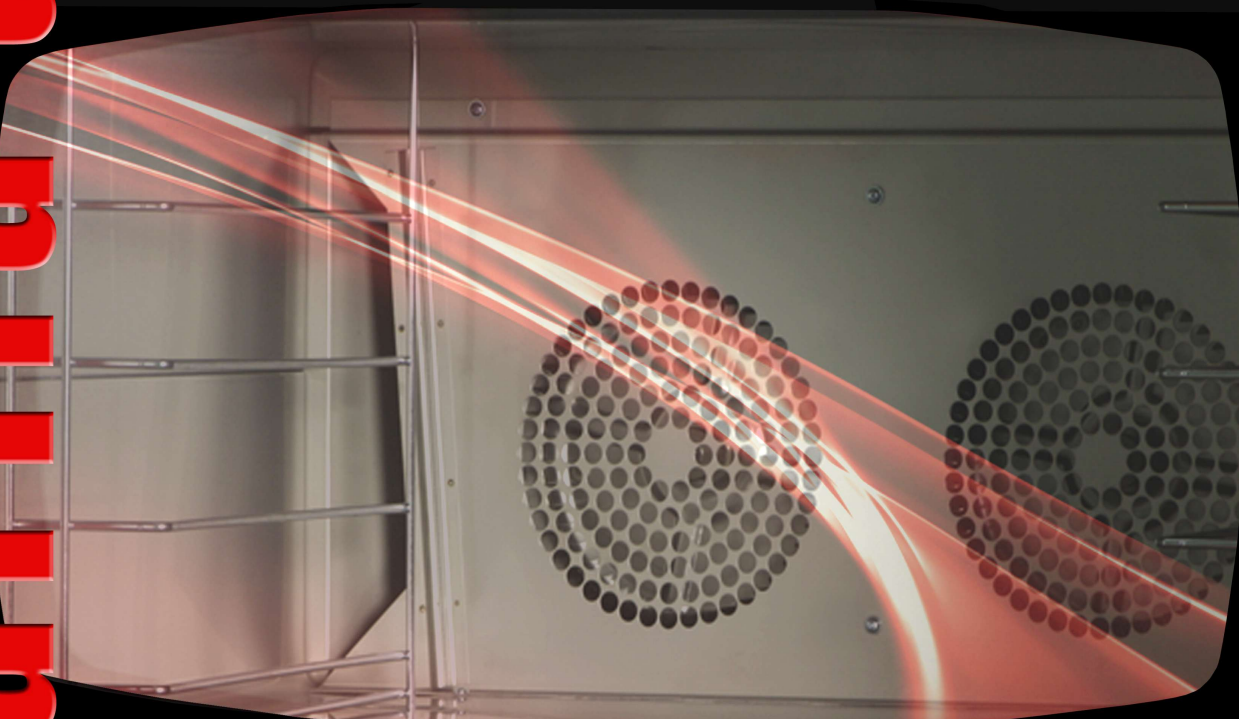


# Tarifa de Precios



DOBRA INDUSTRIAL, S.A.

Fundada, 1957



Tarifa nº 31

DOBRA INDUSTRIAL, S.A.

Febrero 2013

Narcís Monturiol, 31 - 08339 VILASSAR DE DALT (Barcelona-España)  
Tel.: 00 34 93 753 96 96 (8 líneas) - 93 750 90 11 - Fax: 00 34 93 753 39 53  
e-mail:dobra@hornosdobra.com - www.hornosdobra.com



**DOBRA INDUSTRIAL, S. A.**

Fundada, 1.957

## CONDICIONES GENERALES DE VENTA

**IMPUESTOS I.V.A.** incluido se cargará en factura (Islas Canarias: I.G.I.C. no incluido se cargará en factura).

**PRODUCTO** Como fabricante nos reservamos el derecho de modificar sin previo aviso las características que constan en este catálogo en beneficio de mejorar nuestros productos.

**EMBALAJES** Estándard (palet de madera y cartón) incluido en el precio.  
Especial (jaula de madera) se cargará en factura un 3% sobre el precio neto (base imponible)

**PORTES** Los pedidos suministrados desde fábrica ( Vilassar-Barcelona ) serán a portes pagados.  
Los pedidos suministrados desde delegaciones serán a portes debidos.  
Pedidos inferiores a 240 Euros neto (base imponible) serán a portes debidos.

**RIESGO DE TRANSPORTES** En cualquier caso la mercancía siempre por cuenta y riesgo del comprador tanto en caso de portes pagados como debidos.  
Cuando reciban el material se debe efectuar la correspondiente comprobación de estado y, en caso de deficiencia, se deberá efectuar la reclamación a la agencia de transportes anotando en el albarán de entrega el desperfecto observado. Si no pueden verificar en el momento de entrega, pongan "conforme salvo examen" y efectúen la comprobación antes de las 24 horas siguientes.

**PEDIDOS** Siempre se confirmarán por escrito (correo o fax) indicando tipo de gas o voltaje si son eléctricos.

**GARANTIA** La garantía se concede solamente en los defectos de fabricación quedando excluidos de ella la utilización indebida o la manipulación por personal ajeno al de nuestra red de distribuidores, concesionarios y delegaciones.

**Piezas** Dicha garantía es de 12 meses en pieza defectuosas, siendo por cuenta del cliente los portes de ida y vuelta de dichas piezas.

**Mano de obra** El cliente usuario tiene derecho a 60 días sin cargo de desplazamiento y mano de obra a facilitar por cuenta del distribuidor.

DOBRA INDUSTRIAL, S.A. no se hará cargo en ningún caso de ningún tipo o clase de indemnización.

**REPUESTOS Y ACCESORIOS** Se enviarán siempre contrareembolso a portes debidos.

**DEVOLUCIONES** No se admitirán salvo que expresamente las autoricemos por escrito.  
En caso de admitir la devolución de una máquina/s deberá/n venir con su embalaje original y, evidentemente, sin usar.  
Todos los gastos ocasionados de portes, facturación, etc. serán por cuenta del cliente.

**FORMA DE PAGO** En construcciones especiales 30% al pasar pedido.  
Descuento por pronto pago 2% siempre y cuando se produzca su pago en un plazo no superior a 15 días de la fecha de entrega o mediante recibo bancario a 30 días fecha factura.

1ª operación: contado al pasar el pedido. Una vez concedido el crédito la forma de pago será 30, 60 y 90.

Facturas inferiores a 120 Euros se enviarán contrareembolso.

Facturas de 120 a 240 Euros a 30 días fecha factura.

Facturas superiores a 240 Euros a 30, 60 y 90 días fecha factura.

En caso de impagado quedará el crédito denegado hasta su pago correspondiente.

**RESERVA DE DOMINIO** La mercancía suministrada es propiedad de DOBRA INDUSTRIAL, S.A. hasta el pago total de la misma por parte del cliente teniendo DOBRA INDUSTRIAL, S.A. hasta dicho momento la reserva del dominio.

**JURISDICCION** Serán únicamente competente, en caso de litigio, los Tribunales de Barcelona.

Narcís Monturiol, 31 Tel.: 00 34 93 753 96 96 (8 líneas) - 93 750 90 11 - Fax: 93 753 39 53

08339 VILASSAR DE DALT (Barcelona-España)

e-mail: [dobra@hornosdobra.com](mailto:dobra@hornosdobra.com) - <http://www.hornosdobra.com>



**DOBRA INDUSTRIAL, S.A.**  
Fundada, 1957

# Hornos Convección Panadería, Pastelería Croisanterie y Punto Caliente "Serie Brado"

## El horno más pequeño de mayor capacidad

### PRECALENTAR EL HORNO 190°C

#### COCCIONES:

MEDIA BAGETTES:  
190°C 18 Minutos  
GRAN CALIDAD DEL PAN 12 HORAS

GALLEGA, CHAPATA Y PISTOLA:  
190°C 25 Minutos  
GRAN CALIDAD DEL PAN 12 HORAS

#### RECOMENDACIONES

EMBOLSAR EL PAN FRÍO  
MANTENERLO EMBOLSADO

#### RECOMENDACIONES

CROISSANT 190°C 16 Minutos  
NAPOLITANAS 190°C 16 Minutos  
CAÑAS/HER. 190°C 25 Minutos  
P. MANZANA 190°C 25 Minutos  
EMPANADA 190°C 45 Minutos

### Horno Conv. BRADO-P Digital apertura lateral



### Horno Convec. BRADO-P apertura lateral



### Horno Convec. BRADO-P



Capacidad 4 - 5 bandejas (480x340 mm.)  
Dotación 4 - 5 bandejas  
Potencia Eléc. 3,4 kw. 220 II  
Peso 33 - 45 kg.

medidas interiores  
Ancho 505 mm.  
Fondo 370 mm.  
Distancia entre guías 75 mm.

Interior y exterior en acero inoxidable  
Puerta fría con doble cristal  
Opción sentido apertura  
Temporizador acústico final de cocción

#### Accesorios

- Suplemento vapor  Condesador de vahos  Chimeneas hornos  Mesa soporte bandejera

| MODELO                                 | Ancho mm. | Alto mm. | Fondo mm. | Potencia eléc. Kw.   | Nº Bandejas mm. | Peso Kg. | Total Euros |
|----------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------------------|-----------------|----------|-------------|
| BRADO-P Digital 4 Latas                | 615       | 525      | 555       | 3,4 Kw.              | 4 (480x340 mm.) | 33 Kg.   | 971,50      |
| BRADO-P                                | 615       | 525      | 555       | 3,4 Kw.              | 4 (480x340 mm.) | 33 Kg.   | 871,50      |
| BRADO-P 5                              | 660       | 550      | 610       | 3,5 Kw.              | 5 (480x340 mm.) | 45 Kg.   | 1250,00     |
| SUPLEMENTO VAPOR                       |           |          |           |                      |                 |          |             |
| LICUADOR BRADO-P (CONDESADOR DE VAHOS) |           |          |           |                      |                 |          |             |
| MESA SOPORTE                           | 621       | 850      | 640       | CAPACIDAD 7 BANDEJAS |                 |          | 390,00      |

Cod. 4150



**DOBRA INDUSTRIAL, S.A.**  
Fundada, 1957

# Hornos Convección Panadería, Pastelería Croisanterie y Punto Caliente "Serie Brado"

## PRECALENTAR EL HORNO 190°C

### COCCIONES RÁPIDAS

#### PAN CONGELADO:

190°C 19 Minutos  
GRAN CALIDAD DEL PAN 12 HORAS

#### PAN DESCONGELADO:

190°C 15 Minutos  
GRAN CALIDAD DEL PAN 12 HORAS

### COCCIONES LENTAS

#### PAN DESCOGELADO:

190°C 18 Minutos  
GRAN CALIDAD DEL PAN 36 HORAS

#### PAN ARTESANO

#### PAN DESCOGELADO:

180°C 25 Minutos  
GRAN CALIDAD DEL PAN 36 HORAS

### RECOMENDACIONES

EMBOLSAR EL PAN FRÍO  
MANTENERLO EMBOLSADO

#### BOLLERÍA

CROISSANT 190°C 16 Minutos  
NAPOLITANAS 190°C 16 Minutos  
CAÑAS/HER. 190°C 25 Minutos  
P. MANZANA 190°C 25 Minutos  
EMPANADA 190°C 45 Minutos



### BRADO FR3 apertura lateral



### BRADO CR3 apertura abatible



## Horno Convec. BRADO FR3/CR3



Capacidad **3 bandejas (600x400 mm.)**  
Dotación **3 bandejas**  
Potencia Eléc. **3,5 kw. 220II**  
Peso **53 kg.**

medidas interiores  
Ancho 695 mm.  
Fondo 450 mm.  
Distancia entre guías 70 mm.

Interior y exterior en acero inoxidable  
Puerta fría con doble cristal  
Inversión giro motor  
Opción sentido apertura en mod. FR3  
Temporizador acústico final de cocción

#### Accesorios

Suplemento vapor  Condesador de vahos  Motor de 2 velocidades  Chimeneas hornos  Mesa soporte bandejera

| MODELO                                        | Ancho mm. | Alto mm. | Fondo mm. | Potencia eléc. Kw.          | Nº Bandejas mm. | Peso Kg. | Total Euros |
|-----------------------------------------------|-----------|----------|-----------|-----------------------------|-----------------|----------|-------------|
| BRADO-CR3 y FR3 3 Latas                       | 815       | 455      | 750       | 3,5 Kw.                     | 3 (600x400 mm.) | 53 Kg.   | 1.410,00    |
| SUPLEMENTO VAPOR                              |           |          |           |                             |                 |          | 90,00       |
| MOTOR DE 2 VELOCIDADES (Para piezas pequeñas) |           |          |           |                             |                 |          | 150,00      |
| LICUADOR CR3 y FR3 (CONDESADOR DE VAHOS)      |           |          |           |                             |                 |          | 388,00      |
| MESA SOPORTE                                  | 830       | 850      | 800       | CAPACIDAD 14 BANDEJAS (7+7) |                 | 580,00   |             |

Cod. 4150

## 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 DESCOGELADO:

190°C 18 Minutos  
 GRAN CALIDAD DEL PAN 36 HORAS

#### PAN ARTESANO

#### PAN DESCOGELADO:

180°C 25 Minutos  
 GRAN CALIDAD DEL PAN 36 HORAS

### RECOMENDACIONES

**EMBOLSAR EL PAN FRÍO  
 MANTENERLO EMBOLSADO  
 BOLLERÍA**

CROISSANT 190°C 16 Minutos  
 NAPOLITANAS 190°C 16 Minutos  
 CAÑAS/HER. 190°C 25 Minutos  
 P. MANZANA 190°C 25 Minutos  
 EMPANADA 190°C 45 Minutos



**BRADO FR4**  
 apertura lateral



**BRADO CR4**  
 apertura abatible



## Horno Convec. BRADO FR4/CR4



Capacidad 4 bandejas (600x400 mm.)  
 Dotación 4 bandejas  
 Potencia Eléc. 6,2 kw. 380 III  
 Peso 65 kg.

medidas interiores  
 Ancho 695 mm.  
 Fondo 470 mm.  
 Distancia entre guías 70 mm.

Interior y exterior en acero inoxidable  
 Puerta fría con doble cristal  
 Inversión giro motor  
 Opción sentido apertura en mod. FR4  
 Temporizador acústico final de cocción

### Accesorios

Suplemento vapor     Condesador de vahos     Motor de 2 velocidades     Chimeneas hornos     Mesa soporte bandejera

| MODELO                                        | Ancho mm. | Alto mm. | Fondo mm. | Potencia eléc. Kw.          | Nº Bandejas mm. | Peso Kg. | Total Euros |
|-----------------------------------------------|-----------|----------|-----------|-----------------------------|-----------------|----------|-------------|
| BRADO FR4 y CR4 4 Latas                       | 815       | 535      | 750       | 6,2 Kw.                     | 4 (600x400 mm.) | 65 Kg.   | 2.104,00    |
| SUPLEMENTO VAPOR                              |           |          |           |                             |                 |          | 90,00       |
| MOTOR DE 2 VELOCIDADES (Para piezas pequeñas) |           |          |           |                             |                 |          | 150,00      |
| LICUADOR FR4 y CR4 (CONDESADOR DE VAHOS)      |           |          |           |                             |                 |          | 388,00      |
| MESA SOPORTE                                  | 830       | 850      | 800       | CAPACIDAD 14 BANDEJAS (7+7) |                 |          | 580,00      |



**DOBRA INDUSTRIAL, S.A.**  
Fundada, 1957

# Hornos Convección Panadería, Pastelería Croisanterie y Punto Caliente "Serie Brado"

## 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:  
190°C 18 Minutos  
GRAN CALIDAD DEL PAN 36 HORAS

### PAN ARTESANO

PAN DESCONGELADO:  
180°C 25 Minutos  
GRAN CALIDAD DEL PAN 36 HORAS

### RECOMENDACIONES

**EMBOLSAR EL PAN FRÍO  
MANTENERLO EMBOLSADO  
BOLLERÍA**

CROISSANT 190°C 16 Minutos  
NAPOLITANAS 190°C 16 Minutos  
CAÑAS/HER. 190°C 25 Minutos  
P. MANZANA 190°C 25 Minutos  
EMPANADA 190°C 45 Minutos

## H. Convec. BRADO FR 421 S. Americana

apertura lateral



## Horno Convec. BRADO FR 5

apertura lateral



## Horno Convec. BRADO FR 421 - FR-5

Capacidad 4 - 5 bandejas (600x400 - 650x450 mm.)  
Dotación 4 - 5 bandejas  
Potencia Eléc. 6,2 - 7 Kw. 380 III  
Peso 65 - 75 Kg.

medidas interiores  
Alto 580 - 490 mm.  
Fondo 730 - 685 mm.  
Distancia entre guías 90 - 80 mm.

Interior y exterior en acero inoxidable  
Puerta fría con doble cristal  
Inversión giro motor  
Opción sentido apertura en mod. FR5  
Temporizador acústico final de cocción

### Accesorios

Suplemento vapor  Condesador de vahos  Motor de 2 velocidades  Chimeneas hornos  Mesa soporte bandejera

| MODELO                                        | Ancho mm. | Alto mm. | Fondo mm. | Potencia eléc. Kw.          | Nº Bandejas mm. | Peso Kg. | Total Euros |
|-----------------------------------------------|-----------|----------|-----------|-----------------------------|-----------------|----------|-------------|
| BRADO FR 421 S. AMERIC.                       | 895       | 520      | 830       | 6,2 Kw.                     | 4 (600x400 mm.) | 65 Kg.   | 2.454,00    |
| BRADO FR-5 5 Latas                            | 795       | 560      | 810       | 7 Kw.                       | 4 (650x450 mm.) | 75 Kg.   | 2.772,00    |
| SUPLEMENTO VAPOR                              |           |          |           |                             |                 |          | 90,00       |
| MOTOR DE 2 VELOCIDADES (Para piezas pequeñas) |           |          |           |                             |                 |          | 150,00      |
| LICUADOR FR 421- FR 5 (CONDESADOR DE VAHOS)   |           |          |           |                             |                 |          | 388,00      |
| MESA SOPORTE                                  | 830       | 850      | 800       | CAPACIDAD 14 BANDEJAS (7+7) |                 |          | 638,00      |

Cod. 4150

## 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:

190°C 18 Minutos  
 GRAN CALIDAD DEL PAN 36 HORAS

#### PAN ARTESANO

#### PAN DESCONGELADO:

180°C 25 Minutos  
 GRAN CALIDAD DEL PAN 36 HORAS

### RECOMENDACIONES

**EMBOLSAR EL PAN FRÍO  
 MANTENERLO EMBOLSADO  
 BOLLERÍA**

CROISSANT 190°C 16 Minutos  
 NAPOLITANAS 190°C 16 Minutos  
 CAÑAS/HER. 190°C 25 Minutos  
 P. MANZANA 190°C 25 Minutos  
 EMPANADA 190°C 45 Minutos

**BRADO FR 521 S. Americana**  
 apertura lateral



**BRADO FR 621 S. Americana**  
 apertura lateral



## Horno Convec. BRADO FR 521 / FR 621 S. Americana



Capacidad 5 y 6 bandejas (650x450-650x530 mm.)  
 Dotación 5 y 6 bandejas  
 Potencia Eléc. 6,2 y 7 Kw. 380 III  
 Peso 65 y 75 Kg.

medidas interiores  
 Ancho 580 mm.  
 Fondo 730 mm.  
 Distancia entre guías 90 mm.

**Interior y exterior en acero inoxidable**  
**Puerta fría con doble cristal**  
**Inversión giro motor**  
**Opción sentido apertura en mod. FR4**  
**Temporizador acústico final de cocción**

### Accesorios

Suplemento vapor     Condesador de vahos     Motor de 2 velocidades     Chimeneas hornos     Mesa soporte bandejera

| MODELO                                        | Ancho mm. | Alto mm. | Fondo mm. | Potencia eléc. Kw. | Nº Bandejas mm.                                          | Peso Kg. | Total Euros |
|-----------------------------------------------|-----------|----------|-----------|--------------------|----------------------------------------------------------|----------|-------------|
| BRADO FR 521 S. AMERIC.                       | 895       | 520      | 830       | 6,2 Kw.            | 5 (600x400 mm.)<br>5 (650x450 mm.)<br>5 (650x530 GN 2/1) | 65 Kg.   | 2.922,00    |
| BRADO FR 621 S. AMERIC.                       | 895       | 600      | 830       | 7 Kw.              | 5 (600x400 mm.)<br>5 (650x450 mm.)<br>5 (650x530 GN-2/1) | 75 Kg.   | 3.292,00    |
| SUPLEMENTO VAPOR                              |           |          |           |                    |                                                          |          | 90,00       |
| MOTOR DE 2 VELOCIDADES (Para piezas pequeñas) |           |          |           |                    |                                                          |          | 150,00      |
| LICUADOR (CONDESADOR DE VAHOS)                |           |          |           |                    |                                                          |          | 388,00      |
| MESA SOPORTE                                  |           |          |           |                    |                                                          |          | 638,00      |
| <b>CAPACIDAD 14 BANDEJAS (7+7)</b>            |           |          |           |                    |                                                          |          |             |



**DOBRA INDUSTRIAL, S.A.**  
Fundada, 1957

# Hornos Convección Panadería, Pastelería Croisanterie y Punto Caliente "Serie Brado"

**2 Hornos independientes ensamblados**  
**2 Cocciones independientes**  
**Consumo eléctrico según necesidad**

## BRADO 6 (3+3)

apertura lateral



## BRADO 7 (3+4)

apertura lateral y abatible



## Horno Convec. BRADO 6 y 7



Capacidad 6-7 bandejas (600x400 mm.)  
Dotación 6-7 bandejas  
Potencia Eléc. 3,5+3,5 - 3,5+6,2 Kw. 220 y 380 III  
Peso 53 - 65 Kw.

medidas interiores  
Ancho 695 mm.  
Fondo 450 - 470 mm.  
Distancia entre guías 70 mm.

Interior y exterior en acero inoxidable  
Puerta fría con doble cristal  
Inversión giro motor  
Opción sentido apertura en mod. FR4  
Temporizador acústico final de cocción

### Accesorios

Suplemento vapor     Condesador de vahos     Motor de 2 velocidades     Chimeneas hornos     Mesa soporte bandejera

| MODELO                                        | Ancho mm. | Alto mm.  | Fondo mm. | Potencia eléc. Kw.            | Nº Bandejas mm.   | Peso Kg.    | Total Euros  |
|-----------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|-------------------------------|-------------------|-------------|--------------|
| BRADO - 6 (3+3 latas)                         | 815       | 910       | 750       | 3,5 + 3,5 Kw.                 | 3-3 (600x400 mm.) | 53 Kg.      | 3.020,00     |
| BRADO - 7 (3+4 Latas)                         | 815       | 990       | 750       | 3,5 + 6,2 Kw.                 | 4-3 (600x400 mm.) | 53 - 65 Kg. | 3.714,00     |
| SUPLEMENTO VAPOR                              |           |           |           |                               |                   |             | 90+90:180,00 |
| MOTOR DE 2 VELOCIDADES (Para piezas pequeñas) |           |           |           |                               |                   |             | 150,00       |
| LICUADOR (CONDESADOR DE VAHOS)                |           |           |           |                               |                   |             | 388,00       |
| MESA SOPORTE                                  | 830       | 500 - 850 | 800       | CAPACIDAD 10 BANDEJAS (5 + 5) |                   |             | 610,00       |

Cod. 4150

2 Hornos independientes ensamblados  
2 Cocciones independientes  
Consumo eléctrico según necesidad

**BRADO 8 (4+4 Latas)**  
apertura lateral

**BRADO 10 (5+5 Latas)**  
apertura lateral

PATENTES  
EN LAS COCCIONES  
DEL PAN  
EUROPEAS



## Horno Convec. BRADO 8 y 10



Capacidad 8-10 bandejas (600x400 mm.)  
Dotación 8-10 bandejas  
Potencia Eléc. 6,2+6,2 - 7+7 Kw. 380 III  
Peso 105 - 120 Kw.

medidas interiores  
Ancho 695-490 mm.  
Fondo 470-685 mm.  
Distancia entre guías 70-80 mm.

Interior y exterior en acero inoxidable  
Puerta fría con doble cristal  
Inversión giro motor  
Opción sentido apertura en mod. FR4  
Temporizador acústico final de cocción

### Accesorios

Suplemento vapor     Condesador de vahos     Motor de 2 velocidades     Chimeneas hornos     Mesa soporte bandejera

| MODELO                                        | Ancho mm. | Alto mm.  | Fondo mm. | Potencia eléc. Kw.            | Nº Bandejas mm.   | Peso Kg. | Total Euros  |
|-----------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|-------------------------------|-------------------|----------|--------------|
| BRADO 8 (4+4 Latas)                           | 815       | 1100      | 750       | 6,2 + 6,2 Kw.                 | 4+4 (600x400 mm.) | 105 Kg.  | 4.506,00     |
| BRADO 10 (5+5 Latas)                          | 795       | 1300      | 810       | 7 + 7 Kw.                     | 5+5 (600x400 mm.) | 120 Kg.  | 5.650,00     |
| SUPLEMENTO VAPOR                              |           |           |           |                               |                   |          | 90+90:180,00 |
| MOTOR DE 2 VELOCIDADES (Para piezas pequeñas) |           |           |           |                               |                   |          | 150,00       |
| LICUADOR (CONDESADOR DE VAHOS)                |           |           |           |                               |                   |          | 388,00       |
| MESA SOPORTE                                  | 830       | 500 - 850 | 800       | CAPACIDAD 10 BANDEJAS (5 + 5) |                   |          | 638,00       |

## PRECALENTAR EL HORNO 190°C

### COCCIONES RÁPIDAS

#### PAN CONGELADO:

190°C 19 Minutos  
 GRAN CALIDAD DEL PAN 12 HORAS

#### PAN DESCONGELADO:

190°C 15 Minutos  
 GRAN CALIDAD DEL PAN 12 HORAS

### COCCIONES LENTAS

#### PAN DESCONGELADO:

190°C 18 Minutos  
 GRAN CALIDAD DEL PAN 36 HORAS

### PAN ARTESANO

#### PAN DESCONGELADO:

180°C 25 Minutos  
 GRAN CALIDAD DEL PAN 36 HORAS

### RECOMENDACIONES

EMBOLSAR EL PAN FRÍO  
 MANTENERLO EMBOLSADO

### BOLLERÍA

CROISSANT 190°C 16 Minutos  
 NAPOLITANAS 190°C 16 Minutos  
 CAÑAS/HER. 190°C 25 Minutos  
 P. MANZANA 190°C 25 Minutos  
 EMPANADA 190°C 45 Minutos

**BRADO CR3 Digital**  
 apertura abatible



**BRADO FR4 Digital**  
 apertura lateral



## Horno Convecc. BRADO CR3 - FR4 DIGITAL



Capacidad 3 y 4 bandejas (600x400 mm.)  
 Dotación 3 y 4 bandejas  
 Potencia Eléc. 3,5 - 6,2 Kw.  
 Peso 53 - 65 Kg.

medidas interiores:  
 Ancho 695 mm.  
 Fondo 450/470 mm.  
 Distancia entre guías 70 mm.

Interior y exterior en acero inoxidable  
 Puerta fría con doble cristal  
 Inversión giro motor  
 Opción sentido apertura en mod. FR3  
 Temporizador acústico final de cocción  
 Display digital

### Accesorios

Suplemento vapor  Condesador de vahos  Motor de 2 velocidades  Chimeneas hornos  Mesa soporte bandejera

| MODELO                                        | Ancho mm. | Alto mm. | Fondo mm. | Potencia eléc. Kw.          | Nº Bandejas mm. | Peso Kg. | Total Euros |
|-----------------------------------------------|-----------|----------|-----------|-----------------------------|-----------------|----------|-------------|
| BRADO CR3 DIGITAL                             | 815       | 455      | 750       | 3,5 Kw.                     | 3 (600x400 mm.) | 53 Kg.   | 1.710,00    |
| BRADO FR4 DIGITAL                             | 815       | 535      | 750       | 6,2 Kw.                     | 4 (600x400 mm.) | 65 Kg.   | 2.404,00    |
| SUPLEMENTO VAPOR                              |           |          |           |                             |                 |          | 90,00       |
| MOTOR DE 2 VELOCIDADES (Para piezas pequeñas) |           |          |           |                             |                 |          | 150,00      |
| LICUADOR CR3 y FR4 E (CONDESADOR DE VAHOS)    |           |          |           |                             |                 |          | 388,00      |
| MESA SOPORTE                                  | 830       | 850      | 800       | CAPACIDAD 14 BANDEJAS (7+7) |                 |          | 580,00      |



**DOBRA INDUSTRIAL, S.A.**  
Fundada, 1957

# Hornos Convección Panadería, Pastelería Croisanterie y Punto Caliente "Serie Brado"

## PRECALENTAR EL HORNO 190°C

### COCCIONES RÁPIDAS

PAN CONGELADO:  
190°C 19 Minutos  
GRAN CALIDAD DEL PAN 12 HORAS

PAN DESCONGELADO:  
190°C 15 Minutos  
GRAN CALIDAD DEL PAN 12 HORAS

### COCCIONES LENTAS

PAN DESCONGELADO:  
190°C 18 Minutos  
GRAN CALIDAD DEL PAN 36 HORAS

### PAN ARTESANO

PAN DESCONGELADO:  
180°C 25 Minutos  
GRAN CALIDAD DEL PAN 36 HORAS

### RECOMENDACIONES

EMBOLSAR EL PAN FRÍO  
MANTENERLO EMBOLSADO

### BOLLERÍA

CROISSANT 190°C 16 Minutos  
NAPOLITANAS 190°C 16 Minutos  
CAÑAS/HER. 190°C 25 Minutos  
P. MANZANA 190°C 25 Minutos  
EMPANADA 190°C 45 Minutos

## BRADO TDI apertura lateral



## Horno Convec. BRADO TDI



Capacidad 4 bandejas (600x400 mm.)  
Dotación 4 bandejas  
Potencia Eléc. 6,2 Kw.  
Peso 65 Kg.

medidas interiores  
Ancho 695 mm.  
Fondo 470 mm.  
Distancia entre guías 70 mm.

Interior y exterior en acero inoxidable  
Puerta fría con doble cristal  
Inversión giro motor  
Opción sentido apertura en mod. FR4  
Temporizador acústico final de cocción  
Display digital

### Accesorios

Suplemento vapor  Condesador de vahos  Motor de 2 velocidades  Chimeneas hornos  Mesa soporte bandejera

| MODELO                                        | Ancho mm. | Alto mm. | Fondo mm. | Potencia eléc. Kw.   | Nº Bandejas mm. | Peso Kg. | Total Euros |
|-----------------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------------------|-----------------|----------|-------------|
| BRADO TDI                                     | 815       | 550      | 750       | 6,2 Kw.              | 4 (600x400 mm.) | 65 Kg.   | 2.950,00    |
| SUPLEMENTO VAPOR                              |           |          |           |                      |                 |          | 90,00       |
| MOTOR DE 2 VELOCIDADES (Para piezas pequeñas) |           |          |           |                      |                 |          | 150,00      |
| LICUADOR BRADO TDI (CONDESADOR DE VAHOS)      |           |          |           |                      |                 |          | 388,00      |
| MESA SOPORTE                                  | 830       | 850      | 800       | CAPACIDAD 7 BANDEJAS |                 |          | 580,00      |

Cod. 4150



**DOBRA INDUSTRIAL, S.A.**  
Fundada, 1957

# Hornos Convección Panadería, Pastelería Croisanterie y Punto Caliente "Serie Brado"

## PRECALENTAR EL HORNO 190°C

### COCCIONES RÁPIDAS

PAN CONGELADO:  
190°C 19 Minutos  
GRAN CALIDAD DEL PAN 12 HORAS

PAN DESCONGELADO:  
190°C 15 Minutos  
GRAN CALIDAD DEL PAN 12 HORAS

### COCCIONES LENTAS

PAN DESCONGELADO:  
190°C 18 Minutos  
GRAN CALIDAD DEL PAN 36 HORAS

### PAN ARTESANO

PAN DESCONGELADO:  
180°C 25 Minutos  
GRAN CALIDAD DEL PAN 36 HORAS

### RECOMENDACIONES

**EMBOLSAR EL PAN FRÍO  
MANTENERLO EMBOLSADO**

### BOLLERÍA

CROISSANT 190°C 16 Minutos  
NAPOLITANAS 190°C 16 Minutos  
CAÑAS/HER. 190°C 25 Minutos  
P. MANZANA 190°C 25 Minutos  
EMPANADA 190°C 45 Minutos

## BRADO FR5 Panadero Digital apertura lateral



## Horno Convec. BRADO FR5 Panadero



Capacidad 5 bandejas (600x400 mm.)  
Dotación 5 bandejas  
Potencia Eléc. 7 Kw.  
Peso 90 Kg.

medidas interiores  
Ancho 670 mm.  
Fondo 780 mm.  
Distancia entre guías 9,5 mm.

Interior y exterior en acero inoxidable  
Puerta fría con doble cristal  
Inversión giro motor  
Opción sentido apertura en mod. FR4  
Temporizador acústico final de cocción  
Display digital

### Accesorios

- Suplemento vapor  Condesador de vahos  Motor de 2 velocidades  Chimeneas hornos  Mesa soporte bandejera

| MODELO                                        | Ancho mm. | Alto mm. | Fondo mm. | Potencia eléc. Kw.   | Nº Bandejas mm. | Peso Kg. | Total Euros |
|-----------------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------------------|-----------------|----------|-------------|
| BRADO FR5 PANADERO                            | 670       | 780      | 900       | 7 Kw.                | 5 (600x400 mm.) | 90 Kg.   | 2.950,00    |
| SUPLEMENTO VAPOR                              |           |          |           |                      |                 |          | 90,00       |
| MOTOR DE 2 VELOCIDADES (Para piezas pequeñas) |           |          |           |                      |                 |          | 150,00      |
| LICUADOR BRADO FR5 (CONDESADOR DE VAHOS)      |           |          |           |                      |                 |          | 388,00      |
| MESA SOPORTE                                  | 830       | 850      | 800       | CAPACIDAD 7 BANDEJAS |                 |          | 580,00      |

Cod. 4150

**HORNOS SIN HUMOS, SIN VAPORES Y SIN OLORES, RECICLA LOS VAPORES Y  
 LOS LICUA, ALMACENA 11-21 LITROS DE RESIDUOS LÍQUIDOS**

**BRADO CR3 ECO**  
 apertura abatible



**BRADO FR4 ECO**  
 apertura lateral



**Modelo BRADO TURBO ECOLÓGICO, CR3 y FR4 ECO**



Capacidad **3 y 4 bandejas (600x400 mm.)**  
 Dotación **3 y 4 bandejas**  
 Potencia Eléc. **3,5 y 7 kw. 220II / 380 III**  
 Peso **75 y 90 kg.**

medidas interiores  
 Ancho 695-695 mm.  
 Fondo 450-485 mm.  
 Distancia entre guías 70 mm.

**Interior y exterior en acero inoxidable**  
**Puerta fría con doble cristal**  
**Inversión giro motor**  
**Opción sentido apertura en mod. FR3 y FR4**  
**Temporizador acústico final de cocción**  
 Licuador interno  
 Bandeja extraíble

**Accesorios**

Suplemento vapor     Condesador de vahos     Motor de 2 velocidades     Chimeneas hornos     Mesa soporte bandejera

| MODELO                                        | Ancho mm. | Alto mm. | Fondo mm. | Potencia eléc. Kw.                 | Nº Bandejas mm. | Peso Kg. | Total Euros |
|-----------------------------------------------|-----------|----------|-----------|------------------------------------|-----------------|----------|-------------|
| BRADO FR3 - CR3 ECO 3 Latas                   | 815       | 520      | 750       | 3,5 Kw.                            | 3 (600x400 mm.) | 75 Kg.   | 2.515,00    |
| BRADO FR4 - CR4 ECO 4 Latas                   | 815       | 640      | 750       | 7 Kw.                              | 4 (600x400 mm.) | 90 Kg.   | 2.970,00    |
| SUPLEMENTO VAPOR                              |           |          |           |                                    |                 |          | 90,00       |
| MOTOR DE 2 VELOCIDADES (Para piezas pequeñas) |           |          |           |                                    |                 |          | 150,00      |
| MESA SOPORTE                                  | 830       | 850      | 800       | <b>CAPACIDAD 14 BANDEJAS (7+7)</b> |                 |          | 580,00      |



DOBRA INDUSTRIAL, S.A.  
Fundada, 1957

# Hornos Convección Panadería, Pastelería Croisanterie y Punto Caliente "Serie Turbo"

## SERIE TURBO

La gama profesional para el más exigente  
Eléctrico y a Gas

**TURBO 1211 - P**  
apertura lateral

**TURBO 611 - P**  
apertura lateral

PATENTES  
EN LAS COCCIONES  
DEL PAN  
EUROPEAS



### Horno Convec. TURBO 611-P Y 1211-P



Capacidad **5 y 10 bandejas (600x400 mm.)**  
Dotación **5 y 10 bandejas**  
Potencia Eléc. **7,2 / 12 - 18 kw. 380 III**  
Peso **0,4w. / 10.320 / 16.000 Kcal/h.**  
**90 / 120 kg.**

medidas interiores  
Ancho **575-730 mm.**  
Fondo **730-540 mm.**  
Distancia entre guías **80 mm.**

Interior y exterior en acero inoxidable  
Puerta fría con doble cristal mod. 611  
Con humidificador  
Inversión giro motor  
Temporizador acústico final de cocción

#### Accesorios

Suplemento vapor     Condesador de vahos     Motor de 2 velocidades     Chimeneas hornos     Mesa soporte bandejera

| MODELO                                        | Ancho mm. | Alto mm. | Fondo mm. | Potenc. eléc. Gas Kw. | Nº Bandejas mm.                       | Peso Kg. | Total Euros |
|-----------------------------------------------|-----------|----------|-----------|-----------------------|---------------------------------------|----------|-------------|
| TURBO 611-P Eléc.                             | 930       | 560      | 880       | 7,2 Kw. III           | 5 (600x400 mm.)                       | 90 Kg.   | 3.995,00    |
| TURBO 611-P Gas                               | 930       | 560      | 880       | 0,4W./10.320 Kcal/h.  | 5 (650x450 mm.)<br>5 (650x530 GN 2/1) | 90 Kg.   | 4.830,00    |
| MOTOR DE 2 VELOCIDADES (Para piezas pequeñas) |           |          |           |                       |                                       |          | 150,00      |
| CHIMENEA HORNO                                |           |          |           |                       |                                       |          | 240,00      |
| MESA SOPORTE                                  |           |          |           |                       |                                       |          | 638,00      |
| <b>CAPACIDAD 14 BANDEJAS (7+7)</b>            |           |          |           |                       |                                       |          |             |
| TURBO 1211-P Eléc.                            | 1000      | 990      | 950       | 12 - 18 Kw. III       | 10 (600x400 mm.)<br>10 (650x450 mm.)  | 120 Kg.  | 6.720,00    |
| TURBO 1211-P Gas                              | 1000      | 990      | 950       | 0,4W./16.000 Kcal/h.  | 10 (650x530 GN 2/1)                   | 120 Kg.  | 6.990,00    |
| MOTOR DE 2 VELOCIDADES (Para piezas pequeñas) |           |          |           |                       |                                       |          | 150,00      |
| CHIMENEA HORNO                                |           |          |           |                       |                                       |          | 255,00      |
| MESA SOPORTE                                  |           |          |           |                       |                                       |          | 638,00      |
| <b>CAPACIDAD 14 BANDEJAS (7+7)</b>            |           |          |           |                       |                                       |          |             |

Cod. 3105

Bandeja plana



Parrilla de varillas



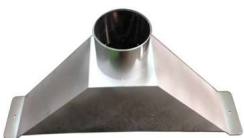
Mesa Soporte Horno FR



Mesa Sop. Horno FR-8



Chimenea Horno



Licudador Horno



Carros Bandejeros (600x400)



## Bandejas Pastelería Plana

| Modelo                                     | Medidas | T. Euros |
|--------------------------------------------|---------|----------|
| BANDEJAS PLANA ELECTROLITICA               | 600x400 | 20,00    |
| BANDEJAS PLANA ALUMINIO                    | 600x400 | 22,00    |
| BANDEJAS PLANA ALUMINIO BRADO-P y BRADO-P5 | 340x480 | 19,00    |

## Bandejas Pastelería Plana

| Modelo                                     | Medidas | T. Euros |
|--------------------------------------------|---------|----------|
| BAND. PLANA PERFORADA ALUMINIO             | 600x400 | 30,00    |
| BAND. ACANALADA PERFORADA ALUMINIO         | 600x400 | 45,00    |
| BAND. PLANA PERF. ALUM. BRADO-P y BRADO-P5 | 340x480 | 22,00    |

## Parrillas de Varillas Cromadas

| Modelo                            | Medidas | T. Euros |
|-----------------------------------|---------|----------|
| PARRILLAS Cromadas BRADO-P 34     | 340x480 | 17,00    |
| PARRILLAS Cromadas 64             | 600x400 | 23,00    |
| PARRILLAS Gastro-Norm Cromada 1/1 | 1/1     | 22,00    |
| PARRILLAS Gastro-Norm Cromada 2/1 | 2/1     | 30,00    |

## Mesa Soporte Horno

| Modelo                            | Bandejas | Medidas     | T. Euros |
|-----------------------------------|----------|-------------|----------|
| M. S. BRADO-P                     | 7        | 621x850x640 | 390,00   |
| M. S. BRADO FR-8 y FR 10          | 10 (5+5) | 830x500x800 | 610,00   |
| M. S. BRADO FR y CR 3 / FR y CR 4 | 14 (7+7) | 830x850x800 | 580,00   |
| M. S. TURBO 611-P y FR 5          | 14 (7+7) | 830x850x800 | 638,00   |
| M. S. TURBO 1211-P y FR 10        | 14 (7+7) | 870x850x800 | 638,00   |

## Accesorios Hornos

| Modelo                                       | T. Euros |
|----------------------------------------------|----------|
| PINZAS PASTELERIA                            | 24,26    |
| GUANTES PASTELERIA                           | 52,60    |
| CONDENSADOR DE VAHOS HORNOS 611 y 1211 eLÉC. | 388,00   |
| MOTOR DE 2 VELOCIDADES                       | 150,00   |
| CHIMENEAS HORNOS 611 Gas y P-4 Gas           | 240,00   |
| CHIMENEAS HORNOS 1211 Gas y P-7 Gas          | 255,00   |

## Palas Eléctricas para Quemar

| Modelo                                 | T. Euros |
|----------------------------------------|----------|
| Mod. Rectangular 70x230x3 mm. 1.500 w. | 165,00   |
| Mod. Redonda 105x3 mm. 900 w.          | 165,00   |

## Cazos Eléctricos

| Modelo                                                             | T. Euros |
|--------------------------------------------------------------------|----------|
| Mod. 4 L. Resistencias Soldadas 220 II - 1,5 Kw.                   | 517,00   |
| Mod. 7,5 L. Resistencias Soldadas 220 II - 2 Kw.                   | 562,00   |
| Mod. 14 L. Resist. Soldadas 220-380 III Cuad. man. pot. máx. 4 Kw. | 966,00   |
| Mod. 25 L. Resist. Soldadas 220-380 III Cuad. man. pot. máx. 5 Kw. | 1.212,00 |

## Carros Bandejeros (600x400)

| Modelo                              | T. Euros |
|-------------------------------------|----------|
| Mod. C. B. Inox. 64 ( 22 guías )    | 504,00   |
| Mod. C. B. Galvanizado ( 22 guías ) | 325,00   |

Cám. F. BRADO-P



Cám. F. BRADO-FR



## Cámaras Fermentación CF BRADO - P y FR



Capacidad 8 y 9 latas (600x400 mm.)  
Dotación 8 y 9 latas  
Potencia eléc. 0,75 + 0,23 / 1,4 + 0,23 kw.  
Peso 21 y 42 kg.

medidas exteriores  
Ancho 595-800 mm.  
Alto 910-910 mm.  
Fondo 565-830 mm.

Interior y exterior en acero inoxidable  
Control de calor seco y calor húmedo  
Medidas adaptadas a los hornos Brado-P y FR  
(8 / 9 bandejas 600x400 mm.)

| MODELO                              | Ancho mm. | Alto mm. | Fondo mm. | Potencia eléc. Kw. | Nº Bandejas mm. | Peso Kg. | Total Euros |
|-------------------------------------|-----------|----------|-----------|--------------------|-----------------|----------|-------------|
| CF BRADO - P (8 Band. 340x430 mm.)  | 595       | 910      | 565       | 0,7 + 0,23         | 8 (340x430 mm.) | 21 Kg.   | 666,00      |
| CF BRADO - FR (9 Band. 600x400 mm.) | 800       | 910      | 830       | 1,4 + 0,23         | 9 (600x400 mm.) | 42 Kg.   | 1.190,00    |

Cod. 4150

Cám. Ferm. CF-18



Cám. Ferm. CF-16



## Cámaras Fermentación CF - 18 y CF - 16



Capacidad 18 y 16 latas (600x400 mm.)  
Dotación 18 y 16 latas  
Potencia eléc. 0,75 + 0,75 / 0,75 + 1,5 kw.  
Peso 60 y 90 kg.

medidas exteriores  
Ancho 800-1015 mm.  
Alto 915-930 mm.  
Fondo 870-895 mm.

Interior y exterior en acero inoxidable  
Control de calor seco y calor húmedo  
Medidas adaptadas a los hornos Brado - FR  
Turbo 611 y 1211 (18/16 bandejas 600x400 mm.)

| MODELO                              | Ancho mm. | Alto mm. | Fondo mm. | Potencia eléc. Kw. | Nº Bandejas mm.  | Peso Kg. | Total Euros |
|-------------------------------------|-----------|----------|-----------|--------------------|------------------|----------|-------------|
| CAMARA CF-18 (18 Band. 600x400 mm.) | 800       | 915      | 870       | 0,75 + 0,75        | 18 (600x400 mm.) | 60 Kg.   | 1.575,00    |
| CAMARA CF-16 (16 Band. 600x400 mm.) | 1015      | 930      | 895       | 0,75 + 1,5         | 16 (600x400 mm.) | 90 Kg.   | 2.100,00    |

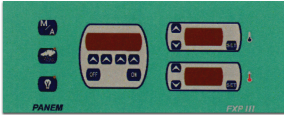
Cod. 4150



DOBRA INDUSTRIAL, S.A.  
Fundada, 1957

# Cámaras Fermentación Controlada Frio-Calor para Panadería y Pastelería

**FXP**



**FP CHR**



**Mod.: AC16BV**



**Mod.: AA20V**



**Mod.: AU1 x 1C**



## CARACTERISTICAS TECNICAS

Se incorpora a nuestros terminales de cocción.

Equipados con sistema "dormilón"

Regulación electrónica - humedad automática

Guías interiores de acero inox. para bandejas de 40x60, 40x80, 46x66 ó 46x80

Aislamiento por paneles isotérmicos de 60 mm. desmontables por un sistema de ganchos de sujeción progresiva (excepto modelo PF)

Espacio ocupado reducido

Puerta reversible en el momento del montaje

Gases respetando la capa de ozono

Posibilidad de instalar el grupo frigorífico a distancia

Alimentación: 220v - 50Hz

Otros voltajes sobre pedido

| MODELO              | Medidas mm. |      |       | Nº Puertas<br>mm. | Compresor<br>CV/HP | Potencia      |        | Total Euros |           |
|---------------------|-------------|------|-------|-------------------|--------------------|---------------|--------|-------------|-----------|
|                     | Ancho       | Alto | Fondo |                   |                    | Frío          | Calor  | Standard    | Lujo      |
| AA20V* 600x400      | 575         | 2020 | 905   | 1425              | 1/4                | 487 w         | 400 w  | 5.066,00    | 5.685,00  |
| AA25X* 600x400      | 575         | 2250 | 905   | 1425              | 1/3                | 599 w         | 400 w  | 5.835,00    | 6.450,00  |
| AA24B1PAN** 600x800 | 775         | 2270 | 1200  | 1920              | 1/2                | 960 w         | 1000 w | 7.980,00    | 8.595,00  |
| AC16BV** 600x400    | 790         | 1095 | 1200  | 1920              | 1/4                | 487 w         | 750 w  | 5.425,00    | 6.255,00  |
| AU1x1C/UNI* CARRO   | 1005        | 2230 | 1090  | 900               |                    | 1386w /750w   | 500 w  | 9.549,00    | 10.900,00 |
| AU1x2C/UNI* CARRO   | 1005        | 2230 | 1990  | 900               |                    | 1887w /1530w  | 1000 w | 11.900,00   | 13.700,00 |
| AU1x3C/UNI* CARRO   | 1005        | 2230 | 2890  | 900               |                    | 1887w / 1825w | 1500 w | 13.500,00   | 15.900,00 |

Cod. 3000

## MAQUINA CHURRO AUTOMATICA Mod. SUPER-FRIPP Eléctrica



## CARACTERISTICAS TECNICAS

### Mod. SUPER-FRIPP Eléctrica

SUPER-FRIPP ha revolucionado y simplificado la elaboración de los churros con su sistema de cortadores y mecanismos automáticos, ofreciendo una total garantía de higiene.

SUPER-FRIPP es el complemento ideal para cualquier negocio de hostelería, por el reducido espacio que ocupa, gran rentabilidad, fácil manejo y calidad de su producto.

SUPER-FRIPP nos ofrece la ventaja del poder instalarse en los interiores de los establecimiento más exigentes, por no desprender vapores ni olores, al ir provista de extractores que los expulsa al exterior.

SUPER-FRIPP se maneja automáticamente, tanto en su mecanismo de regulación de corte como en la regulación de la temperatura del aceite, a través de su cuadro de mandos, de fácil manejo y garantizando su enseñanza total en 30 minutos

| MODELO            | Ancho mm. | Alto mm. | Fondo mm. | Potenc. eléc. W/Kcal/h. | Cap. Aceite Lts. | Prod. Unid. Hora | Recip. Kg. Harina | Unid. Rec. Masa | Aceite Kg. Masa | Peso Kg. | P. Emb. Kg. | P. Emb. Kg. | Total Euros |
|-------------------|-----------|----------|-----------|-------------------------|------------------|------------------|-------------------|-----------------|-----------------|----------|-------------|-------------|-------------|
| SUPER-FRIPP Eléc. | 780       | 1715     | 680       | 10.500                  | 30               | 1.500            | 3                 | 55              | 0,25 L          | 121      | 181         | 148         | 7.850,00    |

**BOQUILLA CHURRO PORRA**



**BOQUILLA CHURRO RELLENO**



**INYECTORA 3 Boquillas**



**BATIDORA**



**AMASADORA ESPIRAL**



**ATEMPERADOR COBERTURA**



| MODELO                   | Potencia Kw. | Capacid. Lts. | Ø Cuba mm. | Peso Kg. | Dimensiones mm. | M. Pasta Kg. | Total Euros |
|--------------------------|--------------|---------------|------------|----------|-----------------|--------------|-------------|
| INYECTORA 128M1          |              | 6             |            |          |                 |              | 829,50      |
| INYECTORA 128M02         |              | 10            |            |          |                 |              | 367,50      |
| BOQUILLA CHURRO RELLENO  |              |               |            |          |                 |              | 262,50      |
| BOQUILLA CHURRO DE PORRA |              |               |            |          |                 |              | 132,00      |
| BATIDORA 10 Lts.         | 0,5          | 10            | 250x230    | 55       | 480x610x720     | 4            | 3.003,00    |
| BATIDORA 20 Lts.         | 0,9          | 20            | 315x290    | 108      | 600x710x840     | 7-8          | 4.273,50    |
| AMASADORA 12 Kg.         | 0,55         | 16            | 320x210    | 45       | 350x540x590     | 7,5          | 1.522,50    |
| ATEMPERADOR COBERTURA    |              | 7 Lts.        |            |          | 225x360x360     |              | 535,50      |

¡NUEVO!! Máquina freidora de churros y patatas -1967



PATENTE EUROPEA

Dobra

695  
30

# MAQUINAS DE CHURROS AUTOMÁTICAS

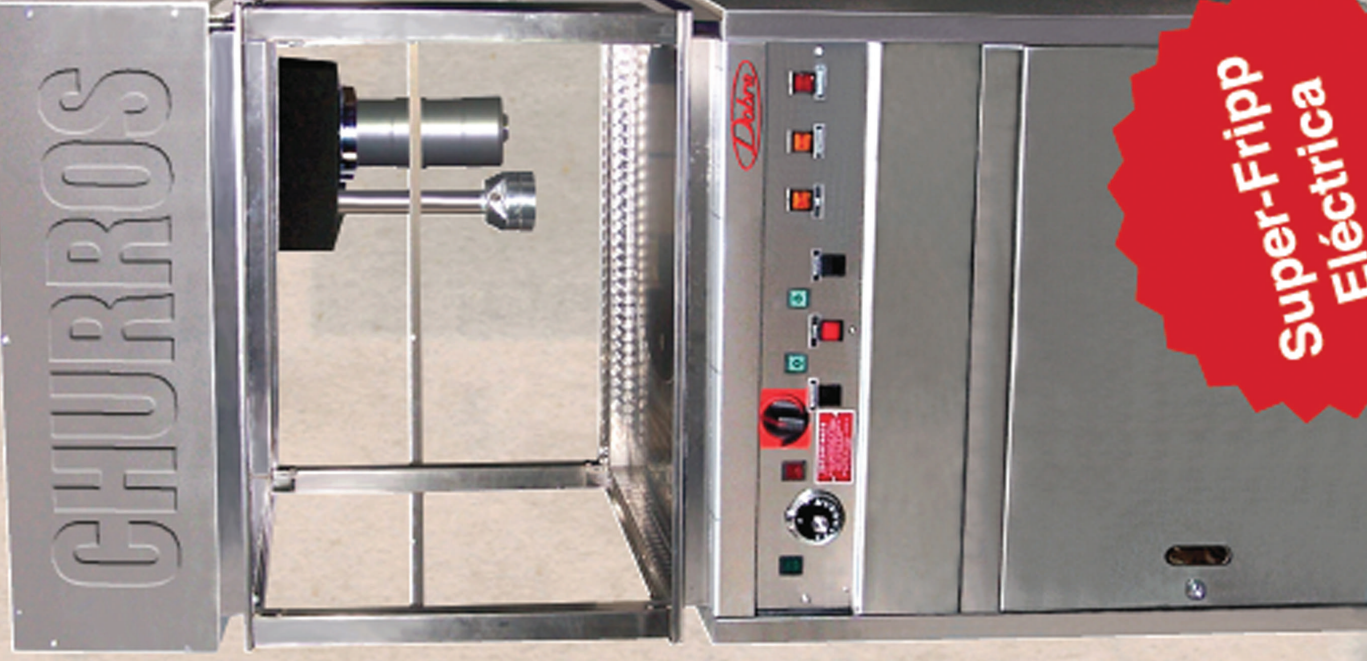
## Pioneros en la fabricación de churreras en España

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 es manejada automáticamente, garantizando su enseñanza total en 30 min.



Super-Fripp Eléctrica