Newsletters

Nueva entrada y presentación de producto

- 2024
  - Paneles acústicos artísticos
  - Inteligent system en sofás MMS GRASSOLER
  - Sakura, nueva cocina de Veneta
- 2025
  - Hornos profesionales Unox Casa
  - Grupo Filtrante Mini de Pando
  - Drink Soda de Pando

2024

2024

Paneles acústicos artísticos

DETALLES DEL PRODUCTO

- Marco en madera de roble
- Propiedades de impresión de alta calidad
- 50% PET reciclado
- 50 mm de profundidad
- Nivel de absorción del sonido clase A
- Disponibles en 5 medidas (57x80, 70x100, 86x120, 100x140 y 120x168 cm)
- Variedad de obras a escojer

2024

Inteligent system en sofás MMS GRASSOLER

1. Cojín de respaldo elevable 8 / 12 cm
2. Inclinación de asiento 8 cm
3. Fácil desmontaje
4. Suspensión “a la carta”
5. Fácil limpieza
6. Total y fácilmente desenfundable
7. Estructuras metálicas, 25 años de garantía

Facilidad de recambios, en caso de que se dañen piezas o fundas con el uso y el paso del tiempo, sin necesidad de mover el sofá de casa.



https://www.youtube.com/embed/Eopq2km7GB4

2024

Sakura, nueva cocina de Veneta

2025

2025

Hornos profesionales Unox Casa



Cada vez hay más gente que busca un horno auténticamente profesional para su casa, Unox Casa.

Este horno de alta gama profesional tiene un funcionamiento muy diferente a los hornos domésticos.

Es mucho mas rápido, polivalente y eficiente. Se pueden utilizar todos los estantes a la vez con cocción adaptiva y tiene control total de la humedad en la cámara de cocción.

Tiene un sistema de extracción integrado con filtro de recirculación o salida exterior, lavado automático con cálculo de la suciedad para sugerir el ciclo de lavado adecuado.

Ofrece tecnología utilizada en restaurantes con estrellas Michelin y un personal cooking trainer.

Características de un horno industrial con un diseño muy atractivo

Se trata de los hornos más avanzados tecnológicamente del mercado puesto que combinan la convección con sistemas de humidificación. El control de la temperatura y la humedad de cocción proporcionarán al chef unos resultados excelentes.
Capaces de cumplir todas las funciones que un chef necesita para la adecuada preparación de la carta de un restaurante. Entre estas funciones están las de gratinado, asado, regeneración, ahumado, cocción al vacío, descongelación, baja temperatura, cocción programada para platos concretos, etc. Los hornos mixtos (hornos que combinan la convección con la humidificación) son los aconsejables para este uso que persigue la excelencia.

Además de horno, puede ser un grill, ahumador, deshidratador, vapor saturado, cocción lenta...

Garantía de 7 años en sus componentes.



2025

Grupo Filtrante Mini de Pando

Pando Revoluciona el mundo de los Grupos Filtrantes de Integración con la incorporación, a nuestro amplio catálogo, del grupo filtrante más pequeño fabricado hasta ahora, el **GRM (Ref. 010680**).
Gracias a sus dimensiones, está especialmente diseñado para utilizarse como complemento de aspiración en cualquier tipo de cocina.
Pensado para el pequeño electrodoméstico (PAE) tal como Robots de cocina, Air Fryer (Freidora de aire), Sandwicheras, Tostadoras de pan, etc... Ideal para la eliminación de vapor, humo de cocción moderado y malos olores.
Aunque este grupo filtrante ha sido diseñado para ser instalado mediante sistema de Recirculación, incorporando Filtro de Carbón Activado de Alta Eficiencia (FCLR-AE) que garantiza excelentes resultados, también puede ser utilizado mediante Salida Exterior, en este caso se deberá incluir un tubo conductor de humos adicional.
El GRM es un dispositivo compacto que se instala fácilmente gracias a sus grapas de fijación laterales y a su reducido tamaño.



2025

Drink Soda de Pando