

HOSTELERÍA
PANADERÍA
PROFESIONAL

PROFESIONAL HOSPITALITY BAKERY

ENERO JANUARY 2016





FM INDUSTRIAL ubicada en el sur de España cuenta con más de 15.000 metros cuadrados de modernas instalaciones.

Desde nuestros comienzos, no hemos escatimado esfuerzos en la calidad de nuestros aparatos. Con el paso de los años y sin perder de vista los comienzos familiares de esta empresa, hemos evolucionado, adaptándonos a los mercados más exigentes. En la actualidad, no solo abastecemos el mercado nacional, sino que exportamos todos estos productos a 25 países, acrecentando nuestro prestigio.

Gracias a esto, gozamos del reconocimiento de miles de usuarios, así como de los profesionales del sector. Hoy nuestro mayor reto sigue siendo las necesidades de nuestros clientes. Su satisfacción y su tranquilidad siguen siendo los motores que nos empujan a seguir adelante.

INDUSTRIAL FM located in southern Spain it has more than 15,000 square meters of modern facilities. Since the beginning, we have spared no effort to improve the quality of our appliances. Over the years without losing sight of the family ties of our company, we have evolved, adapting to the most demanding markets. At present, we supply not only the domestic market but also we export FM INDUSTRIAL products to 25 countries, increasing our reputation each day.

Thanks to all this efforts, we enjoy the recognition of thousands of users of the professional industry. Today our greatest challenge remains the needs of our customers. Your satisfaction and tranquility is our engine that pushes us to move forward.



TODO LO QUE QUIERO...

ALL WHAT I WANT...



CARNES

MEAT

Asados tradicionales, a la parrilla o braseados.

El resultado será de carnes tiernas y succulentas sin necesidad de estar vigilando la cocción.

Traditional roasted, grilled or braised meat.

The result will be tender and succulent meat without having to be present.



VERDURAS

VEGETABLES

Hortalizas, verduras y guarniciones conservando todas sus propiedades nutricionales.

Vegetables and garnishes retaining all its nutritional properties.



MARISCOS Y PESCADOS

SEAFOOD AND FISH

Con los diferentes métodos de cocción un resultado perfecto de color, sabor y presentación.

With the different methods of cooking for a perfect color, taste and presentation.



AVES

BIRDS

Doradas y jugosas, adaptando cada proceso a sus necesidades.

Golden and meatly, adapting each process to your needs.

TODO LO QUE QUIERO...

ALL WHAT I WANT...



PANADERIA, PASTELERIA, REPOSTERIA BAKERY, PASTRY, CONFECTIONERY

Cocciones uniformes en todas las bandejas con un óptimo resultado.

Absolute uniformity on all trays spongy with optimum results.



HUEVOS, TORTILLAS EGGS, TORTILLAS

Precisión en cocciones delicadas con un resultado espectacular.

Accurate, delicate cooking with spectacular results.



COCCIÓN BAJA TEMPERATURA LOW TEMPERATURE COOKING

El futuro de la cocina, cuidando la temperatura en el corazón del producto.

The future of the kitchen, taking care of the core temperature of the product.



REGENERACIÓN REGENERATION

Olvídense del sabor recalentado, seleccione la temperatura al tipo de servicio deseado.

Forget the reheated taste, select the temperature to the desired type of service.

MÁS VALOR... MORE VALUE



JUNTA EMBUTIDA REMOVABLE DOOR GASKET

Sistema que aumenta considerablemente la vida de la junta y proporciona un cierre hermético impidiendo la fuga de calor entre la cámara de cocción y la puerta del horno.

System that significantly increases seal life, provides the escape of heat from the oven, and hermetically close the door.



REFUERZO BISAGRAS HINGE REINFORCEMENT

Componente exclusivo de FM que transmite la presión de las bisagras a la estructura del horno, haciendo de este un componente fiable y duradero.

FM exclusive component that transmits the pressure to the hinge structure inside of the oven, making reliable and durable this component.

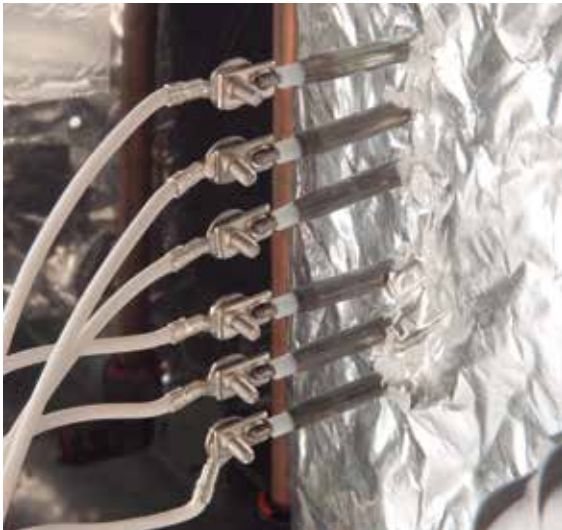


AISLANTE ALTA DENSIDAD HIGH DENSITY INSULATION

Proporciona más eficiencia energética y mayor estabilidad térmica, reduciendo los ciclos de trabajo del termostato y extendiendo su vida útil.

It provides more energy efficiency and increased thermal stability, reducing cooking/baking cycle periods and extending thermostat and components life time.

MÁS VALOR... MORE VALUE



CONEXIONADO ELÉCTRICO DE SEGURIDAD

SAFETY ELECTRICAL CONNECTIONS

Acoplamiento del cableado de fuerza mediante tornillos, asegurándonos una conexión perfecta y evita uniones de baja calidad.

Coupling power wiring by screws, ensuring a perfect connection and prevents low-quality joints.



VIDRIO BAJO EMISIVO

LOW EMISSION CRISTALS

Esta característica del vidrio que incorporamos permite reducir las pérdidas de energía de la cámara de cocción y una manipulación segura de la puerta del horno al disminuir la temperatura del vidrio exterior.

This feature allows the incorporated glass decrease energy losses of the cooking cycle and safe manipulation of the oven door by lowering the temperature of the outer glass.



ESQUINAS INTERIORES REDONDEADAS

ROUNDED INSIDE CORNERS

Permiten una circulación del aire homogénea y facilitan la limpieza de la cámara.

Allow uniform air circulation and facilitate cleaning of the chamber, complying the HACCP norms.



SERIE M

SERIE M

ME-384

4 X 430 X 340 mm.



3.200 W



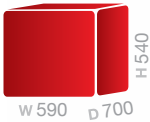
260° C



35 Kg.



230 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|---|--|
| ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)450x(D)370x(H)345 mm
<i>cooking chamber dimension</i> | ● POTENCIA: 3.200 W
<i>power</i> |
| ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)590x(D)700x(H)540 mm
<i>external dimension</i> | ● TEMPERATURA MÁXIMA: 260° C
<i>max temperature</i> |
| ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
<i>distance between trays</i> | ● PESO: 35 Kg.
<i>weight</i> |
| ● CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO <i>single phase connection</i> | ● VOLTAJE: 230 V / 50-60 Hz
<i>Voltage</i> |
| ● DOTACIÓN: 4 Bandejas aluminio perforadas
<i>including: 4 perforated aluminium tray</i> | |

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|--|---|
| ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> | ● Conexión agua ¾ <i>Water connection ¾</i> |
| ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> | ● Humedad regulable 0-100% <i>Adjustable humidity 0% – 100 %</i> |
| ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> | ● 99 Programas con tres fases cada uno <i>99 programs with three phases each</i> |
| ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> | ● Precalentamiento automático <i>Automatic pre-heating system</i> |
| ● Inversor de giro <i>Reversing gear</i> | ● Apertura reversible modelo (puerta lateral)
<i>Reversible opening door (side door model) (RXL)</i> |

OPCIONES (PVP) options (rrp)

KIT GN 2/3:

PVP rrp ME-384

PVP rrp ME-384-L



3.100 W



260° C



36 Kg.



230 V - 50 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)500x(D)410x(H)345 mm
<i>cooking chamber dimension</i> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)640x(D)720x(H)540 mm
<i>external dimension</i> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
<i>distance between trays</i> ● CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO <i>single phase connection</i> ● DOTACIÓN: 4 Parrillas
<i>including: 4 wire rack</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 3.100 W
<i>power</i> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 260° C
<i>max temperature</i> ● PESO: 35 Kg.
<i>weight</i> ● VOLTAJE: 230 V / 50 Hz
<i>Voltage</i> |
|---|--|

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Conexión agua ¾ <i>Water connection ¾</i> ● Humedad regulable 0-100% <i>Adjustable humidity 0% – 100 %</i> ● 99 Programas con tres fases cada uno <i>99 programs with three phases each</i> ● Precalentamiento automatico <i>Automatic pre-heating system</i> ● Apertura reversible modelo (puerta lateral)
<i>Reversible opening door (side door model) (RXL)</i> |
|--|--|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- KIT GN 2/3:

PVP rrp ME-424

PVP rrp ME-424-L

SERIE M

M-603

3 X 600 X 400 mm.



3.900 W.



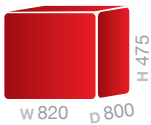
250° C



42 Kg.



230 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)680x(D)450x(H)280 mm
<i>cooking chamber dimension</i> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)820x(D)800x(H)475 mm
<i>external dimension</i> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
<i>distance between trays</i> ● CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO <i>single phase connection</i> ● DOTACIÓN: 3 Parrillas
<i>including: 3 wire rack</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 3.900 W
<i>power</i> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C
<i>max temperature</i> ● PESO: 42 Kg.
<i>weight</i> ● VOLTAJE: 230 V / 50-60 Hz
<i>Voltage</i> |
|---|---|

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Temporizador 0-60 min. + modo continuo
<i>timer 0-60 min. + continuous function.</i> ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> ● Inversor de giro <i>Reversing gear</i> ● Apertura reversible modelo (puerta lateral)
<i>Reversible opening door (side door model) (RXL)</i> |
|---|---|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- HUMIFICADOR:
humidifier

PVP rrp M-603

PVP rrp M-603-L



3.900 W.



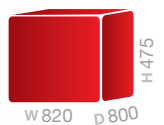
260° C



42 Kg.



230 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)680x(D)450x(H)280 mm
<i>cooking chamber dimension</i> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)820x(D)800x(H)475 mm
<i>external dimension</i> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
<i>distance between trays</i> ● CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO <i>single phase connection</i> ● DOTACIÓN: 3 Parrillas
<i>including: 3 wire rack</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 3.900 W
<i>power</i> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 260° C
<i>max temperature</i> ● PESO: 42 Kg.
<i>weight</i> ● VOLTAJE: 230 V / 50-60 Hz
<i>Voltage</i> |
|---|---|

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> ● Inversor de giro <i>Reversing gear</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Conexión agua ¾ <i>Water connection ¾</i> ● Humedad regulable 0-100% <i>Adjustable humidity 0% – 100 %</i> ● 99 Programas con tres fases cada uno <i>99 programs with three phases each</i> ● Precalentamiento automatico <i>Automatic pre-heating system</i> ● Apertura reversible modelo (puerta lateral)
<i>Reversible opening door (side door model) (RXL)</i> |
|--|--|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- KIT GN 1/1:

PVP rrp ME-603

PVP rrp ME-603-L

SERIE M

M-604-PLUS

4 X 600 X 400 mm.



6.300 W



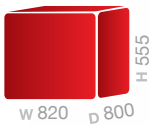
250° C



51 Kg.



400/230 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)680x(D)450x(H)360 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)820x(D)800x(H)555 mm
external dimension
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
distance between trays
- CONEXIÓN: Trifasica 3F+N+T / Monofasica 3p + n + e
three phase / single phase
- DOTACIÓN: 4 Parrillas
including: 4 wire rack

- POTENCIA: 6.300 W
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C
max temperature
- PESO: 51 Kg.
weight
- VOLTAJE: 400/230 V / 50-60 Hz
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

- Temporizador 0-60 min. + modo continuo
timer 0-60 min. + continuous function.
- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Micro de puerta *Door safety switch*

- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Lámpara interior *Halogen chamber light*
- Inversor de giro *Reversing gear*
- Apertura reversible modelo (puerta lateral)
Reversible opening door (side door model) (RXL)

OPCIONES (PVP) options (rrp)

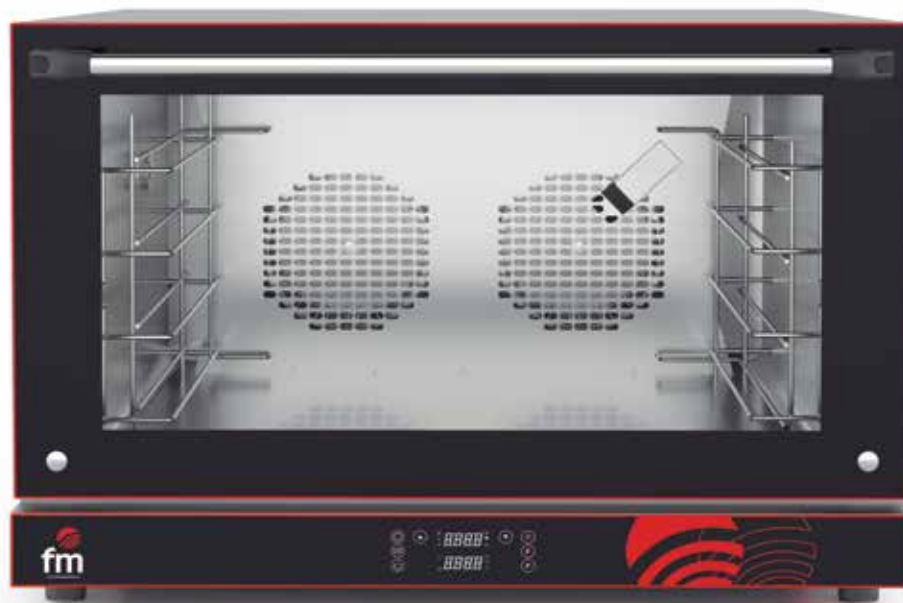
- HUMIFICADOR:
humidifier

PVP rrp M-604-PLUS

PVP rrp M-604-PLUS -L

SERIE M ME-604-PLUS

4 X 600 X 400 mm.



6.300 W



260° C



51 Kg.



400/230 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)680x(D)450x(H)360 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)820x(D)800x(H)555 mm
external dimension
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
distance between trays
- CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T / Monofásica 3p + n + e
three phase / single phase
- DOTACIÓN: 4 Parrillas
including: 4 wire rack

- POTENCIA: 6.300 W
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 260° C
max temperature
- PESO: 51 Kg.
weight
- VOLTAJE: 400/230 V / 50-60 Hz
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Micro de puerta *Door safety switch*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Lámpara interior *Halogen chamber light*
- Inversor de giro *Reversing gear*
- Conexión agua % *Water connection %*
- Humedad regulable 0-100% *Adjustable humidity 0% – 100 %*
- 99 Programas con tres fases cada uno *99 programs with three phases each*
- Precalentamiento automático *Automatic pre-heating system*
- Apertura reversible modelo (puerta lateral) *Reversible opening door (side door model) (RXL)*

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- KIT GN 1/1:

PVP rrp ME-604-PLUS

PVP rrp ME-604-PLUS-L

SERIE M

MP-603

3 X 600 X 400 mm.



3.300 W.



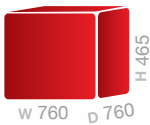
250° C



35 Kg.



230 V / 50 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|---|--|
| ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)620x(D)450x(H)270 mm
<i>cooking chamber dimension</i> | ● POTENCIA: 3.300 W
<i>power</i> |
| ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)760x(D)760x(H)465 mm
<i>external dimension</i> | ● TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C
<i>max temperature</i> |
| ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
<i>distance between trays</i> | ● PESO: 35 Kg.
<i>weight</i> |
| ● CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO <i>single phase connection</i> | ● VOLTAJE: 230 V / 50 Hz
<i>Voltage</i> |
| ● DOTACIÓN: 3 Parrillas
<i>including: 3 wire rack</i> | |

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|---|--|
| ● Temporizador 0-60 min. + modo continuo
<i>timer 0-60 min. + continuous function.</i> | ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> |
| ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> | ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> |
| ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> | |

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- | | | |
|--------------------------------|-------------------------------------|---------------|
| ● GRILL 2,2 kW:
<i>gril</i> | ● HUMIFICADOR:
<i>humidifier</i> | ● KIT GN 1/1: |
|--------------------------------|-------------------------------------|---------------|

PVP rrp MP-603

SERIE M MP-604

4 X 600 X 400 mm.



3.800 W



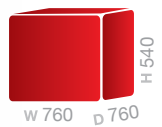
250° C



44 Kg.



230 V / 50 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)620x(D)450x(H)350 mm
<i>cooking chamber dimension</i> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)760x(D)760x(H)540 mm
<i>external dimension</i> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
<i>distance between trays</i> ● CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO <i>single phase connection</i> ● DOTACIÓN: 4 Parrillas
<i>including: 4 wire rack</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 3.300 W
<i>power</i> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C
<i>max temperature</i> ● PESO: 44 Kg.
<i>weight</i> ● VOLTAJE: 230 V / 50 Hz
<i>Voltage</i> |
|---|--|

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Temporizador 0-60 min. + modo continuo
<i>timer 0-60 min. + continuous function.</i> ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> |
|---|---|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- | | | |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● GRILL 2,2 kW:
<i>gril</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● HUMIFICADOR:
<i>humidifier</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● KIT GN 1/1: |
|---|--|---|

PVP rrp MP-604