



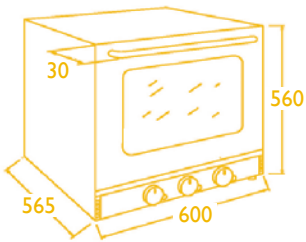
# BRIOTEK

La línea **Briotek** incluye **hornos a convección** - con y sin **humidificación** - ideales para la cocción de **bríoches, pizzetas, tortas y pan congelado o precocido** de todo tipo. Son por tanto **indispensables** para bares, snack bares, bocaterías, pizzerías y self-service.

BRIO  
VERNICIATO



BRIO INOX



Los modelos Brio y Brio Umidificato garantizan una calidad y uniformidad de cocción óptima sin descuidar la exigencia del ahorro energético.

Gracias a la posibilidad de seleccionar separadamente cinco diferentes tipos de calentamiento, el modelo Brio es un horno **“multifunción”**.

Cocción tradicional a una bandeja



Para cocer y calentar



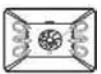
Para cocer y gratinar



Cocción con sistema de aire forzado



Cocción con sistema de aire forzado con más bandejas



	<b>BRIO VERNICIATO</b> ⚡	<b>BRIO VERNICIATO UM</b> ⚡	<b>BRIO INOX</b> ⚡	<b>BRIO INOX UM</b> ⚡
<b>Alimentación</b>	230V(1ph) 50-60Hz	230V(1ph) 50-60Hz	230V(1ph) 50-60Hz	230V(1ph) 50-60Hz
<b>Potencia</b>	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW
<b>Mandos</b>	electromecánicos	electromecánicos	electromecánicos	electromecánicos
<b>Acabado externo</b>	barnizado negro	barnizado negro	inox AISI430	inox AISI430
<b>Acabado interno</b>	chapa esmaltada	chapa esmaltada	chapa esmaltada	chapa esmaltada
<b>No. ventiladores</b>	1	1	1	1
<b>Capacidad máxima y tamaño bandejas</b>	4 bandejas mm. 432 x 343 (en dotación)	4 bandejas mm. 432 x 343 (en dotación)	4 bandejas mm. 432 x 343 (en dotación)	4 bandejas mm. 432 x 343 (en dotación)
<b>Distancia bandejas</b>	70 mm.	70 mm.	70 mm.	70 mm.
<b>Temperatura máxima ejercicio</b>	300°C	300°C	300°C	300°C
<b>Temporizador</b>	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.
<b>Botón humidificación</b>		SI		SI
<b>Dimens. (a x p x al)</b>	600 x 595 x 560 mm.	600 x 595 x 560 mm.	600 x 595 x 560 mm.	600 x 595 x 560 mm.
<b>Peso neto</b>	36 Kg.	36 Kg.	36 Kg.	36 Kg.
<b>Dimensiones y peso embalado</b>	660 x 650 x 630 mm. 40 Kg.	660 x 650 x 630 mm. 40 Kg.	660 x 650 x 630 mm. 40 Kg.	660 x 650 x 630 mm. 40 Kg.
<b>Embalaje estándar</b>	cartón sobre paleta	cartón sobre paleta	cartón sobre paleta	cartón sobre paleta



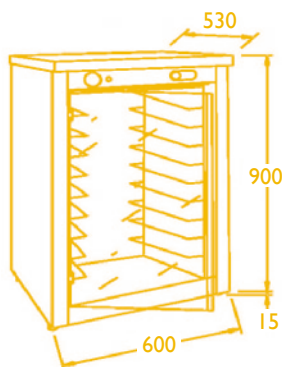
# BRIOTEK

Para cada modelo de la gama Briotek está disponible un **armario caliente coordinado**.

LIEV09



LIEV10



	LIEV09 ⚡	LIEV10 ⚡
<b>Alimentación</b>	230V(1ph) 50-60Hz	230V(1ph) 50-60Hz
<b>Potencia</b>	1,4 kW	1,4kW
<b>Mandos</b>	electromecánicos	electromecánicos
<b>Acabado externo</b>	barnizado negro puerta cristal	inox AISI430 puerta cristal
<b>Acabado interno</b>	barnizado negro	inox AISI430
<b>Capacidad máxima y tamaño bandejas</b>	9 bandejas mm. 432 x 343 (no incluidas)	9 bandejas mm. 432 x 343 (no incluidas)
<b>Distancia bandejas</b>	70 mm.	70 mm.
<b>Temperatura min./máx.</b>	30 - 90°C	30 - 90°C
<b>Dimensiones (a x p x al)</b>	600 x 530 x 915 mm.	600 x 530 x 915 mm.
<b>Peso neto</b>	27 Kg.	27 Kg.
<b>Dimensiones y peso embalado</b>	650 x 600 x 990 mm. 31 Kg.	650 x 600 x 990 mm. 31 Kg.
<b>Embalaje estándar</b>	cartón sobre paleta	cartón sobre paleta

## ACCESORIOS



**GRI302**  
Parilla cromada mm. 432 x 343



**TEG239**  
Bandeja aluminio mm. 432 x 343

IK-INTERKLIMAT S.p.A. se reserva el derecho de modificar los códigos, los modelos, descripciones y precios sin obligación de preaviso.



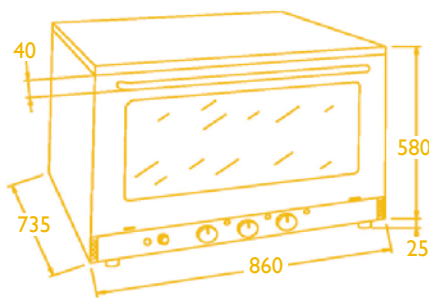
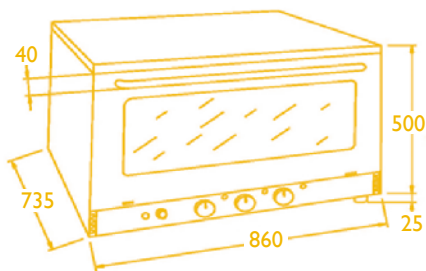
# BRIOTEK

La línea **Briotek** incluye **hornos a convección** - con y sin **humidificación** - ideales para la cocción de **bríoches, pizzetas, tortas y pan congelado o precocido** de todo tipo. Son por tanto **indispensables** para bares, snack bares, bocaterías, pizzerías y self-service.

BRIO MIDI



BRIO MAXI



Los modelos Brio Midi y Brio Maxi se evidencian por fiabilidad y simplicidad de utilizo y constituyen una validísima solución para los utilizadores que desean un resultado profesional también con volúmenes reducidos.

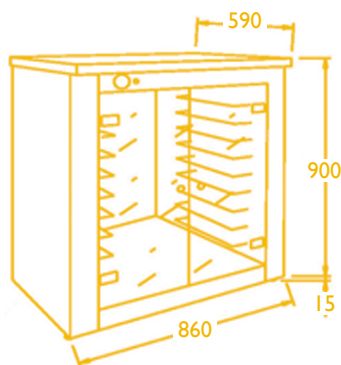
	BRIO MIDI ⚡	BRIO MAXI ⚡
<b>Alimentación</b>	230V(1ph) 50-60Hz	230V(1ph) 50-60Hz 400V(2ph+N) 50-60Hz
<b>Potencia</b>	3,2 kW	6,3 kW
<b>Mandos</b>	electromecánicos	electromecánicos
<b>Acabado externo</b>	inox AISI430	inox AISI430
<b>Acabado interno</b>	inox AISI430	inox AISI430
<b>No. ventiladores</b>	1 (inversión temporizada)	2 (inversión temporizada)
<b>Capacidad máx. y tamaño bandejas</b>	3 bandejas mm. 600 x 400 (en dotación)	4 bandejas mm. 600 x 400 (en dotación)
<b>Distancia bandejas</b>	80 mm.	80 mm.
<b>Temperatura máxima ejercicio</b>	300°C	300°C
<b>Temporizador</b>	120 min.	120 min.
<b>Botón humidificación</b>	SI	SI
<b>Dimensiones (a x p x al)</b>	860 x 775 x 525 mm.	860 x 775 x 605 mm.
<b>Peso neto</b>	59 Kg.	68 Kg.
<b>Dimensiones y peso embalado</b>	950 x 860 x 640 mm. Kg. 67	950 x 860 x 740 mm. Kg. 78
<b>Embalaje estándar</b>	individual paleta-caja cartón	individual paleta-caja cartón



# BRIOTEK

Para cada modelo de la gama Briotek está disponible un **armario caliente coordinado.**

LIEV14



## ACCESORIOS

**Bandejas en aluminio tamaño 600 x 400 mm.:**

**TEG129** Bandeja llana

**TEG130** Bandeja llana recubrimiento silicona

**TEG131** Bandeja llana recubrimiento teflon

**TEG134** Bandeja llana perforada

**TEG135** Bandeja llana perforada recubrimiento silicona

**TEG139** Bandeja ondulación perforada - 5 canales

**TEG140** Bandeja ondulación perforada recubrimiento silicona - 5 canales

**Parrillas tamaño 600 x 400 mm.:**

**GRI295** Parrilla cromada

	LIEV14 ⚡
<b>Alimentación</b>	230V(1ph) 50-60Hz
<b>Potencia</b>	1,4 kW
<b>Mandos</b>	electromecánicos
<b>Acabado externo</b>	inox AISI430 puertas cristal
<b>Acabado interno</b>	inox AISI430
<b>Capacidad máx. y tamaño bandejas</b>	9 bandejas mm. 600 X 400 (no incluidas)
<b>Distancia bandejas</b>	70 mm.
<b>Temperatura min./máx.</b>	30 - 90°C
<b>Dimensiones (a x p x al)</b>	860 x 590 x 915 mm.
<b>Peso neto</b>	38 Kg.
<b>Dimensiones y peso embalado</b>	900 x 680 x 970 mm. - Kg. 41
<b>Embalaje estándar</b>	cartón sobre paleta



TEG129



TEG131



TEG139

“GIERRE” s un sello de IK-INTERKLIMAT S.p.A.

**IK-Interklimat**

via Remigio Paone, 2 - 20153 Milano (Italy) - tel. +39.02.452817.1 - fax +39.02.48202850  
e-mail: gierre@gierre.net - ovens@ikinterklimat.com