

maquinaria para puntos calientes
FERMENTADORAS, SOPORTES Y BANDEJAS



BANDEJA LISA



BANDEJA PERFORADA



BANDEJA ACANALADA



CARRO PORTABANDEJAS



FERMENTADORA ELBA



MESA BANDEJERA

MODELOS	Exterior	Interior	Cap. bandejas	Dim. (mm) bandeja	Dotación bandeja rejilla	Temp. °C	Voltaje V	Kw	Dim. exterior (mm)			
									Anchura	Profundidad	Altura	
FERMENTADORAS Y ARMARIOS CALIENTES												
12003110 JUNIOR INOX (MINI/MINI)	Inox.	Inox.	10	400x316	9	0/40	220	0,6	595	540	800	
12007000 ELBA (MAXI/MXL)	Inox.	Inox.	8	600x400	-	0/40	220	1,2	730	530	910	
SOPORTES Y CARROS												
144865 MESA BANDEJERA INOXIDABLE 400X600	-	-	2x8	600x400	-	-	-	-	940	830	900	
144891 CARRO PORTABANDEJAS PEQUEÑA GALVANIZADO	-	-	18	435x315	-	-	-	-	470	350	1.450	
144894 CARRO PORTABANDEJAS 400X600 GALVANIZADO	-	-	22	400x600	-	-	-	-	640	440	1.850	
144894IN CARRO PORTABANDEJAS 600X400 GALVANIZADO	-	-	22	400x600	-	-	-	-	440	640	1.850	
144894B CARRO PORTABANDEJAS 400X600 INOX.	-	-	22	400x600	-	-	-	-	640	440	1.850	
CARRO PORTABANDEJAS 600X400 INOX.	-	-	22	400x600	-	-	-	-	440	640	1.850	
BANDEJAS Y REJILLAS												
1448911 BANDEJA ALUMINIO (435X315)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
REJILLA CROMADA (435X315)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
144891 BANDEJA LISA ALUMINIZADA (40X60)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
144891 BANDEJA REJERADA ALUMINIO (40X60)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
14489117 BANDEJA ACANALADA ALUMINIO (40X60) 5 CANALES (4 POR ENCARGO)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
144892 BANDEJA ACANALADA RECUBIERTA CAUCHO (40X60)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
1448920011 REJILLA CROMADA(40X60)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

HORNOS BOLLERÍA, FERMENTADORAS, SOPORTES Y BANDEJAS



EQUIPAMIENTOS PARA HOSTELERÍA



GRANITA
 La experiencia a su servicio

GRANITA

GRUPO GRANITA: Avda. Alcodar, 25
 Tel. +34 962 866 012 - Fax: +34 962 875 794
 46701 GANDIA (Valencia) España
 granita@granita.es - www.granita.es

maquinaria para puntos calientes

HORNOS BOLLERÍA



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Cocción uniforme.
- Doble cristal templado en la puerta permite un mayor aislamiento del horno y en consecuencia:
 - Menos pérdida de calorías durante la cocción.
 - Mayor seguridad para el usuario ante posibles quemaduras.
- Modelos MNL, MXL y SUPRA con apertura lateral.
- Cable y enchufe en hornos monofásicos (MINI / MNL) y fermentadoras.



MINI

MNL4



MXL 4



MAXI



MODELOS	Funcionamiento	Exterior	Interior	Cap. bandejas	Dim. (mm) bandeja	Dist. entre bandejas	Dotación bandeja resilla	Timer Min	Temp.	Voltaje V	Kw	Kw Grill	Dim. exterior (mm)			
													Anchura	Profundidad	Altura	
HORNOS ELÉCTRICOS																
12001124	MINI	Convección	Inox.	Inox.	4	440 316	75	3 - 1	120	0/270	220	2,6	-	595	580	563
1200112400	MINI GRILL	Convección	Inox.	Inox.	4	440 316	75	3 - 1	120	0/270	220	2,6	2	595	580	563
120011243	MNL - 4	Convección	Inox.	Inox.	4	440 316	75	3 - 1	120	0/270	220	2,6	-	595	580	563
1200112430	MNL-4 GRILL	Convección	Inox.	Inox.	4	440 316	75	3 - 1	120	0/270	220	2,6	2	595	580	563
12005124	MAXI 4	Convección	Inox.	Inox.	4	600 400	80	-	120	0/270	220-400	5,3	-	870	670	570
12005224	MAXI 4 CV	convec.con humidificador	Inox.	Inox.	4	600 400	80	-	120	0/270	220-400	5,3	-	870	670	570
120051243	MXL 4 C	Convección	Inox.	Inox.	4	600 400	80	-	120	0/270	220-400	5,3	-	870	670	570
120052243	MXL 4 V	convec.con humidificador	Inox.	Inox.	4	600 400	80	-	120	0/270	220-400	5,3	-	870	670	570