

HOREQUIP
QUALITY & SERVICE

STIMA
made in Italy

COCEDORES DE PASTA

HORNOS DE PIZZA

COCINA DE INDUCCION



Cocedores de pasta automáticos dotado de campana extractora. La solución para instalaciones que no tienen o no pueden instalar el conducto de humos.



P2001-4

Con los nuevos cocedores automáticos de pasta Stima P2001 la auténtica pasta italiana "al dente" se puede cocinar en un espacio de tan sólo 60 cm, sin necesidad de mano de obra especializada y de forma automática.

Los primeros platos, antes una característica exclusiva de los restaurantes, se pueden servir en cualquier tipo de local, desde un bar a una pizzería o desde una panadería a un food truck.

Gracias a su tecnología innovadora, los cocedores P2001 permiten cocinar hasta 4 especialidades de pasta al mismo tiempo con una producción hasta 240 primeros platos en 1 hora de forma totalmente automática con sólo introducir el producto y apretar un botón.

Los cocedores son totalmente automáticos, proporcionan un gran ahorro en mano de obra e incorporan un control micro procesado programable que permite conocer al propietario cuantos platos se han preparado en el día.

Gracias a la función 'turbo economy' permiten importantes ahorros eléctricos.

Construidos en acero inoxidable reforzado están provistos de un baño maría patentado que permite disponer de hasta 4 salsas distintas sin que estas se sequen.

Están provistos de un sistema de aspiración del vapor patentado que "no reseca las salsas", condensa los vapores expulsados y no emana olores.

Completamente desmontables para una fácil limpieza.

Fácil manejo gracias a su sencillo panel de control.

Sistema de hasta 4 cestas elevables automáticamente que permite trabajar también de forma manual, por ejemplo, para calentar una pasta ya elaborada. "Permite escurrir la pasta hasta que el operador decida emplatarla"



P2001-2

MODELO	POTENCIA (kw)	VOLTAJE	PRODUCCION (Platos/hora)	DIMENSIONES (mm)
P2001/2	2,4	220/50/1	120	600x530x600h
P2001/4	3,1	220/50/1	220	765x530x600h

Hornos para pizza programables, equipados con campana extractora y filtros de carbono activo. La solución para instalaciones que no tienen o no pueden instalar el conducto de humos.

VP2 EVOLUTION



La nueva e innovadora gama de hornos eléctricos para pizza STIMA Evolution representan la última tecnología y ofrecen el mayor rendimiento y bajo consumo de energía del mercado con sólo 1 kw/h en modo de espera (esto permite una rápida amortización del horno en comparación con los hornos tradicionales), permitiendo cocinar hasta 2 pizzas en 2 minutos.

Revolucionarios hornos que gracias al sofisticado sistema de gestión electrónica permiten controlar la temperatura, el tiempo con gráfico interactivo y el número de pizzas cocinadas para mantener bajo control la productividad de su empresa, obteniendo excelentes resultados de cocción similares al método tradicional de los hornos de leña.

Gracias a su gran aislamiento tienen la capacidad de mantener constante la temperatura de hasta 450° C efectivos, dentro de sus dos cámaras de cocción reforzadas e independientes con paredes de acero inoxidable y base en piedra refractaria.

Además ahora tienen una nueva característica, la auto-limpieza. ¡Se puede limpiar el horno presionando un solo botón! Ingenieros de Stima han desarrollado una innovación importante, que explotando el fenómeno de la pirólisis, permite la limpieza del horno de una forma totalmente automática.

Son ideales para hornear pizzas con masa fresca pero también para cocinar bases de pizza pre-cocidas y congeladas que hoy representan la nueva manera de concebir una pizzería moderna.



VP2 EVOLUTION XL

MODELO	POTENCIA (Kw)	VOLTAJE	CONSUMO (Kw/h)	Tª MAX. (° C)	AUTO LIMPIEZA	Nº CAMARAS	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES CAMARA (mm)
VP2 EVOLUTION	2,5	220/50/1	1	450	SI	2	630x550x490h	410x360x90h
VP2 EVOLUTION 17.7	3	220/50/1	1	450	SI	2	670x585x500h	446x446x92h
VP2 EVOLUTION XL	3,8	400/50/3	1,5	450	SI	2	880x605x500h	660x420x90h

Hornos para pizza programables, equipados con campana extractora y filtros de carbono activo. La solución para instalaciones que no tienen o no pueden instalar el conducto de humos.

La nueva e innovadora gama de hornos eléctricos para pizza Multi Oven representan la última tecnología y ofrecen el mayor rendimiento y bajo consumo de energía del mercado con sólo 1 kw/h en modo de espera (esto permite una rápida amortización del horno en comparación con los hornos tradicionales), permitiendo cocinar hasta 2 pizzas en 2 minutos.

Revolucionarios hornos que gracias al sofisticado sistema de gestión electrónica permiten controlar la temperatura, el tiempo con gráfico interactivo y el número de pizzas cocinadas para mantener bajo control la productividad de su empresa, obteniendo excelentes resultados de cocción similares al método tradicional de los hornos de leña.

Gracias a su gran aislamiento tienen la capacidad de mantener constante la temperatura de hasta 450° C efectivos, dentro de sus dos cámaras de cocción reforzadas e independientes con paredes de acero inoxidable y base en piedra refractaria.

Además ahora tienen una nueva característica, la auto-limpieza. ¡Se puede limpiar el horno presionando un solo botón! Ingenieros de Stima han desarrollado una innovación importante, que explotando el fenómeno de la pirólisis, permite la limpieza del horno de una forma totalmente automática.

Son ideales para hornear pizzas con masa fresca pero también para cocinar bases de pizza pre-cocidas y congeladas que hoy representan la nueva manera de concebir una pizzería moderna.

Lleva incorporada una campana extractora con filtro de carbonos activos.



MODELO	POTENCIA (Kw)	VOLTAJE	CONSUMO (Kw/h)	Tª MAX. (° C)	AUTO LIMPIEZA	Nº CAMARAS	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES CAMARA (mm)
MULTI OVEN	4,8	400/50/3	2	450	SI	2	880x605x640h	660x420x90h 660x420x230h

Máquina revolucionaria con tecnología de inducción para cocinar primeros platos, segundos platos, risotto, paella, fritos y mucho más!

La máquina Speedy Chef con tecnología de inducción fue creada para satisfacer las necesidades de esos locales que, por razones de espacio, no pueden instalar una cocina como en un restaurante.

Incorpora en una sola máquina cocina de última generación de inducción y campana extractora con filtro de carbón activo.

Gracias a la inducción de última generación, se puede freír y cocinar cualquier alimento. Especialmente adecuado para freír patatas, cocinar pescado, carne, verduras, etc.

Gracias a la potencia de la placa de inducción, la fritura es siempre crujiente y nunca aceitosa, consiguiendo un resultado óptimo para su clientela.

Gracias a las ventajas de la inducción, el consumo de energía es muy bajo.

Cocción controlada. Speedy Chef permite de variar la temperatura rápidamente. Capaz de alcanzar 70° C en tan sólo unos segundos, aumentar a 100/200/220° C y volver con la misma velocidad a 7° C.

De fácil limpieza. La superficie lisa y siempre fría de la placa de inducción, permite una fácil limpieza con una esponja normal.

Rapidez. Con la cocina de inducción Speedy Chef se reducen considerablemente los tiempos de cocción. Con la tecnología de inducción podemos tener un rendimiento de aproximadamente 50% más alta en comparación con los sistemas de cocción convencionales.

Eficacia. Máximo aprovechamiento de la energía absorbida. Speedy chef transmite a la olla el 90% de la potencia absorbida, haciendo la cocción extremadamente rápida. A diferencia, las otras fuentes de calor dispersan en el ambiente circundante casi el 50% de la energía absorbida y por consiguiente la cocción es más lenta y menos eficaz.

Consumo. Con Speedy Chef se consume sólo cuando se está trabajando. En pocos segundos la máquina libera la potencia máxima.

Flexibilidad. La cocción puede ser o suave o muy rápida. La placa de inducción, de hecho, ofrece 7 niveles de potencia para realizar cualquier tipo de cocción de una forma sencilla y rápida. Con la inducción podemos hacer tanto las cocciones más delicadas como derretir el chocolate sin que se pegue o solidifique, o asar a la máxima potencia, freír y hervir en un instante.



La máquina posee un sistema de control avanzado a través de un microprocesador.

MODELO	POTENCIA (Kw)	VOLTAJE	REF. A. (mm)	DIMENSIONES (mm)
SPEEDY CHEF	1,9	220/50/1	350	460x470x595h



Telf.: 942 60 52 72
Fax: 942 61 28 00
www.horequip.es
horequip@horequip.es