

TARIFA DE PRECIOS 2013

Dobra

Fundada en 1957

PATENTES
2
EUROPEAS



HORNOS A CONVECCIÓN

■ serie BRADO 6
Hornos industriales al mejor precio

■ serie BRADO MODULAR 10
Hornos montados para mayor versatilidad

■ serie BRADO DIGITAL 12
Gama digital para la máxima precisión

■ serie ECOLÓGICA 16
Sistemas sin humos, sin vapores y sin olores homologados
para su instalación en locales sin salida de humos

■ serie AMERICANA 18
El balance perfecto

■ serie TURBO 20
La gama profesional para el más exigente,
eléctricos y a gas

■ serie PANADERO 22
El más pequeño del mercado para masas frescas

OTROS PRODUCTOS

■ MÁQUINA DE CHURROS AUTOMÁTICA 23

■ CÁMARAS DE FERMENTACIÓN 24

■ ACCESORIOS PARA PANADERÍA Y PASTELERÍA 26



Fundada en 1957

Nuestra empresa se dedica a la fabricación de maquinaria para la Panadería - Pastelería y Hostelería. DOBRA INDUSTRIAL, S.A. se fundó en 1957 iniciándose con máquinas de POP CORN y máquinas automáticas de churros. DOBRA INDUSTRIAL, S.A. es pionera en España en la fabricación de hornos de convección. Desde hace años, Dobra se ha especializado en la fabricación de hornos para panadería, consiguiendo nuevas tecnologías, como sistemas rápidos de cocción, hornos sin chimenea que eliminan cualquier humo, vapor u olor durante la cocción, y hasta avances como poder cocer el pan directamente del congelador al horno. Todos y cada uno de estos sistemas, amparados por patente europea.

tu mejor elecc



por su
**excelente
calidad**



Tras años de investigación nuestros hornos a convección han obtenido patentes europeas que garantizar su exclusividad. Gracias a sus sistemas exclusivos de extracción de vapores y humos, nuestros hornos cuecen igual que lo haría un horno de leña. El pan congelado cocido en un horno Dobra se mantendrá crujiente todo el día.

por su
**óptima
eficacia**

Gracias a nuestras patentes europeas que reducen los tiempos de cocción y extraen el vapor del interior del producto mejorarán la calidad y durabilidad de pan congelado consiguiendo la máxima productividad

ión

Dobra

Fundada en 1957



**por la
mejor
funcionalidad**

Nuestra amplia gama de productos como hornos eléctricos, a gas, hornos ecológicos, para masas frescas y productos congelados son ideales para panadería pastelería y hostelería y se adaptaran a cualquier área de trabajo.

**por su
máxima
rentabilidad**

La calidad de los materiales y componentes utilizados garantiza su alta durabilidad y precisión constante durante tantos años de servicio con el mínimo mantenimiento.

Sin duda, la mejor inversión y más rentable para su negocio.



HORNOS A CONVECCIÓN serie BRADO

Brado P



Mod. BRADO P

El más pequeño de mayor capacidad

- Interior y exterior en acero inoxidable
- Puerta fría con doble cristal
- 2 Opciones de apertura: apertura derecha / apertura izquierda
- Temporizador acústico final de cocción
- Luz interior
- Sistema de cierre mediante imanes
- Motor de dos velocidades (P5)

Ideal para: Bar, cafetería, productos congelados.



Mod. BRADO P5

Modelo	Capacidad	Dotación	Potencia eléctrica	Peso	Distancia entre guías	Medidas exteriores			Productividad
						Ancho	Alto	Fondo	
BRADO P	4 bandejas 480x340 mm	4 bandejas	3,4 kw 230 V	33 kg	75 mm	615 mm	525 mm	550 mm	60 medias baguettes/hora 96 croissants/hora
BRADO P5	5 bandejas 480x340 mm	5 bandejas	3,5 kw 230 V	45 kg	75 mm	660 mm	550 mm	610 mm	80 medias baguettes/hora 120 croissants/hora

ACCESORIOS OPCIONALES



Mod. BRADO P	871 €
Mod. BRADO P5	1.250 €

Brado 3



Mod. BRADO FR3
Apertura lateral

- Interior y exterior en acero inoxidable
- Puerta fría con doble cristal
- Motor con inversión de giro
- Temporizador acústico final de cocción
- Luz interior
- 3 Opciones apertura:
de derecha / de izquierda / abatible
- Sistema de cierre mediante imanes (FR3)
- Bisagras de puerta de doble posición (CR3):
extracción vapor / extracción de bandeja

Ideal para: Bar, cafetería, panadería, pastelería, puntos calientes, productos congelados.



Mod. BRADO CR3
Apertura abatible

Capacidad	Dotación	Potencia eléctrica	Peso	Distancia entre guías	Medidas exteriores			Productividad
					Ancho	Alto	Fondo	
3 bandejas 600x400 mm	3 bandejas	3,5 kw 230 V	53 kg	70 mm	815 mm	455 mm	750 mm	60 baguettes/hora 144 croassants/hora

ACCESORIOS OPCIONALES



vapor
directo



condensador
de vapor



motor de
2 velocidades



soporte
bandejero

Mod. BRADO FR3 **1.410 €**

Mod. BRADO CR3 **1.410 €**



Brado 4



Mod. BRADO FR4
Apertura lateral

- Interior y exterior en acero inoxidable
- Puerta fría con doble cristal
- Motor con inversión de giro
- Temporizador acústico final de cocción
- Luz interior
- 3 Opciones apertura:
de derecha / de izquierda / abatible
- Sistema de cierre mediante imanes (FR4)
- Bisagras de puerta de doble posición (CR4):
extracción vapor / extracción de bandeja

Ideal para: Panadería, pastelería, supermercados,
fast food, puntos calientes, productos congelados.



Mod. BRADO CR4
Apertura abatible

Capacidad	Dotación	Potencia eléctrica	Peso	Distancia entre guías	Medidas exteriores			Productividad
					Ancho	Alto	Fondo	
4 bandejas 600x400 mm	4 bandejas	5,4 kw 400 V - 3 N	65 kg	70 mm	815 mm	535 mm	750 mm	80 baguettes/hora 198 croassants/hora

ACCESORIOS OPCIONALES



vapor
directo



condensador
de vapor



motor de
2 velocidades



soporte
bandejero

Mod. BRADO FR4 2.104 €

Mod. BRADO CR4 2.104 €

Brado 5



- Interior y exterior en acero inoxidable
- Puerta fría con doble cristal
- Motor con inversión de giro
- Temporizador acústico final de cocción
- Luz interior
- Sistema de cierre mediante imanes

Ideal para: Panadería, pastelería, supermercados, puntos calientes, productos congelados.

Capacidad	Dotación	Potencia eléctrica	Peso	Distancia entre guías	Medidas exteriores			Productividad
					Ancho	Alto	Fondo	
5 bandejas 600x400 mm	5 bandejas	7 kw 400 V - 3 N	75 kg	80 mm	795 mm	560 mm	810 mm	100 baguettes/hora 246 croassants/hora

ACCESORIOS OPCIONALES



vapor directo



condensador de vapor



motor de 2 velocidades



soporte bandejero

Mod. BRADO FR5

2.772 €



HORNOS A CONVECCIÓN serie BRADO MODULAR

Brado 6



Dos cocciones independientes

El sistema modular consiste en el ensamblaje de 2 hornos, adaptándose a sus necesidades. Montados a su elección.

Brado 7



- Distintas opciones donde elegir.
- Interior y exterior en acero inoxidable
- Puerta fría con doble cristal
- Motores con inversión de giro
- Temporizador acústico final de cocción
- Luz interior
- 3 Opciones apertura: de derecha / de izquierda / abatible
- Sistema de cierre mediante imanes (FR)
- Bisagras de puerta de doble posición (CR3/CR4): extracción vapor / extracción de bandeja

Ideal para: Panadería, pastelería, supermercados, banquetes, puntos calientes, productos congelados.

ACCESORIOS OPCIONALES



vapor directo



condensador de vapor



motor de 2 velocidades



soporte bandejero

Brado 8



Brado 10



Modelo	Capacidad	Dotación	Potencia eléctrica	Peso	Distancia entre guías	Medidas exteriores			Productividad
						Ancho	Alto	Fondo	
BRADO 6	6 bandejas 600x400 mm	6 bandejas	3,5 kw 230 V 3,5 kw 230 V	106 kg	70 mm	815 mm	910 mm	750 mm	120 baguettes/hora 288 croassants/hora
BRADO 7	7 bandejas 600x400 mm	7 bandejas	3,5 kw 230 V 5,4 kw 400 V - 3 N	118 kg	70 mm	815 mm	990 mm	750 mm	140 baguettes/hora 342 croassants/hora
BRADO 8	8 bandejas 600x400 mm	8 bandejas	5,4 kw 400 V - 3 N 5,4 kw 400 V - 3 N	130 kg	70 mm	815 mm	1.100 mm	750 mm	160 baguettes/hora 396 croassants/hora
BRADO 10	10 bandejas 600x400 mm	10 bandejas	7 kw 400 V - 3 N 7 kw 400 V - 3 N	150 kg	80 mm	795 mm	1.300 mm	810 mm	200 baguettes/hora 492 croassants/hora

Mod. BRADO 6 **2.900 €**

Mod. BRADO 7 **3.600 €**

Mod. BRADO 8 **4.300 €**

Mod. BRADO 10 **5.650 €**



HORNOS A CONVECCIÓN serie BRADO DIGITAL

Brado Digital P



Mod. BRADO DIGITAL P

- Interior y exterior en acero inoxidable
- Puerta fría con doble cristal
- 2 Opciones de apertura:
apertura derecha / apertura izquierda
- Temporizador acústico final de cocción
- Luz interior
- Sistema de cierre mediante imanes
- Display digital de tiempo y temperatura

Ideal para: Bar, cafetería, productos congelados.

Capacidad	Dotación	Potencia eléctrica	Peso	Distancia entre guías	Medidas exteriores			Productividad
					Ancho	Alto	Fondo	
4 bandejas 480x340 mm	4 bandejas	3,4 kw 230 V	33 kg	75 mm	615 mm	525 mm	550 mm	60 medias baguettes/hora 96 croassants/hora

ACCESORIOS OPCIONALES



Mod. BRADO DIGITAL P

971 €

Brado Digital 3



Mod. BRADO DIGITAL FR3
Apertura lateral

- Interior y exterior en acero inoxidable
- Puerta fría con doble cristal
- Motor con inversión de giro
- Temporizador acústico final de cocción
- Luz interior
- 3 Opciones apertura:
de derecha / de izquierda / abatible
- Sistema de cierre mediante imanes (FR3)
- Bisagras de puerta de doble posición (CR3):
extracción vapor / extracción de bandeja
- Display digital de tiempo y temperatura



Mod. BRADO DIGITAL CR3
Apertura abatible

Ideal para: Bar, cafetería, panadería, pastelería,
puntos calientes, productos congelados.

Capacidad	Dotación	Potencia eléctrica	Peso	Distancia entre guías	Medidas exteriores			Productividad
					Ancho	Alto	Fondo	
3 bandejas 600x400 mm	3 bandejas	3,5 kw 230 V	53 kg	70 mm	815 mm	455 mm	750 mm	60 baguettes/hora 144 croassants/hora

ACCESORIOS OPCIONALES



vapor
directo



condensador
de vapor



motor de
2 velocidades



soporte
bandejero

Mod. BRADO DIGITAL FR3 **1.710 €**

Mod. BRADO DIGITAL CR3 **1.710 €**



HORNOS A CONVECCIÓN serie BRADO DIGITAL

Brado Digital 4



Mod. BRADO DIGITAL FR4
Apertura lateral

- Interior y exterior en acero inoxidable
- Puerta fría con doble cristal
- Motor con inversión de giro
- Temporizador acústico final de cocción
- Luz interior
- 3 Opciones apertura:
de derecha / de izquierda / abatible
- Sistema de cierre mediante imanes (FR4)
- Bisagras de puerta de doble posición (CR4):
extracción vapor / extracción de bandeja
- Display digital de tiempo y temperatura

Ideal para: Panadería, pastelería, supermercados,
fast food, puntos calientes, productos congelados.



Mod. BRADO DIGITAL CR4
Apertura abatible

Capacidad	Dotación	Potencia eléctrica	Peso	Distancia entre guías	Medidas exteriores			Productividad
					Ancho	Alto	Fondo	
4 bandejas 600x400 mm	4 bandejas	5,4 kw 400 V - 3 N	65 kg	70 mm	815 mm	535 mm	750 mm	80 baguettes/hora 198 croassants/hora

ACCESORIOS OPCIONALES



vapor
directo



condensador
de vapor



motor de
2 velocidades



soporte
bandejero

Mod. BRADO DIGITAL FR4 **2.404 €**

Mod. BRADO DIGITAL CR4 **2.404 €**

Brado Digital TDI



Mod. BRADO DIGITAL FR4
Apertura lateral

- Interior y exterior en acero inoxidable
- Puerta fría con doble cristal
- Motor con inversión de giro
- Temporizador acústico final de cocción
- Luz interior
- 3 Opciones apertura:
de derecha / de izquierda / abatible
- Sistema de cierre mediante imanes (FR)
- Bisagras de puerta de doble posición (CR):
extracción vapor / extracción de bandeja
- Display digital de tiempo y temperatura
- Motor de 2 velocidades
- Vapor directo
- Sistema electrónico de extracción de vapor



Mod. BRADO DIGITAL CR4
Apertura abatible

Ideal para: Panadería, pastelería, supermercados,
fast food, puntos calientes, productos congelados.

Capacidad	Dotación	Potencia eléctrica	Peso	Distancia entre guías	Medidas exteriores			Productividad
					Ancho	Alto	Fondo	
4 bandejas 600x400 mm	4 bandejas	5,4 kw 400 V - 3 N	65 kg	70 mm	815 mm	535 mm	750 mm	80 baguettes/hora 198 croassants/hora

ACCESORIOS OPCIONALES



soporte
bandejero

Mod. BRADO DIGITAL FR TDI **2.950 €**

Mod. BRADO DIGITAL CR TDI **2.950 €**



HORNOS A CONVECCIÓN serie ECOLÓGICA

Eco 3



Mod. ECO FR3
Apertura lateral

Hornos sin chimenea. Sin humos,
sin vapores y sin olores.

- Interior y exterior en acero inoxidable
- Puerta fría con doble cristal
- Motor con inversión de giro
- Temporizador acústico final de cocción
- Luz interior
- 3 Opciones apertura:
de derecha / de izquierda / abatible
- Sistema de cierre mediante imanes (FR)
- Bisagras de puerta de doble posición (CR):
extracción vapor / extracción de bandeja
- Bandeja extraíble de vapores licuados
- Condensador de vapores integrado

Ideal para: Espacios sin ventilación,
puntos calientes.



Mod. ECO CR3
Apertura abatible

ACCESORIOS OPCIONALES



vapor
directo



motor de
2 velocidades



soporte
bandejero

Sistemas sin humos, sin vapores y sin olores homologados para su instalación en locales sin salida de humos

Dobra

Fundada en 1957

Eco 4



Mod. ECO FR4
Apertura lateral



Mod. ECO CR4
Apertura abatible

Modelo	Capacidad	Dotación	Potencia eléctrica	Peso	Distancia entre guías	Medidas exteriores			Productividad
						Ancho	Alto	Fondo	
ECO 3	3 bandejas 600x400 mm	3 bandejas	3,5 kw 230 V	58 kg	70 mm	815 mm	520 mm	750 mm	60 baguettes/hora 144 croassants/hora
ECO 4	4 bandejas 600x400 mm	4 bandejas	5,5 kw 400 V - 3 N	70 kg	70 mm	815 mm	640 mm	750 mm	80 baguettes/hora 198 croassants/hora

Mod. ECO FR3 **1.785 €**

Mod. ECO CR3 **1.785 €**

Mod. ECO FR4 **2.400 €**

Mod. ECO CR4 **2.400 €**



HORNOS A CONVECCIÓN serie AMERICANA

Americano 411



Americano 521



Hornos adaptado a cualquier medida de bandeja

- Interior y exterior en acero inoxidable
- Puerta fría con doble cristal (411)
- Motores con inversión de giro
- Temporizador acústico final de cocción
- Cierre puerta alta seguridad
- Vapor directo

Ideal para: Panadería, pastelería, restaurantes, hoteles, banquetes.

ACCESORIOS OPCIONALES



condensador
de vapor



motor de
2 velocidades



soporte
bandejero

Americano 621



Hasta
12 bandejas
GN 1/1

Modelo	Dotación	Potencia eléctrica	Peso	Distancia entre guías	Medidas exteriores			Capacidad máxima	
					Ancho	Alto	Fondo	Panadería	Catering
BRADO 411	4 bandejas	5,4 kw 400 V - 3 N	65 kg	80 mm	785 mm	470 mm	830 mm	4 bandejas 600x400 mm 4 bandejas 650x450 mm	4 GN 1/1 530x325 mm
BRADO 521	5 bandejas	7 kw 400 V - 3 N	80 kg	80 mm	895 mm	520 mm	830 mm	5 bandejas 600x400 mm 5 bandejas 650x450 mm	10 GN 1/1 530x325 mm 5 GN 2/1 650x530 mm
BRADO 621	6 bandejas	7 kw 400 V - 3 N	90 kg	80 mm	895 mm	600 mm	830 mm	6 bandejas 600x400 mm 6 bandejas 650x450 mm	12 GN 1/1 530x325 mm 6 GN 2/1 650x530 mm

Mod. AMERICANO 411 **2.454 €**

Mod. AMERICANO 521 **2.922 €**

Mod. AMERICANO 621 **3.292 €**

HORNOS A CONVECCIÓN serie TURBO



Turbo 611



Ideal para panadería,
pastelería y hostelería

- Interior y exterior en acero inoxidable
- Puerta fría con doble cristal (611)
- Motor con inversión de giro
- Temporizador acústico final de cocción
- Vapor directo (611)
- Humidificador automático (1211)
- También disponible en medidas gastro norm
- Motor y turbina de altas prestaciones
- Cierre puerta de alta seguridad
- Display digital de temperatura

Ideal para: Panadería, pastelería, restaurante,
hotel, banquetes, tienda gastronómica, catering.

ACCESORIOS OPCIONALES



chimenea
horno



motor de
2 velocidades



soporte
bandejero

La gama profesional para el más exigente,
eléctricos y a gas

Dobra
Fundada en 1957

Turbo 1211



Hasta
20 bandejas
GN 1/1

Modelo	Dotación	Potencia eléctrica	Peso	Distancia entre guías	Medidas exteriores			Capacidad máxima	
					Ancho	Alto	Fondo	Panadería	Catering
TURBO 611 	5 bandejas	7,2 kw 230 V	90 kg	80 mm	930 mm	560 mm	880 mm	5 bandejas 600x400 mm 5 bandejas 650x450 mm	10 GN 1/1 530x325 mm 5 GN 2/1 650x530 mm
TURBO 611 	5 bandejas	0,4 w 10.320 kcal/h	90 kg	80 mm	930 mm	560 mm	880 mm	5 bandejas 600x400 mm 5 bandejas 650x450 mm	10 GN 1/1 530x325 mm 5 GN 2/1 650x530 mm
TURBO 1211 	10 bandejas	12-18 kw 400 V - 3 N	120 kg	80 mm	1.000 mm	990 mm	950 mm	10 bandejas 600x400 mm 10 bandejas 650x450 mm	20 GN 1/1 530x325 mm 10 GN 2/1 650x530 mm
TURBO 1211 	10 bandejas	0,4 w 16.000 kcal/h	120 kg	80 mm	1.000 mm	990 mm	950 mm	10 bandejas 600x400 mm 10 bandejas 650x450 mm	20 GN 1/1 530x325 mm 10 GN 2/1 650x530 mm

Mod. TURBO 611 elec.		4.674 €
Mod. TURBO 611 gas		5.650 €
Mod. TURBO 1211 elec.		7.862 €
Mod. TURBO 1211 gas		8.178 €



HORNOS A CONVECCIÓN serie PANADERO

El más pequeño del mercado para masas frescas

Digital Panadero



Ideal para masas frescas y productos congelados

- Interior y exterior en acero inoxidable
- Puerta fría con doble cristal
- Motor con inversión de giro
- Temporizador acústico final de cocción
- Display digital de tiempo y temperatura

- Parada de turbina para reposo del vapor
- Vapor directo
- Sistema electrónico de extracción de vapor
- Bandeja extraíble del desagüe

Ideal para: Panadería, pastelería, productos congelados y frescos.

Capacidad	Dotación	Potencia eléctrica	Peso	Distancia entre guías	Medidas exteriores			Productividad
					Ancho	Alto	Fondo	
5 bandejas 600x400 mm	5 bandejas	7 kw 400 V - 3 N	90 kg	95 mm	670 mm	780 mm	900 mm	100 baguettes/hora 246 croassants/hora

ACCESORIOS OPCIONALES



motor de
2 velocidades



soporte
bandejero

Mod. DIGITAL PANADERO

3.950 €

MÁQUINA DE CHURROS AUTOMÁTICA

Super-Fripp



- Capacidad de depósito: 1,5 kg de masa
- Extractor de humos incorporado
- Regulador de corte
- Control de temperatura de aceite
- Interior y exterior en acero inoxidable
- Capacidad de aceite: 30 l
- Cabina inferior para guardar accesorios
- Ruedas integradas para movilidad

Peso	Medidas exteriores			Potencia eléctrica	Productividad
	Ancho	Alto	Fondo		
121 kg	780 mm	1.715 mm	680 mm	10,5 kw	1.500 U/h

Mod. SUPER-FRIPP **7.850 €**



ACCESORIOS PARA MÁQUINA DE CHURROS

Inyector de crema

128 M1	6 l	829 €
--------	-----	--------------

Boquillas

Churro relleno	132 €
Churro de porra	262 €

Amasadoras

	Potencia elec.	Capac.	Peso	Dimensiones (mm)	
AMASADORA ESPIRAL	0,55 kw	12 kg	45 kg	350x540x590	1.522 €
BATIDORA 10 L	0,5 kw	10 l	55 kg	480x610x720	3.003 €
BATIDORA 20 L	0,9 kw	20 l	108 kg	600x710x840	4.273 €



INYECTOR DE CREMA



CHURRO DE PORRA



CHURRO RELLENO



AMASADORA ESPIRAL



AMASADORA

CÁMARAS DE FERMENTACIÓN

CF-P



CF-FR



CF-18



CF-16



(Puerta corredera)

Modelo	Capacidad	Potencia eléctrica	Peso	Medidas exteriores		
				Ancho	Alto	Fondo
BRADO P	8 bandejas 340x430 mm	0,7+0,23 kw	21 kg	595 mm	910 mm	565 mm
BRADO FR	9 bandejas 600x400 mm	1,4+0,23 kw	42 kg	800 mm	910 mm	830 mm
CF-18	18 bandejas 600x400 mm	0,75+0,75 kw	60 kg	800 mm	915 mm	870 mm
CF-16	16 bandejas 600x400 mm	0,75+1,5 kw	90 kg	1.015 mm	930 mm	895 mm

- Interior y exterior en acero inoxidable
- Apertura lateral
- Control de calor seco y calor húmedo
- Puerta corredera (CF-16)

Mod. CF-P 666 €

Mod. CF-FR 1.190 €

Mod. CF-18 1.575 €

Mod. CF-16 2.100 €

CF-AC



CF-AA



CF-AU1

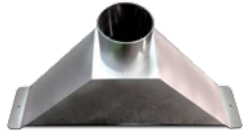


Modelo	Potencia		Puertas	Compresor	Medidas exteriores		
	Frío	Calor			Ancho	Alto	Fondo
AC16BV 600x400	487 w	750 w	1.920 mm	1 CV/4 HP	790 mm	1.095 mm	1.200 mm
AA20V 600x400	487 w	400 w	1.425 mm	1 CV/4 HP	575 mm	2.020 mm	905 mm
AA25X 600x400	599 w	400 w	1.425 mm	1 CV/3 HP	575 mm	2.250 mm	905 mm
AA24B1PAN 600x800	960 w	1.000 w	1.920 mm	1 CV/2 HP	775 mm	2.270 mm	1.200 mm
AU1x1C/UNI TROLLEY	1.386/750 w	500 w	900 mm		1.005 mm	2.230 mm	1.090 mm
AU1x2C/UNI TROLLEY	1.887/1.530 w	1.000 w	900 mm		1.005 mm	2.230 mm	1.990 mm
AU1x3C/UNI TROLLEY	1.887/1.825 w	1.500 w	900 mm		1.005 mm	2.230 mm	2.890 mm

- Equipados con sistema “dormilón”
- Control electrónico - Humedad automática
- Interior en acero inoxidable
- Aislamiento de paneles isotérmicos de 60 mm de espesor y el sistema de pernos
- Espacio mínimo requerido
- Puerta reversible en el momento del montaje
- Gases respetando la capa de ozono
- Posibilidad de instalar un grupo frigorífico a distancia

Mod. AC16BV	6.225 €
Mod. AA20V	5.685 €
Mod. AA25X	6.450 €
Mod. AA24B1PAN	8.595 €
Mod. AU1x1C/UNI TROLLEY	10.900 €
Mod. AU1x2C/UNI TROLLEY	13.700 €
Mod. AU1x3C/UNI TROLLEY	15.900 €

ACCESORIOS PARA PANADERÍA Y PASTELERÍA



CHIMENEA HORNO TURBO 611

255 €

CHIMENEA HORNO TURBO 1211

255 €

VAPOR DIRECTO

90 €

CONDENSADOR DE VAPOR EXTERNO

388 €

MOTOR DE 2 VELOCIDADES

150 €

Soportes bandejeros

BRADO P	621 x 850 x 640	390 €
BRADO 3/4/5	830 x 850 x 800	400 €
BRADO 8/10	830 x 500 x 800	400 €
AMERICANO 521 / TURBO 611	830 x 850 x 800	505 €
TURBO 1211	870 x 850 x 800	638 €

Carros bandejeros

GALVANIZADO (22 guías)	600 x 400	325 €
INOX 64 (22 guías)	600 x 400	504 €

Bandejas planas

ALUMINIO BRADO P/BRADO P5	340 x 480	19 €
ALUMINIO	600 x 400	20 €
ELECTROLÍTICA	600 x 400	20 €

Bandejas perforadas

ALUMINIO BRADO P	340 x 480	22 €
ALUMINIO	600 x 400	30 €
ALUMINIO ACANALADA	600 x 400	45 €

Parrillas cromadas

BRADO P	340 x 480	17 €
BRADO FR	600 x 400	23 €
GASTRO-NORM 1/1	350 x 530	22 €
GASTRO-NORM 2/1	530 x 650	30 €

Palas eléctricas para pastelería

RECTANGULAR	1.500 w	70x230x3	165 €
CIRCULAR	900 w	105x3	165 €

Cazos eléctricos

4 L	230 V 1,5 kw	517 €
7,5 L	230 V 2 kw	562 €
14 L	230 V - 400 V - 3 N 4 kw	966 €
25 L	230 V - 400 V - 3 N 5 kw	1.212 €

Otros accesorios

PINZAS PASTELERÍA	24,26 €
GUANTES PASTELERÍA	52,60 €

CONDICIONES DE VENTA

PRODUCTO: El fabricante se reserva el derecho a modificar el diseño o las características del producto sin previo aviso.

EMBALAJE: Plataforma de madera y cartón (incluido en el precio EXW).

PEDIDOS: Será confirmado por correo electrónico o fax, indicando tipo gas o voltaje.

PRECIOS: Todos los precios indicados son PVP y en Euros para Europa, IVA no incluido.

CONDICIONES COMERCIALES: Todos los precios confirmados en fábrica.

REPUESTOS: Serán suministrados por el fabricante, que se pagará por el cliente antes del envío.

PAGO: Primer pedido será del 50% antes de la producción, y el 50% antes del envío. Los siguientes pedidos se negociaran con cada cliente.

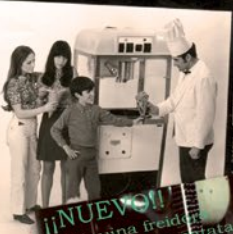
GARANTÍA: Un año en garantía total en piezas defectuosas, excluyendo el uso inadecuado. Seis meses en desplazamiento y mano de obra. Envío a cargo del cliente.

JURISDICCIÓN: En el caso de una acción legal, los únicos tribunales considerados competentes son los de Barcelona (España).

Dobra Industrial S.A., no será responsable de ningún tipo de compensación.



NUEVO: Máquina freidora de churros y patatas - 1960



¡¡NUEVO!!
Máquina freidora
de churros y patatas



Dobra

Fundada en 1957

MÁQUINAS DE CHURROS AUTOMÁTICAS

Pioneros en la fabricación
de churreras en España

Super-Fripp ofrece una total garantía
de higiene.

Super-Fripp es el complemento ideal
por el reducido espacio que ocupa, gran
rentabilidad, fácil manejo y calidad de
producto.

Super-Fripp nos ofrece la ventaja de poder
instalarse en los interiores de los
establecimientos más exigentes, por no
desprender vapores ni olores.

Super-Fripp se maneja automáticamente,
garantizando el aprendizaje total de su uso
en 30 minutos.



Dobra

Fundada en 1957

DOBRA INDUSTRIAL, S.A.

Narcís Monturiol, 31
08339 VILASSAR DE DALT
(Barcelona-España)

Tel.: 93 753 96 96 (8 líneas) - 93 750 90 11

Fax: 93 753 39 53

e-mail: dobra@hornosdobra.com

<http://hornosdobra.com>

