



DOBRA INDUSTRIAL, S.A.

Fundada, 1957

PATENTES
EN LAS COCCIONES
DEL PAN
EUROPEAS

COCCIONES RÁPIDAS
GRAN CALIDAD DEL PAN 12 HORAS
PAN CONGELADO en 16 minutos
PAN DESCONGELADO en 12 minutos



HORNO SHADO FR4

PRECALENTAR EL HORNO 100°C

COCCIONES RÁPIDAS:

PAN CONGELADO
150°C 16 MINUTOS
GRAN CALIDAD DEL PAN 12 H.

PAN DESCONGELADO
150°C 12 MINUTOS
GRAN CALIDAD DEL PAN 12 H.

COCCIONES LENTAS:

PAN DESCONGELADO
180°C 18 MINUTOS
GRAN CALIDAD DEL PAN 36 H.

PAN
180°C 25 MINUTOS
GRAN CALIDAD DEL PAN 36 H.

COCCIONES:

EMBOLSAR EL PAN EN FRÍO
MANTENERLO EMBOLSADO

BOLLERIA:

COISSANTS 150°C 18 MINUTOS
MARQUESEAS 150°C 18 MINUTOS
CANAS/HER. 180°C 25 MINUTOS
P. MANZANA 180°C 25 MINUTOS
EMPANADA 150°C 45 MINUTOS

2 PATENTES EUROPEAS
En las Cocciones del Pan



CUECEN COMO UN HORNO DE LEÑA, EN SECO Y SIN VAPORES



www.hornosdobra.com

4 LATAS 600 X 400

Horno CR4 Y FR4

PRECALENTAR EL HORNO 190°C

COCCIONES RÁPIDAS

PAN CONGELADO:

190°C - 16 minutos

GRAN CALIDAD DEL PAN 12 HORAS

COCCIONES LENTAS

PAN DESCONGELADO:

180°C - 18 minutos

GRAN CALIDAD DEL PAN 36 HORAS

RECOMENDACIONES

EMBOLSAR EL PAN FRÍO

MANTENERLO EMBOLSADO

PAN DESCONGELADO:

190°C - 12 minutos

GRAN CALIDAD DEL PAN 12 HORAS

PAN ARTESANO:

180°C - 25 minutos

GRAN CALIDAD DEL PAN 36 HORAS

Horno Convec. BRADO FR4



Capacidad 4 bandejas (600x400 mm.)

Dotación 4 parrillas

Potencia Eléc. 6,2 kw. 220II / 380III

Peso 65 Kg.

medidas exteriores

Ancho 815 mm

Alto 535 mm

Fondo 780 mm

Interior y exterior en acero inoxidable

2 ventiladores con doble sentido de giro izq/dcha

Puerta fría con doble cristal

Precio a consultar división comercial

Accesorios

Suplemento vapor

Licuador humos y vapores

Chimeneas hornos

Mesa soporte bandejera



DOBRA INDUSTRIAL S.A.
Fundada, 1957

PATENTES
EN LAS COCCIONES
DEL PAN
EUROPEAS

www.hornosdobra.com
4 LATAS 600 X 400

COCCIONES RÁPIDAS
GRAN CALIDAD DEL PAN 12 HORAS
PAN CONGELADO en 16 minutos
PAN DESCONGELADO en 12 minutos



2 PATENTES EUROPEAS
En las Cocciones del Pan

DOBRA
DOBRA INDUSTRIAL, S.A.
FUNDADA, 1957

COCCIONES RÁPIDAS:
PAN CONGELADO 16 MINUTOS
GRAN CALIDAD DEL PAN 12 H.

PAN DESCONGELADO
12 MINUTOS
GRAN CALIDAD DEL PAN 12 H.

COCCIONES LENTAS:
PAN 12 HORAS
120°C 25 MINUTOS
GRAN CALIDAD DEL PAN 36 H.

RECOMENDACIONES:
EXTRINCHAR EL PAN EN FRÍO
MANTENERLO EN FRÍO

BOLLERIA:
CROISSANTS 180°C 16 MINUTOS
MAGLIANA 180°C 16 MINUTOS
CANICÓN 180°C 25 MINUTOS
P. MARZANA 180°C 25 MINUTOS
EMPANADA 180°C 45 MINUTOS

CUECEN COMO UN HORNO DE LEÑA, EN SECO Y SIN VAPORES

Horno CR4 Y FR4

PRECALENTAR EL HORNO 190°C

COCCIONES RÁPIDAS

PAN CONGELADO:

190C° - 16 minutos

GRAN CALIDAD DEL PAN 12 HORAS

COCCIONES LENTAS

PAN DESCONGELADO:

180C° - 18 minutos

GRAN CALIDAD DEL PAN 36 HORAS

RECOMENDACIONES

EMBOLSAR EL PAN FRÍO

MANTENERLO EMBOLSADO

PAN DESCONGELADO:

190C° - 12 minutos

GRAN CALIDAD DEL PAN 12 HORAS

PAN ARTESANO:

180C° - 25 minutos

GRAN CALIDAD DEL PAN 36 HORAS

Horno Convec. BRADO FR4



Capacidad 4 bandejas (600x400 mm.)

Dotación 4 parrillas

Potencia Eléc. 6,2 kw. 220II / 380III

Peso 65 Kg.

medidas exteriores

Ancho 815 mm

Alto 535 mm

Fondo 780 mm

Interior y exterior en acero inoxidable

2 ventiladores con doble sentido de giro izq/dcha

Puerta fría con doble cristal

Precio a consultar división comercial

Accesorios

Suplemento vapor

Licuador humos y vapores

Chimeneas hornos

Mesa soporte bandejera



DOBRA INDUSTRIAL, S.A.
Fundada, 1967

www.hornosdobra.com
4 LATAS 600 X 400

COCCIONES RÁPIDAS
GRAN CALIDAD DEL PAN 12 HORAS
PAN CONGELADO en 16 minutos
PAN DESCONGELADO en 12 minutos

PATENTES
EN LAS COCCIONES
DEL PAN
EUROPEAS

2 PATENTES EUROPEAS
En las Cocciones del Pan

1 PATENTE EUROPEA
En las Cocciones del Pan

Dobra
DOBRA INDUSTRIAL, S.A.
FUNDADA, 1967

HORNO BRADO CR3 Y FR3
PRECALENTAR EL HORNO 150°C

COCCIONES RÁPIDAS:
PAN CONGELADO
150°C
16 MINUTOS
GRAN CALIDAD DEL PAN 12 H.

PAN DESCONGELADO
150°C
12 MINUTOS
GRAN CALIDAD DEL PAN 12 H.

COCCIONES LENTAS:
PAN DESCONGELADO
150°C
16 MINUTOS
GRAN CALIDAD DEL PAN 36 H.

PAN ARTESANO:
150°C
25 MINUTOS
GRAN CALIDAD DEL PAN 36 H.

RECOMENDACIONES:
SECCIONAR EL PAN EN TROP
MANTENERLO EMBOLSADO

BOLLEAR:
CROISSANTS 180°C 18 MINUTOS
MUFFINS 150°C 25 MINUTOS
CANALES 180°C 25 MINUTOS
P. MANEJAR 150°C 25 MINUTOS
MANTON 150°C 45 MINUTOS

Dobra
DOBRA INDUSTRIAL, S.A.
FUNDADA, 1967

HORNO BRADO CR4 Y FR4
PRECALENTAR EL HORNO 150°C

COCCIONES RÁPIDAS:
PAN CONGELADO
150°C
16 MINUTOS
GRAN CALIDAD DEL PAN 12 H.

PAN DESCONGELADO
150°C
12 MINUTOS
GRAN CALIDAD DEL PAN 12 H.

COCCIONES LENTAS:
PAN DESCONGELADO
150°C
16 MINUTOS
GRAN CALIDAD DEL PAN 36 H.

CUECEN COMO UN HORNO DE LEÑA, EN SECO Y SIN VAPORES

EN SECO Y SIN VAPORES

3 LATAS 600 X 400



Horno CR4 Y FR4

PRECALENTAR EL HORNO 190°C

COCCIONES RÁPIDAS

PAN CONGELADO:

190°C - 16 minutos

GRAN CALIDAD DEL PAN 12 HORAS

PAN DESCONGELADO:

190°C - 12 minutos

GRAN CALIDAD DEL PAN 12 HORAS

COCCIONES LENTAS

PAN DESCONGELADO:

180°C - 18 minutos

GRAN CALIDAD DEL PAN 36 HORAS

PAN ARTESANO:

180°C - 25 minutos

GRAN CALIDAD DEL PAN 36 HORAS

RECOMENDACIONES

EMBOLSAR EL PAN FRÍO

MANTENERLO EMBOLSADO

Horno Convec. BRADO FR3 / CR3



Capacidad 3 bandejas (600x400 mm.)

Dotación 3 parrillas

Potencia Eléc. 3,5 kw. 220II

Peso 53 Kg.

medidas exteriores

Ancho 815 mm

Alto 455 mm

Fondo 771 mm

Interior y exterior en acero inoxidable

Puerta fría con doble cristal

Precio a consultar división comercial

Accesorios

Suplemento vapor

Licuador humos y vapores

Chimeneas hornos

Mesa soporte bandejera

Horno Convec. BRADO FR4 / CR4



Capacidad 4 bandejas (600x400 mm.)

Dotación 4 parrillas

Potencia Eléc. 6,2 kw. 220II / 380III

Peso 65 Kg.

medidas exteriores

Ancho 815 mm

Alto 535 mm

Fondo 780 mm

Interior y exterior en acero inoxidable

2 ventiladores con doble sentido de giro izq/dcha

Puerta fría con doble cristal

Precio a consultar división comercial

Accesorios

Suplemento vapor

Licuador humos y vapores

Chimeneas hornos

Mesa soporte bandejera



DOBRA INDUSTRIAL S.A.
Fundada, 1957

COCCIONES RÁPIDAS
GRAN CALIDAD DEL PAN 12 HORAS
PAN CONGELADO en 16 minutos
PAN DESCONGELADO en 12 minutos

www.hornosdobra.com
5 LATAS 600 X 400

PATENTES
EN LAS COCCIONES
DEL PAN
EUROPEAS

4 LATAS 600 X 400



EL MÁS PEQUEÑO CON MAYOR CAPACIDAD



Horno FR5

PRECALENTAR EL HORNO 190°C

COCCIONES RÁPIDAS

PAN CONGELADO:

190°C - 16 minutos

GRAN CALIDAD DEL PAN 12 HORAS

PAN DESCONGELADO:

190°C - 12 minutos

GRAN CALIDAD DEL PAN 12 HORAS

COCCIONES LENTAS

PAN DESCONGELADO:

180°C - 18 minutos

GRAN CALIDAD DEL PAN 36 HORAS

PAN ARTESANO:

180°C - 25 minutos

GRAN CALIDAD DEL PAN 36 HORAS

RECOMENDACIONES

EMBOLSAR EL PAN FRÍO

MANTENERLO EMBOLSADO

Horno Convec. BRADO P



Capacidad 4 bandejas (480x340 mm.)

Dotación 4 parrillas

Potencia Eléc. 3,4 kw. 220II

Peso 33 Kg.

medidas exteriores

Ancho 615 mm

Alto 525 mm

Fondo 555 mm

Interior y exterior en acero inoxidable

Puerta fría con doble cristal

Precio a consultar división comercial

Accesorios

Suplemento vapor

Licuador humos y vapores

Chimeneas hornos

Mesa soporte bandejera

Horno Convec. BRADO FR5



Capacidad 5 bandejas (600x400 mm.)

Dotación 5 parrillas

Potencia Eléc. 7,2 kw. 220II / 380III

Peso 75 Kg.

medidas exteriores

Ancho 795 mm

Alto 560 mm

Fondo 810 mm

Interior y exterior en acero inoxidable

2 ventiladores con doble sentido de giro izq/dcha

Puerta fría con doble cristal

Precio a consultar división comercial

Accesorios

Suplemento vapor

Licuador humos y vapores

Chimeneas hornos

Mesa soporte bandejera



DOBRA INDUSTRIAL S.A.

Fundada, 1957

COCCIONES RÁPIDAS
GRAN CALIDAD DEL PAN 12 HORAS
PAN CONGELADO en 16 minutos
PAN DESCONGELADO en 12 minutos

PATENTES
EN LAS COCCIONES
DEL PAN
EUROPEAS

www.hornosdobra.com
4 LATAS 600 X 400



Horno CR4 Y FR4

PRECALENTAR EL HORNO 190°C

COCCIONES RÁPIDAS

PAN CONGELADO:

190°C - 16 minutos

GRAN CALIDAD DEL PAN 12 HORAS

COCCIONES LENTAS

PAN DESCONGELADO:

180°C - 18 minutos

GRAN CALIDAD DEL PAN 36 HORAS

RECOMENDACIONES

EMBOLSAR EL PAN FRÍO

MANTENERLO EMBOLSADO

PAN DESCONGELADO:

190°C - 12 minutos

GRAN CALIDAD DEL PAN 12 HORAS

PAN ARTESANO:

180°C - 25 minutos

GRAN CALIDAD DEL PAN 36 HORAS

Horno Convec. BRADO FR4



Capacidad 4 bandejas (600x400 mm.)

Dotación 4 parrillas

Potencia Eléc. 6,2 kw. 220II / 380III

Peso 65 Kg.

medidas exteriores

Ancho 815 mm

Alto 535 mm

Fondo 780 mm

Interior y exterior en acero inoxidable

2 ventiladores con doble sentido de giro izq/dcha

Puerta fría con doble cristal

Precio a consultar división comercial

Accesorios

Suplemento vapor

Licuador humos y vapores

Chimeneas hornos

Mesa soporte bandejera

Dobra

DOBRA INDUSTRIAL S.A.

Fundada, 1957

**RECICLA LOS VAPORES Y LOS LICUA
ALMACENA 21 L DE RESIDUOS LÍQUIDOS
SIN CHIMENEA, SIN VAPORES, SIN HUMOS**

www.hornosdobra.com

**CERTIFICADO DE
HOMOLOGACION**



Sin chimenea, sin vapores, sin humos

Recicla los vapores y los licua.

Almacena 11 litros de residuos líquidos.

Horno Convec. BRADO ECO FR4 / CR4



Capacidad	4 bandejas (600x400 mm.)	medidas exteriores	Interior y exterior en acero inoxidable
Dotación	4 parrillas	Ancho 815 mm	2 ventiladores con doble sentido de giro izq/dcha
Potencia Eléc.	7 kw. 220II / 380III	Alto 640 mm	Puerta fría con doble cristal
Peso	90 kg.	Fondo 780 mm	Precio a consultar división comercial

Accesorios

Suplemento vapor

Licuador humos y vapores

Chimeneas hornos

Mesa soporte bandejera