

Características dimensionales

| Profundidad de boca | Longitud con campana | Longitud del suelo | Longitud de trabajo (tope basculante en elevadora) | Amplitud con elevador | Amplitud del suelo | Altura total | Altura total fachada | Altura de orden (topes cerrados) |
|-----------------------------------|----------------------|--------------------|--|-----------------------|--------------------|--------------|----------------------|----------------------------------|
| Omega2 - 1 boca de 800 mm | | | | | | | | |
| 123 | 2300 mm | 1875 mm | 4292 mm | 1620 mm | 1420 mm | 2310 mm | 2200 mm | 2570 mm |
| 163 | 2660 mm | 2235 mm | 4652 mm | 1620 mm | 1420 mm | 2310 mm | 2200 mm | 2570 mm |
| 184 | 2850 mm | 2425 mm | 5101 mm | 1620 mm | 1420 mm | 2310 mm | 2200 mm | 2570 mm |
| 203 | 3030 mm | 2605 mm | 5281 mm | 1620 mm | 1420 mm | 2310 mm | 2200 mm | 2570 mm |
| 246 | 3510 mm | 3085 mm | 6131 mm | 1620 mm | 1420 mm | 2310 mm | 2200 mm | 2570 mm |
| 184 (6 pisos) | 2850 mm | 2425 mm | 5101 mm | 1620 mm | 1420 mm | 2380 mm | 2300 mm | 2570 mm |
| Omega2 - 2 bocas de 800 mm | | | | | | | | |
| 123 | 2300 mm | 1875 mm | 4292 mm | 2440 mm | 2240 mm | 2490 mm | 2200 mm | 2570 mm |
| 163 | 2660 mm | 2235 mm | 4652 mm | 2440 mm | 2240 mm | 2490 mm | 2200 mm | 2570 mm |
| 184 | 2850 mm | 2425 mm | 5101 mm | 2440 mm | 2240 mm | 2490 mm | 2200 mm | 2570 mm |
| 203 | 3030 mm | 2605 mm | 5281 mm | 2440 mm | 2240 mm | 2490 mm | 2200 mm | 2570 mm |
| 246 | 3510 mm | 3085 mm | 6131 mm | 2440 mm | 2240 mm | 2490 mm | 2200 mm | 2570 mm |
| Omega2 - 2 bocas de 600 mm | | | | | | | | |
| 123 | 2300 mm | 1875 mm | 4292 mm | 2040 mm | 1840 mm | 2490 mm | 2200 mm | 2570 mm |
| 163 | 2660 mm | 2235 mm | 4652 mm | 2040 mm | 1840 mm | 2490 mm | 2200 mm | 2570 mm |
| 184 | 2850 mm | 2425 mm | 5101 mm | 2040 mm | 1840 mm | 2490 mm | 2200 mm | 2570 mm |
| 203 | 3030 mm | 2605 mm | 5281 mm | 2040 mm | 1840 mm | 2490 mm | 2200 mm | 2570 mm |
| 246 | 3510 mm | 3085 mm | 6131 mm | 2040 mm | 1840 mm | 2490 mm | 2200 mm | 2570 mm |
| Omega2 - 3 bocas de 600 mm | | | | | | | | |
| 123 | 2300 mm | 1875 mm | 4292 mm | 2665 mm | 2465 mm | 2490 mm | 2200 mm | 2570 mm |
| 163 | 2660 mm | 2235 mm | 4652 mm | 2665 mm | 2465 mm | 2490 mm | 2200 mm | 2570 mm |
| 184 | 2850 mm | 2425 mm | 5101 mm | 2665 mm | 2465 mm | 2490 mm | 2200 mm | 2570 mm |
| 203 | 3030 mm | 2605 mm | 5281 mm | 2665 mm | 2465 mm | 2490 mm | 2200 mm | 2570 mm |
| 246 | 3510 mm | 3085 mm | 6131 mm | 2665 mm | 2465 mm | 2490 mm | 2200 mm | 2570 mm |

| Modelo | Superficie de cocción | Superficie del suelo | Peso total del horno (montado vacío sin zócalo) | Potencia total de las resistencias (+ ap. de vapor) |
|--------|-----------------------|----------------------|---|---|
|--------|-----------------------|----------------------|---|---|

| | | | | |
|---|---------------------|--------------------|---------|----------|
| Omega2 - 1 boca de 800 mm - 3 pisos | | | | |
| 801/3.123 | 3.0 m ² | 3.3 m ² | 980 kg | 28.7 kW |
| 801/3.163 | 3.9 m ² | 3.8 m ² | 1070 kg | 34.6 kW |
| 801/3.184 | 4.4 m ² | 4.0 m ² | 1150 kg | 39.2 kW |
| 801/3.203 | 4.9 m ² | 4.3 m ² | 1250 kg | 42.7 kW |
| 801/3.246 | 5.9 m ² | 5.0 m ² | 1350 kg | 49.6 kW |
| Omega2 - 1 boca de 800 mm - 4 pisos | | | | |
| 801/4.123 | 4.0 m ² | 3.3 m ² | 1150 kg | 38.2 kW |
| 801/4.163 | 5.2 m ² | 3.8 m ² | 1290 kg | 46.1 kW |
| 801/4.184 | 5.9 m ² | 4.0 m ² | 1430 kg | 52.2 kW |
| 801/4.203 | 6.5 m ² | 4.3 m ² | 1570 kg | 56.9 kW |
| 801/4.246 | 7.9 m ² | 5.0 m ² | 1710 kg | 66.2 kW |
| Omega2 - 1 boca de 800 mm - 5 pisos | | | | |
| 801/5.123 | 4.9 m ² | 3.3 m ² | 1420 kg | 47.8 kW |
| 801/5.163 | 6.5 m ² | 3.8 m ² | 1580 kg | 57.7 kW |
| 801/5.184 | 7.4 m ² | 4.0 m ² | 1750 kg | 65.3 kW |
| 801/5.203 | 8.2 m ² | 4.3 m ² | 1910 kg | 71.1 kW |
| 801/5.246 | 9.9 m ² | 5.0 m ² | 2070 kg | 82.7 kW |
| Omega2 - 1 boca de 800 mm - 6 pisos | | | | |
| 801/6.184 | 8.9 m ² | 4.0 m ² | 2080 kg | 78.3 kW |
| Omega2 - 2 bocas de 800 mm - 3 pisos | | | | |
| 802/3.123 | 5.9 m ² | 5.2 m ² | 1330 kg | 44.1 kW |
| 802/3.163 | 7.9 m ² | 6.0 m ² | 1600 kg | 58.9 kW |
| 802/3.184 | 8.9 m ² | 6.4 m ² | 1800 kg | 69.2 kW |
| 802/3.203 | 9.8 m ² | 6.8 m ² | 2030 kg | 70.7 kW |
| 802/3.246 | 11.9 m ² | 7.9 m ² | 2260 kg | 81.5 kW |
| Omega2 - 2 bocas de 800 mm - 4 pisos | | | | |
| 802/4.123 | 7.9 m ² | 5.2 m ² | 1690 kg | 58.8 kW |
| 802/4.163 | 10.5 m ² | 6.0 m ² | 2100 kg | 78.5 kW |
| 802/4.184 | 11.8 m ² | 6.4 m ² | 2320 kg | 92.3 kW |
| 802/4.203 | 13.0 m ² | 6.8 m ² | 2550 kg | 94.3 kW |
| 802/4.246 | 15.8 m ² | 7.9 m ² | 2920 kg | 108.6 kW |
| Omega2 - 2 bocas de 800 mm - 5 pisos | | | | |
| 802/5.123 | 9.9 m ² | 5.2 m ² | 2040 kg | 73.5 kW |
| 802/5.163 | 13.1 m ² | 6.0 m ² | 2550 kg | 98.1 kW |
| 802/5.184 | 14.8 m ² | 6.4 m ² | 2850 kg | 115.4 kW |
| 802/5.203 | 16.3 m ² | 6.8 m ² | 3100 kg | 117.8 kW |
| 802/5.246 | 19.8 m ² | 7.9 m ² | 3560 kg | 135.8 kW |

| Modelo | Superficie de cocción | Superficie del suelo | Peso total del horno (montado vacío sin zócalo) | Potencia total de las resistencias (+ ap. de vapor) |
|--------|-----------------------|----------------------|---|---|
|--------|-----------------------|----------------------|---|---|

| | | | | |
|---|---------------------|--------------------|---------|----------|
| Omega2 - 2 bocas de 600 mm - 3 pisos | | | | |
| 602/3.123 | 4.5 m ² | 4.2 m ² | 1140 kg | 39.3 kW |
| 602/3.163 | 6.0 m ² | 4.9 m ² | 1320 kg | 47.8 kW |
| 602/3.184 | 6.8 m ² | 5.2 m ² | 1490 kg | 55.0 kW |
| 602/3.203 | 7.5 m ² | 5.6 m ² | 1660 kg | 62.3 kW |
| 602/3.246 | 9.0 m ² | 6.5 m ² | 1850 kg | 72.8 kW |
| Omega2 - 2 bocas de 600 mm - 4 pisos | | | | |
| 602/4.123 | 6.0 m ² | 4.2 m ² | 1440 kg | 52.3 kW |
| 602/4.163 | 8.0 m ² | 4.9 m ² | 1680 kg | 63.8 kW |
| 602/4.184 | 9.0 m ² | 5.2 m ² | 1910 kg | 73.3 kW |
| 602/4.203 | 9.9 m ² | 5.6 m ² | 2150 kg | 83.1 kW |
| 602/4.246 | 12.0 m ² | 6.5 m ² | 2390 kg | 97.1 kW |
| Omega2 - 2 bocas de 600 mm - 5 pisos | | | | |
| 602/5.123 | 7.5 m ² | 4.2 m ² | 1680 kg | 65.4 kW |
| 602/5.163 | 10.0 m ² | 4.9 m ² | 1980 kg | 79.7 kW |
| 602/5.184 | 11.3 m ² | 5.2 m ² | 2290 kg | 91.6 kW |
| 602/5.203 | 12.4 m ² | 5.6 m ² | 2590 kg | 103.9 kW |
| 602/5.246 | 15.1 m ² | 6.5 m ² | 2900 kg | 121.3 kW |
| Omega2 - 3 bocas de 600 mm - 3 pisos | | | | |
| 603/3.123 | 6.8 m ² | 5.7 m ² | 1710 kg | 52.5 kW |
| 603/3.163 | 9.0 m ² | 6.6 m ² | 1980 kg | 63.1 kW |
| 603/3.184 | 10.1 m ² | 7.0 m ² | 2235 kg | 76.8 kW |
| 603/3.203 | 11.2 m ² | 7.5 m ² | 2490 kg | 83.5 kW |
| 603/3.246 | 13.5 m ² | 8.6 m ² | 2775 kg | 96.7 kW |
| Omega2 - 3 bocas de 600 mm - 4 pisos | | | | |
| 603/4.123 | 9.0 m ² | 5.7 m ² | 2160 kg | 69.9 kW |
| 603/4.163 | 12.0 m ² | 6.6 m ² | 2520 kg | 84.1 kW |
| 603/4.184 | 13.5 m ² | 7.0 m ² | 2865 kg | 102.5 kW |
| 603/4.203 | 14.9 m ² | 7.5 m ² | 3225 kg | 111.3 kW |
| 603/4.246 | 18.1 m ² | 8.6 m ² | 3585 kg | 129.0 kW |
| Omega2 - 3 bocas de 600 mm - 5 pisos | | | | |
| 603/5.123 | 11.3 m ² | 5.7 m ² | 2520 kg | 87.4 kW |
| 603/5.163 | 15.0 m ² | 6.6 m ² | 2970 kg | 105.2 kW |
| 603/5.184 | 16.9 m ² | 7.0 m ² | 3435 kg | 128.1 kW |
| 603/5.203 | 18.6 m ² | 7.5 m ² | 3885 kg | 139.1 kW |
| 603/5.246 | 22.6 m ² | 8.6 m ² | 4350 kg | 161.2 kW |

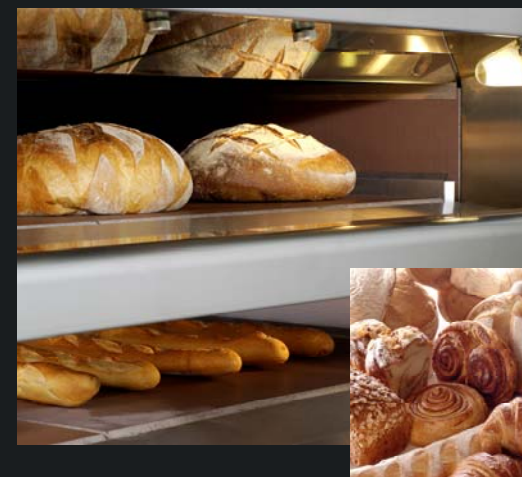


Omega2

Horno de pisos eléctrico

Con 5 profundidades disponibles a elegir entre 3 a 6 pisos en bocas de 600 o 800 mm, la gama de hornos **Omega2** permite cocer todo tipo de productos para panadería-pastelería.

Omega2 une las calidades de una cocción sobre piso tradicional a la flexibilidad y precisión de la cocción eléctrica.



BONGARD

Pol. Ind. Can Volart
C/Garbí, 18 nave 3 08150 Parets del Vallès
Barcelona (España)
Tel. 93 573 78 78 Fax 93 573 78 70
E-mail: info@bongard.es

Horno conforme a las normas CE

BONGARD 

Cerca de 35 años de experiencia en los hornos de pisos eléctricos

1975 Primer horno de pisos eléctrico comercializado por Bongard. El Electric, presenta una superficie de cocción de 7,36 a 12,75 m².

1984 Comercialización del Electron. El primer horno de la gama comercializado fue la versión 2 bocas de 600, luego modelos de 1 a 3 bocas de 600 o 750 mm, sobre 3 o 4 pisos. Combinando una vasta superficie de cocción máxima (24 m²) y un volumen al suelo reducido, el Electron se ha convertido como el producto estelar de la gama de los hornos de pisos Bongard.

2001 Lanzamiento al mercado del horno de pisos eléctrico, última generación Omega. En una época donde este tema no estaba de moda todavía, el uso de una electrónica sofisticada permite hacer un progreso considerable en lo que concierne el plan de ahorro de energía y de calidad de cocción.

Digno sucesor del Electron, gana poco a poco terreno para sustituirlo definitivamente en 2005.

2006 Comercialización de lo último en la gama Omega, la versión 6 pisos en una boca de 800 mm.

2009 Comercialización de la gama Omega2. Bongard propone una vez más una innovación respondiendo perfectamente a las necesidades de la panadería artesanal : más superficie de cocción y menos superficie del suelo... Y eso, mejorando las características que han hecho el éxito de sus predecesores.

- Una capacidad de consumo optimizada gracias al cuadro de mandos intuitiv desarrollado en colaboración con SIEMENS. Intuitiv' permite también minimizar la potencia de conexión.
- Una calidad de vapor excepcional con el nuevo generador de vapor Hexa
- Una optimización de espacio importante
- Más seguridad
- Un repartimiento uniforme del calor
- Cámaras de cocción independientes
- Una regulación de la temperatura más precisa



Electric 1975



Electron 1984



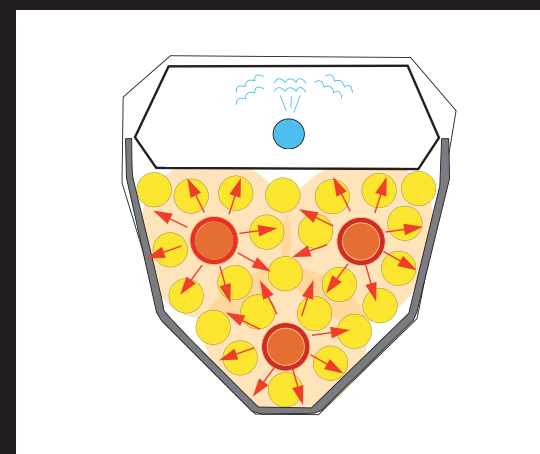
Omega 2001



Omega2 - 1 boca de 800mm 2009



Hexa, el nuevo aparato de vapor elaborado por Bongard



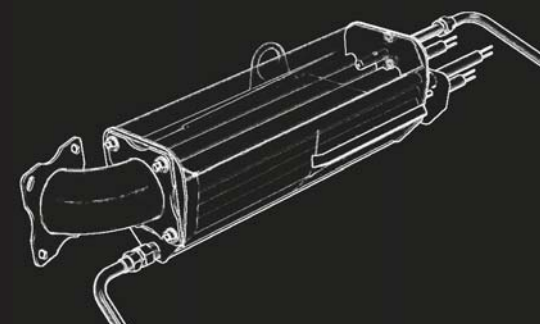
Cada piso del horno Omega2 tiene un aparato de vapor Hexa.

El funcionamiento :

3 resistencias, independientes las unas de las otras, comunican su calor a un conjunto de masas metálicas.

El agua propulsado en el conducto está inmediatamente transformado en un vapor denso que se reparte de manera homogénea en los panes.

Un sistema anticorrosivo instalado en Hexa garantiza la longevidad de los aparatos en el tiempo.



Una gestión optimizada del vapor para un pan más alveolado

Cada panadero espera de su horno que le dé posibilidades de producción intachable, a saber :

- Producir una cantidad suficiente de vapor en cada momento de la cocción,
- Producir una cantidad idéntica de vapor para garantizar una uniformidad, cocción tras cocción.

Gracias a su nuevo aparato de vapor Hexa, el horno Omega2 responde perfectamente a las exigencias de cocción del pan tradicional.

El vapor evacuado de manera homogénea y en cantidad suficiente en la cámara de cocción da un excelente desarrollo del pan, y permite una uniformidad de cocción y una corteza fina y brillante.

La gestión del vapor está automatizada por el cuadro de mandos electrónico Intuitiv' o Opticom (en opción). Una vez el programa activado, el vapor está inyectado en la cámara de cocción con pulsación. No es necesario mantener el dedo en el botón « vapor », el cuadro de mandos hace el resto.

Para una producción que necesita una evacuación controlada del vapor, 2 opciones son disponibles :

- para evacuar el exceso de vapor y eliminar el excedente de presión, las válvulas de descompresión situadas en la boca devuelven el excedente de vapor hasta la aspiración de la campana.
- para pilotar la extracción del vapor según las recetas, las válvulas eléctricas dirigidas con Opticom o Intuitiv' evacuan el vapor por detrás de los pisos, preservando la homogeneidad de la temperatura.



¿ Que es el vapor propulsado ?

En un horno Omega2, el vapor se obtiene proyectando pequeñas cantidades de agua en masas metálicas extremadamente calientes. Se obtiene una vaporización inmediata.

Los beneficios del vapor propulsado :

- mejora de la distribución del vapor en toda la placa de cocción.
- mejora de la reactividad del aparato de vapor favoreciendo la cocción continua : la masa metálica menos enfriada, necesita menos tiempo y energía para remontar a la buena temperatura.
- limitación de los flujos y de la pérdida de agua ya que la mayoría de lo que se inyecta se convierte en vapor.



Cuando tecnología rima con cocción de tradición

La concepción de las cámaras de cocción del horno de pisos eléctrico Omega2 fue sobre todo estudiada para optimizar al máximo todas las posibilidades ofrecidas por el horno, y asegurarle que la mayor parte de la energía está invertida en la cocción.

Omega2 se revela así ser el horno ideal para la cocción de productos panaderos como de panadería y bollería.

■ Resistencias eléctricas perfectamente situadas para una cocción uniforme.

Un gran número de resistencias idealmente repartidas en la totalidad de la superficie de cocción garantizan una cocción homogénea.

La potencia está ajustada según su posición respectiva en la cámara. Así, la potencia es más importante en la parte delantera con el fin de compensar la pérdida debida a la apertura de las puertas.

■ Un aislamiento multicapas para una buena inercia.

Paneles de lana de roca rígidos, cruzados garantizan un aislamiento perfecto del horno, durante todo el día.

El aislamiento entre cada piso permite trabajar de manera independiente con cada de ellos.

■ El tratamiento reflectante de los cristales asegura una mejor radiación.

La radiación del horno se refleja sobre los cristales que reflejan el calor sobre los productos situados en la parte delantera del horno, cerca de las bocas.

Las pérdidas de calor por lo tanto son mínimas y el calor se aprovecha para la cocción, y no en el obrador !

■ Piedras refractarias para una perfecta difusión del calor

Las piedras refractarias de un espesor de 20 mm desprenden un calor suave y homogénea a los panes, la inercia garantiza un desarrollo perfecto del pan o de los bollos.

La cocción se hace en la totalidad de la superficie de la suela, de manera homogénea, también en lo delante del horno.



La elección de trabajar con la electricidad no es casual. Siempre disponible y en cantidad suficiente, da una verdadera flexibilidad en la utilización del horno en cada día.

La electricidad ofrece al horno Omega2 una gran respuesta. El aumento rápido de la temperatura señalada permite una cocción en continua.

El horno siempre está disponible sin aumentar su consumo, es posible cocer productos a petición y satisfacer los deseos de la clientela. El aumento de temperatura del horno es mucho más rápido que en un horno de piso clásico.

Gracias a su flexibilidad y a su fuerza de calentamiento, **el Omega2 también sabe gestionar la cocción de la masa fría** sin afectar la calidad de cocción del pan y la programación de recetas **ofrece la posibilidad de cocer en calor residual.**

Un diseño elegante al servicio de la higiene y de la ergonomía

■ Un diseño que facilita la limpieza regular del horno

Totalmente realizado en acero inoxidable pulido al nivel de la estructura y en vidrio templado al nivel del cuadro de mandos, la fachada del horno Omega2 presenta líneas redondeadas cuyas curvas favorecen la limpieza. Evitando los huecos inútiles, las asperezas y los ángulos rectos, nosotros hemos querido limitar los rincones, favoreciendo la acumulación de la harina.



■ Un acceso simplificado a los elementos que necesitan un mantenimiento regulados

El acceso a las lámparas y al espacio que está detrás de las manetas se hace todo simplemente, sin herramientas gracias a la tapa imantada.

El acceso técnico a las resistencias y aparatos de vapor se hace por el lado, detrás del cuadro de mandos, para poder encajar el horno atrás y en un lado.

Los cristales pueden ser retirados fácilmente en algunos segundos, con simple aflojamiento de las tuercas.

La campana extractora tiene rejillas que son fácilmente desmontables para poder limpiarlos cuando sea necesario. Esta operación no necesita herramientas.



■ La maneta IDL : un único movimiento para una auténtica comodidad de trabajo

Ergonómica, la maneta IDL se adapta de manera ideal en el hueco de la mano para una excelente adaptación. Permite accionar la puerta sin esfuerzos, con sólo dos dedos.

Un único movimiento, de arriba a abajo, permite obtener todas posiciones de trabajo ; en apertura total o en posición intermedia. Si usted trabaja con un cargador, el único empuje abre o cierra la puerta, también lo hace en posición intermedia.

La asa IDL es extremadamente robusta gracias a su fabricación en acero inoxidable macizo : su mecanismo fue concebido para dar respuesta a una utilización intensiva.

Para luchar contra el peligro que constituye la infiltración de harina en el horno, estudiamos la base de la maneta IDL. Esta casi-estancidad combinada a la facilidad de desmontaje de la tapa imantada mencionada más arriba, le permite trabajar con toda seguridad.

Ergonomía, robustez, seguridad: tantas ventajas que justifican la atribución de una patente exclusiva !



Patente exclusiva BONGARD



Eficaces y funcionales...
2 adjetivos que definen los cuadros de mandos electrónicos disponibles en Omega2.

El horno Omega2 puede ser equipado, a elegir, por el cuadro de mandos Intuitiv' (standard) ó por el Opticom (opción).

Los dos permiten :

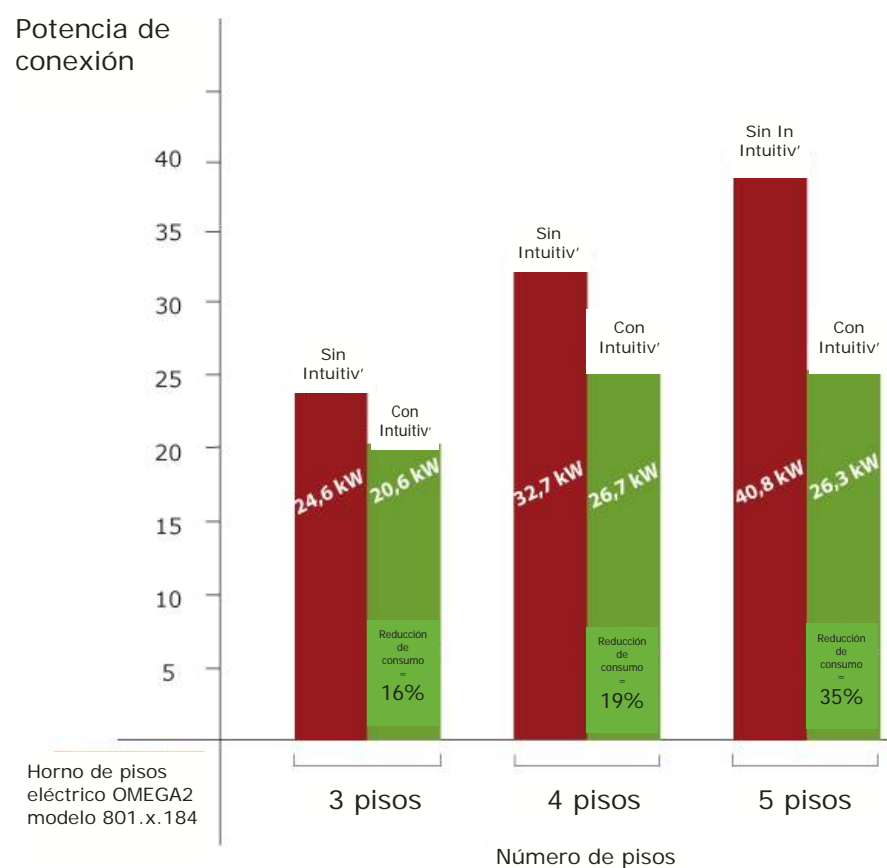
- La **gestión de la temperatura de cocción** en todos los pisos para una cocción integral.
- La **gestión de la temperatura residual** del horno de un día para otro, por un tiempo de puesta en marcha limitado.
- La **regulación independiente para cada uno de los pisos** gracias a 2 sondas situadas en la cámara de cocción que gestionan y optimizan la cantidad de energía que hay que aportar al horno
- El horno puede empezar el calentamiento para alcanzar una temperatura precisa a la hora decidida según el calor residual del horno.
- La **gestión del aparato de vapor** para un vapor de calidad, siempre en cantidad suficiente.
- La **regulación del consumo del horno** (únicamente con Intuitiv') da la posibilidad de cocer a toda potencia, pero también a 70%, según las necesidades del día.

intuitiv'

optimiza la potencia de conexión

La flexibilidad que da la electricidad es amplificada gracias a **Intuitiv'**, el nuevo cuadro de mandos electrónico con pantalla táctil **desarrollado en colaboración con SIEMENS**. Gestionando con precisión las necesidades de energía en todos los pisos y cada aparato de vapor en relación al ciclo de cocción, Intuitiv' permite reducir de manera importante la potencia de conexión de Omega2.

Conectado con dos sondas situadas en cada cámara de cocción, gestiona con mucha precisión la regulación de cada piso, optimiza la cantidad de energía a aportar en todos los pisos y la que fue consumida durante el primer calentamiento.



Intuitiv'. ¡ Un juego de niños !

Visual y sencillo de uso, Intuitiv' permite una adaptación muy rápida de las funciones más desarrolladas de Omega2. Su pantalla táctil y la elección de menús por iconos hacen que la interfaz sea inmediatamente legible y fácil de uso.

Omega2
La gama de horno de pisos eléctrico más completa del mercado.



Encuentra al Omega2 que se adapta a su producción

El horno de pisos eléctrico Omega2 es disponible a elegir entre 3 a 6 pisos, de 1 a 3 bocas de 600 o 800 mm, con 5 profundidades, con o sin elevador integrado. De esta manera puede elegir el horno que corresponderá perfectamente a su producción entre 100 modelos de 3 a 22,6 m² de cocción.

Omega2 - 1 boca de 800 mm

- Superficie de cocción : de 3 a 9,9 m²
- Superficie del suelo : 3,3 a 5 m²
- Modelos 3, 4, 5 o 6 pisos
 - Altura de los pisos inferiores : 180 mm
 - Altura del piso superior : 225 mm
- Amplitud de boca : 800 mm
- Número de bocas : 1 boca por piso



Omega2 2 bocas de 600 mm

- Superficie de cocción : 4,5 a 15,1 m²
- Superficie del suelo : 4,2 a 6,5 m²
- Modelos 3, 4 o 5 pisos
 - Altura de los pisos inferiores : 180 mm
 - Altura del piso superior : 225 mm
- Amplitud de boca : 600 mm
- Número de bocas : 2 bocas por piso

Omega2 2 bocas de 800 mm

- Superficie de cocción : 4,9 a 19,8 m²
- Superficie del suelo : 5,2 a 7,9 m²
- Modelos 3, 4 o 5 pisos
 - Altura de los pisos inferiores : 180 mm
 - Altura del piso superior : 225 mm
- Amplitud de boca : 800 mm
- Número de bocas : 2 bocas por piso



Omega2 - 3 bocas de 600 mm

- Superficie de cocción : 6,8 a 22,6 m²
- Superficie del suelo : 5,7 a 8,6 m²
- Modelos 3, 4 o 5 pisos
 - Altura de los pisos inferiores : 180 mm
 - Altura del piso superior : 225 mm
- Amplitud de boca : 600 mm
- Número de bocas : 3 bocas por piso

Modelos 2 bocas 600 y 2 bocas 800 disponibles 1er trimestre 2010