| | | | |
| 810 | 810 | 810 | 810 |
| 625 | 1505 | 1611 | 1693 |
| 616 | 666 | 666 | 666 |
| 565 | 565 | 565 | 565 |
| 425 | 425 | 425 | 425 |
| 395 | 395 | 395 | 395 |
| • | • | • | • |
| | | | |
| | | | |
| • | • | • | • |
| | | | |
| • | • | • | • |
| | | | |
| 1 | 1 | 1/1 | 1/1 |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| • | • | • | • |
| 1 | 1 | 1/1 | 1/1 |
| | | | |
| • | • | • | • |
| | | | |
| • | • | • | • |
| • | • | • | • |
| • | • | • | • |
| • | • | • | • |
| 3 | 3 | 6 | 6 |
| | | | |
| | | | |
| | | • | |
| | Opcional | | • |

turbofan®

# GRÁFICO DE COMPARACIÓN DE PRODUCTOS



| ESPECIFICACIONES | | Turbofan E31D4 | | | | Turbofan E32D4 | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | E31D4 | E31D4/ SK2731N | E31D4/2 | E31D4/2C | E32D4 | E32D4/SK32 | E32D4/2 | E32D4/2C |
| POSICIONES DE REJILLAS/PLACAS | | 4 | 4/6 | 4/4/3 | 4/4/3 | 4 | 4/6 | 4/4 | 4/4 |
| Separación de rejillas (mm) | | 80 | 80 | 80 | 80 | 110 | 110 | 110 | 110 |
| CAPACIDAD PARA BANDEJAS/PLANCHAS | | | | | | | | | |
| Plancha de horneado de tamaño medio de 460 x 330 mm | | 4 | 4/6 | 4/4/3 | 4/4/3 | 8 | 8/12 | 8/8 | 8/8 |
| Plancha de horneado de tamaño grande de 460 x 660 mm | | | | | | 4 | 4/6 | 4/5 | 4/4 |
| Bandeja Gastronorm GN 2/3 | | 4 | 4/6 | 4/4/3 | 4/4/3 | 8 | 8/12 | 8/8 | 8/8 |
| Bandeja Euronorm de 600 x 400 mm | | | | | | 4 | 4/6 | 4/5 | 4/4 |
| Bandeja Gastronorm GN 1/1 | | 4 | 4/6 | 4/4/3 | 4/4/3 | | | | |
| Bandeja de 706 x 736 mm | | | | | | | | | |
| Bandeja de 457 x 762 mm | | | | | | | | | |
| VALORES ELÉCTRICOS NOMINALES | | | | | | | | | |
| 230-240 V 1 fase | | 3,1 kW | 3,1 kW | 3,1 kW/3,1 kW | 3,1 kW/3,1 kW | 6,5 kW | 6,5 kW | 6,5 kW/6,5 kW | 6,5 kW/6,5 kW |
| 400-415 V 3 fases | | | | | | | | | |
| Juego de cables instalado | | 13 A | 13 A | 13 A/ 13 A | 13 A/ 13 A | | | | |
| Clasificación de gas | | | | | | | | | |
| EXTERNA | Anchura (mm) | 810 | 810 | 810 | 810 | 735 | 735 | 735 | 735 |
| | Altura (mm) | 625 | 1505 | 1611 | 1693 | 730 | 1602 | 1720 | 1720 |
| | Profundidad (mm) | 616 | 665 | 666 | 666 | 810 | 810 | 858 | 858 |
| INTERNA | Anchura (mm) | 565 | 565 | 565 | 565 | 465 | 465 | 465 | 465 |
| (Horno / Armario de fermentación) | Altura (mm) | 425 | 425 | 425 | 425 | 515 | 515 | 515 | 515 |
| | Profundidad (mm) | 395 | 395 | 395 | 395 | 700 | 700 | 700 | 700 |
| CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR | | | | | | | | | |
| Controles mecánicos | | | | | | | | | |
| Pantalla digital/ Controles | | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Controles de pantalla táctil | | | | | | | | | |
| Termostato mecánico | | | | | | | | | |
| Termostato electrónico | | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Reloj mecánico de 60 min. | | | | | | | | | |
| Reloj electrónico de 180 min. | | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Ventilador unidireccional de baja velocidad | | 1 | 1 | 1/1 | 1/1 | | | | |
| Ventilador(es) bidireccional(es) de inversión | | | | | | | | | |
| Ventilador(es) bidireccional(es) de inversión de dos velocidades | | | | | | 1 | 1/1 | 1/1 | 1/1 |
| Inyección de agua | | | | | | | | | |
| Modo de humedad | | | | | | • | • | • | • |
| Inyección de vapor | | | | | | | | | |
| Kit de sensores de temperatura interna | | | | | | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |
| Elemento/ Modo de asado | | • | • | • | • | | | | |
| Cámara de horno vítrea y esmaltada | | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Luces halógenas de horno | | 1 | 1 | 1/1 | 1/1 | 2 | 2 | 2/2 | 2/2 |
| Puerta abatible | | | | | | | | | |
| Puerta lateral abatible y reversible | | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Tirador de puerta de manejo pendular | | | | | | | | | |
| Puerta ventilada segura al tacto | | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Vidrio de puerta de horno de fácil limpieza | | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Cierre de conexión eléctrica de puerta | | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Rejillas de horno suministradas | | 4 | 4 | 8 | 8 | 4 | 4 | 8 | 8 |
| Modos dobles de fermentación y conservación | | | | | | | | | |
| Sistema de llenado automático de agua | | | | | | | | | |
| Kit de doble apilamiento – Soporte ajustable | | | | • | | | | • | |
| Kit de doble apilamiento – Ruedecilla | | | Opcional | | • | | Opcional | | • |



| | | t | Turbofan E32T4 | | | | | d | Turbofan E33D5 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| E32D4/ P8M | E32D4/P12M | E32T4 | E32T4/SK32 | E32T4/2 | E32T4/2C | E32T4/ P8M | E32T4/P12M | E33D5 | E33D5/SK33 | E33D5/2 |
| 4/8 | 4/12 | 4 | 4/6 | 4/4 | 4/4 | 4/8 | 4/12 | 5 | 5/5 | 5/5 |
| 110/76 | 110/74 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110/76 | 110/74 | 85 | 85 | 85 |
| | | | | | | | | | | |
| 8/16 | 8/24 | 8 | 8/12 | 8/8 | 8/8 | 8/16 | 8/24 | | | |
| 4/8 | 4/12 | 4 | 4/6 | 4/5 | 4/4 | 4/8 | 4/12 | | | |
| 8/16 | 8/24 | 8 | 8/12 | 8/8 | 8/8 | 8/16 | 8/24 | | | |
| 4/8 | 4/12 | 4 | 4/6 | 4/5 | 4/4 | 4/8 | 4/12 | | | |
| | | | | | | | | 5 | 5/5 | 5/5 |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| 6,5 kW /1,5 kW | 6,5 kW/1,9 kW | 6,5 kW | 6,5 kW | 6,5 kW/6,5 kW | 6,5 kW/6,5 kW | 6,5 kW /1,5 kW | 6,5 kW/1,9 kW | 6,0 kW | 6,0 kW | 6,0 kW/ 6,0 kW |
| | | | | | | | | | | |
| 13 A (P8M) | 13 A (P12M) | | | | | 13 A (P8M) | 13 A (P12M) | | | |
| | | | | | | | | | | |
| 735 | 735 | 735 | 735 | 735 | 735 | 735 | 735 | 610 | 610 | 610 |
| 1560 | 1775 | 730 | 1602 | 1720 | 1720 | 1560 | 1775 | 730 | 1602 | 1720 |
| 810 | 810 | 810 | 810 | 858 | 858 | 810 | 810 | 680 | 680 | 680 |
| 465 | 465 | 465 | 465 | 465 | 465 | 465 | 465 | 330 | 330 | 330 |
| 515 / 730 | 515 / 945 | 515 | 515 | 515 | 515 | 515 / 730 | 515 / 945 | 515 | 515 | 515 |
| 700 | 700 | 700 | 700 | 700 | 700 | 700 | 700 | 570 | 570 | 570 |
| | | | | | | | | | | |
| • (P8M) | • (P12M) | | | | | • (P8M) | • (P12M) | | | |
| • | • | | | | | | | • | • | • |
| | | • | • | • | • | • | • | | | |
| • (P8M) | • (P12M) | | | | | • (P8M) | • (P12M) | | | |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| | | | | | | | | | | |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| 1 (P8M) | 1 (P12M) | | | | | 1 (P8M) | 1 (P12M) | | | |
| | | | | | | | | | | |
| 1 | 1 | 1 | 1/1 | 1/1 | 1/1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1/1 |
| | | | | | | | | | | |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| | | | | | | | | | | |
| Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |
| | | | | | | | | | | |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| 2/2 | 2/2 | 2 | 2 | 2/2 | 2/2 | 2/2 | 2/2 | 2 | 2 | 2/2 |
| | | | | | | | | | | |
| • | • | • | • | • | • | • | • | | | |
| | | | | | | | | • | • | • |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| 4 | 4 | 4 | 4 | 8 | 8 | 4 | 4 | 5 | 5 | 10 |
| • (P8M) | • (P12M) | | | | | • (P8M) | • (P12M) | | | |
| • (P8M) | • (P12M) | | | | | • (P8M) | • (P12M) | | | |
| | | | | • | | | | | | • |
| | | | Opcional | | • | | | | Opcional | |

turbofan®

# GRÁFICO DE COMPARACIÓN DE PRODUCTOS

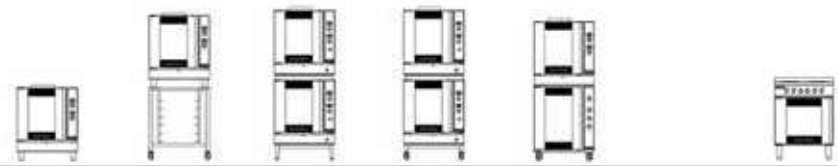


| ESPECIFICACIONES | d Turbofan E33D5 | | t Turbofan E33T5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | E33D5/2C | E33D5/P10M | E33T5 | E33T5/SK33 | E33T5/2 | E33T5/2C | E33T5/P10M/T |
| POSICIONES DE REJILLAS/PLACAS | 5/5 | 5/10 | 5 | 5/5 | 5/5 | 5/5 | 5/10 |
| Separación de rejillas (mm) | 85 | 85/74 | 85 | 85 | 85 | 85 | 85/74 |
| CAPACIDAD PARA BANDEJAS/PLANCHAS | | | | | | | |
| Plancha de horneado de tamaño medio de 460 x 330 mm | | | | | | | |
| Plancha de horneado de tamaño grande de 460 x 660 mm | | | | | | | |
| Bandeja Gastronorm GN 2/3 | | | | | | | |
| Bandeja Euronorm de 600 x 400 mm | | | | | | | |
| Bandeja Gastronorm GN 1/1 | 5/5 | 5/10 | 5 | 5/5 | 5/5 | 5/5 | 5/10 |
| Bandeja de 706 x 736 mm | | | | | | | |
| Bandeja de 457 x 762 mm | | | | | | | |
| VALORES ELÉCTRICOS NOMINALES | | | | | | | |
| 230-240 V 1 fase | 6,0 kW/6,0 kW | 6,0 kW/1,5 kW | 6,0 kW | 6,0 kW | 6,0 kW/ 6,0 kW | 6,0 kW/ 6,0 kW | 6,0 kW/1,5 kW |
| 400-415 V 3 fases | | | | | | | |
| Juego de cables instalado | | 13 A (P10M) | | | | | 13 A (P10M) |
| Clasificación de gas | | | | | | | |
| EXTERNA Anchura (mm) | 610 | 610 | 610 | 610 | 610 | 610 | 610 |
| Altura (mm) | 1720 | 1665 | 730 | 1602 | 1720 | 1720 | 1665 |
| Profundidad (mm) | 680 | 680 | 680 | 680 | 680 | 680 | 680 |
| INTERNA Anchura (mm) | 330 | 330 | 330 | 330 | 330 | 330 | 330 |
| (Horno / Armario de fermentación) Altura (mm) | 515 | 515 / 810 | 515 | 515 | 515 | 515 | 515 /810 |
| Profundidad (mm) | 570 | 570 | 570 | 570 | 570 | 570 | 570 |
| CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR | | | | | | | |
| Controles mecánicos | | • (P10M) | | | | | • (P10M) |
| Pantalla digital/ Controles | • | • | | | | | |
| Controles de pantalla táctil | | | • | • | • | • | • |
| Termostato mecánico | | • (P10M) | | | | | • (P10M) |
| Termostato electrónico | • | • | • | • | • | • | • |
| Reloj mecánico de 60 min. | | | | | | | |
| Reloj electrónico de 180 min. | • | • | • | • | • | • | • |
| Ventilador unidireccional de baja velocidad | | 1 (P10M) | | | | | 1 (P10M) |
| Ventilador(es) bidireccional(es) de inversión | | | | | | | |
| Ventilador(es) bidireccional(es) de inversión de dos velocidades | 1/1 | 1/1 | 1 | 1 | 1/1 | 1/1 | 1/1 |
| Inyección de agua | | | | | | | |
| Modo de humedad | • | • | • | • | • | • | • |
| Inyección de vapor | | | | | | | |
| Kit de sensores de temperatura interna | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |
| Elemento/ Modo de asado | | | | | | | |
| Cámara de horno vítrea y esmaltada | • | • | • | • | • | • | • |
| Luces halógenas de horno | 2/2 | 2/2 | 2 | 2 | 2/2 | 2/2 | 2/2 |
| Puerta abatible | | | | | | | |
| Puerta lateral abatible y reversible | | | | | | | |
| Tirador de puerta de manejo pendular | • | • | • | • | • | • | • |
| Puerta ventilada segura al tacto | • | • | • | • | • | • | • |
| Vidrio de puerta de horno de fácil limpieza | • | • | • | • | • | • | • |
| Cierre de conexión eléctrica de puerta | • | • | • | • | • | • | • |
| Rejillas de horno suministradas | 10 | 5 | 5 | 5 | 10 | 10 | 5 |
| Modos dobles de fermentación y conservación | | • (P10M) | | | | | • (P10M) |
| Sistema de llenado automático de agua | | • (P10M) | | | | | • (P10M) |
| Kit de doble apilamiento – Soporte ajustable | | | | | • | | |
| Kit de doble apilamiento – Ruedecilla | • | | | Opcional | | • | |



| d | Turbofan E35D-30 | | | | | | t | Turbofan E35T-30 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| E35D-30 | E35D-30/ SK35 | E35D-30/2 | E35D-30/2C | E35D-30/ P85M8 | E35D-30/ P85M12 | | E35T-30 | E35T-30/ SK35 | E35T-30/2 | E35T-30/2C | E35T-30/ P85M8 | E35T-30/ P85M12 |
| 6 | 6/6 | 6/6 | 6/6 | 6/8 | 6/12 | | 6 | 6/6 | 6/6 | 6/6 | 6/8 | 6/12 |
| 105 | 105 | 105 | 105 | 105/76 | 105/74 | | 105 | 105 | 105 | 105 | 105/76 | 105/74 |
| | | | | | | | | | | | | |
| 6 | 6 | 6/6 | 6/6 | 6/8 | 6/12 | | 6 | 6 | 6/6 | 6/6 | 6/8 | 6/12 |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 8 | 12 | | | | | | 8 | 12 |
| | | | | 8 | 12 | | | | | | 8 | 12 |
| | | | | | | | | | | | | |
| 11,2 kW | 11,2 kW | 11,2 kW/ 11,2 kW | 11,2 kW/ 11,2 kW | 11,2 kW | 11,2 kW | | 11,2 kW | 11,2 kW | 11,2 kW/ 11,2 kW | 11,2 kW/ 11,2 kW | 11,2 kW | 11,2 kW |
| 12,5 kW | 12,5 kW | 12,5 kW/ 12,5 kW | 12,5 kW/ 12,5 kW | 12,5 kW | 12,5 kW | | 12,5 kW | 12,5 kW | 12,5 kW/ 12,5 kW | 12,5 kW/ 12,5 kW | 12,5 kW | 12,5 kW |
| | | | | 13 A | 13 A | | | | | | 13 A | 13 A |
| | | | | | | | | | | | | |
| 910 | 910 | 910 | 910 | 910 | 910 | | 910 | 910 | 910 | 910 | 910 | 910 |
| 871 | 871 | 1968 | 1968 | 1783 | 1997 | | ?? | 871 | 1968 | 1968 | 1783 | 1997 |
| 1022 | 1022 | 1022 | 1022 | 1022 | 1022 | | 1022 | 1022 | 1022 | 1022 | 1022 | 1022 |
| 465 | 465 | 465 | 465 | 465 | 465 | | 465 | 465 | 465 | 465 | 465 | 465 |
| 710 | 710 | 710 | 710 | 710/730 | 710/945 | | 710 | 710 | 710 | 710 | 710/730 | 710/945 |
| 800 | 800 | 800 | 800 | 800/795 | 800/795 | | 800 | 800 | 800 | 800 | 800/795 | 800/795 |
| | | | | | | | | | | | | |
| • | • | • | • | • | • | | | | | | | |
| | | | | | | | • | • | • | • | • | • |
| | | | | | | | | | | | | |
| • | • | • | • | • | • | | • | • | • | • | • | • |
| | | | | | | | | | | | | |
| • | • | • | • | | | | | | | | | |
| | | | | 1 | 1 | | | | | | 1 | 1 |
| | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 1 | 1/1 | 1/1 | 1 | 1 | | 1 | 1 | 1/1 | 1/1 | 1 | 1 |
| | | | | | | | | | | | | |
| • | • | • | • | • | • | | • | • | • | • | • | • |
| | | | | | | | | | | | | |
| Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional | Opcional |
| | | | | | | | | | | | | |
| • | • | • | • | • | • | | • | • | • | • | • | • |
| 2 | 2 | 2/2 | 2/2 | 2/2 | 2/2 | | 2 | 2 | 2/2 | 2/2 | 2/2 | 2/2 |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| • | • | • | • | • | • | | • | • | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • | • | | • | • | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • | • | | • | • | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • | • | | • | • | • | • | • | • |
| 6 | 6 | 12 | 12 | 6/8 | 6/12 | | 6 | 6 | 12 | 12 | 6/8 | 6/12 |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | • (P85M8) | •(P85M12) | | | | | | • (P85M8) | •(P85M12) |
| | | • | | • (P85M8) | •(P85M12) | | | | • | | • (P85M8) | •(P85M12) |
| | Opcional | | • | | | | | Opcional | | • | | |

# GRÁFICO DE COMPARACIÓN DE PRODUCTOS



| ESPECIFICACIONES | | d Turbofan G32D4 | | | | | m Gama Turbofan |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | G32D5 | G32D5/SK32 | G32D5/2 | G32D5/2C | G32D5/ P8M | E931 |
| POSICIONES DE REJILLAS/PLACAS | | 4 | 4/6 | 4/4 | 4/4 | 4/8 | 4 |
| Separación de rejillas (mm) | | 110 | 110 | 110 | 110 | 110/76 | 80 |
| CAPACIDAD PARA BANDEJAS/PLANCHAS | | | | | | | |
| Plancha de horneado de tamaño medio de 460 x 330 mm | | 8 | 8/12 | 8/8 | 8/8 | 8/16 | |
| Plancha de horneado de tamaño grande de 460 x 660 mm | | 4 | 4/6 | 4/5 | 4/4 | 4/8 | |
| Bandeja Gastronorm GN 2/3 | | 8 | 8/12 | 8/8 | 8/8 | 8/16 | |
| Bandeja Euronorm de 600 x 400 mm | | 4 | 4/6 | 4/5 | 4/4 | 4/8 | |
| Bandeja Gastronorm GN 1/1 | | | | | | | 4 |
| Bandeja de 706 x 736 mm | | | | | | | |
| Bandeja de 457 x 762 mm | | | | | | | |
| VALORES ELÉCTRICOS NOMINALES | | | | | | | |
| 230-240 V 1 fase | | | | | | | 7,0 kW / 3,1 kW |
| 400-415 V 3 fases | | | | | | | |
| Juego de cables instalado | | 13 A | 13 A | 13 A/ 13 A | 13 A/ 13 A | 13 A/ 13 A | 13 A (horno) |
| Clasificación de gas | | 35 MJ/hr | 35 MJ/hr | 35 MJ/hr | 35 MJ/hr | 35 MJ/hr | 2 x 2 kW / 2 x 1,5 kW |
| EXTERNA | Anchura (mm) | 735 | 735 | 735 | 735 | 735 | 675 |
| | Altura (mm) | 910 | 1790 | 1810 | 1810 | 910 | 890 |
| | Profundidad (mm) | 810 | 810 | 856 | 856 | 810 | 626 |
| INTERNA | Anchura (mm) | 465 | 465 | 465 | 465 | 465 | 565 |
| (Horno / Armario de fermentación) | Altura (mm) | 515 | 515 | 515 | 515 | 515 / 730 | 425 |
| | Profundidad (mm) | 700 | 700 | 700 | 700 | 700 | 395 |
| CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR | | | | | | | |
| Controles mecánicos | | | | | | • (P8M) | • |
| Pantalla digital/ Controles | | • | • | • | • | • | |
| Controles de pantalla táctil | | | | | | | |
| Termostato mecánico | | | | | | • (P8M) | • |
| Termostato electrónico | | • | • | • | • | • | |
| Reloj mecánico de 60 min. | | | | | | | • |
| Reloj electrónico de 180 min. | | • | • | • | • | • | |
| Ventilador unidireccional de baja velocidad | | | | | | 1 (P8M) | 1 |
| Ventilador(es) bidireccional(es) de inversión | | 1 | 1 | 1/1 | 1/1 | 1 | |
| Ventilador(es) bidireccional(es) de inversión de dos velocidades | | | | | | | |
| Inyección de agua | | • | • | • | • | • | |
| Modo de humedad | | | | | | | |
| Inyección de vapor | | | | | | | |
| Kit de sensores de temperatura interna | | | | | | | |
| Elemento/ Modo de asado | | | | | | | • |
| Cámara de horno vítrea y esmaltada | | • | • | • | • | • | • |
| Luces halógenas de horno | | 2 | 2 | 2/2 | 2/2 | 2/2 | • |
| Puerta abatible | | | | | | | |
| Puerta lateral abatible y reversible | | • | • | • | • | • | • |
| Tirador de puerta de manejo pendular | | | | | | | |
| Puerta ventilada segura al tacto | | • | • | • | • | • | • |
| Vidrio de puerta de horno de fácil limpieza | | • | • | • | • | • | • |
| Cierre de conexión eléctrica de puerta | | • | • | • | • | • | • |
| Rejillas de horno suministradas | | 4 | 4 | 8 | 8 | 4 | 4 |
| Modos dobles de fermentación y conservación | | | | | | • (P8M) | |
| Sistema de llenado automático de agua | | | | | | • (P8M) | |
| Kit de doble apilamiento – Soporte ajustable | | | | • | | | |
| Kit de doble apilamiento – Ruedecilla | | | Opcional | | • | | |



| Armarios de fermentación Turbofan | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P8M | P8M/2 | P12M | P10M | P10T | P85M8 | P85M8/2 | P85M12 |
| 8 | 8/8 | 12 | 10 | 10 | 8 | 8/8 | 12 |
| 76 | 76 | 74 | 74 | 74 | 76 | 76 | 74 |
| 16 | 16/16 | 24 | | | 16 | 16/16 | 24 |
| 8 | 8/8 | 12 | | | 8 | 8/8 | 12 |
| 16 | 16/16 | 24 | | | | | |
| 8 | 8/8 | 12 | | | | | |
| | | | 10 | 10 | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| 1,5 kW | 1,5 kW/1,5 kW | 1,95 kW | 1,45 kW | 1,45 kW | 1,45 kW | 1,45 kW | 1,95 kW |
| | | | | | | | |
| 13 A | 13 A/13 A | 13 A | 13 A | 13 A | 13 A | 13 A | 13 A |
| | | | | | | | |
| 735 | 735 | 735 | 610 | 610 | 910 | 910 | 910 |
| 914 | 914 | 1129 | 1015 | 1015 | 914 | 1789 | 1129 |
| 810 | 810 | 810 | 680 | 680 | 880 | 880 | 810 |
| 465 | 465 | 465 | 330 | 330 | 465 | 465 | 465 |
| 730 | 730 | 945 | 810 | 810 | 730 | 730 | 945 |
| 700 | 700 | 700 | 570 | 570 | 795 | 795 | 795 |
| • | • | • | • | | • | • | • |
| | | | | • | | | |
| | | | | | | | |
| • | • | • | • | | • | • | • |
| | | | | • | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| 1 | 1/1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1/1 | 1 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| 2 | 2/2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2/2 | 2 |
| | | | | | | | |
| • | • | • | | | • | • | • |
| | | | | | | | |
| • | • | • | • | • | • | • | • |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| • | • | • | • | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • | • | • | • |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

# GRÁFICO DE COMPARACIÓN DE PRODUCTOS



| ESPECIFICACIONES | Turbofan H8D | | Turbofan H8T | | Turbofan H10D | | Turbofan H10T | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | H8D-UC | H8D-FS-UC | H8T-UC | H8T-FS-UC | H10D | H10D-FS | H10T | H10T-FS |
| POSICIONES DE REJILLAS/PLACAS | 8 | 8 | 8 | 8 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Separación de rejillas (mm) | 74 | 74 | 74 | 74 | 74 | 74 | 74 | 74 |
| CAPACIDAD PARA BANDEJAS/PLANCHAS | | | | | | | | |
| Plancha de horneado de tamaño medio de 460 x 330 mm | | | | | | | | |
| Plancha de horneado de tamaño grande de 460 x 660 mm | | 8 | | 8 | | 10 | | 10 |
| Bandeja Gastronorm GN 2/3 | | | | | | | | |
| Bandeja Euronorm de 600 x 400 mm | | | | | | | | |
| Bandeja Gastronorm GN 1/1 | 8 | | 8 | | 10 | | 10 | |
| Bandeja de 706 x 736 mm | | | | | | | | |
| Bandeja de 457 x 762 mm | | | | | | | | |
| VALORES ELÉCTRICOS NOMINALES | | | | | | | | |
| 230-240 V 1 fase | 1,3 kW | 2,05 kW | 1,3 kW | 2,05 kW | 1,3 kW | 2,05 kW | 1,3 kW | 2,05 kW |
| 400-415 V 3 fases | | | | | | | | |
| Juego de cables instalado | 5,4 A | 13 A | 5,4 A | 8,5 A | 5,4 A | 8,5 A | 5,4 A | 8,5 A |
| Clasificación de gas | | | | | | | | |
| EXTERNA Anchura (mm) | 610 | 735 | 610 | 735 | 610 | 735 | 610 | 735 |
| Altura (mm) | 810 | 810 | 810 | 810 | 1015 | 1295 | 1015 | 1015 |
| Profundidad (mm) | 680 | 810 | 680 | 810 | 680 | 960 | 680 | 810 |
| INTERNA Anchura (mm) | | | | | | | | |
| (Horno / Armario de fermentación) Altura (mm) | | | | | | | | |
| Profundidad (mm) | | | | | | | | |
| CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR | | | | | | | | |
| Controles mecánicos | | | | | | | | |
| Pantalla digital/ Controles | • | • | | | • | • | | |
| Controles de pantalla táctil | | | • | • | | | • | • |
| Termostato mecánico | | | | | | | | |
| Termostato electrónico | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Reloj mecánico de 60 min. | | | | | | | | |
| Reloj electrónico de 180 min. | | | | | | | | |
| Ventilador unidireccional de baja velocidad | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Ventilador(es) bidireccional(es) de inversión | | | | | | | | |
| Ventilador(es) bidireccional(es) de inversión de dos velocidades | | | | | | | | |
| Inyección de agua | | | | | | | | |
| Modo de humedad | | | | | | | | |
| Inyección de vapor | | | | | | | | |
| Kit de sensores de temperatura interna | | | | | | | | |
| Elemento/ Modo de asado | | | | | | | | |
| Cámara de horno vítrea y esmaltada | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Luces halógenas de horno | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Puerta abatible | | | | | | | | |
| Puerta lateral abatible y reversible | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Tirador de puerta de manejo pendular | | | | | | | | |
| Puerta ventilada segura al tacto | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Vidrio de puerta de horno de fácil limpieza | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Cierre de conexión eléctrica de puerta | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Rejillas de horno suministradas | | | | | | | | |
| Modos dobles de fermentación y conservación | | | | | | | | |
| Sistema de llenado automático de agua | | | | | | | | |
| Kit de doble apilamiento – Soporte ajustable | | | | | | | | |
| Kit de doble apilamiento – Ruedecilla | | | | | | | | |



| Turbofan EC40M5 | | Turbofan EC40D5 | | Turbofan EC40M7 | | Turbofan EC40D7 | | Turbofan EC40M10 | | Turbofan EC40D10 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EC40M5 | EC40M5 / SK40A | EC40D5 | EC40D5 / SK40A | EC40M7 | EC40M7 / SK40A | EC40D7 | EC40D7 / SK40A | EC40M10 | EC40M10 / SK40-10A | EC40D10 | EC40D10 / SK40-10A |
| 5 | 5 | 5 | 5 | 7 | 10 | 7 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| 5 | 5 | 5 | 5 | 7 | 7 | 7 | 7 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 5 | 5 | 5 | 5 | 7 | 7 | 7 | 7 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| 7,5 kW | 7,5 kW | 7,5 kW | 7,5 kW | | | | | | | | |
| 7,5 kW | 7,5 kW | 7,5 kW | 7,5 kW | 12,5 kW | 12,5 kW | 12,5 kW | 12,5 kW | 14,5 kW | 14,5 kW | 14,5 kW | 14,5 kW |
| 32 A / 11 A | 11 A / 32 A | 32 A / 11 A | 32 A / 11 A | 17,4 A | 17,4 A | 17,4 A | 17,4 A | 20 A | 20 A | 20 A | 20 A |
| | | | | | | | | | | | |
| 812 | 812 | 812 | 812 | 812 | 812 | 812 | 812 | 812 | 812 | 812 | 812 |
| 795 | 1650 | 795 | 1650 | 960 | 1815 | 960 | 1815 | 1170 | 1867 | 1170 | 1867 |
| 725 | 725 | 725 | 725 | 725 | 725 | 725 | 725 | 725 | 725 | 725 | 725 |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| • | • | | | • | • | | | • | • | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | • | • | | | • | • | | | • | • |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| | | | | | | | | | | | |
| • | • | | | • | • | | | • | • | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| 1 | 1 | | | 1 | 1 | | | 1 | 1 | | |
| | | 2 | 2 | | | 2 | 2 | | | 2 | 2 |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| | | | | | | | | | | | |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | | | | | | | | | | | |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| | | | | | | | | | | | |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| 5 | 5 | 5 | 5 | 7 | 7 | 7 | 7 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | • | | • | | • | | • |
| | | | | | | | | | | | |



## SU MUNDO. NUESTRO COMPROMISO.

La nueva serie de hornos de convección Turbofan es respetuosa con el medio ambiente, con una reducción media del peso del embalaje en todos los modelos superior al 50 %. La reducción de la huella de carbono es una iniciativa clave, lograda mediante la adquisición de materiales de construcción y embalaje que permiten establecer objetivos de reducción de peso.

Todos los embalajes, los embalajes de cartón y los pallets aplicados a los productos de la nueva serie Turbofan son 100 % reciclables y forman parte de nuestra estrategia de prácticas respetuosas con el planeta.

moffat.com


Nueva Zelanda
**Moffat Limited**

**Rolleston**
45 Illinois Drive
Izone Business Hub
Rolleston 7675
Teléfono +64 3-983 6600
Fax +64 3-983 6660
sales@moffat.co.nz

**Auckland**
Teléfono +64 9-574 3150
sales@moffat.co.nz

**international@moffat.co.nz**

Australia
**Moffat Pty Limited**

740 Springvale Road
Mulgrave, Victoria 3170
Australia
Teléfono +61 3-9518 3888
Fax +61 3-9518 3833
vsales@moffat.com.au


ISO9001
Norma
de gestión
de calidad

Diseñado y fabricado por

ISO9001

Todos los productos Turbofan están diseñados y fabricados por Moffat utilizando el sistema de gestión de calidad ISO9001 reconocido internacionalmente, que abarca el diseño, la fabricación y la inspección final, lo que garantiza una alta calidad constante en todo momento.

En línea con la política de desarrollo y mejora continuos de sus productos, Moffat Limited se reserva el derecho de modificación de las especificaciones y el diseño sin previo aviso.


© Copyright Moffat Ltd


SPA.TFN.B.17-01


an Ali Group Company

The Spirit of Excellence

