

Hornos **Rápidos** | 2026

Hornos, accesorios y consumibles



Prática
EUROPE

pb1
PROYECTO 51
Foodservice Solutions



Hornos **de cocción rápida**

Los hornos de cocción rápida de Práctica son equipos de alto rendimiento y gran velocidad, diseñados para preparar y finalizar alimentos frescos, refrigerados o congelados. Cada ciclo de cocción garantiza una apariencia, textura crujiente y sabor excelentes.

Gracias a su tecnología de vanguardia, estos hornos combinan múltiples fuentes de calor, como aire caliente por impingement (chorros de aire a alta velocidad), microondas y radiación directa. Cuentan con un sistema sin salida de humos que incorpora un convertidor catalítico de fácil extracción, por lo que no requieren campana extractora para su funcionamiento, lo que facilita su limpieza y mantenimiento.

Equipados con una interfaz de pantalla táctil intuitiva, los hornos Práctica son fáciles de usar y permiten una preparación rápida, resultando ideales para ofrecer un servicio ágil y de alta calidad.

Fit Line **Fit Lite**

El horno de alta velocidad Fit Lite está diseñado para la regeneración y el acabado de alimentos frescos o refrigerados, como sándwiches, pizzas, productos de bollería y otros artículos precocinados. Ofrece resultados consistentes en cuanto a calentamiento, dorado y gratinado, garantizando una apariencia y textura uniformes. Al combinar aire a alta velocidad por impacto con energía de microondas, el Fit Lite reduce el tiempo de preparación en comparación con los métodos de cocción tradicionales, manteniendo al mismo tiempo la calidad del producto. El Fit Lite no está recomendado para alimentos congelados.



Colores

Fit Lite Inox

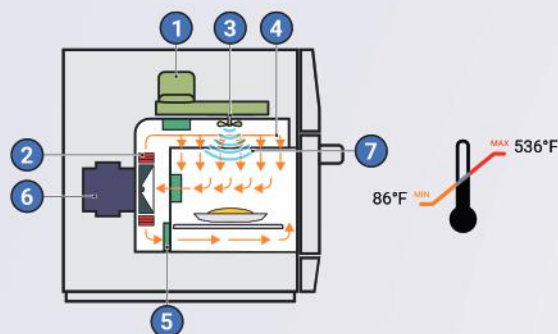
Accesorios estándar



Parilla Rápida

Pala de aluminio

Cesta solida



- 1. Magnetron
- 2. Resistencia (infrarroja)
- 3. Agitador
- 4. Aire a alta velocidad
- 5. Convertidor catalítico
- 6. Motor del ventilador
- 7. Microondas



- > **Ideal para alimentos frescos o refrigerados.** No recomendado para alimentos congelados.
- > Diseñado para la regeneración, el acabado y el gratinado de alimentos precocinados.
- > **Horno de alta velocidad de sobremesa,** desarrollado para aplicaciones comerciales de servicio de alimentos.
- > Tecnología de cocción que combina **aire a alta velocidad (sistema de impingement)** y energía de microondas para una preparación más rápida en comparación con los métodos convencionales.
- > **Interfaz de usuario:** pantalla táctil a todo color para la selección de recetas y el manejo del equipo.
- > **Programación de recetas:** permite ajustar de forma independiente la potencia de microondas, la temperatura, la velocidad del aire y el tiempo de cocción.
- > **Recetas de varias etapas:** permite programar hasta 8 pasos por receta.
- > Transferencia de **recetas y configuraciones** mediante memoria USB.
- > **Modo manual** disponible para realizar pruebas y desarrollar nuevas recetas.
- > Requiere el uso de la **parrilla Speed Grill** durante el funcionamiento para garantizar un rendimiento de cocción óptimo.
- > **Temperatura máxima** de hasta 280 °C (536 °F).



Garantía de 1 año para piezas y mano de obra, a excepción de los elementos sujetos a desgaste natural.

Zona	Voltaje (V)	Fases	Freq. (Hz)	Power (kW)	Cortacircuitos	Cable	Enchufe	Dimens. producto (Alt.xAnch.x Prof.)	Dimens. producto en su caja (Alt.xAnch.x Prof.)	Dimens. de la cámara (Alt.xAnch.x Prof.)	Autorización izquierda derecha parte trasera
Europa	230	Single	50	3.4	16	3x2,5	16A(2P+E)	619 x 386 x 680 (mm) 56kg	850 x 510 x 900 (mm) 72kg	133 x 315 x 308 (mm) 13L	0 / 0 / 0 (mm)

* Práctica recomienda instalar un disyuntor de tipo D. La instalación eléctrica debe cumplir con la normativa local.

6/ Hornos Rápidos



Fit Line

Fit SM

Cargador individual

El horno de alta velocidad Fit Single Mag está diseñado para terminar de preparar de manera eficiente alimentos refrigerados o frescos, tales como sándwiches de desayuno, pizzas, bocadillos tipo «sub», bollería y más. Ofrece un sabor, una apariencia y una textura crujiente excelentes. La combinación de aire a alta velocidad (impingement) y microondas permite calentar, dorar o tostar los alimentos más rápidamente que los métodos tradicionales. El modelo Fit SM no se recomienda para alimentos congelados.

Accesorios estándar



Parilla Rápida

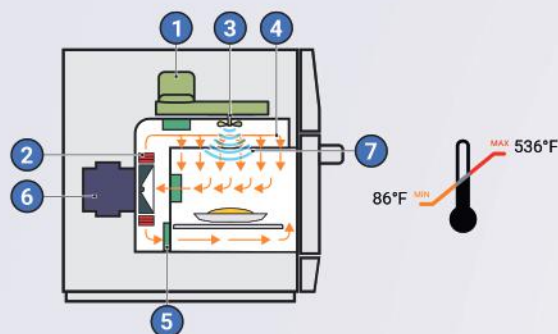
Pala de aluminio

Cesta solida

Colores

Fit SM Inox





- 1. Magnetron
- 2. Resistencia (infrarroja)
- 3. Agitador
- 4. Aire a alta velocidad
- 5. Convertidor catalítico
- 6. Motor del ventilador
- 7. Microondas



CERTIFICADO

VENTLESS

CON ELEMENTOS FÁCILMENTE DESMONTABLES
CONVERTIDOR CATALÍTICO

- > Ideal para alimentos frescos o refrigerados. No recomendado para alimentos congelados.
- > **Eficiencia energética:** Diseñado para ser energéticamente eficiente, lo que permite ahorrar dinero en electricidad en comparación con otros modelos.
- > Cabe en encimeras de 15,2 pulgadas de ancho y permite cocinar pizzas y sándwiches de 12 pulgadas.
- > **Interfaz de usuario:** Pantalla táctil a todo color e intuitiva. Funciones de arrastrar y soltar.
- > **IOK:** Cree, edite y organice grupos, recetas y menús completos directamente en el horno o desde su computadora mediante Wi-Fi o memoria USB, y envíelos a todos los hornos conectados.
- > **Sin salida de humos:** no requiere campanas extractoras.
- > El **convertidor catalítico extraíble** permite a los operadores realizar la limpieza sin necesidad de solicitar un servicio de mantenimiento.
- > **Ajuste de forma independiente** la potencia del microondas, la temperatura y el flujo de aire por impacto al programar recetas en el horno.
- > **Sin rejillas de ventilación laterales,** lo que permite un espacio libre lateral nulo.
- > **Elegante e intuitivo:** almacena recetas ilimitadas, con sus propios pasos, ajustes, iconos o fotos.
- > **Temperaturas de hasta 280 °C:** La tecnología de convección por aire de impacto, combinada con la capacidad de microondas, permite cocinar los alimentos más rápido que mediante procesos tradicionales.
- > **Aislamiento térmico:** evita que el área circundante se caliente y mantiene la superficie fría al tacto.


Garantía de 1 año para piezas y mano de obra, a excepción de los elementos sujetos a desgaste natural.

Zona	Voltaje (V)	Fases	Freq. (Hz)	Power (kW)	Cortacircuitos	Cable	Enchufe	Dimens. producto (Alt.xAnch.x Prof.)	Dimens. producto en su caja (Alt.xAnch.x Prof.)	Dimens. de la cámara (Alt.xAnch.x Prof.)	Autorización izquierda l derecha parte trasera
Europa	230	Single	50	3	13 16	3x1,5	13A(2P+E) 16A(2P+E)	619 x 386 x 693 (mm) 62kg	850 x 510 x 900 (mm) 77.7kg	133 x 315 x 308 (mm) 13L	0 / 0 / 0 (mm)

* Práctica recomienda instalar un disyuntor de tipo D. La instalación eléctrica debe cumplir con la normativa local.

Fit Line

Fit Express

El horno de alta velocidad Fit Express está diseñado para finalizar de manera eficiente la cocción de alimentos refrigerados, frescos o congelados, tales como sándwiches de desayuno, alitas de pollo, muffins, lasañas, macarrones con queso, sándwiches tipo submarino y otros platos parcialmente preparados. Ofrece un sabor, una apariencia y una textura crujiente excelentes. La combinación de aire por impingement y microondas permite calentar, dorar o tostar los alimentos más rápidamente que los métodos tradicionales.



Colores

Fit Express Inox/ Negro

Accesorios estándar



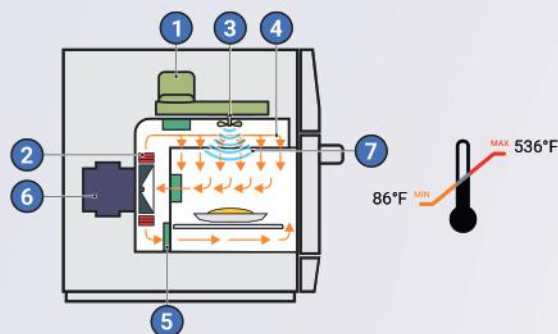
Parilla Rápida



Pala de aluminio



Cesta sólida



- 1. Magnetron
- 2. Resistencia (infrarroja)
- 3. Agitador
- 4. Aire a alta velocidad
- 5. Convertidor catalítico
- 6. Motor del ventilador
- 7. Microondas



CERTIFICADO
VENTLESS
CON ELEMENTOS FÁCILMENTE DESMONTABLES
CONVERTIDOR CATALÍTICO

- > Cabe en encimeras de 15,2 pulgadas de ancho y permite cocinar pizzas de 12 pulgadas.
- > **Interfaz de usuario:** pantalla táctil a todo color e intuitiva. Funciones de arrastrar y soltar.
- > **IOK:** Cree, edite y organice grupos, recetas y menús completos directamente en el horno o desde su computadora mediante Wi-Fi o memoria USB, y envíelos a todos los hornos conectados.
- > **Sistema multilingüe:** portugués, inglés, español, francés, alemán, polaco, ruso, mandarín y griego.
- > **Sin necesidad de campana extractora:** no requiere sistemas de ventilación externos.
- > El **convertidor catalítico extraíble** permite a los operarios realizar la limpieza sin necesidad de solicitar un servicio de mantenimiento.
- > **Garantiza resultados constantes:** mediante un control preciso, una distribución uniforme del calor, cocción rápida, sensores integrados y opciones de personalización, asegurando una cocción uniforme y eficiente para obtener resultados fiables.
- > **Ajuste de forma independiente** la potencia del microondas, la temperatura y el flujo de aire por impacto al programar recetas en el horno.
- > **Sin rejillas de ventilación laterales,** lo que permite una instalación sin espacio libre en los costados.
- > **Elegante e intuitivo:** almacena un número ilimitado de recetas, cada una con sus propios pasos, configuraciones, iconos o fotografías.
- > **Temperaturas de hasta 280 °C:** la tecnología de convección por aire de impacto combinada con la función de microondas permite cocinar los alimentos más rápido que con los métodos tradicionales.
- > **Aislamiento térmico:** evita que el área circundante se caliente y mantiene la superficie fría al tacto.



Garantía de 1 año para piezas y mano de obra, a excepción de los elementos sujetos a desgaste natural.

Zona	Voltaje (V)	Fases	Freq. (Hz)	Power (kW)	Cortacircuitos	Cable	Enchufe	Dimens. producto (Alt.xAnch.x Prof.)	Dimens. producto en su caja (Alt.xAnch.x Prof.)	Dimens. de la cámara (Alt.xAnch.x Prof.)	Autorización izquierda derecha parte trasera
Europa	230	Single	50	6.8	32	3x4	32A(2P+E)	659 x 386 x 693 (mm) 71.3kg	850 x 510 x 900 (mm) 87kg	133 x 315 x 308 (mm) 13L	0 / 0 / 0 (mm)
	380	Multi		6.5	16	5x2,5	16A(3P+N+E)				
	400	Multi		6.8	16	5x2,5	16A(3P+N+E)				

* Práctica recomienda instalar un disyuntor de tipo D. La instalación eléctrica debe cumplir con la normativa local.



Fit Line **Fit XL**

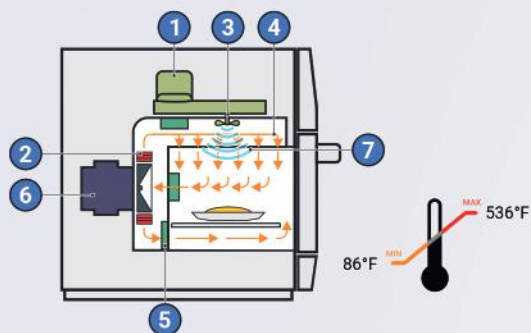
El horno de alta velocidad Fit XL cuenta con una cámara de 16 pulgadas y está diseñado para terminar de preparar de manera eficiente alimentos refrigerados, frescos o congelados, tales como sándwiches de desayuno, alitas de pollo, muffins, lasañas, macarrones con queso, sándwiches tipo submarino y otros platos parcialmente preparados.

Al tener capacidad para porciones más grandes, resulta ideal para negocios medianos y grandes. El Fit XL ofrece un sabor, una apariencia y una textura crujiente excelentes. Gracias a la combinación de aire por impingement y microondas, calienta, dora y tuesta los alimentos más rápido que los métodos tradicionales.

Colores

Fit XL Negro/ Inox





1. Magnetron
2. Resistencia (infrarroja)
3. Agitador
4. Aire a alta velocidad
5. Convertidor catalítico
6. Motor del ventilador
7. Microondas



> Cámara de 16 pulgadas.

- > Capaz de procesar porciones de mayor tamaño; ideal para empresas medianas y grandes.
- > Almacena recetas ilimitadas de hasta 8 pasos cada una, organizadas en 16 grupos.
- > **Puerto USB** para actualizaciones del sistema e importación/exportación de grupos, recetas y configuraciones.
- > **Conectividad Wi-Fi** que permite la gestión remota para actualizaciones del sistema e importación/exportación de grupos, recetas y configuraciones a través de la plataforma en línea IOK.
- > **Temperatura ajustable** de 86 °F (30 °C) a 536 °F (280 °C).
- > **Control independiente** de aire por impacto (chorro de aire a alta velocidad) y microondas.
- > Panel de **pantalla táctil** intuitivo y fácil de usar.
- > Fabricado en **acero inoxidable**.
- > **Certificación "Ventless"** (sin necesidad de campana extractora). Convertidor catalítico de fácil extracción para una limpieza sencilla.
- > **Funcionalidades adicionales:** modo de prueba y favoritos.
- > Guía de limpieza diaria con **videos explicativos** en pantalla que muestran el proceso paso a paso.
- > **Garantía:** un (1) año que cubre defectos de fábrica, fallos de piezas y mano de obra preaprobada; y dos (2) años para todos los elementos calefactores, magnetrones y el motor del ventilador del horno.

CERTIFICADO
VENTLESS
CON ELEMENTOS FÁCILMENTE DESMONTABLES
CONVERTIDOR CATALÍTICO

Accesorios estándar



Parrilla Rápida

Pala de aluminio

Cesta sólida

Zona	Voltaje (V)	Fases	Freq. (Hz)	Power (kW)	Cortacircuitos	Cable	Enchufe	Dimens. producto (Alt.xAnch.x Prof.)	Dimens. producto en su caja (Alt.xAnch.x Prof.)	Dimens. de la cámara (Alt.xAnch.x Prof.)	Autorización izquierda derecha parte trasera
Europa	230	Single	50	6.8	32	3x4	32A(2P+E)	658 x 488 x 795 (mm) 82kg	905 x 590 x 960 (mm) 103kg	139 x 417 x 410 (mm) 23.7L	0 / 0 / 0 (mm)
	380	Multi		6.5	16	5x2,5	16A(3P+N+E)				
	400	Multi		6.8	16	5x2,5	16A(3P+N+E)				

* Práctica recomienda instalar un disyuntor de tipo D. La instalación eléctrica debe cumplir con la normativa local.

Fit Line

Fit ST

Apilable

El horno de alta velocidad Fit ST cuenta con una cámara de 12 pulgadas y permite apilar hasta dos unidades. Está diseñado para finalizar de manera eficiente la cocción de alimentos refrigerados, frescos o congelados, tales como sándwiches de desayuno, alitas de pollo, muffins, lasañas, macarrones con queso, sándwiches tipo «sub» y otros platos semipreparados. Ideal para negocios de cualquier tamaño, este horno ofrece un sabor, una apariencia y una textura crujiente excelentes. Al combinar aire por impingement y microondas, calienta, dora y tuesta los alimentos más rápido que los métodos tradicionales.



Colores

Fit ST Inox/ Negro

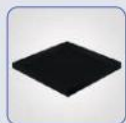
Accesorios estándar



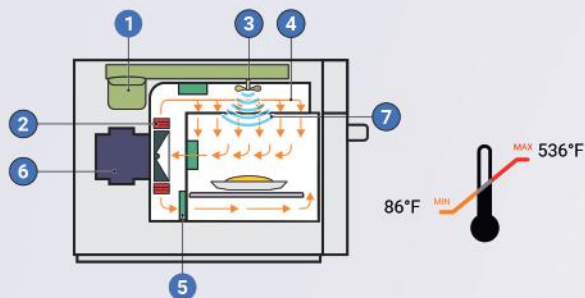
Parilla Rápida



Pala de aluminio



Cesta sólida



- 1. Magnetron
- 2. Resistencia (infrarroja)
- 3. Agitador
- 4. Aire a alta velocidad
- 5. Convertidor catalítico
- 6. Motor del ventilador
- 7. Microondas



VENTLESS

CON ELEMENTOS FÁCILMENTE DESMONTABLES
CONVERTIDOR CATALÍTICO

- > El FIT ST permite el **apilamiento** de hasta 2 unidades (1+1).
- > Almacena **recetas ilimitadas** de hasta 8 pasos cada una, organizadas en 16 grupos.
- > **Puerto USB** para actualizaciones del sistema e importación/exportación de grupos, recetas y configuraciones.
- > **Conectividad Wi-Fi** que permite la gestión remota para actualizaciones del sistema e importación y exportación de grupos, recetas y configuraciones a través de la plataforma en línea IOK.
- > **Temperatura ajustable** de 86 °F (30 °C) a 536 °F (280 °C).
- > **Control independiente** del aire por impingement (chorro de aire a alta velocidad) y las microondas.
- > Panel de **pantalla táctil** intuitivo y fácil de usar.
- > Fabricado en **acero inoxidable**.
- > **Certificación "Ventless"** (sin necesidad de campana extractora). Convertidor catalítico fácil de extraer para una limpieza sencilla.
- > **Funcionalidades adicionales:** modo de prueba y favoritos.
- > **Guía de limpieza** diaria con videos explicativos en pantalla que muestran el proceso paso a paso.
- > **Garantía:** un (1) año que cubre defectos de fábrica, fallos de piezas y mano de obra aprobada previamente; y dos (2) años para todos los elementos calefactores, magnetrones y el motor del ventilador del horno.

** El Fit ST - Single Mag no se recomienda para operaciones con productos congelados.

Fit ST Single Mag**											
Zona	Voltaje (V)	Fases	Freq. (Hz)	Power (kW)	Cortacircuitos	Cable	Enchufe	Dimens. producto (Alt.xAnch.x Prof.)	Dimens. producto en su caja (Alt.xAnch.x Prof.)	Dimens. de la cámara (Alt.xAnch.x Prof.)	Autorización izquierda derecha parte trasera
Europa	230	Single	50	3	13 16	3x1,5	13A(2P+E) 16A(2P+E)	425 x 518 x 697 (mm) 61kg	722 x 620 x 825 (mm) 83kg	133 x 315 x 308 (mm) 13L	0 / 0 / 25 (mm)

Fit ST Double Mag											
Zona	Voltaje (V)	Fases	Freq. (Hz)	Power (kW)	Cortacircuitos	Cable	Enchufe	Dimens. producto (Alt.xAnch.x Prof.)	Dimens. producto en su caja (Alt.xAnch.x Prof.)	Dimens. de la cámara (Alt.xAnch.x Prof.)	Autorización izquierda derecha parte trasera
Europa	230	Single	50	6.8	32	3x4	32A(2P+E)	425 x 518 x 697 (mm) 72kg	722 x 620 x 825 (mm) 94kg	133 x 315 x 308 (mm) 13L	0 / 0 / 25 (mm)
	380	Multi		6.5	16	5x2,5	16A(3P+N+E)				
	400	Multi		6.8	16	5x2,5	16A(3P+N+E)				

* Práctica recomienda instalar un disyuntor de tipo D. La instalación eléctrica debe cumplir con la normativa local.

ACCESORIO

Panini Press

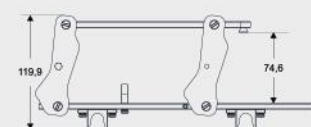
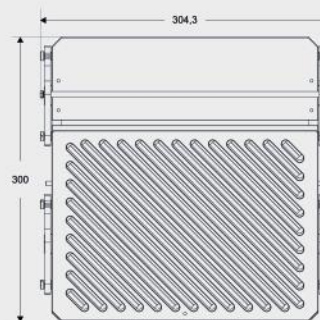
Para uso exclusivo en:

Fit ST
Fit SM
Fit Express

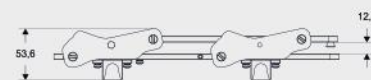


La **prensa para panini** es un accesorio opcional para la línea FIT, ideal para preparar deliciosos sándwiches y paninis con marcas de parrilla.

- > **Diseñado específicamente** para su uso con los modelos FIT Express, Fit SM y Fit ST.
- > Está **fabricado en aluminio** y cuenta con un revestimiento antiadherente.
- > **Versatilidad:** admite una gran variedad de alimentos gracias a un rango de apertura de 0,7 a 2,9 pulgadas entre las placas superior e inferior. Prepare paninis, sándwiches fundidos, bocadillos tipo "sub", burritos, quesadillas y más, perfectamente prensados y con las marcas características de la parrilla.
- > **Fácil de instalar, utilizar y limpiar.**
- > Incluye una espátula exclusiva para deslizar los alimentos entre las placas superior e inferior, garantizando además una apertura y un cierre seguros.
- > Es posible **mantener la prensa para paninis** dentro de la cámara —incluso al cocinar otros alimentos que no requieran marcas de parrilla— colocando la cesta sobre ella.



ABIERTO



CERRADO

*No recomendado para la preparación de carnes



Accesorios estándar

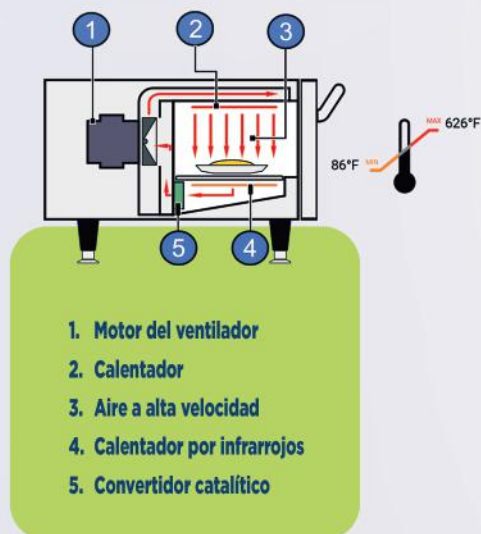


Forza STi

Apilable

Diseñado para garantizar entregas rápidas y excepcionales, incluso en momentos de máxima demanda, el Forza STi resulta ser una solución ideal para establecimientos de comida rápida (QSR), así como para pizzerías, panaderías, hoteles, quioscos y tiendas de conveniencia. La elaboración de pizzas, panes planos, galletas y otros productos mejora notablemente con el Forza STi, asegurando una apariencia, un sabor y unas texturas superiores. La combinación de aire por impingement y radiación infrarroja permite calentar, dorar o tostar los alimentos con mayor rapidez que los métodos tradicionales.





- **Garantiza resultados constantes:** mediante un control preciso, una distribución uniforme del calor, cocción rápida, sensores integrados y opciones de personalización, asegurando una cocción uniforme y eficiente para obtener resultados fiables.
- **Pizzas de hasta 16 pulgadas:** masa fresca o precocida, de base fina o gruesa.
- **Apilable:** permite apilar hasta dos hornos.
- El modelo Forza STi doble consta de **dos unidades apiladas**, lo que significa que cada cámara requiere alimentación independiente y cuenta con sus propios controles independientes, permitiendo ajustar la temperatura de forma individual hasta alcanzar los 626 °F (330 °C) en cada una.
- **Elegante e intuitivo:** almacena recetas ilimitadas, con sus propios pasos, ajustes, iconos o fotografías.
- **Interfaz de usuario:** pantalla táctil a todo color y fácil de usar. Funciones de arrastrar y soltar.
- **Sistema multilingüe:** portugués, inglés, español, francés, alemán, polaco, ruso, mandarín y griego.
- **IOK:** permite crear, editar y organizar grupos, recetas y menús completos directamente en el horno o desde el ordenador mediante Wi-Fi o memoria USB, y enviarlos a todos los hornos conectados.
- **Sin necesidad de campana extractora:** no requiere sistemas de ventilación externos.
- El **convertidor catalítico extraíble** permite a los operarios realizar la limpieza sin necesidad de solicitar un servicio de mantenimiento.
- **Aislamiento térmico:** evita que se caliente el área circundante y mantiene la superficie fría al tacto.

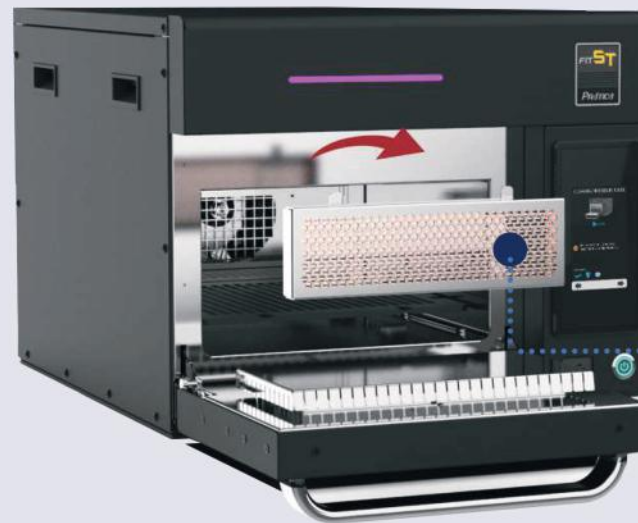


Garantía de 1 año para piezas y mano de obra, a excepción de los elementos sujetos a desgaste natural.

Zona	Voltaje (V)	Fases	Freq. (Hz)	Power (kW)	Cortacircuitos	Cable	Enchufe	Dimens. producto (Alt.xAnch.x Prof.)	Dimens. producto en su caja (Alt.xAnch.x Prof.)	Dimens. de la cámara (Alt.xAnch.x Prof.)	Autorización izquierda derecha parte trasera
Europa								Sin pies			
	230	Single	50	6.6	32	3x4	32A(2P+E)	340 x 705 x 788 (mm)	640 x 845 x 955 (mm)	93 x 460 x 435 (mm)	0 / 0 / 25 (mm)
	380	Multi		6.2	16	5x2.5	16A(3P+N+E)	67kg			
	400	Multi		6.6	16	5x2.5	16A(3P+N+E)	Con pies			
							442 x 705 x 788 (")	86kg	18.6L		
								67kg			

* Práctica recomienda instalar un disyuntor de tipo D. La instalación eléctrica debe cumplir con la normativa local.

FÁCIL DE USAR



Convertidor catalítico desmontable

Fácil acceso y desmontaje del convertidor catalítico

Características

Disponible en todos los modelos de hornos de alta velocidad de Prática

Prática
EUROPE

Filtro de Aire desmontable

Diseñado para una **limpieza y un mantenimiento sencillos**



Listo en 2 toques

Pantalla táctil a todo color y fácil de usar

Nuestros hornos almacenan recetas ilimitadas con sus propios pasos, configuraciones, iconos o fotos.

Un enfoque renovado para ofrecer una excelente interfaz de usuario, simplificando al mismo tiempo las operaciones básicas del horno para el usuario final.

Elegante e intuitiva

Sencilla y optimizada

Características



Conectividad Wi-Fi



Sistema multilingüe



Biblioteca de fotos para recetas



Video de guía de limpieza



INSTALAR

FÁCIL DE

Espacio libre mínimo

El diseño avanzado de refrigeración **elimina las rejillas de ventilación y las aberturas laterales**, permitiendo un espacio libre lateral mínimo o nulo.



CERTIFICADO

VENTLESS

¡No se requieren campanas para el funcionamiento!

El **convertidor catalítico** transforma el vapor cargado de grasa en agua, lo que permite que el horno funcione sin necesidad de campanas extractoras.*

El convertidor catalítico **es extraíble**, lo que permite a los operadores realizar la limpieza sin necesidad de solicitar un servicio de mantenimiento.

Todos los hornos de alta velocidad de Práctica han sido probados y han superado la **norma EPA202**, lo que permite certificarlos como equipos que **no emiten grasa**.

***Los hornos de alta velocidad no pueden utilizarse para cocinar alimentos clasificados como «proteínas grasas crudas», tales como pollo con hueso y piel, tocino crudo, carne de hamburguesa cruda, etc.**

El incumplimiento de esta norma puede dañar el convertidor catalítico.



Grupo 51 es el grupo que engloba producto y servicio. Nuestra misión es satisfacer las necesidades de nuestros clientes en todo el proceso:

- Asesoramiento del equipamiento más idóneo.
- Formación al personal que estará en contacto con las máquinas.
- Seguimiento del suministro hasta su instalación y puesta en marcha.
- Servicio de garantía.
- Servicio de asistencia técnica postventa.

Proyecto 51 importa equipamiento de restauración moderna y restauración rápida y pone a su disposición los equipos más sofisticados del mercado internacional. Representamos en España y Portugal a marcas de primera línea, prestando ventas y servicio en todo el país. Nuestras marcas están homologadas por las principales cadenas de restauración no sólo a nivel nacional sino también internacional.

Accesorios

Hornos de cocción rápida

Prensa para panini

Compatibilidad: Fit Express / Fit SM / Fit ST

Número de pieza: 800552



Parrilla rápida

Compatibilidad: Fit Express / FIT SM / FIT ST

Número de pieza: 800526

Fit XL

800558



Cesta sólida

Compatibilidad: Fit Express / FIT SM / FIT ST

Número de pieza: 800525

Fit XL

800561



Rejilla para pizza

Compatibilidad: Forza STi

Número de pieza: 760466



Pala de aluminio

Compatibilidad: Fit Express / FIT SM / FIT ST

Número de pieza: 800507

Fit XL

800560



Pala de aluminio Forza STi

Compatibilidad: Forza STi

Número de pieza: 800512



Herramienta para limpiar cristales

Compatibilidad: Forza STi

Número de pieza: 618213



Revestimiento de fácil limpieza

Compatibilidad: Fit Express / FIT SM / FIT ST / FIT XL

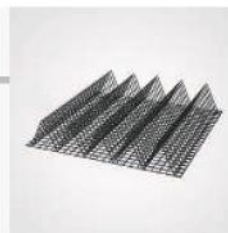
Número de pieza: 800591



Cesta perforada con diseño de ondas

Compatibilidad: Fit Express / FIT SM / FIT ST / FIT XL

Número de pieza: 800540





C/ Copenhagen, 7
Parque Európolis - Las Rozas (Madrid)
T. +34 917 105 690
info@proyecto51.com
www.proyecto51.com