

# CATALOGO

# EQUIPOS Y HERRAMIENTAS

Abril 2024





# Nebo

COCINA

# HORNOS



## Neapolis



### El horno eléctrico más potente del mundo

Para cocinar la pizza en menos de un minuto. Potente, de confianza, incansable

Alcanzando una temperatura máxima de 510°C

Prestaciones de cocción extraordinarias para pizza clásica redonda, napolitana, pizza familiar, pizza "canotto"  
Temperatura constante siempre, con una distribución del calor sin igual.

# HORNOS

## Serie X



### Lleva la cocción a un nivel superior

Con AnyChef™ Technology

La tecnología se convierte en inclusiva con AnyChef™ Technology, una innovativa lógica de algoritmos que controla de manera autónoma el ciclo de cocción ideal, sugiriendo a través de la pantalla la mejor zona para hornear. Los mapas de cocción han sido optimizados para todos y cada tipo de producto: pizza, pan, pastelería y gastronomía en general. Los ciclos de cocción se pueden además personalizar con la receta del propio producto hasta el mínimo detalle, desde el tipo de harina hasta el tamaño de las piezas a hornear, así como la hidratación de la masa o la textura deseada. A través de los intuitivos controles es posible calibrar en detalle los distintos parámetros de cocción.

## Serie P



### Estable, funcional, resistente: La esencia de la cocción

serieP es el horno estático profesional que destaca por su robustez y espesor de aislamiento: equipado con aislamiento de alta densidad y puertas de gran resistencia. Los hornos de esta serie, homologados con certificación ETL para el mercado USA, cuentan con una gestión electrónica que garantiza un óptimo resultado de cocción. serieP cuenta con un intuitivo panel de control con el que programar fácilmente el horno. La temperatura máxima es de 450°C (850°F). Máxima capacidad de reacción y eficacia a la hora de mantener la temperatura para dar a cada producto la perfecta cocción. La temperatura máxima es de 450°C (850°F).

# HORNOS

## Serie T



### Cocción perfecta a gran velocidad

serieT es el horno a cinta profesional para todo tipo de actividad: entrega a domicilio, panadería, comida rápida de calidad, franquicias, restaurantes, cadenas de pizzería y restaurantes, instalaciones en cruceros, tiendas de alimentación y mucho más. serieT es el mejor de entre todos los hornos de cinta: velocidad para elevados ritmos de producción, sencillez, seguridad para el trabajador con la menor temperatura externa de su categoría y eficiencia tecnológica garantizan una calidad de cocción sin igual con la certeza de un resultado constante. La gama se compone de los modelos T64, T75, TT96, TT98 eléctricos o a gas, la temperatura máxima alcanzable es de 320°C (608°F) para T64, TT96, TT98 y de 400°C (752°F) para T75. serieT es el horno a cinta profesional para todo tipo de actividad: entrega a domicilio, panadería, comida rápida de calidad, franquicias, restaurantes, cadenas de pizzería y restaurantes, instalaciones en cruceros, tiendas de alimentación y mucho más. serieT es el mejor de entre todos los hornos de cinta: velocidad para elevados ritmos de producción, sencillez, seguridad para el trabajador con la menor temperatura externa de su categoría y eficiencia tecnológica garantizan una calidad de cocción sin igual con la certeza de un resultado constante.

## iDeck



### Óptimas prestaciones y máxima simplicidad

iDeck es el horno estático para pizza, fácil de utilizar, que se caracteriza por una óptima relación calidad/precio, un diseño racional y una perfecta cocción. En ambas versiones, todos los modelos son realizados en acero inoxidable y equipados con puerta con manilla única para un agarre más cómodo. La superficie de cocción en material refractario permite una perfecta distribución del calor y una temperatura máxima de funcionamiento de 450°C (850°F), estas características hacen de iDeck un horno eléctrico para pizzas único en su categoría, ideal para la cocción directa de la pizza sobre la solera o en bandeja.

Todos los modelos se pueden utilizar en modo sobremesa

# HORNOS

## Napoli



### Descubre Napoli

El Napoli es un horno de ladrillos, estático de gas o de leña. Construido enteramente a mano según la pura tradición italiana con materias primas de alta calidad, es sin duda el mejor horno para las pizzerías. Este horno artesanal fue diseñado y fabricado usando ladrillos refractarios en "cotto" hechos por Alfa en su planta de Anagni, cerca de Roma. El Napoli es un horno tradicional, listo para usar con posibilidad de elegir entre una amplia gama de mosaicos personalizables a petición.

- Cúpula y campana exterior en ladrillos modelados a mano.
- Revestimiento externo personalizable a petición.
- Pedestal de hierro reforzado de quitapón.
- Solera de "cotto" refractario Alfa.
- Corona de ladrillos refractarios Alfa.
- Arco de hierro fundido Alfa.
- Borde de piedra de lava de 2 cm de espesor.
- Leña o gas.
- Arco de hierro fundido Alfa.
- Borde de piedra de lava de 2 cm de espesor.

## ZENO



### Una combinación de estilo e innovación

La Serie Zeno ofrece un diseño elegante y sofisticado, expresión de una tradición italiana en constante evolución. Eléctrico con diseño funcional, cuidado al detalle, no deja nada al azar.

El alféizar de piedra de lava y la campana exterior de acero inoxidable acabada a mano no sólo son estéticamente atractivos, sino que están diseñados para interrumpir el puente térmico y recoger los vapores, respectivamente.

La accesibilidad de todos los componentes eléctricos y el sistema de anclaje lateral para el transporte, combinados con la base de 4 ruedas, son expresión de eficacia, racionalidad y facilidad de uso.

Los hornos para pizza eléctricos profesionales de la Serie Zeno alcanzan hasta 500°C en 1,30 horas, lo que permite a los pizzeros hornear diferentes tipos de pizza con resultados impecables.

# REFRIGERACIÓN HORIZONTAL



## Mesa Refrigerada TP



### Full Equipo

Mesas diseñadas para integrar una conservación excelente y una organización óptima del trabajo del pizzero. Posibilidad de colocar una cajonera neutra para la fermentación de las masas de pizza junto al compartimento refrigerado.

Superficie de granito Rosa Beta de 30 mm de espesor. Muy resistente, duradera y con baja absorción de líquidos. El mejor material para una elaboración perfecta y uniforme de la pizza.

Vitrina Refrigerada con basquetas para topping, ideal para la conservación de los ingredientes, puede combinarse con la mesa o instalarse por separado.

# REFRIGERACIÓN HORIZONTAL

## Mesa Refrigerada TP



### Solo Granito

Mesas diseñadas para integrar una conservación excelente y una organización óptima del trabajo del pizzero. Posibilidad de colocar una cajonera neutra para la fermentación de las masas de pizza junto al compartimento refrigerado.

Superficie de granito Rosa Beta de 30 mm de espesor. Muy resistente, duradera y con baja absorción de líquidos. El mejor material para una elaboración perfecta y uniforme de la pizza.

## Mesa Refrigerada TP



### Superficie de acero

Mesas diseñadas para integrar una conservación excelente y una organización óptima del trabajo del pizzero. Posibilidad de colocar una cajonera neutra para la fermentación de las masas de pizza junto al compartimento refrigerado.

# REFRIGERACIÓN HORIZONTAL

## Vitrina Refrigerada VR 2500



### Con basquetas para topping

Ideal para la conservación de los ingredientes, puede combinarse con la mesa o instalarse por separado.

## Vitrina Refrigerada VR 2000



### Con basquetas para topping

Ideal para la conservación de los ingredientes, puede combinarse con la mesa o instalarse por separado.

# REFRIGERACIÓN VERTICAL



## Performance



### PF 700

Un uso sencillo y unas líneas básicas caracterizan a esta gama de prestaciones y estándares de calidad de gran nivel.

Grupo refrigerante monobloque para un mantenimiento fácil. Permite disfrutar del espacio de la cámara al completo y aumenta el volumen de almacenamiento en un 10%. Dotado de evaporación de la condensación a gas caliente y compresor tropicalizado.

Guías antivuelco para rejillas y bandejas GN con cremalleras de extracción fácil para una limpieza rápida y óptima.

# REFRIGERACIÓN VERTICAL

## Performance



### PF 1400

Un uso sencillo y unas líneas básicas caracterizan a esta gama de prestaciones y estándares de calidad de gran nivel.

Grupo refrigerante monobloque para un mantenimiento fácil. Permite disfrutar del espacio de la cámara al completo y aumenta el volumen de almacenamiento en un 10%. Dotado de evaporación de la condensación a gas caliente y compresor tropicalizado.

Guías antivuelco para rejillas y bandejas GN con cremalleras de extracción fácil para una limpieza rápida y óptima.

# EQUIPOS ESPECIALIZADOS



## Pizzaform



¡Hasta 400 pizzas por hora!

La posibilidad de regular manualmente el grosor del disco de pasta, la forma especial de los platos y el control electrónico de la temperatura y del tiempo de contacto permiten extender los discos de pasta de manera perfectamente uniforme, con el diámetro deseado, y garantizan una perfecta cocción en el horno.

# EQUIPOS ESPECIALIZADOS

## Ultracongeladores



### PO5T

Superficie con peto - Práctico peto posterior de 10 cm de altura para una limpieza fácil. Superficie lisa - Robusta y resistente superficie de trabajo que puede soportar el peso de un horno de hasta 100 kg. Sin superficie - Para empotrar y alinear con las bases de 700 mm de profundidad.

## Ultracongeladores



### PO12T

Superficie con peto - Práctico peto posterior de 10 cm de altura para una limpieza fácil. Superficie lisa - Robusta y resistente superficie de trabajo que puede soportar el peso de un horno de hasta 100 kg. Sin superficie - Para empotrar y alinear con las bases de 700 mm de profundidad.

# EQUIPOS ESPECIALIZADOS

## Extrusoras de pasta



### SOFIA – MÁQUINA DE PASTA MULTIFUNCIONAL

SOFIA es una máquina de pasta innovadora, multifuncional, divertida y profesional. S Apto para restaurantes, agroturismo, b&b y uso doméstico. SOFIA es para aquellos que aman experimentar la cocina italiana.

Produce pasta de muy alta calidad, según nuestra tradición. S Con el kit de cocina se elaboran masas para pan, pizza y postres, pero también salsas, cremas y rellenos. Produce pasta de muy alta calidad, según nuestra tradición.

## Formadoras de pasta



### SG30 – Máquina para pasta fresca, seca y sin gluten

En un mercado cada vez más atento a los productos de calidad (“CERO” km, ecológico, natural,...), la máquina de pasta SG30, está destinada al cliente más exigente, que desea la máxima calidad. La máquina de pasta SG30 es apta para laboratorios de pasta fresca, pero también seca ... simplemente combínela con nuestros secadores.

El tanque de amasado superior es de tipo centrífugo, permite un mezclado homogéneo y más rápido e hidratación estática de la masa, reduciendo la oxidación de la masa y conservando así el color original.

# LAVAVAJILLAS



## Lavavajillas Bajomostrador



### UN LAVAVAJILLAS CON PASIÓN POR LA EXCELENCIA

Perfectamente adaptada al espacio disponible para usted y su material. Gracias a los diferentes tamaños de máquina, se adapta perfectamente al espacio disponible. La serie UC de Winterhalter impresiona por sus controles intuitivos, consumo reducido y a su elevada rentabilidad. Su misión: cristalería resplandeciente, vajilla limpia y cubtería impecable. La idea detrás de todo: según sus deseos y necesidades, independientemente del sector y del lugar. Una para todo. Y, sin embargo, configurable de forma que, al final, se cree una solución completamente personalizada. La máquina de sus sueños.

# LAVAVAJILLAS

## Lavavajillas de Cúpula



### ¡TRABAJO LIMPIO!

Canastilla tras canastillas de platos sucios. Tazas y platos, vasos y cubiertos. Incluso bandejas, recipientes GN o sartenes con incrustaciones. Durante horas. La típica rutina de lavado diaria en hoteles, restaurantes y empresas de catering. Un lavavajillas debe poder hacer una cosa por encima de todo: funcionar sin problemas. Para que no se convierta en un obstáculo para toda la empresa. Lavar, lavar, lavar. No importa qué. No importa lo sucio que esté. Pero siempre con resultados de primera clase. Esa es la fuerza de los lavavajillas de cúpula de Winterhalter: Son versátiles, rápidos y completos. Y garantizan una limpieza e higiene perfectas. Incluso en horas pico.

## Tren de lavado



### ARRASTRE DE CANASTILLAS Y CESTAS

Nuestros trenes de lavado de arrastre de cestas siempre están listos cuando se requiere el más alto rendimiento. En hoteles, restaurantes y áreas de servicio. En cantinas, hogares de ancianos e centros de formación. Cuando hay que lavar los más diferentes productos de lavado. Distribuidos a lo largo de todo el día. También para las horas pico. Entonces, aquí los trenes de lavado de arrastre de cestas son la primera elección: los lavavajillas de arrastre de cestas y trenes de lavado.

# ACCESORIOS Y HERRAMIENTAS



## Palas

### Pala Para Pizza Gimetal Azurra

Cabeza cuadrada de aluminio anodizado neutro y mango anodizado azul.

Presenta un peso reducido respecto a los modelos clásicos pero una solidez extrema con el mango de tubo ovalado para favorecer la estabilidad.

La cabeza ligera y flexible permite el efecto espátula con nervios específicos que aseguran la resistencia.

El anodizado neutro deja la superficie uniforme y la protege de la oxidación; el fresado suave y regular facilita la salida de la pizza.



# ACCESORIOS Y HERRAMIENTAS

## Paletas



### Paleta Para Pizza Gimetal Azurra

Giratoria y extraíble completamente en acero inoxidable evita la transmisión del calor del horno.g La base del mango y la empuñadura deslizante intermedia son de un polímero específico de alta densidad, con alta resistencia al impacto y al calor.g El elemento deslizante también se desliza en el mango inferior para que las pequeñas cáscaras apiladas con la cabeza hacia abajo se puedan agarrar correctamente de inmediato. Acero inoxidable de alta resistencia.g Sólido y ligero Agarre intermedio deslizanteg Sólido y ligero Agarre intermedio deslizante

## Cepillos



### Cepillo Para Horno Ajustable

Descubre la excelencia en la limpieza del horno con un Cepillo Para Horno Ajustable Profesional. Diseñado para abordar los residuos alimenticios, la harina o las cenizas en la piedra refractaria, este cepillo es una herramienta indispensable para cocineros y pizzeros que buscan mantener sus hornos en condiciones óptimas.

Cerdas de Latón Eficientes

Rascador de Acero Inoxidable

Mango de Aluminio Anodizado

Cabeza Orientable

# ACCESORIOS Y HERRAMIENTAS

## Cajas de leudado



### Caja Plástica Para Leudado

Caja plástica para el leudado o maduración de los bollos de pizza. Cajas plásticas ideales para fermentación o leudado de masas en frío, apilables y de gran calidad (Producto original italiano)

Úsalas para proteger y guardar la masa. La conservan fresca y evitan la formación de costras. Hechas de Polipropileno virtualmente irrompible. Reforzadas en todos los costados para brindar una gran durabilidad. Los bordes son lisos y están redondeados para mayor seguridad.

Material: Polipropileno uso alimentario.

Dimensiones: 60 x 40 x 7 cm & 60 x 40 x 9 cm

## Aceiteras



### Aceiteras Vinagreras

Una herramienta esencial para los amantes de la cocina que buscan elevar sus creaciones culinarias al siguiente nivel.

Diseñada con precisión y construida con materiales de alta calidad, esta aceitera es la elección perfecta para distribuir uniformemente el aceite en la superficie de tus pizzas y otros platos.



# Nebo

COCINA





Ne

ALTA

COCINA

bo



# | HORNOS

## Serie T



### Cocción perfecta a gran velocidad

serieT es el horno a cinta profesional para todo tipo de actividad: entrega a domicilio, panadería, comida rápida de calidad, franquicias, restaurantes, cadenas de pizzería y restaurantes, instalaciones en cruceros, tiendas de alimentación y mucho más. serieT es el mejor de entre todos los hornos de cinta: velocidad para elevados ritmos de producción, sencillez, seguridad para el trabajador con la menor temperatura externa de su categoría y eficiencia tecnológica garantizan una calidad de cocción sin igual con la certeza de un resultado constante. La gama se compone de los modelos T64, T75, TT96, TT98 eléctricos o a gas, la temperatura máxima alcanzable es de 320°C (608°F) para T64, TT96, TT98 y de 400°C (752°F) para T75. serieT es el horno a cinta profesional para todo tipo de actividad: entrega a domicilio, panadería, comida rápida de calidad, franquicias, restaurantes, cadenas de pizzería y restaurantes, instalaciones en cruceros, tiendas de alimentación y mucho más. serieT es el mejor de entre todos los hornos de cinta: velocidad para elevados ritmos de producción, sencillez, seguridad para el trabajador con la menor temperatura externa de su categoría y eficiencia tecnológica garantizan una calidad de cocción sin igual con la certeza de un resultado constante.

## iDeck



### Óptimas prestaciones y máxima simplicidad

iDeck es el horno estático para pizza, fácil de utilizar, que se caracteriza por una óptima relación calidad/precio, un diseño racional y una perfecta cocción. En ambas versiones, todos los modelos son realizados en acero inoxidable y equipados con puerta con manilla única para un agarre más cómodo. La superficie de cocción en material refractario permite una perfecta distribución del calor y una temperatura máxima de funcionamiento de 450°C (850°F), estas características hacen de iDeck un horno eléctrico para pizzas único en su categoría, ideal para la cocción directa de la pizza sobre la solera o en bandeja.

Todos los modelos se pueden utilizar en modo sobremesa