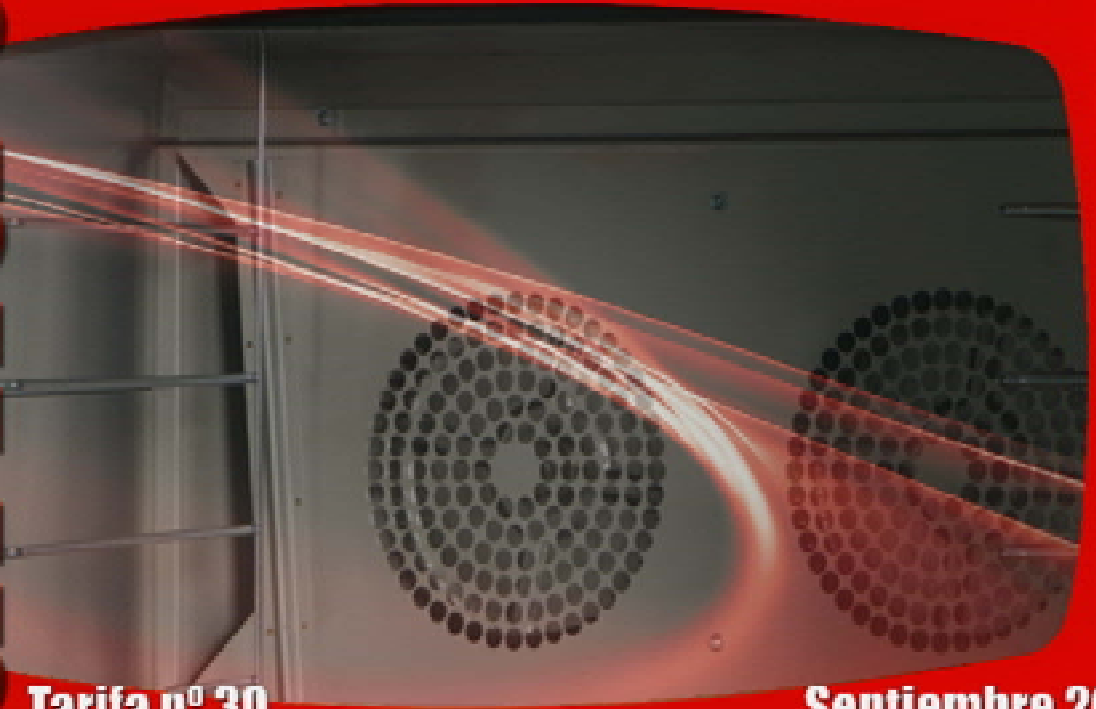
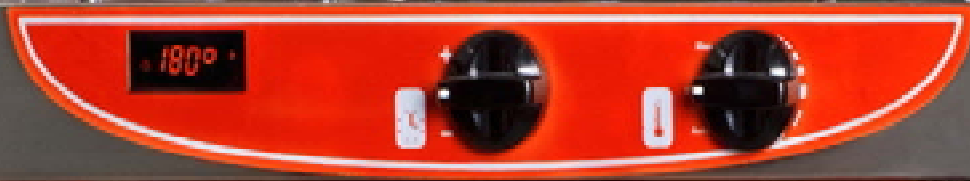


*Dobra*

DOBRA INDUSTRIAL, S. A.

Fundada, 1957

# Tarifa de Precios



Tarifa nº 30

Septiembre 2012

DOBRA INDUSTRIAL, S.A.

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

Narcis 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 - <http://www.hornosdobra.com>

## 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 Convec. BRADO-P apertura lateral



### Horno Convec. BRADO-P



Capacidad 4 bandejas (480x340 mm.)  
 Dotación 4 bandejas  
 Potencia Eléc. 3,4 kw. 220V  
 Peso 33 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 4 Latas 	615	525	555	3,4 Kw.	4 (480x340 mm.)	33 Kg.	871,50
SUPLEMENTO VAPOR							
LICUADOR BRADO-P (CONDENSADOR DE VAHOS) 							
MESA SOPORTE 	621	850	640	CAPACIDAD 7 BANDEJAS			390,00



**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 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. 220V  
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



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



**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

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 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-5 apertura lateral



## Horno Convec. BRADO FR-5



Capacidad 5 bandejas (600x400 mm.)  
Dotación 5 bandejas  
Potencia Eléc. 7 Kw. 380 III  
Peso 75 Kg.

medidas interiores  
Alto 490 mm.  
Fondo 685 mm.  
Distancia entre guías 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-5 5 Latas 	795	560	810	7 Kw.	5 (600x400 mm.)	75 Kg.	2.772,00
SUPLEMENTO VAPOR							90,00
MOTOR DE 2 VELOCIDADES (Para piezas pequeñas)							150,00
LICUADOR FR-5 (CONDESADOR DE VAHOS) 							388,00
MESA SOPORTE 	830	850	800	CAPACIDAD 14 BANDEJAS (7+7)			638,00

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. 220III / 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
<b>SUPLEMENTO VAPOR</b>							90,00
<b>MOTOR DE 2 VELOCIDADES (Para piezas pequeñas)</b>							150,00
<b>MESA SOPORTE</b> 	830	850	800	<b>CAPACIDAD 14 BANDEJAS (7+7)</b>		580,00	

Cod. 4000



DOBRA INDUSTRIAL, S.A.  
Fundada, 1957

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

2 Hornos independientes ensamblados  
2 Coccciones independientes  
Consumo eléctrico según necesidad

**BRADO 7 (3+4)**  
apertura lateral y abatible

**BRADO 6 (3+3)**  
apertura lateral



## 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
<b>SUPLEMENTO VAPOR</b>							<b>90+90:180,00</b>
<b>MOTOR DE 2 VELOCIDADES (Para piezas pequeñas)</b>							<b>150,00</b>
<b>LICUADOR (CONDESADOR DE VAHOS) </b>							<b>388,00</b>
<b>MESA SOPORTE </b>	830	500 - 850	800	<b>CAPACIDAD 10 BANDEJAS (5 + 5)</b>			<b>610,00</b>

Cod. 4150



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 8 (4+4 Latas)  
apertura lateral



BRADO 10 (5+5 Latas)  
apertura lateral



## 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

Cod. 4150

## 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 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  Condensador 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							580,00
CAPACIDAD 7 BANDEJAS							

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 FR 421 S. Americana**  
 apertura lateral



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



## Horno Convec. BRADO FR 421 / FR 521 S. Americana



Capacidad **4 y 5 bandejas (650x450-650x530 mm.)**  
 Dotación **4 y 5 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 421 S. AMERIC.	895	520	830	6,2 Kw.	4 (600x400 mm.) 4 (650x450 mm.)	65 Kg.	2.454,00
BRADO FR 521 S. AMERIC.	895	600	830	7 Kw.	5 (600x400 mm.) 5 (650x450 mm.) 5 (650x530 GN-2/1)	75 Kg.	2.922,00
<b>SUPLEMENTO VAPOR</b>							90,00
<b>MOTOR DE 2 VELOCIDADES (Para piezas pequeñas)</b>							150,00
<b>LICUADOR (CONDESADOR DE VAHOS) </b>							388,00
<b>MESA SOPORTE </b>							638,00
<b>CAPACIDAD 14 BANDEJAS (7+7)</b>							



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



### 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.) 5 (650x450 mm.)	90 Kg.	3.995,00
TURBO 611-P Gas	930	560	880	0,4W./10.320 Kcal/h.	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
CAPACIDAD 14 BANDEJAS (7+7)							
TURBO 1211-P Eléc.	1000	990	950	12 - 18 Kw. III	10 (600x400 mm.) 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
CAPACIDAD 14 BANDEJAS (7+7)							

Cod. 3105

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	Compresor	Potencia	Potencia	Total Euros	
	Ancho	Alto	Fondo					mm.	CV/HP
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

# Equipos Accesorios para Panadería y Pastelería

Bandeja plana



Parrilla de varillas



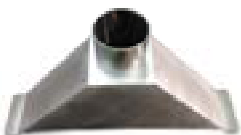
Mesa Soporte Horno FR



Mesa Sop. Horno FR-8



Chimenea Horno



Licador 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
CONDESADOR 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

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



PATENTE EUROPEA

Dobra

c. 208

6957

10

# MAQUINAS DE CHURROS AUTOMÁTICAS

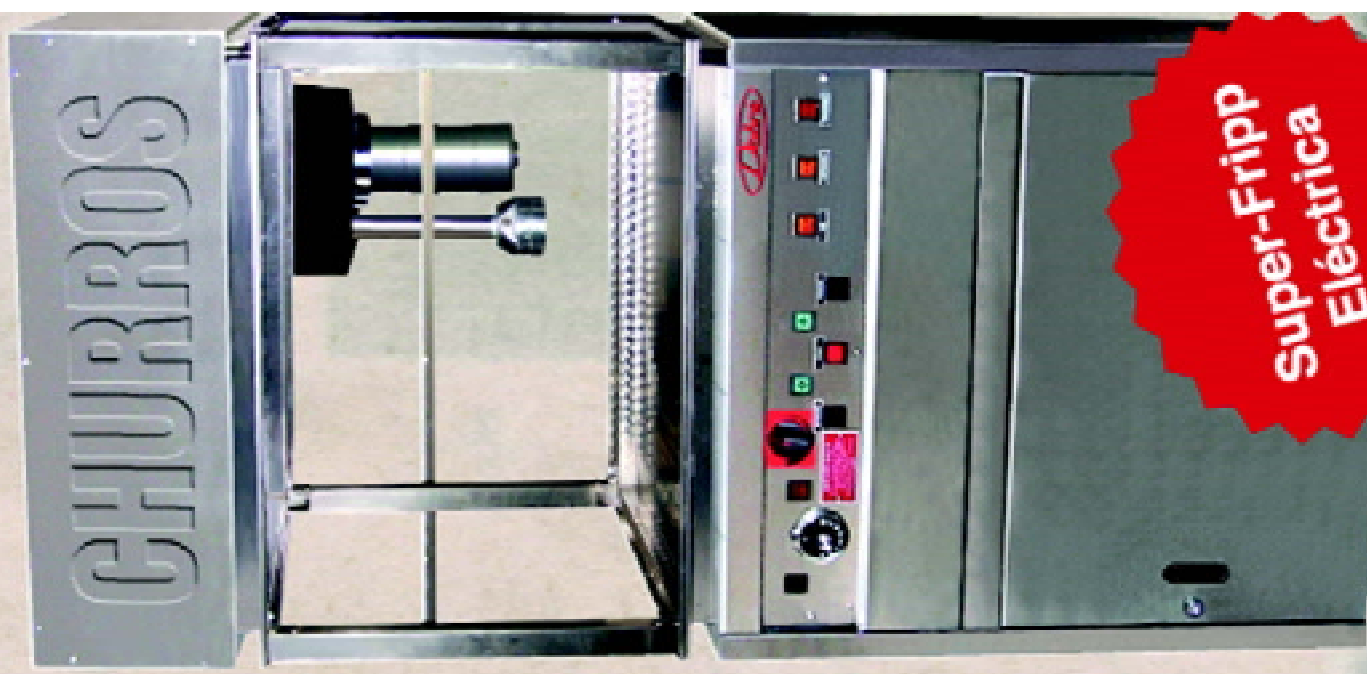
## Pioneros en la fabricación de churreras en España

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