



Catálogo de los  
**HORNOS PIZZA**  
distribuidos en España

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre los **Hornos para Pizza** que se distribuyen en España, según la facilitan sus respectivos fabricantes. Esta información incluye productos, modelos, características técnicas y precios.

Los precios indicados en este catálogo son los *Precios de Venta Recomendados* por cada fabricante, que puede haberlos actualizado, dejándolos obsoletos. Consúltenos el precio actual.

En todo caso, en la tienda online **Hostelería10.com** mejoramos con **grandes descuentos** los precios de todos los productos incluidos en este catálogo.

Las marcas de la sección **Hornos Pizza** que forman parte de este catálogo son:

- Adler
- Arilex
- Austral / RD Hostelería
- Casfri
- Crystal Line
- Difriho
- Difri / Comersa
- Distiplus
- Fimar / Ascaso
- FM Hornos
- Fred
- Infrico
- Masamar
- MCM
- Movilfrit
- Romag
- Salva
- Sammic
- Sayl

Solo una cuidada selección de los mejores productos de este catálogo están incluidos en **Hostelería10.com**.

Si tiene alguna duda respecto a alguno de estos productos o no encuentra el que busca, escribanos a [contacto@hosteleria10.com](mailto:contacto@hosteleria10.com) o llámenos al **91 161 03 04**.

Estaremos encantados de atenderle.

## LA HERRRAMIENTA PROFESIONAL DE LOS CREADORES DE LA PIZZA



### FUNCIONALIDAD Y EFICACIA

Hornos compactos que le ofrecerán resultados de alta calidad preservando todas las cualidades del producto.

No sólo le servirán para realizar pizzas también ofrecen un amplio abanico de posibilidades, como bollería y cocciones tradicionales de carne, pescado, verduras...



## SERIE NEVO

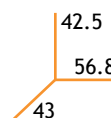
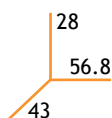
- Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.



NEVO 1/40



NEVO 2/40



	NEVO 1/40	NEVO 2/40
Dimens. Ext. (LxPxH)	56.8 x 43 x 28 cm	56.8 x 43 x 42.5 cm
Dimens. Int. (LxPxH)	41 x 36 x 9 cm	
Temperatura	50 - 320 °C	
Nº Pisos	1	2
Alimentación	230 V	
Potencia	1.6 Kw	2.4 Kw
Resistencia Superior	1 x 800 W	1 x 800 W
Resistencia Intermedia	-	1 x 800 W
Resistencia Inferior	1 x 800 W	1 x 800 W
P.V.P	525 €	675 €

SERIE NEVO 

- Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.



NEVO 1/50 4D25



NEVO 2/50 4D25+ 4D25  
CRISTAL Y LUZ

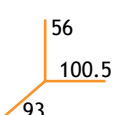
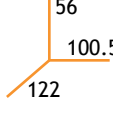
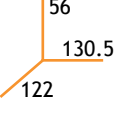
	NEVO 1/50 4D25	NEVO 1/50 4D25 CRISTAL+LUZ	NEVO 2/50 4D25+4D25	NEVO 2/50 4D25+4D25 CRISTAL+LUZ
Dimens. Ext. (LxPxH)	91.5 x 69 x 35.5 cm	91.5 x 69 x 53 cm	91.5 x 69 x 35.5 cm	91.5 x 69 x 53 cm
Dimens. Int. (LxPxH)	62x 50 x 12 cm	62 x 50 x 12 cm	62 x 50 x 12 cm	62 x 50 x 12 cm
Temperatura	50 - 500 °C	50 - 500 °C	50 - 500 °C	50 - 500 °C
Nº Cámaras	1	1	2	2
Alimentación	230 - 400 V	230 - 400 V	230 - 400 V	230 - 400 V
Potencia	5 Kw	5 Kw	7.5 Kw	7.5 Kw
Resistencia Superior	1 x 2500 W	1 x 2500 W	1 x 2500 W	1 x 2500 W
Resistencia Intermedia	-	-	1 x 2500 W	1 x 2500 W
Resistencia Inferior	1 x 2500 W	1 x 2500 W	1 x 2500 W	1 x 2500 W
P.V.P	828 €	910 €	1.300 €	1.450 €
MESA / ALTURA	260 € / h 86 cm			

## SERIE ALFA GAS

- Horno a gas fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Diseñados para producir una variedad de productos de alta calidad, además de pizzas.
- Posibilidad de instalar en columna.
- Con cristal y luz integrada en puerta.



ALFA GAS 6D30

	 4	 6	 9
	ALFA GAS 4D30	ALFA GAS 6D30	ALFA GAS 9D30
Dimens. Ext. (LxPxH)	100.5 x 93 x 56 cm	100.5 x 122 x 56 cm	130.5 x 122 x 56 cm
Dimens. Int. (LxPxH)	62 x 62 x 15 cm	62 x 92 x 15 cm	92 x 92 x 15 cm
Temperatura	0 - 450 °C		
Nº Pisos	1		
Alimentación	230 V		
Potencia	16.1 Kw	21.5 Kw	27 Kw
P.V.P	3.150 €	3.900 €	4.800 €
MESA / ALTURA	260 € / h 96 cm	315 € / h 96 cm	370 € / h 96 cm
KIT SUPERPOSICIÓN	285 €		

SERIE NEVO



- Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- Con cristal y luz integrada en puerta



Contadores  
incluidos en precio



NEVO 4D32



NEVO 6D32 + 6D32

	 NEVO MEDIUM 4D32+4D32	 NEVO 4D32	 NEVO 4D32+4D32	 NEVO 6D32	 NEVO 6D32+4D32
<b>Dimens.Ext. (LxPxH)</b>	90 x 76 x 74.5 cm	97.5 x 92 x 41 cm	97.5 x 92 x 74.5 cm	97.5 x 122 x 41.5 cm	97.5 x 122 x 74.5 cm
<b>Dimens.Int. (LxPxH)</b>	66 x 66 x 14 cm			66 x 99 x 14 cm	
<b>Temperatura</b>	50 - 500 °C				
<b>Nº Pisos</b>	2	1	2	1	2
<b>Alimentación</b>	230 - 400 V				
<b>Potencia</b>	9.4 Kw	4.7 Kw	9.4 Kw	7.2 Kw	14.4 Kw
<b>Resistencia Superior</b>	2 x 2350 W	1 x 2350 W	2 x 2350 W	3 x 1200 W	6 x 1200 W
<b>Resistencia Inferior</b>	2 x 2350 W	1 x 2350 W	2 x 2350 W	3 x 1200 W	6 x 1200 W
<b>P.V.P</b>	1.750 €	1.040 €	1.750 €	1.300 €	2.200 €
<b>MESA / ALTURA</b>	245 € / h 86 cm	245 € / h 96 cm	245 € / h 86 cm	260 € / h 96 cm	260 € / h 86 cm
<b>CAMPANA (sin motor)</b>	-	270 €		315 €	

## SERIE OPTIMA WIDE

- Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.
- En todos los hornos las puertas son de gran tamaño y de doble acristalamiento para garantizar mayor visibilidad y aislamiento óptimo. Puerta 4cm espesor.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- Diseño específico caracterizado por la capucha superior.
- Mango de acero inoxidable.
- Equipado con un mando de evacuación de gases.
- Con cristal y luz integrada en puerta.









OPTIMA WIDE 4D35



OPTIMA WIDE 9D35+ 9D35



	 4	 4 + 4	 6	 6 + 6	 9	 9 + 9
	OPTIMA WIDE 4D35	OPTIMA WIDE 4D35+ 4D35	OPTIMA WIDE 6LD35	OPTIMA WIDE 6LD35+6LD35	OPTIMA WIDE 9D35	OPTIMA WIDE 9D35+9D35
Dimens.Ext. (LxPxH)	100 x 95 x 41.5 cm	100 x 95 x 74.5 cm	136 x 98 x 41.5 cm	136 x 98 x 74.5 cm	136 x 138 x 41.5 cm	136 x 138 x 74.5 cm
Dimens.Int. (LxPxH)	72 x 72 x 14 cm		108 x 72 x 14 cm		108 x 108 x 14 cm	
Temperatura	50 - 500 °C					
Nº Pisos	1	2	1	2	1	2
Alimentación	230 - 400 V			230 - 400 V		
Potencia	6 Kw	12 Kw	9 Kw	18 Kw	13.2 Kw	26.4 Kw
Resistencia Superior	3 x 1000 W	6 x 1000 W	3 x 1500 W	6 x 1500 W	3 x 2200 W	6 x 2200 W
Resistencia Inferior	3 x 1000 W	6 x 1000 W	3 x 1500 W	6 x 1500 W	3 x 2200 W	6 x 2200 W
P.V.P	1.430 €	2.240 €	1.925 €	3.100 €	2.025 €	3.475 €
MESA /ALTURA	255 € / h 96 cm	255 € / h 86 cm	315 € / h 96 cm	315 € / h 86 cm	330 € / h 96 cm	330 € / h 86 cm
CAMPANA (sin motor)	285 €		340 €		420 €	



**SERIE NEVO MAXI** 



- Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- Con cristal y luz integrada en puerta

  
Contactores  
incluidos en precio

**MÁXIMA EFICACIA EN MENOS ESPACIO**



**NEVO MAXI 3LD35+ 3LD35**

	 3	 3 + 3
	NEVO MAXI 3LD35	NEVO MAXI 3LD35+ 3LD35
Dimens. Ext. (LxPxH)	130.5 x 60 x 41.5 cm	130.5 x 60 x 74.5 cm
Dimens. Int. (LxPxH)	108 x 35.9 x 14 cm	
Temperatura	50 - 500 °C	
Nº Pisos	1	2
Alimentación	230 - 400 V	
Potencia	3 Kw	6 Kw
Resistencia Superior	1 x 1500 W	2 x 1500 W
Resistencia Inferior	1 x 1500 W	2 x 1500 W
P.V.P	1.095 €	1.890 €
MESA / ALTURA	255 € / h 96 cm	255 € / h 86 cm
CAMPANA (sin motor)	285 €	

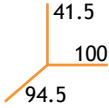
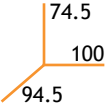
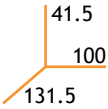





## SERIE NEVO MAXI

- Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- **Con cristal y luz integrada en puerta**

  
Contactores incluidos en precio



**NEVO MAXI 4D35**

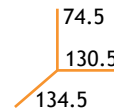
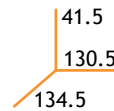
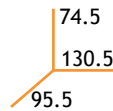
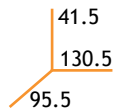
				
	 4	 4 + 4	 6	 6 + 6
	<b>NEVO MAXI 4D35</b>	<b>NEVO MAXI 4D35+ 4D35</b>	<b>NEVO MAXI 6D35</b>	<b>NEVO MAXI 6D35+6D35</b>
<b>Dimens.Ext.(LxPxH)</b>	100x94.5x41.5cm	100x94.5x74.5cm	100x131.5x41.5cm	100x131.5x74.5cm
<b>Dimens.Int.(LxPxH)</b>	72 x 72 x 14 cm		72 x 108 x 14 cm	
<b>Temperatura</b>	50 - 500 °C			
<b>Nº Pisos</b>	1	2	1	2
<b>Alimentación</b>	230 - 400 V			
<b>Potencia</b>	6 Kw	12 Kw	9 Kw	18 Kw
<b>Resistencia Superior</b>	1 x 3000 W	2 x 3000 W	3 x 1500 W	6 x 1500 W
<b>Resistencia Inferior</b>	1 x 3000 W	2 x 3000 W	3 x 1500 W	6 x 1500 W
<b>P.V.P</b>	<b>1.150 €</b>	<b>1.890 €</b>	<b>1.350 €</b>	<b>2.190 €</b>
<b>MESA / ALTURA</b>	255 € / h 96 cm	255 € / h 86 cm	315 € / h 96 cm	315 € / h 86 cm
<b>CAMPANA (sin motor)</b>	285 €		330 €	



NEVO MAXI 6LD35



NEVO MAXI 9LD35 + 9LD35



NEVO MAXI 6LD35

NEVO MAXI 6LD35+6LD35

NEVO MAXI 9D35

NEVO MAXI 9D35+9D35

	NEVO MAXI 6LD35	NEVO MAXI 6LD35+6LD35	NEVO MAXI 9D35	NEVO MAXI 9D35+9D35
Dimens. Ext. (LxPxH)	130.5 x 95.5 x 41.5 cm	130.5 x 95.5 x 74.5 cm	130.5 x 134.5 x 41.5 cm	130.5 x 134.5 x 74.5 cm
Dimens. Int. (LxPxH)	108 x 72 x 14 cm		108 x 108 x 14 cm	
Temperatura	50 - 500 °C			
Nº Pisos	1	2	1	2
Alimentación	230 - 400 V			
Potencia	9 Kw	18 Kw	13.2 Kw	26.4 Kw
Resistencia Superior	3 x 1500 W	6 x 1500 W	3 x 2200 W	6 x 2200 W
Resistencia Inferior	3 x 1500 W	6 x 1500 W	3 x 2200 W	6 x 2200 W
P.V.P	1.515 €	2.540 €	1.620 €	2.920 €
MESA / ALTURA	315 € / h 96 cm	315 € / h 86 cm	330 € / h 96 cm	330 € / h 86 cm
CAMPANA (sin motor)	340 €		420 €	

## CONJUNTO

### CAMPANAS

- Campana en acero inoxidable o chapa lacada en negro.
- Motor eléctrico y regulador de velocidad opcionales (consultar).

### FERMENTADORAS

- Capacidad: 18 bandejas EN 60x40.
- Temperatura de trabajo: 0 - 60 °C.
- Potencia: 2 kW.

Ejemplo de las posibles combinaciones que le permitirán obtener el **MÁXIMO RESULTADO EN EL MÍNIMO ESPACIO**

**1** CAMPANA (sin motor)  
320 €

**2** HORNOS  
2.890 €

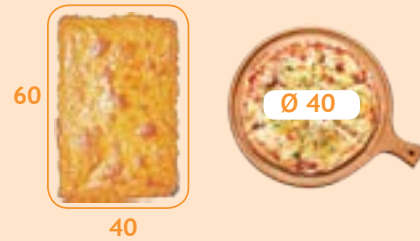
**3** FERMENTADORA  
1.585 €

**!** TOTAL (1+2+3)  
4.795 €

176.5  
12  
74.5  
90  
99.4 150

SERIE DUAL ⚡

- Estos hornos ofrecen una mayor flexibilidad debido a la posibilidad de cocinar tanto pizza como cocas, de 2 a 10, en **bandejas de 40 x 60 cm.**
- Sus características técnicas suponen una solución ideal para clientes que realicen varios tipos de productos.
- Con cristal y luz integrada en puerta.



DUAL 4D40



DUAL 6LD40+6LD40



**MÁXIMA  
FUNCIONALIDAD**  
POSIBILIDAD  
PARA ASADOS  
TRADICIONALES

Altura útil  
**17.5 cm**



	41.3 110 95.4	74.5 110 95.4	41.5 150 92.4	74.5 150 92.4
	<b>DUAL 4D40</b>	<b>DUAL 4D40+4D40</b>	<b>DUAL 6LD40</b>	<b>DUAL 6LD40+6LD40</b>

<b>Dimens. Ext. (LxPxH)</b>	110x95.4x41.3 cm	110x95.4x74.5 cm	150x92.4x41.5 cm	150x92.4x74.5 cm
<b>Dimens. Int. (LxPxH)</b>	82 x 84 x 17.5 cm		123 x 84 x 17.5 cm	
<b>Temperatura</b>	50 - 500 °C			
<b>Nº Pisos</b>	1	2	1	2
<b>Alimentación</b>	230 - 400 V			
<b>Potencia</b>	6.9 Kw	13.8 Kw	9 Kw	18 Kw
<b>Resistencia Superior</b>	3 x 1150 W	6 x 1150 W	3 x 1700 W	6 x 1700 W
<b>Resistencia Inferior</b>	3 x 1150 W	6 x 1150 W	3 x 1700 W	6 x 1700 W
<b>P.V.P</b>	<b>1.190 €</b>	<b>1.975 €</b>	<b>1.690 €</b>	<b>2.890 €</b>
<b>MESA / ALTURA</b>	285 € / h 95.7 cm	285 € / h 85.7 cm	350 € / h 95.7 cm	350 € / h 85.7 cm
<b>CAMPANA (sin motor )</b>	320 €		380 €	
<b>FERMENTADORA</b>	Consultar precio de fermentadora según modelo.			



# PIZZA

## LA HERRAMIENTA PROFESIONAL DE LOS CREADORES DE LA PIZZA



### FUNCIONALIDAD Y EFICACIA

Hornos compactos que le ofrecerán resultados de alta calidad preservando todas las cualidades del producto.



**Facilidad de uso**  
Mandos grandes e  
intuitivos



**Materiales alta calidad**  
Robustez y durabilidad  
gracias al acero inoxidable



**Acabados depurados**  
Ergonomía y diseño en  
todos sus componentes

No sólo le servirán para realizar pizzas también ofrecen un amplio abanico de posibilidades, como bollería y cocciones tradicionales de carne, pescado, verduras...



## HORNOS TÚNELES DE PIZZA

- Hornos completamente contruídos en Italia, lo que es sinónimo de diseño, calidad y robustez.
- Ofrecen una mayor productividad gracias a la cinta transportadora y a la acción de convección.
- No requiere personal con experiencia durante su uso puesto que es fácil e intuitivo de manejar.
- Ahorra hasta un 30% de energía, respecto a un horno normal, gracias a la convección y al uso de relés electroestáticos.



Fácil acceso al interior para mejor limpieza

Puerta para inspección de la cocción

Construído totalmente en acero inoxidable

Base robusta en acero inoxidable





## NO SOLO PARA HACER PIZZAS

Estos hornos son óptimos para cocinar una amplia variedad de alimentos: pizzas, pan, bollos, verduras...



Temperatura exterior  
no superior a 40°C

Temperatura de  
funcionamiento en  
tiempo reducido

Cinta transportadora  
en acero inoxidable

Panel de control digital  
eléctrico



El uso del panel de control es sencillo e intuitivo. Permite programar el horario de encendido y apagado, la velocidad de la cinta y la temperatura de la zona superior e inferior

## HORNOS TÚNELES DE PIZZA



VALORES RELATIVOS C-40	
Diámetro Pizza	Tiempo Estimado
25 cm	30 pizzas/h
32 cm	15 pizzas/h
40 cm	13 pizzas/h

VALORES RELATIVOS C-50	
Diámetro Pizza	Tiempo Estimado
25 cm	90 pizzas/h
32 cm	30 pizzas/h
40 cm	26 pizzas/h
45 cm	12 pizzas/h



	HTUNEL C-40	HTUNEL C-50
Dimens. Ext. (LxPxH+Patas)	1.425 x 985 x 450 (+ 630) mm	1.860 x 1.210 x 500 (+ 530) mm
Dimens. Int. (LxPxH)	400 x 540 x 100 mm	500 x 750 x 100 mm
Temperatura Funcionamiento	320 °C	320 °C
Potencia	7.8 Kw	14.2 Kw
Potencia Superior	1.500 x 2 Kw	2.800 x 2 Kw
Potencia Inferior	2.200 x 2 Kw	4.100 x 2 Kw
Peso	101 Kg	255 Kg
P.V.P	6.820 €	12.025 €
Mesa Soporte	+ 750 €	Incluída

## HORNOS TÚNELES DE PIZZA



VALORES RELATIVOS C-65	
Diámetro Pizza	Tiempo Estimado
25 cm	165 pizzas/h
32 cm	75 pizzas/h
40 cm	39 pizzas/h
45 cm	24 pizzas/h

VALORES RELATIVOS C-80	
Diámetro Pizza	Tiempo Estimado
25 cm	180 pizzas/h
32 cm	105 pizzas/h
40 cm	52 pizzas/h
45 cm	36 pizzas/h



	HTUNEL C-65	HTUNEL C-80
Dimens. Ext. (LxPxH+Soporte)	2.070 x 1.320 x 560 (+ 530) mm	2.250 x 1.560 x 600 (+ 530) mm
Dimens. Int. (LxPxH)	650 x 1.000 x 100 mm	800 x 1.100 x 100 mm
Temperatura Funcionamiento	320 °C	320 °C
Potencia	17.4 Kw	24.4 Kw
Potencia Superior	3.600 x 2 Kw	6.000 x 2 Kw
Potencia Inferior	5.400 x 2 Kw	6.000 x 2 Kw
Peso	284 Kg	411 Kg
P.V.P	15.620 €	18.595 €
Mesa Soporte	Incluída	Incluída

## HORNOS TÚNELES DE PIZZA - COMPOSICIÓN

Los hornos de túnel pueden ser superpuestos, esto permite:

- Ahorrar espacio
- Doblar o triplicar la productividad
- Realizar diferentes preparados al mismo tiempo

Sin ampliar la superficie destinada a cocción dentro de la cocina



COMPLEMENTOS Y ACCESORIOS - HORNOS PIZZA



SIN MOTOR

	MESA	MEDIDAS	PVP	CAMPANA	MEDIDAS	PVP
<b>NEVO</b>	MN1/50-MN 2/50	929x634x860 mm	260 €	CN 4-44 CN 6-66	975x965x120 mm 975x1.255x120 mm	270 € 315 €
	MN 4 - MN 44	829x989x960/860 mm	260 €			
	MN 44 MEDIUM	911x771x860 mm	245 €			
	MN 6 - MN 66	1.119x989x960/860 mm	260 €			
<b>NEVO MAXI OPTIMA WIDE</b>	MXL 3/MXL 33L	1.320x504x960/860 mm	255 €	CXL 3L-33L CXL 4-44 CXL 6-66 CXL 6L-66L CXL 9-99	1.350x639x120 mm 1.000x995x120 mm 1.000x1.355x120 mm 1.360x1.015x120 mm 1.360x1.375x120 mm	285 € 285 € 330 € 340 € 420 €
	MXL 4 / MXL 44	1.014x859x960/860 mm	255 €			
	MXL 6 / MXL 66	1.014x1.219x960/860 mm	315 €			
	MXL 6L/MXL 66L	1.319x859x960/860 mm	315 €			
	MXL 9 / MXL 99	1.319x1.219x960/860 mm	330 €			
<b>DUAL</b>	MT 4 / MT44	1.111x975x960/860 mm	285 €	CT 4-44 CT 6L-66L	1.100x1.114x120 mm 1.500x1.114x120 mm	320 € 380 €
	MT 6L / MT 66L	1.511x975x960/860 mm	350 €			
<b>GAS</b>	MG 4	1.000x845x860/960 mm	260 €			
	MG 6	1.000x1.140x860/960 mm	315 €			
	MG 9	1.300x1.140x860/960 mm	370 €			



BANDEJAS	MEDIDAS	PVP
BAND-24	Ø 24 x 1.8 cm	11 €
BAND-30	Ø 30 x 0.5 cm	11 €
BAND-35	Ø 35 x 0.5 cm	13 €
BAND-40	Ø 40 x 0.5 cm	18 €
BAND-45	Ø 45 x 4.0 cm	28 €
BAND-50	Ø 50 x 4.0 cm	33 €



**SC-40**  
755 €



**SBC-40 / SBC-50 / SBC-65 / SBC-80**  
655 €

## SERIE NEVO

- Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.



280  
568  
430



NEVO 1/40



425  
568  
430

NEVO 2/40

280  
568  
430

425  
568  
430

	NEVO 1/40	NEVO 2/40
Dimens. Ext. (LxPxH)	568 x 430 x 280 mm	568 x 430 x 425 mm
Dimens. Int. (LxPxH)	410 x 360 x 90 mm	
Temperatura	50 - 320 °C	
Nº Pisos	1	2
Alimentación	230 V	
Potencia	1.6 Kw	2.4 Kw
Resistencia Superior	1 x 800 W	1 x 800 W
Resistencia Intermedia	-	1 x 800 W
Resistencia Inferior	1 x 800 W	1 x 800 W
P.V.P	525 €	675 €

SERIE NEVO 

- Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.



NEVO 1/50 4D25



NEVO 2/50 4D25+ 4D25  
CRISTAL Y LUZ



	NEVO 1/50 4D25	NEVO 1/50 4D25 CRISTAL+LUZ	NEVO 2/50 4D25+4D25	NEVO 2/50 4D25+4D25 CRISTAL+LUZ
Dimens. Ext. (LxPxH)	915 x 690 x 355 mm		915 x 690 x 530 mm	
Dimens. Int. (LxPxH)	620 x 500 x 120 mm		620 x 500 x 120 mm	
Temperatura	50 - 500 °C		50 - 500 °C	
Nº Cámaras	1		2	
Alimentación	230 - 400 V		230 - 400 V	
Potencia	5 Kw		7.5 Kw	
Resistencia Superior	1 x 2500 W		1 x 2500 W	
Resistencia Intermedia	-		1 x 2500 W	
Resistencia Inferior	1 x 2500 W		1 x 2500 W	
P.V.P	828 €	910 €	1.300 €	1.450 €
MESA / ALTURA	260 € / h 860 mm			

## SERIE OPTIMA WIDE

- Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.
- En todos los hornos las puertas son de gran tamaño y de doble acristalamiento para garantizar mayor visibilidad y aislamiento óptimo. Puerta 4cm espesor.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- Diseño específico caracterizado por la capucha superior.
- Mango de acero inoxidable.
- Equipado con un mando de evacuación de gases.
- **Con cristal y luz integrada en puerta.**



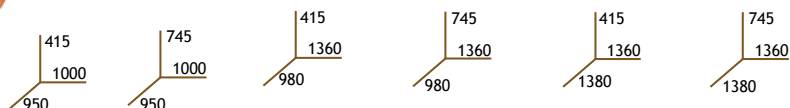
**OPTIMA WIDE 4D35**









**OPTIMA WIDE 9D35+ 9D35**



Ø 35



	 4	 4 + 4	 6	 6 + 6	 9	 9 + 9
	OPTIMA WIDE 4D35	OPTIMA WIDE 4D35+ 4D35	OPTIMA WIDE 6LD35	OPTIMA WIDE 6LD35+6LD35	OPTIMA WIDE 9D35	OPTIMA WIDE 9D35+9D35
Dimens.Ext. (LxPxH)	1000x950x415 mm	1000x950x745 mm	1360x980x415 mm	1360x980x745 mm	1360x1380x415 mm	1360x1380x745 mm
Dimens.Int. (LxPxH)	720 x 720 x 140 mm		1.080 x 720 x 140 mm		1.080 x 1.080 x 140 mm	
Temperatura	50 - 500 °C					
Nº Pisos	1	2	1	2	1	2
Alimentación	230 - 400 V			230 - 400 V		
Potencia	6 Kw	12 Kw	9 Kw	18 Kw	13.2 Kw	26.4 Kw
Resistencia Superior	3 x 1000 W	6 x 1000 W	3 x 1500 W	6 x 1500 W	3 x 2200 W	6 x 2200 W
Resistencia Inferior	3 x 1000 W	6 x 1000 W	3 x 1500 W	6 x 1500 W	3 x 2200 W	6 x 2200 W
P.V.P	1.430 €	2.240 €	1.925 €	3.100 €	2.025 €	3.475 €
MESA / ALTURA	255 € / h 960 mm	255 € / h 860 mm	315 € / h 960 mm	315 € / h 860 mm	330 € / h 960 mm	330 € / h 860 mm
CAMPANA (sin motor)	285 €		340 €		420 €	









## SERIE ALFA GAS

- Horno a gas fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Diseñados para producir una variedad de productos de alta calidad, además de pizzas.
- Posibilidad de instalar en columna.
- Con cristal y luz integrada en puerta.



ALFA GAS 6D30



			
			
	ALFA GAS 4D30	ALFA GAS 6D30	ALFA GAS 9D30
Dimens. Ext. (LxPxH)	1.005x930x560 mm	1.005x1.220x560 mm	1.305x1.220x560 mm
Dimens. Int. (LxPxH)	620 x 620 x 150 mm	620 x 920 x 150 mm	920 x 920 x 150 mm
Temperatura	0 - 450 °C		
Nº Pisos	1		
Alimentación	230 V		
Potencia	16.1 Kw	21.5 Kw	27 Kw
P.V.P	3.150 €	3.900 €	4.800 €
MESA / ALTURA	260 € / h 960 mm	315 € / h 960 mm	370 € / h 960 mm
KIT SUPERPOSICIÓN	285 €		

## SERIE NEVO






- Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- Con cristal y luz integrada en puerta



**NEVO 4D32**



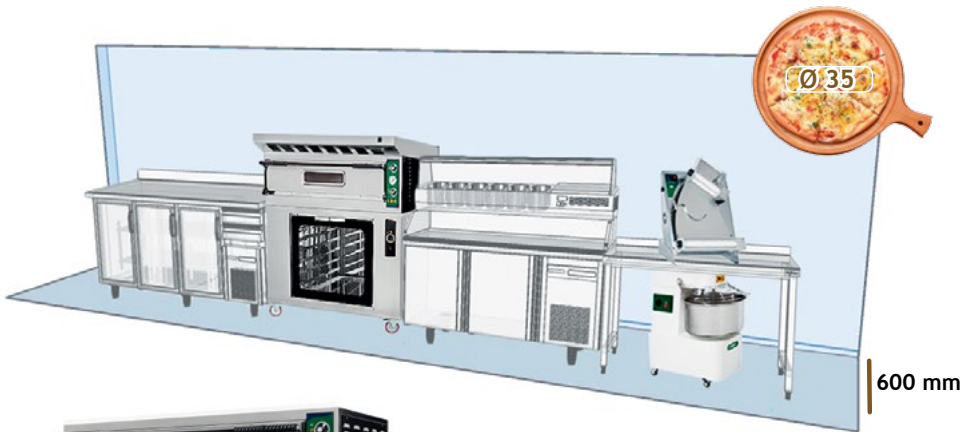
**NEVO 6D32 + 6D32**

 4 + 4	 4	 4 + 4	 6	 6 + 6
<b>NEVO MEDIUM 4D32+4D32</b>	<b>NEVO 4D32</b>	<b>NEVO 4D32+4D32</b>	<b>NEVO 6D32</b>	<b>NEVO 6D32+6D32</b>

<b>Dimens.Ext. (LxPxH)</b>	900x760x745 mm	975 x 920 x 410 mm	975 x 920 x 745 mm	975x 1.220x 415 mm	975x 1.220 x 745 mm
<b>Dimens.Int. (LxPxH)</b>	660 x 660 x 140 mm			660 x 990 x 140 mm	
<b>Temperatura</b>	50 - 500 °C				
<b>Nº Pisos</b>	2	1	2	1	2
<b>Alimentación</b>	230 - 400 V				
<b>Potencia</b>	9.4 Kw	4.7 Kw	9.4 Kw	7.2 Kw	14.4 Kw
<b>Resistencia Superior</b>	2 x 2350 W	1 x 2350 W	2 x 2350 W	3 x 1200 W	6 x 1200 W
<b>Resistencia Inferior</b>	2 x 2350 W	1 x 2350 W	2 x 2350 W	3 x 1200 W	6 x 1200 W
<b>P.V.P</b>	1.750 €	1.040 €	1.750 €	1.300 €	2.200 €
<b>MESA / ALTURA</b>	245 € / h 860 mm	245 € / h 960 mm	245 € / 860 mm	260 € / 960 mm	260 € / 860 mm
<b>CAMPANA (sin motor)</b>	-	270 €		315 €	

## SERIE NEVO MAXI ⚡

- Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- **Con cristal y luz integrada en puerta**



NEVO MAXI 3LD35+ 3LD35

	NEVO MAXI 3LD35	NEVO MAXI 3LD35+ 3LD35
Dimens. Ext. (LxPxH)	1.305 x 600 x 415 mm	1.305 x 600 x 745 mm
Dimens. Int. (LxPxH)	1.080 x 359 x 140 mm	
Temperatura	50 - 500 °C	
Nº Pisos	1	2
Alimentación	230 - 400 V	
Potencia	3 Kw	6 Kw
Resistencia Superior	1 x 1500 W	2 x 1500 W
Resistencia Inferior	1 x 1500 W	2 x 1500 W
P.V.P	1.095 €	1.890 €
MESA / ALTURA	255 € / h 960 mm	255 € / h 860 mm
CAMPANA (sin motor)	285 €	

## SERIE NEVO MAXI ⚡

- Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- Con cristal y luz integrada en puerta



NEVO MAXI 4D35

	 NEVO MAXI 4D35	 NEVO MAXI 4D35+ 4D35	 NEVO MAXI 6D35	 NEVO MAXI 6D35+6D35
Dimens.Ext.(LxPxH)	1.000x945x415 mm	1.000x945x745 mm	1.000x1315x415 mm	1.000x1315x745 mm
Dimens.Int.(LxPxH)	720 x 720 x 140 mm		720 x 1.080 x 140 mm	
Temperatura	50 - 500 °C			
Nº Pisos	1	2	1	2
Alimentación	230 - 400 V			
Potencia	6 Kw	12 Kw	9 Kw	18 Kw
Resistencia Superior	1 x 3000 W	2 x 3000 W	3 x 1500 W	6 x 1500 W
Resistencia Inferior	1 x 3000 W	2 x 3000 W	3 x 1500 W	6 x 1500 W
P.V.P	1.150 €	1.890 €	1.350 €	2.190 €
MESA / ALTURA	255 € / h 960 mm	255 € / h 860 mm	315 € / h 960 mm	315 € / h 860 mm
CAMPANA (sin motor)	285 €		330 €	







NEVO MAXI 6LD35



NEVO MAXI 9LD35 + 9LD35



	 6	 6 + 6	 9	 9 + 9
	NEVO MAXI 6LD35	NEVO MAXI 6LD35+6LD35	NEVO MAXI 9D35	NEVO MAXI 9D35+9D35
Dimens. Ext. (LxPxH)	1.305 x 955 x 415 mm	1.305 x 955 x 745 mm	1.305 x 1.345 x 415 mm	1.305 x 1.345 x 745 mm
Dimens. Int. (LxPxH)	1.080 x 720 x 140 mm		1.080 x 1.080 x 140 mm	
Temperatura	50 - 500 °C			
Nº Pisos	1	2	1	2
Alimentación	230 - 400 V			
Potencia	9 Kw	18 Kw	13.2 Kw	26.4 Kw
Resistencia Superior	3 x 1500 W	6 x 1500 W	3 x 2200 W	6 x 2200 W
Resistencia Inferior	3 x 1500 W	6 x 1500 W	3 x 2200 W	6 x 2200 W
P.V.P	1.515 €	2.540 €	1.620 €	2.920 €
MESA / ALTURA	315 € / h 960 mm	315 € / h 860 mm	330 € / h 960 mm	330 € / h 860 mm
CAMPANA (sin motor)	340 €		420 €	

## CAMPANAS

- Campana en acero inoxidable o chapa lacada en negro.
- Motor eléctrico y regulador de velocidad opcionales (consultar).
- Disponible para modelos: Nevo, Nevo Maxi, Optima Wide y Dual.
- Sin motor.



## FERMENTADORAS

- Temperatura de trabajo: 0 - 60 °C.
- Potencia: 2 kW.
- Con ruedas y puertas de vidrio.
- Equipado con contenedor de agua.
- Compatible con modelos: Nevo Maxi, Optima Wide y Dual.
- Capacidad de bandejas: 6 - 12 - 18 bandejas EN 600x400 (Consultar modelos)



**MÁXIMO RESULTADO  
EN EL MÍNIMO ESPACIO**

## SERIE DUAL

- Estos hornos ofrecen una mayor flexibilidad debido a la posibilidad de cocinar tanto pizza como cocas, de 2 a 10, en **bandejas de 400 x 600 mm.**
- Sus características técnicas suponen una solución ideal para clientes que realicen varios tipos de productos.
- Con cristal y luz integrada en puerta.



**DUAL 4D40**



**DUAL 6LD40+6LD40**







**MÁXIMA FUNCIONALIDAD  
POSIBILIDAD PARA ASADOS  
TRADICIONALES Y  
PIZZA-CALZONES**



**ALTURA ÚTIL 175 MM**




				
	4	4 + 4	6	6 + 6
	<b>DUAL 4D40</b>	<b>DUAL 4D40+4D40</b>	<b>DUAL 6LD40</b>	<b>DUAL 6LD40+6LD40</b>

<b>Dimens. Ext. (LxPxH)</b>	1.100x1074x413 mm	1.100x1074x745 mm	1.500x1074x415 mm	1.500x1074x745 mm
<b>Dimens. Int. (LxPxH)</b>	820 x 840 x 175 mm		1.230 x 840 x 175 mm	
<b>Temperatura</b>	50 - 500 °C			
<b>Nº Pisos</b>	1	2	1	2
<b>Alimentación</b>	230 - 400 V			
<b>Potencia</b>	6.9 Kw	13.8 Kw	9 Kw	18 Kw
<b>Resistencia Superior</b>	3 x 1150 W	6 x 1150 W	3 x 1700 W	6 x 1700 W
<b>Resistencia Inferior</b>	3 x 1150 W	6 x 1150 W	3 x 1700 W	6 x 1700 W
<b>P.V.P</b>	<b>1.190 €</b>	<b>1.975 €</b>	<b>1.690 €</b>	<b>2.890 €</b>
<b>MESA / ALTURA</b>	285 € / h 960 mm	285 € / h 860 mm	350 € / h 960 mm	350 € / h 860 mm
<b>CAMPANA (sin motor )</b>	320 €		380 €	
<b>FERMENTADORA</b>	<b>1.761 €</b>	<b>1.761 €</b>	<b>2.400 €</b>	<b>2.400 €</b>

## SERIE UNICA

- Está diseñada para resolver los problemas de formación de discos de masa para la preparación de pizzas, focacias, tortitas, etc.
- Funciona en frío y no altera las características de la masa; el grosor (0-4mm) y el diámetro del disco se pueden regular según convenga.



UNICA 310/2 D30

Los modelos **UNICA 310/1 D30** y **310/2 D30** permiten realizar un **diámetro de pizza** de entre **14 y 30 cm**.

El modelo **UNICA 310/2 D30** no necesita reajustar los rodillos antes de la segunda pasada de la masa.

Dimensions: 410 (height), 645 (width), 360 (depth)

El modelo **UNICA 500/1 D45** permite realizar un **diámetro de pizza** de entre **26 y 45 cm**.

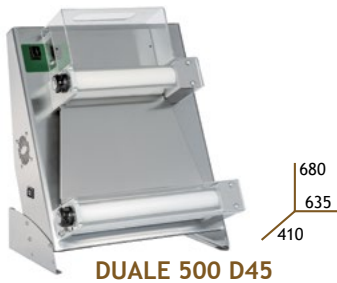


	UNICA 310/1 D30	UNICA 310/2 D30	UNICA 500/1 D45
<b>Dimens. Ext. (LxPxH)</b>	480 x 355 x 430 mm	645 x 360 x 410 mm	645 x 360 x 430 mm
<b>Peso Pasta</b>	80 - 210 gr		210 - 700 gr
<b>Diámetro pizza</b>	Ø 14-30 cm		Ø 26-45 cm
<b>Alimentación</b>	230 V - 1HP - 50 Hz		
<b>Potencia</b>	0.25 Kw - 0.33 HP		0.37 Kw - 0.5 HP
<b>P.V.P</b>	695 €	775 €	800 €



## SERIE DUALE

- Laminadoras que permiten ahorrar energía y tiempo, además de reducir el desgaste de los componentes mecánicos. De esta forma se evitan problemas de extracción de la masa de forma económica y práctica.
- Fácil funcionamiento y manipulado de la masa en frío para no alterar las propiedades del producto.
- Se consigue trabajar con masas de pizza de grosor variable.



**DUALE 500 D45**

El modelo DUALE 500 D45 permite formar la masa hasta un diámetro de 45 cm. El corte de la masa es manual. Opción con pedal para facilitar la manipulación del producto.






### SISTEMA INNOVADOR TOUCH AND GO



Sensor electrónico que detecta la masa con solo acercarla a la boca de entrada, activando los rodillos automáticamente. Tiempo ajustable entre 10 y 35 segundos cortando la masa al finalizar.



**DUALE 310 D30 T.GO**

	 DUALE 310 D30	 DUALE 420 D40	 DUALE 500 D45 PEDAL	 DUALE 310 D30 T.GO	 DUALE 420 D40 T.GO
<b>Dimens. (LxPxH)</b>	440x380x615 mm	540x410x720 mm	635x410x680 mm	440x380x615 mm	540x410x720 mm
<b>Peso Pasta</b>	80 - 210 gr	210 - 700 gr	220 - 1000 gr	80 - 210 gr	210 - 700 gr
<b>Diámetro pizza</b>	Ø 14 - 30 cm	Ø 26 - 40 cm	Ø 26-45 cm	Ø 14 - 30 cm	Ø 26 - 40 cm
<b>Alimentación</b>	230V-1HP-50Hz	230V-1HP-50Hz	230V-1HP-50Hz	230V-1HP-50Hz	230V-1HP-50Hz
<b>Pot. motor monof.</b>	0.25Kw-0.33HP	0.37 Kw-0.5HP	0.37Kw-0.5HP	0.25Kw-0.33HP	0.37Kw-0.5HP
<b>P.V.P</b>	925 €	1.080 €	1.175 €	990 €	1.110 €
<b>Pedal elec. (opc.)</b>	45 €	45 €	(incluido)	-	-

## SERIE MIXA

- La particular forma de la espiral permite obtener masas perfectamente amasadas en pocos minutos, gracias a su sistema de rotación inverso a la vasca.
- La cuba, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son en acero inoxidable.
- El sistema de transmisión es especialmente silencioso, al estar realizado con un motorreductor en baño de aceite.
- Todas las máquinas incluyen cortapastas de serie.
- Ideal para pizzerías, pastelerías y panaderías.
- Juego de ruedas (de serie)



MIXA 20



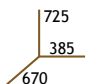
### SENCILLEZ Y POTENCIA

Los modelos MIXA están equipados con temporizador, botón de encendido y en opción de doble velocidad\*\*



### MÁXIMA SEGURIDAD

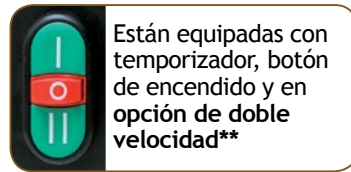
Si se eleva la rejilla la maquina parará automáticamente. Si la masa está muy dura se bloquea para no forzar el mecanismo.



	MIXA 15	MIXA 20	MIXA 30	MIXA 40
Dimens. Ext. (LxPxH)	385x 670 x 725 mm	385 x 670 x 725 mm	424 x 735 x 805 mm	480 x 805 x 825 mm
Peso Pasta / Capacidad	12 Kg / 16 l	17 Kg / 22 l	25 Kg / 32 l	35 Kg / 41 l
Masa por hora	48 Kg	56 Kg	88 Kg	112 Kg
Diámetro cuba	31.7 cm	36 cm	40 cm	45 cm
Alimentación	230 V - 400 V			
Potencia	0.75 Kw - 1 HP		1.1 Kw - 1.5 HP	
P.V.P - Monofásico	1,190 €	1,250 €	1,540 €	1,780 €
P.V.P - Trifásico	1,140 €	1,190 €	1,440 €	1,615 €
Incremento 2 veloc. (trif)	+270 € **			

## SERIE MIXUP

- La particular forma de la espiral permite obtener masas perfectamente amasadas en pocos minutos.
- La cuba, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son en acero inoxidable.
- El sistema de transmisión es especialmente silencioso, al estar realizado con un motorreductor en baño de aceite.
- El cabezal es abatible y la cuba extraíble para facilitar la manipulación de la masa.
- Ideal para pizzerías, pastelerías y panaderías.
- Juego de ruedas (de serie)



Están equipadas con temporizador, botón de encendido y en opción de doble velocidad\*\*

MIXUP 30



	MIXUP 15	MIXUP 20	MIXUP 30	MIXUP 40
<b>Dimens. Ext. (LxPxH)</b>	385 x 670 x 725 mm			
<b>Peso Pasta / Capacidad</b>	12 Kg / 16 l	17 Kg / 22 l	25 Kg / 32 l	35 Kg / 41 l
<b>Masa por hora</b>	48 Kg	56 Kg	88 Kg	102 Kg
<b>Diámetro cuba</b>	32 cm	36 cm	40 cm	45 cm
<b>Alimentación</b>	230 V - 400 V			
<b>Potencia</b>	0.75 Kw - 1 HP		1.1 Kw - 1.5 HP	
<b>P.V.P - Monofásico</b>	1.500 €	1.565 €	1.850 €	1.950 €
<b>P.V.P - Trifásico</b>	1.490 €	1.555 €	1.840 €	1.940 €
<b>Incremento 2 veloc. (trif)</b>	+270 €**			

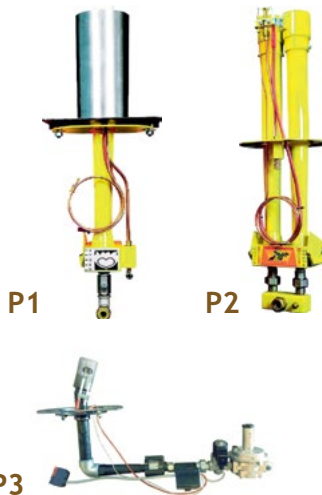
### HORNOS DE ALTAS PRESTACIONES

- Gama completa de hornos de leña. La solución adecuada para cualquier necesidad, de acuerdo con la amplia variedad de ajustes de cocción.
- Presentan un aislamiento perfecto que mantiene la temperatura constante en la cámara de cocción.
- Los quemadores a gas ofrecen las mejores características en términos de rendimiento y reducción de consumo.
- Son hornos fáciles y rápidos de instalar, ya que no requiere de personal cualificado.

### QUEMADORES DE GAS ATMOSFÉRICO

Según la superficie de cocción, está disponible 3 modelos de quemadores atmosféricos, que aseguran la cocción perfecta tanto en la uniformidad de cocción como en los resultados del producto final.

Son silenciosos, luminosos y su sistema de ajuste es sencillo de utilizar haciendo que sea posible sin necesidad de conocimientos.



## HORNO DE LEÑA - ISCHIA

- Horno de alto rendimiento, asegurando la mejor cocción gracias a sus materiales de primera calidad. Cúpula de una sola pieza.
- Ofrece la posibilidad de configurar el horno con el fin de cumplir con todas las necesidades, en términos de capacidad y sistema de cocción .
- El horno está disponible en cinco versiones según la anchura: 115, 135, 150, 180 y 200 cm para la cocción simultánea de 3, 5, 6, 9 o 12 pizzas.
- La cámara de cocción puede ser fija o giratoria. El sistema de cocción trabajar con madera, a gas o combinado.

### BASE FIJA

LEÑA	Ø 85 cm	Ø 100 cm	Ø 115 cm	Ø 145 cm	Ø 165 cm
Dimens. Ext.(LxPxH)	1.150 x 1.220 mm	1.350 x 1.500 mm	1.500 x 1.650 mm	1.800 x 1.950 mm	2.000 x 2.200 mm
Capacidad Pizzas	Leña 3 / Gas 4	Leña 5 / Gas 7	Leña 6 / Gas 9	Leña 9 / Gas 12	Leña 12 / Gas 16
P.V.P	8.100 €	9.540 €	11.520 €	12.150 €	15.120 €
Quegador	P1- 1.920 €	P1- 1.920 €	P1- 1.920 €	P2- 2.310 €	P3- 4.320 €

### BASE GIRATORIA

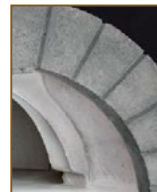
LEÑA - ELEC	Ø 90 cm	Ø 115 cm	Ø 135 cm
Dimens. Ext.(LxPxH)	1.500 x 1.650 mm	1.800 x 1.950 mm	2.000 x 2.200 mm
Capacidad Pizzas	5 Ø30 cm	9 Ø30 cm	13 Ø30 cm
P.V.P	25.740 €	27.360 €	30.960 €
Resistencia elec.	2.340 €		

GAS	Ø 97 cm	Ø 130 cm	Ø 144 cm
Dimens. Ext.(LxPxH)	1.500 x 1.650 mm	1.800 x 1.950 mm	2.000 x 2.200 mm
Capacidad Pizzas	7 Ø30 cm	11 Ø30 cm	16 Ø30 cm
P.V.P	28.800 €	31.500 €	33.300 €
Quegador	2.340 €		

LEÑA - GAS	Ø 90 cm	Ø 115 cm	Ø 135 cm
Dimens. Ext.(LxPxH)	1.500 x 1.650 mm	1.800 x 1.950 mm	2.000 x 2.200 mm
Capacidad Pizzas	5 Ø30 cm	9 Ø30 cm	13 Ø30 cm
P.V.P	29.880 €	31.140 €	34.920 €
Quegador	2.340 €		



## HORNO DE LEÑA - CÚPULA

- Horno de alto rendimiento, asegurando la mejor cocción gracias a sus materiales de primera calidad. Acabado exterior en piedra.
- Ofrece la posibilidad de configurar el horno con el fin de cumplir con todas las necesidades, en términos de capacidad y sistema de cocción .
- El horno está disponible en cinco versiones según la anchura: 115, 135, 150, 180 y 200 cm para la cocción simultánea de 3, 5, 6, 9 o 12 pizzas.
- La cámara de cocción puede ser fija o giratoria. El sistema de cocción trabajar con madera, a gas o combinado.

### BASE FIJA

LEÑA	Ø 85 cm	Ø 100 cm	Ø 115 cm	Ø 145 cm	Ø 165 cm
Dimens. Ext.(LxPxH)	1.150 x 1.220 mm	1.350 x 1.500 mm	1.500 x 1.650 mm	1.800 x 1.950 mm	2.000 x 2.200 mm
Capacidad Pizzas	Leña 3 / Gas 4	Leña 5 / Gas 7	Leña 6 / Gas 9	Leña 9 / Gas 12	Leña 12 / Gas 16
P.V.P	8.820 €	10.260 €	12.420 €	13.590 €	16.920 €
Quegador	P1- 1.920 €	P1- 1.920 €	P1- 1.920 €	P2- 2.310 €	P3- 4.320 €

### BASE GIRATORIA

LEÑA - ELEC	Ø 90 cm	Ø 115 cm	Ø 135 cm
Dimens. Ext.(LxPxH)	1.500 x 1.650 mm	1.800 x 1.950 mm	2.000 x 2.200 mm
Capacidad Pizzas	5 Ø30 cm	9 Ø30 cm	13 Ø30 cm
P.V.P	27.720 €	29.160 €	33.120 €
Resistencia elec.	2.340 €		
GAS	Ø 97 cm	Ø 130 cm	Ø 144 cm
Dimens. Ext.(LxPxH)	1.500 x 1.650 mm	1.800 x 1.950 mm	2.000 x 2.200 mm
Capacidad Pizzas	7 Ø30 cm	11 Ø30 cm	16 Ø30 cm
P.V.P	30.960 €	33.840 €	35.604 €
Quegador	2.340 €		
LEÑA - GAS	Ø 90 cm	Ø 115 cm	Ø 135 cm
Dimens. Ext.(LxPxH)	1.500 x 1.650 mm	1.800 x 1.950 mm	2.000 x 2.200 mm
Capacidad Pizzas	5 Ø30 cm	9 Ø30 cm	13 Ø30 cm
P.V.P	32.040 €	33.480 €	37.440 €
Quegador	2.340 €		



## HORNO DE LEÑA - MOSAICO

- Horno de alto rendimiento, asegurando la mejor cocción gracias a sus materiales de primera calidad. Acabado exterior en mosaico.
- Ofrece la posibilidad de configurar el horno con el fin de cumplir con todas las necesidades, en términos de capacidad y sistema de cocción .
- El horno está disponible en cinco versiones según la anchura: 115, 135, 150, 180 y 200 cm para la cocción simultánea de 3, 5, 6, 9 o 12 pizzas.
- La cámara de cocción puede ser fija o giratoria. El sistema de cocción trabajar con madera, a gas o combinado.

### BASE FIJA

LEÑA	Ø 85 cm	Ø 100 cm	Ø 115 cm	Ø 145 cm	Ø 165 cm
Dimens. Ext.(LxPxH)	1.150 x 1.220 mm	1.350 x 1.500 mm	1.500 x 1.650 mm	1.800 x 1.950 mm	2.000 x 2.200 mm
Capacidad Pizzas	Leña 3 / Gas 4	Leña 5 / Gas 7	Leña 6 / Gas 9	Leña 9 / Gas 12	Leña 12 / Gas 16
P.V.P	11.160 €	13.140 €	14.940 €	16.470 €	18.900 €
Quemador	P1- 1.920 €	P1- 1.920 €	P1- 1.920 €	P2- 2.310 €	P3- 4.320 €

### BASE GIRATORIA

LEÑA - ELEC	Ø 90 cm	Ø 115 cm	Ø 135 cm
Dimens. Ext.(LxPxH)	1.500 x 1.650 mm	1.800 x 1.950 mm	2.000 x 2.200 mm
Capacidad Pizzas	5 Ø30 cm	9 Ø30 cm	13 Ø30 cm
P.V.P	30.420 €	32.580 €	36.540 €
Resistencia elec.	2.340 €		
GAS	Ø 97 cm	Ø 130 cm	Ø 144 cm
Dimens. Ext.(LxPxH)	1.500 x 1.650 mm	1.800 x 1.950 mm	2.000 x 2.200 mm
Capacidad Pizzas	7 Ø30 cm	11 Ø30 cm	16 Ø30 cm
P.V.P	34.020 €	36.540 €	38.700 €
Quemador	2.340 €		
LEÑA - GAS	Ø 90 cm	Ø 115 cm	Ø 135 cm
Dimens. Ext.(LxPxH)	1.500 x 1.650 mm	1.800 x 1.950 mm	2.000 x 2.200 mm
Capacidad Pizzas	5 Ø30 cm	9 Ø30 cm	13 Ø30 cm
P.V.P	35.100 €	36.180 €	40.860 €
Quemador	2.340 €		



# Hornos Tostadores Eléctricos

## Electric Toaster Ovens

### Hornos Tostadores Eléctricos Multifunción DUO y TRIO

#### Multifunction Electric Toaster Ovens



Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.  
Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Construido en acero inoxidable acabado alto brillo.  
Built in stainless steel high gloss finish.

#### 1DUO

DOBLE FUNCIÓN:

1. Tuesta, Calienta y Gratina
2. Hornea Pizza



#### 2DUO

DOBLE FUNCIÓN:

1. Tuesta, Calienta y Gratina
2. Hornea Pizza



#### 4TRIO

TRIPLE FUNCIÓN:

1. Tuesta, Calienta y Gratina
2. Hornea Pizza
3. Cocina Paella





## Características Técnicas Technical Features

Modelo Model	Funciones Functions	Compartimentos Compartments	Potencia (Kw) Power (Kw)	Voltaje (V) Voltage (V)	Parrillas (AxH) mm. Grill Size (LxW) mm.	Dimensiones (AxHxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg)	PVP (EUR)
1DUO	1 + 2	1	2,3	230	370x260	510x280x225	13	212
1DUOT	1 + 2	1	2,3	230	370x260	510x280x225	13	225
2DUO	1 + 2	2	3,45	230	370x260	510x280x325	18	257
2DUOT	1 + 2	2	3,45	230	370x260	510x280x325	18	270
4TRIO	1 + 2* + 3	4	3,5	230	286x280	440x300x383	18	384

**Funciones:** 1 - Tostar, Calentar y Gratar, 2 - Hornear Pizza 25 cm. / \*30 cm., 3 - Cocer Paella  
Apto para pizzas refrigeradas o congeladas. No válidos para pizzas frescas.



**Resistencias blindadas de acero inoxidable fabricadas en España. Funcionamiento independiente que permite un mayor ahorro energético.**  
Armored stainless steel resistance manufactured in Spain.



**Profundidad interior de 27 cm que permite tostar, gratinar o calentar productos de mayor volumen que un tostador convencional.**  
Inside depth of 27 cm which allows toasting, grilling or heating products greater volume than a conventional toaster.



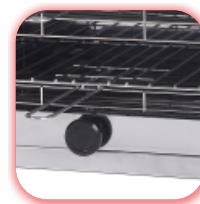
**Equipados con temporizador de 15 minutos (modelos DUOT).**  
Equipped with 15 minutes timer (DUOT models).



**Interruptores luminosos para funcionamiento de resistencias (uno para cada resistencia).**  
Light switches for the operation of the resistances (one for each resistance).



**Diseño único que debido a su versatilidad permite distintas posibilidades de uso: tostar, gratinar, calentar, horneado de pizzas y paellas.**  
Unique design because of its versatility allows different possibilities of use: roasting, grilling, heating, cooking pizzas and paellas.



**Parrillas extraíbles con asas telescópicas.**  
Removable racks with telescopic handles.



**FUNCION PAELLA: Especialmente diseñados para la cocción y horneado de paellas preparadas de manera rápida y eficaz. Importante añadir el agua necesaria hirviendo al producto, remover uniformemente, introducir la paellera en el horno y a media cocción agitar y girar la paellera. Así de fácil es tener una paella lista en pocos minutos.**  
FUNCTION PAELLA: Specially designed for cooking and baking paellas prepared quickly and efficiently. Important add boiling water to the product required, stir evenly, enter the pan in the oven and stir halfway through cooking and turn the pan. So easy it is to have a paella ready in a few minutes.



**FUNCIÓN PIZZA: Especialmente diseñados para el horneado y acabado de pizzas refrigeradas (3-4 min) o congeladas (5-6 min). Esta función no es válida para el horneado de pizzas frescas.**  
FUNCTION PIZZA: Specially designed for baking pizzas and finishing refrigerated (3-4 min) or frozen (5-6 min). This function is not valid for fresh baked pizzas.



## Serie Pizza

### Horno doble de pizza a la piedra marca Ferrari

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES exteriores	ENCENDIDO	POTENCIA/VOLTAJE	TEMPERATURA	CAPACIDAD	PESO	HOMOLOGACIÓN	GARANTÍA	PRECIO
900N	12775	560x400x212	ELÉCTRICO	2,6KW/220/1V	300°C	2 Ud.*	18 KG	CE	1 AÑO	<b>553 €</b>

\* Pizzas de 30 cm de diámetro

#### EQUIPAMIENTO

Temporizador	Interruptor de puesta en marcha
	Piloto indicador de funcionamiento de la resistencia

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Regulación de temperatura y tiempo independientes	Regulación de temperatura mediante termostato
	Calienta por la parte superior e inferior al mismo tiempo



## Serie Pizza

Hornos, amasadoras, etc... maquinaria adaptada al tamaño del establecimiento especializado en pizza que, junto con las mesas y vitrinas refrigerada para ingredientes, conforman todo lo necesario para ello.



### Serie Pizza

## Horno doble de pizza a la piedra marca Ferrari



900N

### Horno de pizza

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES exteriores	POTENCIA/VOLTAJE	TEMPERATURA	CAPACIDAD	PESO	HOMOLOGACIÓN	GARANTÍA	PRECIO
HP DBS1	18352	920x765x470	4,2KW/ 380/III	0-400°C	4 Ud.*	80 KG	CE	1 AÑO	<b>1.195 €</b>
HP DBS1-2C	18353	920x765x840	8,4KW/ 380/III	0-400°C	4+4 Ud.*	155 KG	CE	1 AÑO	<b>1.995 €</b>

\* Pizzas de 30 cm de diámetro

#### EQUIPAMIENTO

Suelo cerámico refractario	Piloto indicador de temperatura alcanzada
	Interruptor de encendido y apagado de la máquina

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Construcción en acero inoxidable	Posibilidad de conversión a 220V/I monofásico
Control de temperatura termostático	

### Amasadora de pizza



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES exteriores	POTENCIA	CAPACIDAD	PESO	HOMOLOGACIÓN	GARANTÍA	PRECIO
AP HS-35	18349	730x430x770	11KW/220V	35 L peso máximo de la masa 12kg	89 KG	CE ISO 9001 CE	1 AÑO	<b>1.578 €</b>

#### EQUIPAMIENTO

Cubas	de Acero Inox	1 Ud.	Interruptor de encendido y apagado de la máquina
	con rejilla protectora delantera	1 Ud.	

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Construcción en acero inoxidable y plástico	Cableado de los cabezales totalmente ignífugo
---	---

## Horno de pizza



HP DBS1



HP DBS1-2C

## Amasadora de pizza



AP HS-35

## HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES		CÁMARAS	PIZZAS	EUROS
	LARGO - FONDO - ALTO				
HE-1-P	560 x 525 x 250		1	1 x Ø 350	450
HE-2-P	560 x 525 x 450		2	2 x Ø 350	785

### CARACTERÍSTICAS

MODELO	POTENCIA	ALIMENTACIÓN
HE-1-P	1900 W	230 V - 50 Hz
HE-2-P	3500 W	230 V - 50 Hz



- Termostato ajustable independiente para cada resistencia parte superior e inferior de cada cámara.
- Piedras refractoras.
- Los modelos están disponibles con puerta de cristal (PV).
- Luz interior (los módulos con puertas de cristal).



HE-1-P



HE-2-P BICÁMARA

## HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA - SERIE BABI MECÁNICO - FRONTAL - INOX CUERPO BARNIZADO- BICÁMARA

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES		MEDIDAS INTERIORES		EUROS
	LARGO - FONDO - ALTO		LARGO - FONDO - ALTO		
BABI-2T	92x76x53		62x50x12		1.295

**PORTES PAGADOS**

### CARACTERÍSTICAS

POTENCIA	Nº PIZZAS	ALIMENTACIÓN
7500 W	4x Ø25 cm. POR PISO	V 230 1Ph. 50 Hz o 400 3 Ph + neutro

- APILABLE SUPERPONIBLE
- TRIFÁSICOS ADAPTABLES A MONOFÁSICOS

**CARACTERÍSTICAS GENERALES:** Los hornos de la serie ENTRY tienen el frontal en acero inoxidable y el cuerpo en acero barnizado, sólo la superficie de cocción en ladrillo refractorio, el aislamiento en lana mineral vaporizada y las resistencias blindadas Trifásicos adaptables a monofásicos.



BABI-2T  
BICÁMARA



# HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZERÍA - SERIE HP

MODELO	CÁMARAS	ACABADO	DIMENSIONES LARGOxFONDOxALTO	EUROS
E4-60-A	1	Frontal Inox	990x920x380	1.265
E4-60-R	1	Rústico	910x820x430	1.180



## CARACTERÍSTICAS:

- 1 piso cocción.
- 4 Pizzas de 33 cm. o 6 de 20 cm.
- Medidas interiores: 700x700x150. MOD. A.
- Potencia: 5,6 Kw - 400 V.
- Peso: 88 Kg.
- Temperatura de trabajo: 50 a 350° C.
- Trifásicos adaptables a monofásicos.



E4-60-A

- 2 PIEDRAS REFRACTARIAS DE 66x33 cm.

MEDIDAS INTERIORES  
MODELO RÚSTICO  
E4-60-R:  
61x61x15 CM.

POTENCIA RÚSTICO  
4,2 Kw



E4-60-R

**CARACTERÍSTICAS GENERALES:** Los hornos de la serie HP tienen el frontal en acero inoxidable y el cuerpo en acero barnizado, sólo la superficie de cocción en ladrillo refractorio, el aislamiento en lana mineral vaporizada y las resistencias blindadas. Todos tienen la luz interior, la puerta con cristal y el termómetro. Son trifásicos adaptables a monofásicos. Las características técnicas tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.

MODELO	CÁMARAS	ACABADO	DIMENSIONES LARGOxFONDOxALTO	EUROS
E6-60/90-A	1	Frontal Inox	990x1270x380	1.475



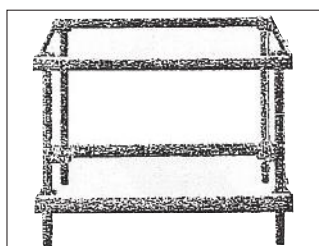
## CARACTERÍSTICAS:

- 1 piso cocción.
- 6 Pizzas de 33 cm., 8 de 22 cm. o 12 de 20 cm.
- Medidas interiores: 700x1030x140 - MOD. A.
- Potencia: 9,3 Kw - 400 V.
- Peso: 115 Kg.
- Temperatura de trabajo: 50 a 350° C.
- Trifásicos adaptables a monofásicos.



E6-60/90-A

## SOPORTES PARA SERIES COMPAC Y HP



MODELO	SOPORTES PARA HORNOS	MEDIDAS	EUROS
SE 2	Baby 2T/ Baby 3T	93x62x97	350
SE 4	HP 4	98x86x96	365
SE 6	HP 6	98x110x96	398
SE 8	HP 8	98x83x86	365
SE 12	HP 12	98x110x86	398

# HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZERÍA - SERIE HP BICÁMARA



MODELO	CÁMARAS	ACABADO	DIMENSIONES LARGOxFONDOxALTO	EUROS
E8-60-A	2	Frontal INOX	990x920x680	2.140
E8-60-R	2	Rústico	910x820x750	2.035

## CARACTERÍSTICAS:

- 2 pisos cocción 4+4.
- 4 Pizzas de 33 cm. por piso o 6 de 20 cm.
- Medidas interiores: 700x700x150, MOD. A.
- Potencia: 11 Kw -400 V.
- Peso: 152 Kg.
- Temperatura de trabajo: 50 a 350 °C.
- Trifásicos adaptables a monofásicos.



E8-60-A

MEDIDAS INTERIORES  
MODELO RÚSTICO  
E8-60-R:  
61x61x15 CM.  
POR CÁMARA

POTENCIA RÚSTICO  
8,4 Kw

MODELO	CÁMARAS	ACABADO	DIMENSIONES LARGOxFONDOxALTO	EUROS
E12-60/90-A	2	Frontal INOX	990x1270x680	2.560
E12-60/90-R	2	Rústico	910x1120x750	2.370



E12-60/90-A

## CARACTERÍSTICAS:

- 2 pisos cocción. 6+6
- 6 Pizzas de 33 cm. por piso o 8 de 22cm.
- Medidas interiores: 700x1050x150, MOD. A.
- Potencia: 18,6 Kw.
- 400 V.
- Peso: 218 Kg.
- Temperatura de trabajo: 50 a 350° C.
- Trifásicos adaptables a monofásicos.



E12-60/90-R

MEDIDAS INTERIORES  
MODELO RÚSTICO  
E12-60/90-R:  
61x91x15 CM.  
POR CÁMARA

POTENCIA RÚSTICO  
14,4 Kw



## HORNOS ELÉCTRICOS - PIZZERÍA SERIE ANCHA - 1 CÁMARA

MODELO	CÁMARAS	PIZZAS	ACABADO	DIMENSIONES LARGO x FONDO x ALTO	DIMENSIONES CÁMARA	Kw	EUROS
E6-L-130	1	6 x Ø 33	Frontal Inox.	1340 x 920 x 380	1050 x 700 x 150	9,9	1.680

- Peso: 122 Kg. E6-L
- Temperatura de trabajo: 50 a 350° C
- Trifásicos: 400 V/3N



E6-L-130

## SERIE ANCHA - 2 CÁMARAS

MODELO	CÁMARAS	PIZZAS	ACABADO	DIMENSIONES LARGO x FONDO x ALTO	DIMENSIONES CÁMARA	Kw	EUROS
E12-L-2	2	12 x Ø 30	Frontal Inox.	1340 x 920 x 680	1050 x 700 x 150	19,8	2.795
E18-L-2	2	18 x Ø 30	"	1340 x 1270 x 680	1050 x 1050 x 150	25,8	3.370

- Peso: 232 Kg. E12-L y 245 Kg. E18-L
- Temperatura de trabajo: 50 a 350° C.
- Trifásicos: 400 V/3N



E12-L-2 y E18-L-2

## HORNOS PIZZA - TÚNEL - CONTROL MANUAL

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA RESISTENCIAS	MEDIDAS	TENSIÓN	EUROS
HC-35-P	Ø 350	4000 W	1240 x 630 x 300	230 V - 50 Hz	1.670

- MEDIDA CÁMARA: 45 x 38 x 7,5 cm.
- Estructura de acero inoxidable.
- Termómetro analógico.
- DESCARGA HORIZONTAL CON BANDEJA.
- Regulación de velocidad de la cinta.
- Regulación de potencia superior e inferior independientes.
- TEMPERATURA MÁXIMA: 300° C

**NOVEDAD**

### CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Los hornos túnel son de acero inoxidable, desarrollados para una fácil limpieza. Con la cinta en acero inoxidable y la bandeja recogemigas. Son particularmente indicados para cocer pizzas y toasts, calentar bocadillos y productos semejantes. Con un regulador de velocidad, un indicador luminoso de las resistencias superior e inferior. Las características tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.



# Hornos Pizza

Modelo Model	Dimensiones Interior (L x P x A) Chamber Sizes (W x D x H)	Dimensiones Exterior (L x P x A) External Sizes (W x D x H)	Diámetro Pizza Ø Pizza Diameter Ø	Tensión Voltage	Capacidad Pizzas Pizza Capacity	Potencia Power	Peso Weight	Termómetros Thermometers
	mm	mm	mm	V	no.	kW	kg	
<b>H1 4040E</b>	400 x 400 x 150	630 x 650 x 290	400	230-1N	1	3,5	38	-
<b>H2 4040DE3</b>	2 x (400 x 400 x 150)	630 x 650 x 500	400	400-3N	1 + 1	7	68	-
<b>H2 4040DE4</b>	2 x (400 x 400 x 150)	630 x 650 x 500	400	400-3N	1 + 1	7	68	-
<b>PM40</b>	(Soporte Support 4040)	630 x 510 x 850	-	400-3N	-	-	-	-
<b>H4 6262E</b>	620 x 620 x 150	890 x 820 x 440	300	400-3N	4	5	75	●
<b>H6 9262E</b>	920 x 620 x 150	1200 x 820 x 440	300	400-3N	6	6	102	●
<b>H9 9292E</b>	920 x 920 x 150	1200 x 1140 x 440	300	400-3N	9	8	130	●
<b>H8 6262DE</b>	2 x (620 x 620 x 150)	890 x 820 x 780	300	400-3N	4 + 4	10	144	●
<b>H12 9262DE</b>	2 x (920 x 620 x 150)	1200 x 820 x 780	300	400-3N	6 + 6	12	195	●
<b>H18 9292DE</b>	2 x (920 x 920 x 150)	1200 x 1140 x 780	300	400-3N	9 + 9	16	245	●

## CARACTERÍSTICAS FEATURES

**MODELOS H4040** Cámara con piedra refractaria en la parte inferior. Aislamiento interior con lana de roca. Luz interior por cada cámara. Calor superior / inferior regulación independiente 85°C - 455°C. Interruptor on/off por cada cámara. Frontal de acero inox. Cuerpo de acero galvanizado. Modl. H2 4040DE3: 3 Resistencias. Modl. H2 4040DE4: 4 Resistencias.

**MODELOS H4/H6/H8/H12/H18** Frontal de acero inoxidable. Superficie interna de acero galvanizado. Cámara de cocción de ladrillo refractario. Aislamiento interior con lana de roca. Apertura frontal amplia con cristal de alta resistencia. Mandos electromecánicos. Interruptor on/off. Termostato control temperatura máx./min. Luz en el interior de la cámara de cocción. Bajo consumo energético. Máxima temperatura de trabajo 450°C. Diseñado para pizzas de 300 mm diámetro. Alimentación trifásica 400 V / 3N.

**LIMPIEZA HORNO PIZZA** No utilizar nunca agua para la piedra, la piedra es porosa y puede romperse. Limpieza horno o pirólisis: Finalizado el trabajo ajustar el horno a la máxima temperatura, 450 °C y dejarlo funcionar de 15 a 30 minutos. Durante ese tiempo los residuos orgánicos se pirolizarán. Apagar el horno y dejarlo cerrado hasta el día siguiente. Una vez frío, retirar la ceniza con un cepillo.

**H4040 MODELS** chamber with refractory stone at the bottom. Interior insulation with rock wool. Interior light for each chamber. 85°C-455°C independently adjusted upper / lower heat. On/off switch for each chamber. Stainless steel front. Galvanised steel body. Model PF4040DE3: 3 heating elements. Model PF4040DE4: 4 heating elements.

**H4/H6/H8/H12/H18 MODELS** Stainless steel front. Galvanised steel inner surface. Refractory brick cooking chamber. Interior insulation with rock wool. Large front opening with high strength glass. Electromechanical controls. On/off switch. Max/min temperature control thermostat. Light inside the cooking chamber. Low energy consumption. Maximum working temperature of 450°C. Designed for 300 mm diameter pizzas. 400 V / 3N three-phase power.

**PIZZA OVEN CLEANING** Never use water for the stone, the stone is porous and can break. Oven cleaning or pyrolysis: When ready, set the oven to the maximum temperature 450°C and leave it running for 15 to 30 minutes. During that time organic waste will be pyrolysed. Turn the oven off and leave it closed until the following day. Once cool, remove the ash with a brush.



# Hornos Pizza

H4 6262 E



H8 6262 DE



H18 9292 DE



REF.	MOD.	P.V.P € / RRP
25.217.9	H1 4040E	695
25.217.10	H2 4040DE3	995
25.217.11	H2 4040DE4	1.120
25.217.12	PM40	225

REF.	MOD.	P.V.P € / RRP
25.217.2	H4 6262E	1.138
25.217.3	H6L 9262E	1.648
25.217.4	H9 9292E	2.080
25.217.6	H8 6262DE	1.989
25.217.7	H12L 9262DE	2.690
25.217.8	H18 9292DE	3.405

# Hornos Pizza Gas

Hornos de gas con ladrillos de superficie de cocción y temperaturas equilibradas.

El horno de gas es el que, por su propia concepción, puede sustituir el horno de leña con ventajas como la sencillez de uso y limpieza. Existen 3 modelos de hornos a gas según el número máximo de pizzas de 33 cm que pueden acoger: 4-6-9.

Pueden superponerse hasta dos cámaras del mismo modelo y pueden incluir soporte (con 2 alturas disponibles), muebles neutros o calientes y campana extractora. Dentro de la cámara de chapa aluminizada, la especial forma de los deflectores de acero permite conducir el calor hacia el techo perforado de la cámara y así por irradiación hacia la pizza. Los orificios de los lados y del fondo de la cámara garantizan una perfecta afluencia de aire.

La temperatura de funcionamiento recomendada es de 380°C. Bajo la piedra refractaria de espesor adecuado se encuentra un quemador atmosférico multiramificado para garantizar una perfecta uniformidad de cocción.

El horno está certificado y cumple con todas las normas vigentes en materia de seguridad. Puede alimentarse con gas natural o GLP (debe especificarse en el pedido) y requiere alimentación eléctrica monofásica. Los hornos son probados en línea de montaje con gas natural pero incluyen inyectores para gas GLP. Se trata de una gama de hornos de control mecánico con termómetro digital. Todos los modelos incluyen la chimenea y su prolongador. La chimenea anti viento (interruptor de tiro) es obligatoria para el empalme al cañón de chimenea del horno modelo Flame 9.

## Gas Pizza Ovens

The gas oven was designed to replace wood-burning ovens, with the advantages such as easier use and cleaning. We have 3 models of gas ovens depending on the maximum number of pizzas with a diam. of 33 cm that can contain: 4-6-9.

Up to two chambers of the same model can be placed on top of each other, equipped with a stand (with 2 available heights), neutral or warm cupboard and suction hood. Inside the aluminized plate chamber, the particular form of the steel deflectors makes it possible to direct the heat through the drilled ceiling of the chamber towards the pizza. Holes on the sides and bottom of the chamber guarantee perfect air inflow. Following laboratory tests we have balanced the top and bottom temperatures in order to achieve perfect uniformity. The recommended operating temperature is 380°. Under the refractory brick with a suitable thickness there is an atmospheric, multi-branch burner that helps obtain optimal baking uniformity.

The oven is certified and complies with all current safety standards. It can be supplied with a methane gas or LPG (to be specified in the order) and requires a single phase electric power supply. Our gas ovens are tested on the assembly line with methane gas but are equipped with nozzles for LPG gas. It is a range of mechanical controlled ovens with a digital thermostat. All the models are supplied with an exhauster and its extension. The wind tight vent (draught switch) is mandatory for the connection to the flue of the flame 9 model oven.

# Gas Pizza Ovens

Modelo Model	Dimensiones Interior (L x P x A) Chamber Sizes (W x D x H)	Dimensiones Exterior (L x P x A) External Sizes (W x D x H)	Dimensiones Embalado (L x P x A) Packing Sizes (W x D x H)	Consumo Gas Gas Consumption	Potencia Power	Volumen Volume	Peso Neto Net Weight	Peso Bruto Gross Weight
	mm	mm	mm	kg/h liq. //m3/h nat.	kW	m3	kg	kg
<b>FLAME 4</b>	700 x 700 x 150	1120 x 1280 x 470	1290 x 1150 x 670	0,94 // 1,21	14,00	0,99	132	149
<b>FLAME 6</b>	400 x 1050 x 150	1120 x 1590 x 470	1230 x 1600 x 670	1,58 // 2,12	20,00	1,32	164	187
<b>FLAME 9</b>	1050 x 1050 x 150	1430 x 1600 x 470	1600 x 1500 x 670	2,12 // 2,85	29,00	1,61	196	224

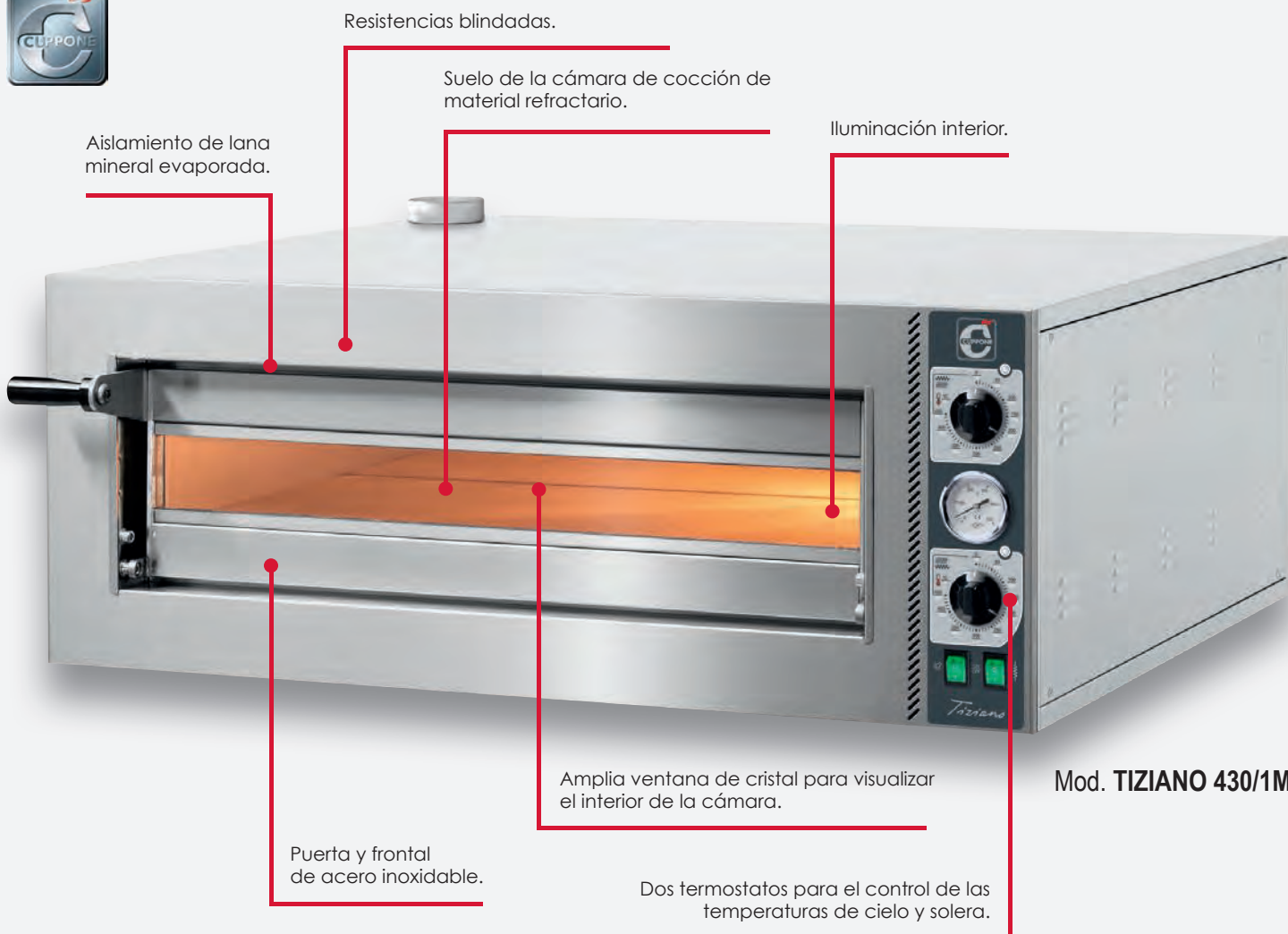
**FLAME 4**



**FLAME 9**



REF.	MOD.	P.V.P € / RRP
25.89.2	FLAME 4	4.395
25.89.3	FLAME 6	4.930
25.89.4	FLAME 9	5.775



**NOTA:** Para alimentación eléctrica diferente consultar precios.



Termómetro para el control de la temperatura.

TIZIANO		TZ 420/1M	TZ 425/1M	TZ 430/1M	TZ 435/1M
Ancho exterior	mm	702	802	902	1.002
Fondo exterior	mm	564	664	764	864
Alto exterior	mm	385	385	385	385
Ancho interior	mm	420	520	620	720
Fondo interior	mm	420	520	620	720
Alto interior	mm	144	144	144	144
Diámetro pizza	mm	200	250	300	350
Nº de pizzas		4	4	4	4
Temperatura máxima	°C	450	450	450	450
Potencia	W	2.300	4.000	4.600	5.200
Alimentación	V/fases	220/1	380/3	380/3	380/3

### P.V.P. €

Mesa soporte		STZ 425/1	STZ 430/1	STZ 435/1
Ancho	mm	802	902	1.002
Fondo	mm	642	742	842
Alto	mm	1.170	1.170	1.170

### P.V.P. €



Mod. TIZIANO 430/2M

**NOTA:** Para alimentación eléctrica diferente consultar precios.

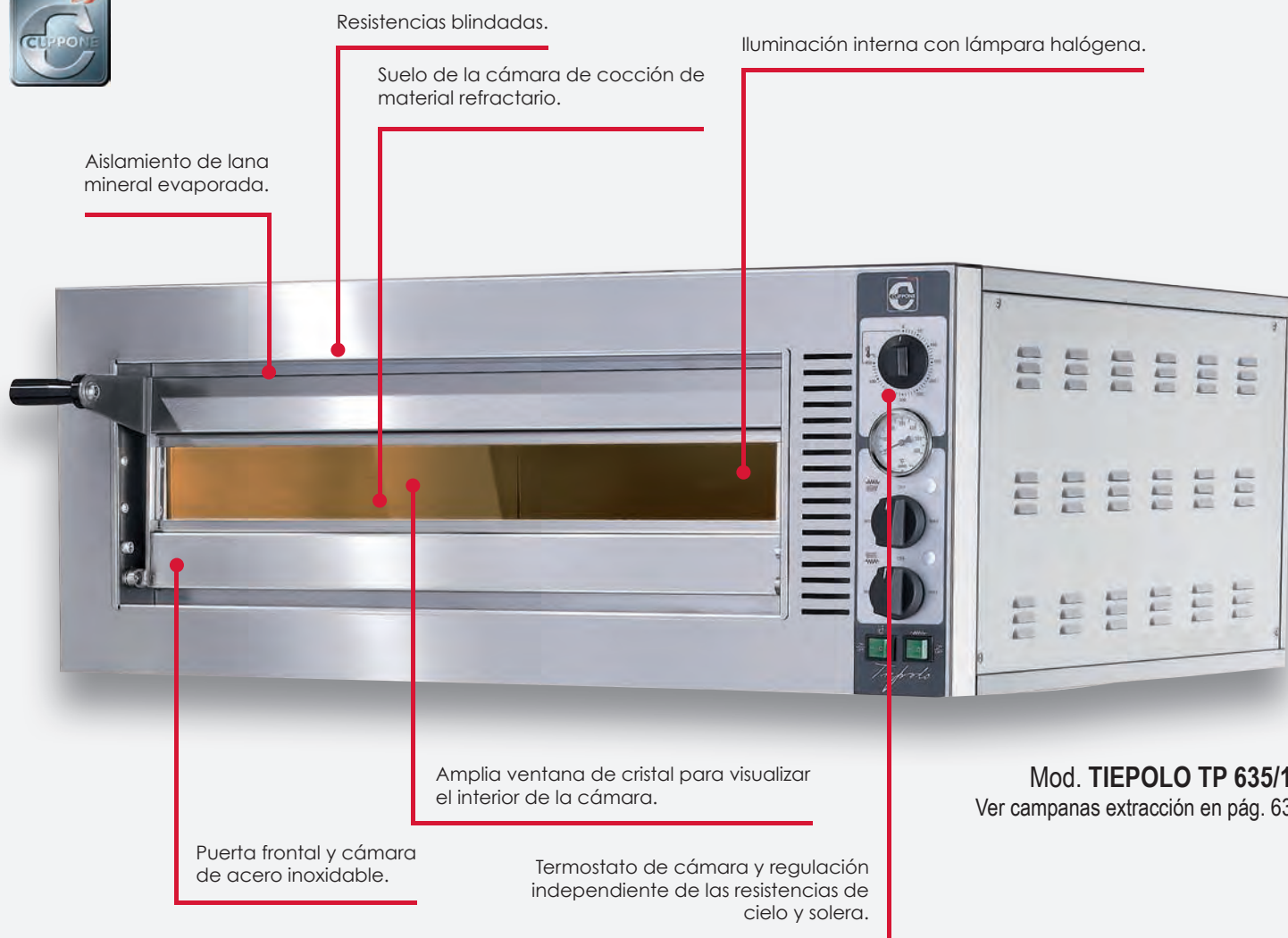


TIZIANO		TZ 425/2M	TZ 430/2M	TZ 435/2M
Ancho exterior	mm	802	902	1.002
Fondo exterior	mm	664	764	864
Alto exterior	mm	700	700	700
Ancho interior	mm	520	620	720
Fondo interior	mm	520	620	720
Alto interior	mm	144	144	144
Diámetro pizza	mm	250	300	350
Nº de pizzas		4+4	4+4	4+4
Temperatura máxima	°C	450	450	450
Potencia	W	8.000	9.200	10.400
Alimentación	V/fases	380/3	380/3	380/3

**P.V.P. €**

Mesa soporte		STZ 425/2	STZ 430/2	STZ 435/2
Ancho	mm	802	902	1.002
Fondo	mm	642	742	842
Alto	mm	970	970	970

**P.V.P. €**



Resistencias blindadas.

Suelo de la cámara de cocción de material refractario.

Iluminación interna con lámpara halógena.

Aislamiento de lana mineral evaporada.

Amplia ventana de cristal para visualizar el interior de la cámara.

Puerta frontal y cámara de acero inoxidable.

Termostato de cámara y regulación independiente de las resistencias de cielo y solera.

**Mod. TIEPOLO TP 635/1**  
Ver campanas extracción en pág. 63

**NOTA:** Para alimentación eléctrica diferente consultar precios.



TIEPOLO		TP 435/1	TP 635/1	TP 635L/1	TP 935/1
Ancho exterior	mm	1.020	1.020	1.380	1.380
Fondo exterior	mm	920	1.280	920	1.280
Alto exterior	mm	406	406	406	406
Ancho interior	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo interior	mm	720	1.080	720	1.080
Alto interior	mm	145	145	145	145
Diametro pizza	mm	350	350	350	350
Nº de pizzas		4	6	6	9
Temperatura máxima	°C	400	400	400	400
Potencia	W	5.300	7.800	7.900	11.700
Alimentación	V/fases	380/3	380/3	380/3	380/3

**P.V.P. €**

Mesa soporte		STP 435/1	STP 635/1	STP 635L/1	STP 935/1
Ancho	mm	1.020	1.020	1.380	1.380
Fondo	mm	860	1.220	860	1.220
Alto	mm	1.100	1.100	1.100	1.100

**P.V.P. €**





Aislamiento de lana mineral evaporada.

Resistencias blindadas.

Suelo de la cámara de cocción de material refractario.

Iluminación interna con lámpara halógena.



Amplia ventana de cristal para visualizar el interior de la cámara.

Puerta frontal y cámara de acero inoxidable.

Termostato de cámara y regulación independiente de las resistencias de cielo y solera.

**Mod. TIEPOLO TP 635/2**  
Ver campanas extracción en pág. 63

**NOTA:** Para alimentación eléctrica diferente consultar precios.



TIEPOLO		TP 435/2	TP 635/2	TP 635L/2	TP 935/2
Ancho exterior	mm	1.020	1.020	1.380	1.380
Fondo exterior	mm	920	1.280	920	1.280
Alto exterior	mm	732	732	732	732
Ancho interior	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo interior	mm	720	1.080	720	1.080
Alto interior	mm	145	145	145	145
Diámetro pizza	mm	350	350	350	350
Nº de pizzas		4+4	6+6	6+6	9+9
Temperatura máxima	°C	400	400	400	400
Potencia	W	10.600	15.600	15.800	23.400
Alimentación	V/fases	380/3	380/3	380/3	380/3

**P.V.P. €**

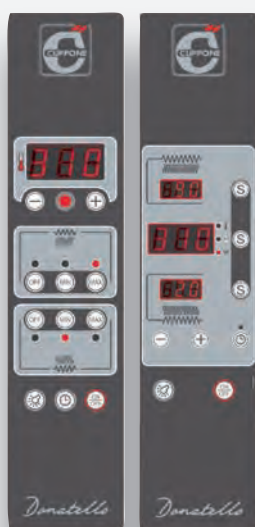
Mesa soporte		STP 435/2	STP 635/2	STP 635L/2	STP 935/2
Ancho	mm	1.020	1.020	1.380	1.380
Fondo	mm	860	1.220	860	1.220
Alto	mm	900	900	900	900

**P.V.P. €**



Mod. DONATELLO DN 635L/1CD  
Ver campanas extracción en pág. 63

**NOTA:** Para alimentación eléctrica diferente consultar precios.



Versión CD con ajuste individual de las potencias de cielo y solera.

Versión D con ajuste individual de las potencias de cielo y solera en porcentaje, memorias para 99 programas y encendido programable.

DONATELLO		DN 435/1CD	DN 635/1CD	DN 635L/1CD	DN 935/1CD
		DN 435/1D	DN 635/1D	DN 635L/1D	DN 935/1D
Ancho exterior	mm	1.155	1.155	1.515	1.515
Fondo exterior	mm	1.000	1.360	1.000	1.360
Alto exterior	mm	437	437	437	437
Ancho interior	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo interior	mm	720	1.080	720	1.080
Alto interior	mm	150	150	150	150
Diámetro pizza	mm	350	350	350	350
Nº de pizzas		4	6	6	9
Temperatura máxima	°C	400	400	400	400
Potencia	W	5.300	7.800	7.900	11.700
Alimentación	V/fases	380/3	380/3	380/3	380/3

**P.V.P. € (CD)**

**P.V.P. € (D)**

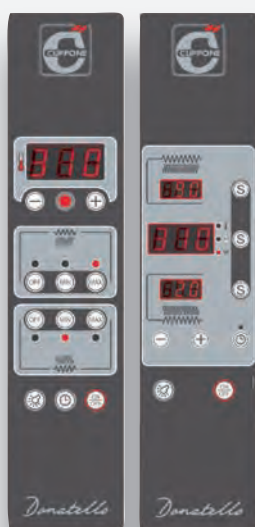
Mesa soporte		SDN 435/1	SDN 635/1	SDN 635L/1	SDN 935/1
Ancho	mm	1.155	1.155	1.515	1.515
Fondo	mm	745	1.105	745	1.105
Alto	mm	1.100	1.100	1.100	1.100

**P.V.P. €**



Mod. **DONATELLO DN 635L/2CD**  
Ver campanas extracción en pág. 63

**NOTA:** Para alimentación eléctrica diferente consultar precios.



Versión CD con ajuste individual de las potencias de cielo y solera.

Versión D con ajuste individual de las potencias de cielo y solera en porcentaje, memorias para 99 programas y encendido programable.

DONATELLO		DN 435/2CD	DN 635/2CD	DN 635L/2CD	DN 935/2CD
		DN 435/2D	DN 635/2D	DN 635L/2D	DN 935/2D
Ancho exterior	mm	1.155	1.155	1.515	1.515
Fondo exterior	mm	1.000	1.360	1.000	1.360
Alto exterior	mm	784	784	784	784
Ancho interior	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo interior	mm	720	1.080	720	1.080
Alto interior	mm	150	150	150	150
Diámetro pizza	mm	350	350	350	350
Nº de pizzas		4+4	6+6	6+6	9+9
Temperatura máxima	°C	400	400	400	400
Potencia	W	10.600	15.600	15.800	23.400
Alimentación	V/fases	380/3	380/3	380/3	380/3
<b>P.V.P. € (CD)</b>					
<b>P.V.P. € (D)</b>					
Mesa soporte		SDN 435/2	SDN 635/2	SDN 635L/2	SDN 935/2
Ancho	mm	1.155	1.155	1.515	1.515
Fondo	mm	745	1.105	745	1.105
Alto	mm	900	900	900	900
<b>P.V.P. €</b>					



Aislamiento de lana mineral evaporada.

Resistencias blindadas.

Iluminación interna con lámpara halógena.

Suelo de la cámara de cocción de material refractario.

Ventilador de refrigeración.



Puerta frontal y cámara de acero inoxidable.

Puerta con amplia ventana con doble cristal y muelle autocierre.

**Mod. MICHELANGELO ML 635L/1CD**  
Ver campanas extracción en pág. 63

Evacuación de vapores regulable eléctricamente.

**NOTA:** Para alimentación eléctrica diferente consultar precios.

**Versión CD** con encendido programable.

**Versión DG** con funciones Pyrólysis y ECONOMY (para períodos de no uso) y programación semanal.



Versión CD con ajuste individual de las potencias de cielo y solera.

Versión DG con ajuste individual de las potencias de cielo y solera en porcentaje, memorias para 99 programas y encendido programable.

MICHELANGELO		ML 435/1CD	ML 635/1CD	ML 635L/1CD	ML 935/1CD
		ML 435/1DG	ML 635/1DG	ML 635L/1DG	ML 935/1DG
Ancho exterior	mm	1.190	1.190	1.550	1.550
Fondo exterior	mm	1.100	1.460	1.100	1.460
Alto exterior	mm	440	440	440	440
Ancho interior	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo interior	mm	720	1.080	720	1.080
Alto interior	mm	150	150	150	150
Diámetro pizza	mm	350	350	350	350
Nº de pizzas		4	6	6	9
Temperatura máxima	°C	400	400	400	400
Potencia	W	5.300	7.800	7.900	11.700
Alimentación	V/fases	380/3	380/3	380/3	380/3

**P.V.P. € (CD)**

**P.V.P. € (DG)**

Mesa soporte		SML 435/1	SML 635/1	SML 635L/1	SML 935/1
Ancho	mm	1.190	1.190	1.550	1.550
Fondo	mm	760	1.120	760	1.120
Alto	mm	1.100	1.100	1.100	1.100

**P.V.P. €**



Aislamiento de lana mineral evaporada.

Resistencias blindadas.

Iluminación interna con lámpara halógena.

Suelo de la cámara de cocción de material refractario.

Ventilador de refrigeración.



Puerta con amplia ventana con doble cristal y muelle autocierre.

**Mod. MICHELANGELO ML 635/2CD**

Ver campanas extracción en pág. 63

Evacuación de vapores regulable eléctricamente.

Puerta frontal y cámara de acero inoxidable.

**NOTA:** Para alimentación eléctrica diferente consultar precios.

**Versión CD** con encendido programable.

**Versión DG** con funciones Pyrólysis y ECONOMY (para períodos de no uso) y programación semanal.



Versión CD con ajuste individual de las potencias de cielo y solera.

Versión DG con ajuste individual de las potencias de cielo y solera en porcentaje, memorias para 99 programas y encendido programable.

MICHELANGELO		ML 435/2CD	ML 635/2CD	ML 635L/2CD	ML 935/2CD
		ML 435/2DG	ML 635/2DG	ML 635L/2DG	ML 935/2DG
Ancho exterior	mm	1.190	1.190	1.550	1.550
Fondo exterior	mm	1.100	1.460	1.100	1.460
Alto exterior	mm	780	780	780	780
Ancho interior	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo interior	mm	720	1.080	720	1.080
Alto interior	mm	150	150	150	150
Diámetro pizza	mm	350	350	350	350
Nº de pizzas		4+4	6+6	6+6	9+9
Temperatura máxima	°C	400	400	400	400
Potencia	W	10.600	15.600	15.800	23.400
Alimentación	V/fases	380/3	380/3	380/3	380/3

**P.V.P. € (CD)**

**P.V.P. € (DG)**

Mesa soporte		SML 435/2	SML 635/2	SML 635L/2	SML 935/2
Ancho	mm	1.190	1.190	1.550	1.550
Fondo	mm	760	1.120	760	1.120
Alto	mm	900	900	900	900

**P.V.P. €**

# HORNOS PIZZA



Campana KEV 835 AS (opcional)



Control electrónico con capacidad para 100 programas (mod. DG)



Cámara de cocción con base refractaria

Mesa soporte SEV 835/1 (opcional)

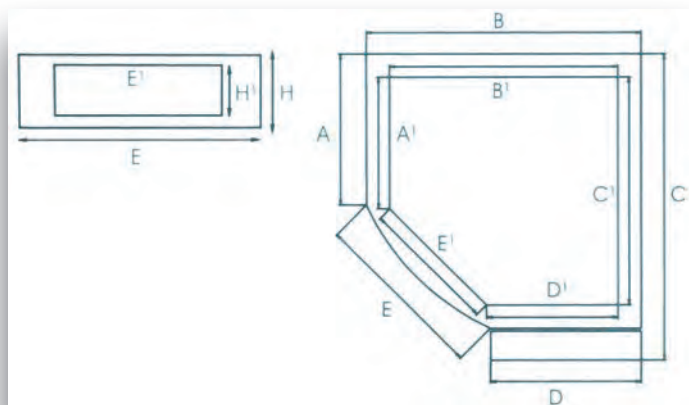
**NOTA:** Modelos CD electrónico y modelos DG digitales.  
La campana modelo KEV 835 AS es con motor.



Mod. EVOLUTION EV 835/1DG



La evacuación de vapores se realiza mediante orificios situados en la pared del fondo de la cámara cuya apertura se controla eléctricamente.



EVOLUTION	EV 835/1CD EV 835/2CD		EV 835/1DG EV 835/2DG	
-----------	-----------------------	--	-----------------------	--

Dimensión A	mm	780	780
Dimensión B	mm	1.420	1.420
Dimensión C	mm	1.580	1.580
Dimensión D	mm	780	780
Dimensión E	mm	905	905
Dimensión H	mm	435	770
Dimensión A1	mm	680	680
Dimensión B1	mm	1.180	1.180
Dimensión C1	mm	1.180	1.180
Dimensión D1	mm	680	680
Dimensión E1	mm	700	700
Dimensión H1	mm	160	160
Nº de pizzas 30 cm		11	11+11
Nº de pizzas 35 cm		8	8+8
Peso neto	kg	240	410
Potencia	W	11.700	23.400
Alimentación	V/fases	380/3	380/3

P.V.P. € CD

P.V.P. € DG

Campana	KEV 835	KEV 835AS	
Dimensión A	mm	780	780
Dimensión B	mm	1.630	1.630
Dimensión C	mm	1.630	1.630
Dimensión D	mm	780	780
Dimensión E	mm	1.200	1.200
Dimensión H	mm	450	450
Alimentación	V/fases	-	220/1

P.V.P. €

Mesa soporte	SEV 835/1	SEV 835/2	
Dimensión A	mm	780	780
Dimensión B	mm	1.420	1.420
Dimensión C	mm	1.420	1.420
Dimensión D	mm	780	780
Dimensión E	mm	905	905
Dimensión H	mm	1.110	900
Peso neto	kg	87	80

P.V.P. €

# HORNOS PIZZA



Campana KGT 140 (opcional)



Control electrónico con encendido automático.

Salida de vapores regulable electrónicamente.

Solera de ladrillos de cordierita rotativa a dos velocidades, lenta para introducción/retiro de las pizzas y rápida para cocción.

Construcción en acero inoxidable con aislamiento de lana de roca evaporada

Mod. **GIOTTO G 140**

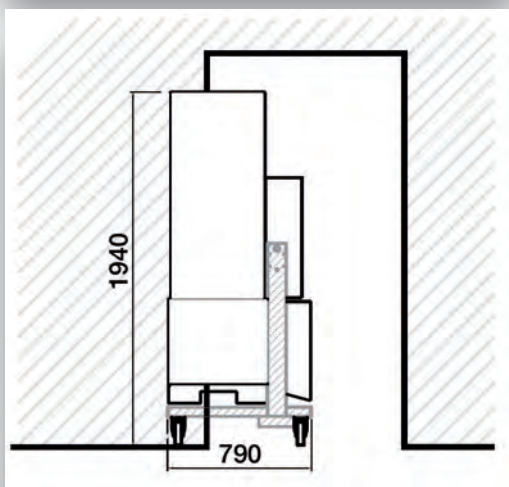
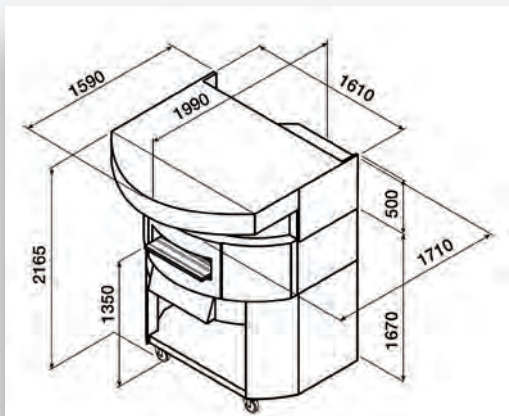




Simplicidad de manejo.

En un solo cuadro de mandos se concentran todos los controles necesarios, control de la cocción, velocidad de giro y control de la campana.

Campana en acero inoxidable con o sin motor con una capacidad de extracción de hasta 700 m<sup>3</sup>/h. (en versión motor). Equipada con luces frontales y filtros extraíbles.



GIOTTO		G 110	G 140
Ancho exterior con campana	mm	1.310	1.610
Fondo exterior con campana	mm	1.690	1.990
Alto exterior con campana	mm	2.165	2.165
Ancho exterior	mm	1.310	1.610
Fondo exterior	mm	1.410	1.710
Alto exterior	mm	1.670	1.670
Diámetro interno	mm	1.100	1.400
Altura plano de cocción	mm	1.350	1.350
Nº pizzas 30 cm		8	14
Nº pizzas 35 cm		7	10
Nº pizzas 50 cm		3	5
Temperatura máxima	°C	450	450
Peso neto	kg	460	580
Peso neto con campana	kg	511	650
Potencia	W	14.200	16.200
Alimentación	V/fases	380/3	380/3

**P.V.P. €**

**Campana KGT 110 KGT 140**

**P.V.P. €**

**P.V.P. € (AS) con motor**

El horno se suministra sobre un soporte con ruedas y girado 90° de manera que facilita las fases de transporte e instalación permitiendo incluso el paso a través de puertas a partir de 80 cm.

# HORNOS PIZZA A GAS



Aislamiento de lana mineral evaporada.

Iluminación interna.

Solera cámara de cocción de material refractario.



Frontal y cámara de cocción de acero inoxidable.

Puerta con amplia ventana.

Termostato digital.

Mod. **STARGAS GS 633/1 D**  
Ver campanas extracción en pág. 63



STARGAS		GS433/1D	GS633/1D	GS933/1D
Ancho exterior	mm	1.060	1.060	1.390
Fondo exterior	mm	970	1.300	1.300
Alto exterior	mm	500	500	500
Ancho interior	mm	680	680	1.010
Fondo interior	mm	680	1.010	1.010
Alto interior	mm	150	150	150
Diámetro pizza	mm	340	340	340
Nº pizzas		4	6	9
Capacidad térmica	kcal/h	12.040	17.200	20.640
Temperatura máxima	°C	500	500	500
Alimentación Eléc.	V/fases	220/1	220/1	220/1

**P.V.P. €**

Mesa soporte		SGS433/1	SGS633/1	SGS933/1
Ancho	mm	1.155	1.155	1.515
Fondo	mm	745	1.105	745
Alto	mm	900	900	900

**P.V.P. €**

Mesa soporte (2 hornos)		SGS433/2	SGS633/2	SGS933/2
Ancho	mm	1.155	1.155	1.515
Fondo	mm	745	1.105	745
Alto	mm	700	700	700

**P.V.P. €**

# CAMPANAS EXTRACCIÓN



Mod. KTP



Mod. KDN



Mod. KML



Mod. CF/33

TIEPOLO KTP		435	635	635L	935
Ancho	mm	1.120	1.120	1.380	1.380
Fondo	mm	1.164	1.524	1.164	1.524
Alto	mm	362	362	362	362
Caudal de extracción (con motor)	m3/h	700	700	700	700
Diámetro tubo salida	mm	150	150	150	150
Potencia (con motor)	W	130	130	130	130
Alimentación	V/fases	220/1	220/1	220/1	220/1

P.V.P. €

P.V.P. € (AS) con motor

DONATELLO KDN		435	635	635L	935
Ancho	mm	1.165	1.165	1.525	1.525
Fondo	mm	760	1.120	760	1.120
Alto	mm	500	500	500	500
Caudal de extracción (con motor)	m3/h	700	700	700	700
Diámetro tubo salida	mm	150	150	150	150
Potencia (con motor)	W	130	130	130	130
Alimentación	V/fases	220/1	220/1	220/1	220/1

P.V.P. €

P.V.P. € (AS) con motor

STARGAS	CF/33
---------	-------

P.V.P. €

**NOTA:** Los volúmenes de aire están calculados para 10 mm. c.d.a.

**NOTA:** Las campanas son igual para los modelos de horno de una o dos cámaras.

MICHELANGELO KML		435	635	635L	935
Ancho	mm	1.200	1.200	1.560	1.560
Fondo	mm	870	1.230	870	1.230
Alto	mm	500	500	500	500
Caudal de extracción (con motor)	m3/h	700	700	700	700
Diámetro tubo salida	mm	150	150	150	150
Potencia (con motor)	W	130	130	130	130
Alimentación	V/fases	220/1	220/1	220/1	220/1

P.V.P. €

P.V.P. € (AS) con motor



## CARACTERÍSTICAS

## HORNO MINI PIZZA

- Hornos eléctricos diseñados para un uso intensivo y continuo en cualquier aplicación de restauración (pizzerías, restaurantes, cafeterías, etc.).
- Realizado en acero inox AISI 304.
- Cámara de cocción aislada internamente mejorando el ambiente de trabajo.
- Superficie de cocción realizada en material refractario.
- Puertas basculantes con bisagras en la parte inferior y fabricadas en acero inox. Ventana de cristal en modelos HP1 CR y HP2 CR con luz interior.
- Regulación termostática separada para el techo y el suelo.
- Temperatura max hasta 300°C
- Interruptor ON/OFF y pilotos de marcha termostato.
- Modelos HP1/HP1 CR con una cámara y HP2/HP2 CR con dos cámaras totalmente independientes.
- Laterales desmontables, facilitando las tareas de mantenimiento y limpieza.

## TECHNICAL FEATURES

## MINI PIZZA OVENS

- Ovens designed for continuous heavy use in any application for restoration (pizzerias, restaurants, cafes, etc.).
  - Made of stainless steel AISI 304.
  - Internally insulated cooking chamber to improve the work.
  - Cooking surface made of refractory material.
  - Bottom hinged tilting doors, manufactured in stainless steel and fitted with a glass window to control the cooking (model HP1 CR / HP2 CR). Interior lighting.
  - Separate thermostatic control for the roof and floor.
  - Temperature max up to 420°C.
  - ON/OFF switch and thermostat pilot.
  - HP1/HP1 CR models with a camera and two cameras model HP2/HP2 CR completely independent.
- Removable sides, facilitating the tasks of maintenance and cleaning.

## CARACTERÍSTIQUE

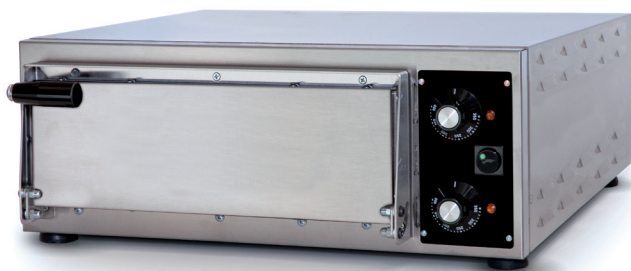
## FOUR MINI PIZZA

- Fours conçus pour une utilisation intensive en continu dans tout type de restauration (pizzerias, restaurants, cafés, etc.).
- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304.
- Chambre de cuisson isolée intérieurement afin d'améliorer l'environnement de travail et avec éclairage intérieur.
- Surface de cuisson en matériel réfractaire.
- Porte abattable avec charnières inférieures, fabriquée en acier inoxydable et vitre pour contrôler la cuisson (modèles HP1 CR / HP2 CR). Éclairage intérieur.
- Contrôle thermostatique séparé pour le toit et le plancher.
- Temperature max jusqu'à 420°C.
- Interrupteur ON/OFF et pilote d'opération du thermostat.
- Les modèles HP1/HP1 CR avec une caméra et deux HP2/HP2 CR modèle caméras totalement indépendante.
- Parois amovibles, facilitant les tâches d'entretien et de nettoyage.

DESCRIPCIÓN	HORNO MINI PIZZA   MINI PIZZA OVENS   FOURS MINI PIZZA			
	HP1	HP1CR	HP2	HP2CR
Dimensiones ext. (mm)	550x430x245	550x430x245	550x430x450	550x430x450
Dimensiones cámara (mm)	410x370x90	410x370x90	410x370x90	410x370x90
Nº hornos	1	1	2	2
Diámetro pizza (cm) / Nº pizzas	35 / 1	35 / 1	35 / 2	35 / 2
Puerta	Ciega	Cristal	Ciega	Cristal
Alimentación (V/Hz)	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Tª máx. (°C)	300	300	300	300
Potencia (Kw)	2	2	3,5	3,5
Peso Bruto /Neto (Kg)	13/12	13/12	20/21,5	20/21,5
Vol. Emb. (m3)	0,06	0,06	0,11	0,11

Dimensiones Ext. (mm) / Ext. Dimensions (mm) / Dimension Ext. (mm) - Dimensiones cámara (mm) / Dim. interior (l) / Dim int. - Puerta / Door / Porte - Tª máx (°C) / Temp. max (°C) / max Temp. (°C) - Alimentación / Power (V/Hz) / alimentation (V/Hz) - Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) - Peso Bruto-Neto (Kg) / Gross-Net Weight / Poids Brut-Net - Vol. Emb. (m3) / Packing Vol. (m3) - Volume Embalé (m3)

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



HP1



HP1 CR



HP2



HP2 CR

CÓDIGO	MODELO	
2HOXD00001	HORNO PIZZA HP1	361 €
2HOXD00002	HORNO PIZZA HP2	531 €
2HOXD00003	HORNO PIZZA HP1 CR	442 €
2HOXD00004	HORNO PIZZA HP2 CR	651 €



## CARACTERÍSTICAS

## GENERALES

- Hornos diseñados para un uso intensivo y continuo en cualquier aplicación de restauración (pizzerías, restaurantes, cafeterías, etc.)
- Superficie de cocción realizada en material refractario.
- Realizado en acero Inox., excepto trasera en acero galvanizado. Modelo DFV1 totalmente en acero inoxidable.
- Puerta basculante con bisagras en la parte inferior y ventana de cristal para controlar la cocción.
- Cámara de cocción aislada internamente mejorando el ambiente de trabajo y con iluminación interior.
- Regulación termostática (analógica) independiente para el techo y el suelo, hasta 450°C.
- Laterales desmontables, facilitando las tareas de mantenimiento.

## MODELOS DF 4 / 44, y DF 6 / 66

- Abertura superior para evacuación de vapores.
- Un termómetro analógico por cámara.
- Modelos HORNO PIZZA DF44 (2 PISOS) y HORNO PIZZA DF66 (2 PISOS), con cámaras independientes.
- Posibilidad de colocación en soporte, se vende por separado.

## MODELO DFV1

- Sistema patentado de cocción rápida con resistencia en la parte inferior de la piedra refractaria y circular en el techo de la cámara, forzada mediante ventilador.
- Capaz de cocinar una pizza fresca en 90 s. Temporizador digital para controlar el tiempo de cocción.

## TECHNICAL FEATURES

## GENERAL

- Ovens designed for continuous heavy use in any application for restauration (pizzerias, restaurants, cafes, etc.)
- Made for stainless steel, rear in galvanized steel.
- Top opening for steam evacuation. Model DFV1 fully stainless steel.
- Swing door at the bottom and glass window to control de cooking
- Internally insulated cooking chamber
- Cooking surface made of refractory material to improve the work environment and with indoor lighting.
- Separate thermostatic control for the the roof and floor, up to 450°C
- Removable sides, making maintenance easier

## DF 4/44 and DF 6 / 66 MODELS

- Top opening for vapors extraction
- One analogical thermometer per each chamber.
- PIZZA OVEN Model DF44 (2Floors) and DF66 PIZZA OVEN (2 floors) with separate chambers.
- Possibility to place a support, sold separately.

## DFV1 MODEL

- Patented system for quick cooking with resistance in the base of the refractory stone and circular fan assisted on the top.
- Capable to cook a fresh pizza in 90 seconds.
- Digital timer to control the cooking time.

## CARACTERÍSTIQUE

## GÉNÉRALE

- Fours conçus pour une utilisation intensive en continu dans tout type de restauration (pizzerias, restaurants, cafés, etc.)
- Fabriqué en acier inoxydable, sauf l'arrière en acier galvanisé.
- Ouverture sur le dessus pour évacuation de la vapeur. Modèle DFV1 complètement en acier inoxydable.
- Porte basculante avec charnières inférieures et fenêtre vitrée pour contrôler la cuisson.
- Chambre de cuisson isolée intérieurement afin d'améliorer l'environnement de travail et avec éclairage intérieur.
- Surface de cuisson réalisée en matériaux réfractaires.
- Contrôle thermostatique séparé pour le toit et le plancher, jusqu'à 450 ° C.
- Latéraux amovibles pour un entretien plus facile.

## MODELS DF 4/44 et DF 6 / 66

- Top ouverture d'extraction de vapeur.
- Un thermomètre analogique par chambre.
- FOUR A PIZZA Modèle DF44 (2 étages) et FOUR A PIZZA DF66 (2 étages) avec chambres séparées.
- Possibilité d'installation avec support, se vendent séparément.

## DFV1 MODEL

- Système breveté de cuisson rapide avec une résistance au dessous de la pierre réfractaire et circulaire avec ventilation au dessus de chambre.
- Capable de cuir une pizza frais en 90 secondes.
- Minuterie digital pour contrôler le temps de cuisson.

DESCRIPCIÓN	HORNO PIZZA ELÉCTRICOS					SOPORTES	
	DF4	DF44 (2 PISOS)	DF6	DF66 (2 PISOS)	DFV1	SOPORTE HORNO DSF4	SOPORTE HORNO DSF6
Dimensiones ext. (mm)	935x900x330	935x900x600	935x1250x330	935x1250x600	510x590x350	900x710x900	900x1060x900
Dimensiones cámara (mm)	700x700x140	700x700x140	700x1050x140	700x1050x140	350x370x170	-	-
Nº hornos	1	2	1	2	1	-	-
Diámetro (cm) / Nº pizzas	34 / 4	34 / 8	34 / 6	34 / 12		-	-
Alimentación (V/Hz)	400 / 50 3F+N+T	400 / 50 3F+N+T	400 / 50 3F+N+T	400 / 50 3F+N+T	230/50	-	-
Potencia (Kw)	4,8	9,6	7,2	14,4	3,5	-	-
Peso Bruto /Neto (Kg)	70 / 65	120 / 115	90 / 80	170 / 160	32 /30	30/25	35/30
Vol. Emb. (m3)	0,759	1,173	0,948	1,466	195	-	-

Dimensiones Ext. (mm) / Ext. Dimensions (mm) / Dimension Ext. (mm) - Dimensiones cámara (mm) / Dim. interior (l) / Dim int. - Puerta / Door / Porte - Tª máx (°C) / Temp. max (°C) / max Temp. (°C) - Alimentación / Power (V/Hz) / alimentation(V/Hz) - Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) - Peso Bruto-Neto (Kg) / Gross-Net Weight / Poids Brut-Net - Vol. Emb. (m3) / Packing Vol. (m3) - Volume Embalé (m3)

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



DF4



DF 44

COCCIÓN RÁPIDA



DFV1

CÓDIGO	MODELO	
2HOPI00001	HORNO PIZZA DF4	1.097 €
2HOPI00002	HORNO PIZZA DF44 (2 pisos)	1.611 €
2HOPI00003	HORNO PIZZA DF6	1.329 €
2HOPI00004	HORNO PIZZA DF66 (2 pisos)	2.108 €
2HOPI00005	HORNO PIZZA DFV1	1.093 €
29743020	SOPORTE HORNO PIZZA DSF4	450 €
29743021	SOPORTE HORNO PIZZA DSF6	483 €



SOPORTE HORNO



## CARACTERÍSTICAS

## GENERALES

- Hornos eléctricos (a gas mod. G 4/6) diseñados para un uso intensivo y continuo en cualquier aplicación de restauración (pizzerías, restaurantes, cafeterías, etc.).
- Cámara de cocción aislada internamente mejorando el ambiente de trabajo.
- Superficie de cocción realizada en material refractario.
- Puertas basculantes con bisagras en la parte inferior y fabricadas en acero inox. Ventana de cristal en modelos HPR9 /18MAX y G4/6, con iluminación interior.
- Temperatura máxima hasta 450°C, excepto hornos a G4/6 420°C.
- Laterales desmontables, facilitando las tareas de mantenimiento y limpieza.

## ELECTRA / ELECTRA 3T

- Realizado en acero inox. y trasera en acero galvanizado.
- ELECTRA formado por 2 hornos no independientes. Horno superior siempre activo y en caso de mayor necesidad se activa el inferior.
- ELECTRA 3T formado por 2 hornos independientes. Dispone de 3 termostatos que permiten el control independiente de los 3 grupos de resistencias instalados (superior, intermedio e inferior).

## HPR 9 MAX/ HPR 18 MAX

- Realizado en acero inox. (frontal), acero lacado (laterales) y acero galvanizado (techo y trasera).
- Abertura superior regulable para evacuación de vapores.
- Regulación termostática separada para el techo y el suelo.
- Termómetro analógico.
- HPR 18 MAX formado por 2 hornos totalmente independientes.

## G 4 / 6

- Realizado en acero inox, excepto laterales en acero lacado.
- Abertura superior-trasera para evacuación de vapores.
- Centralita electrónica de encendido y termostato de seguridad.
- Quemadores realizados en acero inox.
- Termómetro digital.
- Interruptores de potencia máxima y mínima.

## TECHNICAL FEATURES

## GENERAL

- Ovens designed for continuous heavy use in any application for restauration (pizzerias, restaurants, cafes, etc.)
- Made for stainless steel, rear in galvanized steel.
- Top opening for steam evacuation. Model DFV1 fully stainless steel.
- Swing door at the bottom and glass window to control de cooking
- Internally insulated cooking chamber to improve the work environment and with indoor lighting.
- Cooking surface made of refractory material
- Separate thermostatic control for the the roof and floor, up to 450°C
- Removable sides, making maintenance easier

## ELECTRA / ELECTRA 3T

- Made in stainless steel and back in galvanized steel.
- ELECTRA consisting of 2 non-independent ovens. The upper oven is always active and in the event of greatest need the lower oven is turned on.
- ELECTRA 3T consisting of 2 independent ovens. There are 3 thermostats allowing the independent control of the three resistance groups installed (upper, middle and lower).

## HPR 9 MAX/ HPR 18 MAX

- Made in stainless steel (front), lacquered steel (sides) and galvanized steel (roof and rear).
- Adjustable top opening for evacuation of steam.
- Separate thermostatic regulation for roof and floor.
- Analogic thermometer.
- HPR 18 MAX composed of 2 totally independent ovens

## G 4 / 6

- Made of stainless steel, except sides (lacquered steel).
- Top-rear opening for evacuation of steam.
- Electronic ignition switchboard and security thermostat.
- Burners made of stainless steel.
- Digital thermometer.
- Maximum and minimum power switches.

## CARACTERÍSTIQUE

## GÉNÉRAL

- Fours conçus pour une utilisation intensive en continu dans tout type de restauration (pizzerias, restaurants, cafés, etc.)
- Fabriqué en acier inoxydable, sauf l'arrière en acier galvanisé.
- Ouverture sur le dessus pour évacuation de la vapeur. Modèle DFV1 complètement en acier inoxydable.
- Porte basculante avec charnières inférieures et fenêtre vitrée pour contrôler la cuisson.
- Chambre de cuisson isolée intérieurement afin d'améliorer l'environnement de travail et avec éclairage intérieur.
- Surface de cuisson réalisée en matériaux réfractaires.
- Contrôle thermostatique séparé pour le toit et le plancher, jusqu'à 450 ° C.
- Latéraux amovibles pour un entretien plus facile.

## ELECTRA / ELECTRA 3T

- Fabriqué en acier inoxydable, arrière en acier galvanisé.
- ELECTRA composé de 2 fours non indépendants. Four supérieur toujours actif et en cas de besoin le four inférieur se met en marche.
- ELECTRA 3T composé de 2 fours indépendants. Il y a 3 thermostats permettant le contrôle indépendant des trois résistances installées (supérieure, centre et inférieure).

## HPR 9 MAX/ HPR 18 MAX

- Fabriqué en acier inoxydable (avant), acier laqué (parois) et en acier galvanisé (toit et arrière).
- Ouverture réglable pour l'évacuation des fumées.
- Régulation thermostatique séparée pour le plafond et le plancher.
- Thermomètre analogique.
- HPR 18 MAX composé de 2 fours totalement indépendants.

## G 4 / 6

- Fabriqué en acier inoxydable, sauf côté en acier laqué.
- Ouverture supérieure-arrière pour l'évacuation des fumées.
- Centrale électronique d'allumage et thermostat de sécurité.
- Brûleurs en acier inoxydable.
- Thermomètre numérique.
- Commutateurs de puissance maximale et minimale.

DESCRIPCIÓN	HORNO ELÉCTRICOS				HORNO A GAS	
	ELECTRA	ELECTRA 3T	HPR9MAX	HPR18MAX	G4	G6
Dimensiones ext. (mm)	920x760x530	920x760x530	1340x1270x380	1340x1270x670	1070x1228x470	1070x1580x470
Dimensiones cámara(mm)	620x500x120	620x500x120	1050x1050x150	1050x1050x150	700x700x150	700x1050x150
Nº hornos	2	2	1	2	1	1
Diámetro pizza (cm) / Nº pizzas	25 / 4	25 / 4	34 / 9	34 / 18	34 / 4	34 / 6
Puerta	Ciega	Ciega	Cristal	Cristal	Cristal	Cristal
Alimentación (V/Hz)	400V / 50Hz 3F+N+T	400V / 50Hz 3F+N+T	400V / 50Hz 3F+N+T	400V / 50Hz 3F+N+T	230V/50Hz	230V/50Hz
Tª máx. (°C)	450	450	450	450	420	420
Potencia (Kw)	7,5	7,5	12,9	25,8	12	20
Peso Bruto /Neto (Kg)	98 / 89	98 / 89	178 / 158	285 / 260	165 / 145	180 / 160
Volumen emb. (m3)	0,5	0,5	0,83	1,31	0,82	1,12

Dimensiones Ext. (mm) / Ext. Dimensions (mm) / Dimension Ext. (mm) - Dimensiones cámara (mm) / Dim. interior (l) / Dim int. - Puerta / Door / Porte - Tª máx (°C) / Temp. max (°C) / max Temp. (°C) - Alimentación / Power (V/Hz) / alimentation (V/Hz) - Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) - Peso Bruto-Neto (Kg) / Gross-Net Weight / Poids Brut-Net - Vol. Emb. (m3) / Packing Vol. (m3) - Volume Embalé (m3)

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.





# HORNO PARA PIZZA: ELECTRA/HPR/G

ELECTRA/HPR/G PIZZA OVEN  
FOURS PIZZA ELECTRA/HPR/G

**NEW  
MODELS**



SOPORTE HORNO  
HPR MAX



HORNO HPR18 MAX



HORNO HPR9 MAX



SOPORTE HORNO  
ELECTRA



HORNO ELECTRA



HORNO G4



SOPORTE HORNO G4/6



CAMPANA

### OPCIONALES

#### CAMPANAS

29782003	Campana Inox HPR 9/18 MAX	669 €
----------	---------------------------	-------

#### SOPORTES HORNO

29782001	Soporte Horno HPR 9 MAX	377 €
29782002	Soporte Horno HPR 18 MAX	377 €
29782004	Soporte Horno G4	562 €
29782005	Soporte Horno G6	612 €
29782006	Soporte Horno G4+4	525 €
29782007	Soporte Horno G6+6	587 €
29782000	Soporte Electra	292 €

CÓDIGO	MODELO	
2HOPG00001	HORNO PIZZA ELECTRA	1.312 €
2HOPG00002	HORNO PIZZA ELECTRA 3T	1.481 €
2HOPG00016	HORNO PIZZA HPR9 MAX	1.903 €
2HOPG00017	HORNO PIZZA HPR18 MAX	3.210 €
2HOPG00005	HORNO PIZZA G4	4.049 €
2HOPG00006	HORNO PIZZA G6	4.540 €

**Horno Pizza 1 piso**



**ACERO  
INOX**

Controles de energía independientes por piso que permiten mayor control y optimización del consumo eléctrico.



**Horno Pizza 2 P**

## Descripción

Fabricado en acero inoxidable.  
Panel de control luminoso.  
Manejo e instalación muy sencillos.  
Termostato individual para cada resistencia.  
On/Off independientes.

Puertas de acero inoxidable.  
Bases de piedra refractaria.  
Sistema de ventilación.  
Pilotos luminosos.  
Pizzas de 35mm diámetro.

## Modelo

Horno de pizza 1P

**P.V.P.**

417 €

Horno de pizza 2P

676 €

Modelo	Cámaras	Potencia	Conexión	Dimensiones Interiores mm	Dimensiones Exteriores mm
Horno de Pizza 1P	1	2.0 Kw	230 V	410x370x90	550x430x245
Horno de Pizza 2P	2	3.5 Kw	230 V	2(410x370x90)	550x430x450

### DISTRIPUS



HDE 6 GN



HDE 10 GN

## Modelo

## P.V.P.

### HORNOS ELÉCTRICOS

#### Bandeja 44X32

HD 442 872 €

#### Bandeja 46X33

HD 434 1.184 €

HD 434 HUMI 1.300 €

#### Bandeja 60X40

HD 364 HUMI 1.690 €

HD 464 HUMI 2.082

HD 464 HUMI PL 2.276 €



HD 434

### HORNOS GASTRONORM

#### Gastro 1/1

HDE 6 GN ELÉCTRICO 4.486 €

HDE 6 GN GAS 7.268 €

HDE 10 GN ELÉCTRICO 7.346 €

HDE 10 GN GAS 9.100 €



HD 464 HUMI

## DISTRIPLUS



# Hornos pizza



VER VIDEO

Modelos básicos para la elaboración de pizza.  
Precio económico y reducido tamaño.



**HOR.50** 630 €

Potencia: 2000 W  
Voltaje: 230 V  
Termostato: 300°C  
Peso: 19 Kg  
Ancho/alto/profundo:  
410/90/370(interior)  
550/245/430(exterior)



**HOR.51** 930 €

Potencia: 2700 W  
Voltaje: 230 V  
Termostato: 300°C  
Peso: 19 Kg  
Ancho/alto/profundo:  
410/90/370(interior)  
550/375/430(exterior)



**MILANTOAST**

MADE IN ITALY

# Hornos

HORNOS PIZZAS



**HOR.20** 884 €

Potencia: 3400 W  
Resistencias: Arriba / Abajo  
Capacidad: 2 pizzas  
Dimensiones cámara: 35x35 cm  
Regulación de temperatura independiente  
Alto/ancho/profundo: 320/520/380  
Termoregulador: SI



**HOR.21** 800 €

Potencia: 3400 W  
Resistencias: Arriba / Abajo  
Capacidad: 2 pizzas  
Dimensiones cámara: 35x35 cm  
Regulación de temperatura independiente  
Alto/ancho/profundo: 350/520/380  
Termoregulador: NO

# Hornos pizza eléctricos

**fimar**  
MADE IN ITALY

## 1 Piso

(bajo pedido)

Hornos eléctricos profesionales para la cocción de pizza.  
Gran calidad y robustez.

Accesorios pizza.  
Pag. 486



**HOR.52** 1.904 €

\* **HOR.91** 2.025 €

**Potencia:** 4200 W  
**Alimentación:**  
230-400V/1N/50-60Hz  
230V/3N/50-60Hz  
**Amp:**  
20A (230V/1N)  
7A (400V/3N)  
**Temperatura trabajo:**  
50 ÷ 500°C  
**Peso:** 66 Kg  
**Ancho/alto/profundo:**  
610/140/610 (cámara cocción)  
900/420/735 (exterior)

**HOR.54** 2.197 €

\* **HOR.93** 2.337 €

**Potencia:** 7200 W  
**Alimentación:**  
230-400V/1N/50-60Hz  
230V/3N/50-60Hz  
**Amp:**  
30A (230V/1N)  
10A (400V/3N)  
**Temperatura trabajo:**  
50 ÷ 500°C  
**Peso:** 85 Kg  
**Ancho/alto/profundo:**  
610/140/910 (cámara cocción)  
900/420/1020 (exterior)

**HOR.60** 2.930 €

\* **HOR.95** 3.116 €

**Potencia:** 6400 W  
**Alimentación:**  
230V/1N/50-60Hz  
230-400V/3-3N/50-60Hz  
**Amp:**  
28A (230V/1N)  
10A (400V/3N)  
**Temperatura trabajo:**  
50 ÷ 500°C  
**Peso:** 100 Kg  
**Ancho/alto/profundo:**  
910/140/610 (cámara cocción)  
1150/420/735 (exterior)

**HOR.62** 3.515 €

\* **HOR.97** 3.739 €

**Potencia:** 9600 W  
**Alimentación:**  
230V/1N/50-60Hz  
230-400V/3-3N/50-60Hz  
**Amp:**  
42A (230V/1N)  
16A (400V/3N)  
**Temperatura trabajo:**  
50 ÷ 500°C  
**Peso:** 115 Kg  
**Ancho/alto/profundo:**  
910/910/610 (cámara cocción)  
1150/1020/735 (exterior)

**\*(Trifásica)**



### ¿Cuántas pizzas caben en un horno?

Esto se sabe en base al ancho y profundo de la cámara de cocción del horno.

Por ejemplo:

Ancho 610 mm = 2 pizzas Ø30 cm  
(30+30 cm = 600 mm)

Profundo 910 mm = 3 pizzas Ø30 cm  
(30+30+30 cm = 900 mm)

Total 6 pizzas Ø 30cm



Carrocería en acero inox. Puertas con vidrio pirex de inspección. Cristal de fácil desmontaje.



Plano de cocción refractario. Iluminación interior. Bombillas a 12V. Con transformador (larga vida)



Aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de vidrio. 2 termostatos en cada cámara.

# Hornos pizza eléctricos

## 2 pisos

(bajo pedido)

Accesorios pizza.  
Pag. 486



**HOR.53** 3.300 €  
\* **HOR.92** 3.427 €

**Potencia:** 8400 W  
**Alimentación:**  
230-400V/1N/50-60Hz  
230V/3N/50-60Hz  
**Amp:**  
40A (230V/1N)  
15A (400V/3N)  
**Temperatura trabajo:**  
50÷500°C  
**Peso:** 114 Kg  
**Ancho/alto/profundo:**  
(610/140/610)x2 (cámara cocción)  
900/750/735 (exterior)

**HOR.55** 3.808 €  
\* **HOR.94** 4.050 €

**Potencia:** 14400 W  
**Alimentación:**  
230-400V/1N/50-60Hz  
230V/3N/50-60Hz  
**Amp:**  
63A (230V/1N)  
21A (400V/3N)  
**Temperatura trabajo:**  
50÷500°C  
**Peso:** 150 Kg  
**Ancho/alto/profundo:**  
(610/140/910)x2 (cámara cocción)  
900/750/1020 (exterior)

**HOR.61** 4.907 €  
\* **HOR.96** 5.219 €

**Potencia:** 12800 W  
**Alimentación:**  
230V/1N/50-60Hz  
230-400V/3-3N/50-60Hz  
**Amp:**  
55A (230V/1N)  
19A (400V/3N)  
**Temperatura trabajo:**  
50÷500°C  
**Peso:** 185 Kg  
**Ancho/alto/profundo:**  
(910/1400/610)x2 (cámara cocción)  
1150/750/735 (exterior)

**HOR.63** 5.859 €  
\* **HOR.98** 6.231 €

**Potencia:** 19200 W  
**Alimentación:**  
400V/3N/50-60Hz  
**Amp:**  
33A (400V/3N)  
**Temperatura trabajo:**  
50÷500°C  
**Peso:** 200 Kg  
**Ancho/alto/profundo:**  
(910/1400/610)x2 (cámara cocción)  
1150/750/1020 (exterior)

**\*(Trifásica)**

Bases para hornos (Peso/ancho/alto/profundo)



**HOR.56** 319 €  
Para HOR.52  
(30Kg/900/980/735)

**HOR.57** 319 €  
Para HOR.53  
(30Kg/900/980/735)

**HOR.58** 366 €  
Para HOR.54  
(38Kg/900/980/1020)

**HOR.59** 366 €  
Para HOR.55  
(38Kg/900/980/1020)

**HOR.113** 371 €  
Para HOR.60  
(30Kg/900/980/735)

**HOR.114** 371 €  
Para HOR.61  
(30Kg/900/980/735)

**HOR.115** 415 €  
Para HOR.62  
(38Kg/900/980/1020)

**HOR.116** 415 €  
Para HOR.63  
(38Kg/900/980/1020)



Opción acabado rústico

# Hornos pizza eléctricos

(bajo pedido)

**fimar**  
MADE IN ITALY

ascaso

Accesorios pizza.  
Pag. 486



\* 2 pisos

	<b>HOR.64</b>	<b>HOR.65</b>	<b>HOR.66</b>	<b>HOR.67</b>	<b>HOR.68</b>	<b>HOR.69</b>	<b>HOR.70</b>	
	<b>2.241 €</b>	<b>3.442 €</b>	<b>2.593 €</b>	<b>4.394 €</b>	<b>3.501 €</b>	<b>5.760 €</b>	<b>3.808 €</b>	
Trifásicos	<b>HOR.99</b>	<b>HOR.100</b>	<b>HOR.101</b>	<b>HOR.102</b>	<b>HOR.103</b>	<b>HOR.104</b>	<b>HOR.105</b>	<b>HOR.71</b>
	<b>2.383 €</b>	<b>3.661 €</b>	<b>2.757 €</b>	<b>4.673 €</b>	<b>3.723 €</b>	<b>4.673 €</b>	<b>4.050 €</b>	<b>6.679 €</b>
Potencia	6000 W	12000 W	9000 W	18000 W	9000 W	18000 W	13200 W	26400 W
Alimentación	230V/1N/50-60Hz 230-400V/3-3N/50-60Hz (Trifásicos)							400V/3N 50-60Hz
Amp	27A(230V/1N) 9A(400V/3N)	54A(230V/1N) 18A(400V/3N)	36A(230V/1N) 12A(400V/3N)	72A(230V/1N) 24A(400V/3N)	36A(230V/1N) 12A(400V/3N)	72A(230V/1N) 24A(400V/3N)	60A(230V/1N) 20A(400V/3N)	40A(400V/3N)
Temperatura de trabajo	50 ÷ 500°C							
Peso	86 Kg	146 Kg	116 Kg	200 Kg	130 Kg	215 Kg	170 Kg	350 Kg
Ancho	720	720	720	720	1080	1080	1080	1080
alto	140	140	140	140	140	140	140	140
profundo	720	720	1080	1080	720	720	1080	1080
(cámara cocción)		(x2)		(x2)		(x2)		(x2)
Ancho	1010	1010	1010	1010	1370	1370	1370	1370
alto	420	750	420	750	420	750	420	750
profundo	850	850	1210	1210	850	850	1210	1210
(exterior)								

## Bases para hornos

**HOR.117** **401 €**  
Para HOR.64

**HOR.119** **460 €**  
Para HOR.66

**HOR.85** **454 €**  
Para HOR.67

**HOR.123** **512 €**  
Para HOR.70

**HOR.118** **401 €**  
Para HOR.65

**HOR.120** **475 €**  
Para HOR.68

**HOR.122** **475 €**  
Para HOR.69

**HOR.124** **512 €**  
Para HOR.71



Carrocería en acero inox. Puertas con vidrio pirex de inspección. Cristal de fácil desmontaje.



Plano de cocción refractario. Iluminación interior. Bombillas a 12V. Con transformador (larga vida)



Aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de vidrio. 2 termostatos en cada cámara.



Versión acabado rústico.



Bases para hornos **HOR.64 a HOR.71**,

Hornos pizza eléctricos

# Hornos pizza eléctricos digitales

(bajo pedido)



\* 2 pisos

	*		*		*		*	
	<b>HOR.77</b>	<b>HOR.78</b>	<b>HOR.79</b>	<b>HOR.80</b>	<b>HOR.81</b>	<b>HOR.82</b>	<b>HOR.83</b>	
	<b>3.047 €</b>	<b>4.995 €</b>	<b>3.559 €</b>	<b>6.328 €</b>	<b>6.130 €</b>	<b>7.924 €</b>	<b>4.951 €</b>	
Trifásicos	<b>HOR.106</b>	<b>HOR.107</b>	<b>HOR.108</b>	<b>HOR.109</b>	<b>HOR.110</b>	<b>HOR.111</b>	<b>HOR.84</b>	
	<b>3.240 €</b>	<b>5.312 €</b>	<b>3.786 €</b>	<b>6.730 €</b>	<b>4.720 €</b>	<b>8.428 €</b>	<b>8.789 €</b>	
Potencia	6000 W	12000 W	9000 W	18000 W	9000 W	18000 W	13200 W	
Alimentación	230V/1N/50-60Hz 230-400V/3-3N/50-60Hz (Trifásicos)						400V/3N 50-60Hz	
Amp	27A(230V/1N) 9A(400V/3N)	54A(230V/1N) 18A(400V/3N)	36A(230V/1N) 12A(400V/3N)	72A(230V/1N) 24A(400V/3N)	36A(230V/1N) 12A(400V/3N)	72A(230V/1N) 24A(400V/3N)	60A(230V/1N) 20A(400V/3N)	40A(400V/3N)
Temperatura de trabajo	0 ÷ 400°C							
Peso	135 Kg	235 Kg	195 Kg	350 Kg	200 Kg	365 Kg	225 Kg	465 Kg
Ancho	720	720	720	720	1080	1080	1080	1080
alto	140	140	140	140	140	140	140	140
profundo	720	720	1080	1080	720	720	1080	1080
(cámara cocción)		(x2)		(x2)		(x2)		(x2)
Ancho	1150	1150	1150	1150	1520	1520	1520	1520
alto	420	750	420	750	420	750	420	750
profundo	850	850	1210	1210	850	850	1210	1210
(exterior)								

## Bases para hornos

**HOR.125** **401 €**

Para HOR.77

**HOR.127** **460 €**

Para HOR.79

**HOR.129** **460 €**

Para HOR.80

**HOR.131** **512 €**

Para HOR.83

**HOR.126** **401 €**

Para HOR.78

**HOR.128** **475 €**

Para HOR.81

**HOR.130** **475 €**

Para HOR.82

**HOR.132** **512 €**

Para HOR.84



Revestimiento frontal de acero inoxidable.



Cámara de cocción completamente de material refractario. Iluminación interior.



Aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de vidrio. Panel de mando digital. Pirómetros.



HOR.82 abierto.



# Hornos pizza gas

(bajo pedido)



Hornos a gas profesionales para la cocción de pizza, focaccia,..



## HOR.72 5.127 €

**Potencia:** 13900 W  
**Alimentación:** 230V/1N/50-60Hz  
**Calorías:** 11.954 Kcal/h  
 47.437 BTU/h  
**Consumo metano:**  
 G20=1,470 m³/h  
 G25=1,710 m³/h  
**Temperatura trabajo:**  
 0÷450°C  
**Quemadores:** 4  
**Peso:** 112 Kg  
**Ancho/alto/profundo:**  
 (620/155/620) (cámara cocción)  
 1000/470/840 (exterior)

## HOR.73 5.859 €

**Potencia:** 18000 W  
**Alimentación:** 230V/1N/50-60Hz  
**Calorías:** 15.480 Kcal/h  
 61.429 BTU/h  
**Consumo metano:**  
 G20=1,904 m³/h  
 G25=2,215 m³/h  
**Temperatura trabajo:**  
 0÷450°C  
**Quemadores:** 4  
**Peso:** 141 Kg  
**Ancho/alto/profundo:**  
 (620/155/920) (cámara cocción)  
 1000/470/1140 (exterior)

## HOR.74 7.031 €

**Potencia:** 24500 W  
**Alimentación:** 230V/1N/50-60Hz  
**Calorías:** 21.070 Kcal/h  
 83.611 BTU/h  
**Consumo metano:**  
 G20=2,592 m³/h  
 G25=3,015 m³/h  
**Temperatura trabajo:**  
 0÷450°C  
**Quemadores:** 4  
**Peso:** 179 Kg  
**Ancho/alto/profundo:**  
 (920/155/920) (cámara cocción)  
 1300/470/1140 (exterior)

- Revestimiento frontal de acero inox.
- Plano de cocción refractario.
- Aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de vidrio.
- Puertas con vidrio pirex de inspacción
- Encendido con piezoeléctrico.
- Alimentación a gas metano, en dotación kit GPL.
- Iluminación interior.
- Termostato digital

### Accesorios:



**HOR.75 490 €**  
 Acople anti-viento para mejorar la combustión.



**HOR.76 410 €**  
 Acople superposición 2 hornos.

### Bases para hornos



**HOR.133 386 €**  
 Para HOR.72

**HOR.86 483 €**  
 Para HOR.73

**HOR.134 579 €**  
 Para HOR.74



# HORNO PIZZA PIZZA OVEN

## HP-133



2000 W



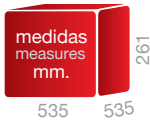
320° C



19 Kg.



230 V - 50/60 Hz



### CARACTERÍSTICAS / features

DIMENSIONES INTERNAS cooking chamber dimension 405 x 80 x 360 mm.

CONEXIÓN connection MONOFASICO single phase

CAPACIDAD capacity 1 X 350 mm.

SUPERFICIE DE COCCION DE MATERIAL REFRACTARIO DE ALTA CALIDAD cooking surface-high quality refractory material

### EQUIPAMIENTO / equipment

Temporizador 0-60 min. + modo continuo - Alarma fin de ciclo / Timer 0-60 min. + continuous function - Cycle end alarm

PVP / 410 €



# HORNO PIZZA PIZZA OVEN HP-233



3000 W



320° C



28 Kg.



230 V - 50/60 Hz



## CARACTERÍSTICAS / features

DIMENSIONES INTERNAS cooking chamber dimension 2 x 405 x 80 x 360 mm.

CONEXIÓN connection MONOFASICO single phase

CAPACIDAD capacity 2 X 350 mm.

SUPERFICIE DE COCCION DE MATERIAL REFRACTARIO DE ALTA CALIDAD cooking surface-high quality refractory material.

## EQUIPAMIENTO / equipment

Temporizador 0-60 min. + modo continuo - Alarma fin de ciclo / Timer 0-60 min. + continuous function - Cycle end alarm

PVP / 560 €



# HORNO PIZZA PIZZA OVEN

## HP-433



5600 W



400° C



90 Kg.



400 / 230 V - 50/60 Hz



### CARACTERÍSTICAS / features

**DIMENSIONES INTERNAS** cooking chamber dimension 700 x 169 x 700 mm.

**CONEXIÓN** connection 3F+N+T 4 mm<sup>2</sup> / MONOFASICO. 3p + n + e 4mm<sup>2</sup> / single phase

**CAPACIDAD** capacity 4 X 330 mm.

**SUPERFICIE DE COCCION DE MATERIAL REFRACTARIO DE ALTA CALIDAD** cooking surface-high quality refractory material.

### EQUIPAMIENTO / equipment

Regulación temperatura suelo/techo independiente - Lámpara interior - Termómetro  
Independent base/top temperature control - Halogen chamber light - Thermometer

**PVP / 1.350€**



# HORNO PIZZA PIZZA OVEN HP-833



11200 W



400° C



140 Kg.



400 V - 50/60 Hz



## CARACTERÍSTICAS / features

DIMENSIONES INTERNAS cooking chamber dimension 2 x 700 x 169 x 700 mm.

CONEXIÓN connection 3F+N+T 4 mm<sup>2</sup> 3p + n + e 4mm<sup>2</sup>

CAPACIDAD capacity 8 X 330 mm.

SUPERFICIE DE COCCION DE MATERIAL REFRACTARIO DE ALTA CALIDAD cooking surface-high quality refractory material.

## EQUIPAMIENTO / equipment

Regulación temperatura suelo/techo independiente - Lámpara interior - Termómetro  
Independent base/top temperature control - Halogen chamber light - Thermometer

PVP / 2.190 €



# HORNO PIZZA PIZZA OVEN

## HP-633



8800 W



400° C



125 Kg.



400 V - 50/60 Hz



### CARACTERÍSTICAS / features

DIMENSIONES INTERNAS cooking chamber dimension 1054 x 169 x 700 mm.

CONEXIÓN connection 3F+N+T 4 mm<sup>2</sup> 3p + n + e 4mm<sup>2</sup>

CAPACIDAD capacity 6 X 330 mm.

SUPERFICIE DE COCCION DE MATERIAL REFRACTARIO DE ALTA CALIDAD cooking surface-high quality refractory material.

### EQUIPAMIENTO / equipment

Regulación temperatura suelo/techo independiente - Lámpara interior - Termómetro  
Independent base/top temperature control - Halogen chamber light - Thermometer

PVP / 1.670 €



# HORNO PIZZA PIZZA OVEN HP-1233



17600 W



400° C



250 Kg.



400 V - 50/60 Hz



## CARACTERÍSTICAS / features

DIMENSIONES INTERNAS cooking chamber dimension 2 x 1054 x 169 x 700 mm.

CONEXIÓN connection 3F+N+T 4 mm<sup>2</sup> 3p + n + e 4mm<sup>2</sup>

CAPACIDAD capacity 12 X 330 mm.

SUPERFICIE DE COCCION DE MATERIAL REFRACTARIO DE ALTA CALIDAD cooking surface-high quality refractory material.

## EQUIPAMIENTO / equipment

Regulación temperatura suelo/techo independiente - Lámpara interior - Termómetro  
Independent base/top temperature control - Halogen chamber light - Thermometer

PVP / 2.835 €



## **+** PIZZA **NOVEDAD**



Resistencias blindadas.

Aislamiento de lana mineral evaporada.

Temporizador.

Mod. BASIC 2/40

Puerta y frontal de acero inoxidable.

Plano de cocción de material refractario.

Mod. BASIC 1/40 V



BASIC		1/40	1/40 V	2/40	2/40 V
Ancho exterior	mm	568	568	568	568
Fondo exterior	mm	500	500	500	500
Alto exterior	mm	280	280	430	430
Ancho interior	mm	410	410	410	410
Fondo interior	mm	360	360	360	360
Alto interior	mm	90	90	90	90
Temperatura máxima	°C	320	320	320	320
Potencia	W	1.600	1.600	2.400	2.400
Alimentación	V/fases	220/1	220/1	220/1	220/1
<b>P.V.P. €</b>					





**+** PIZZA

Ventana de cristal en la puerta.  
 Aislamiento de lana mineral evaporada.  
 Resistencias blindadas.



Mod. BASIC 2/50 V



Mod. BASIC 1/50 V

Puerta y frontal de acero inoxidable.

Plano de cocción de material refractario.

**NOTA:** Todos los modelos pueden funcionar a 220/1.



BASIC		1/50V	2/50V
Ancho exterior	mm	915	915
Fondo exterior	mm	690	690
Alto exterior	mm	357	527
Ancho interior	mm	620	620
Fondo interior	mm	500	500
Alto interior	mm	120	120
Diámetro pizza	mm	250	250
Nº de pizzas		4	4+4
Temperatura máxima	°C	500	500
Potencia	W	5.000	7.500
Alimentación	V/fases	380/3	380/3

**P.V.P. €**

**Mesa soporte**

**SB/50**

Ancho	mm	929
Fondo	mm	634
Alto	mm	860

**P.V.P. €**

**P.V.P. € (Kit ruedas mesa)**



## + PIZZA



Ventana de cristal en la puerta.

Aislamiento de lana mineral evaporada.

Resistencias blindadas.

Luz interior.

Puerta y frontal de acero inoxidable.

Plano de cocción de material refractario.

Mod. **BASIC 6**

**NOTA:** Ver campanas extracción en pág. 37.

**NOTA:** Ver opciones de piedras refractarias suplementarias en pág. 38.

**NOTA:** Todos los modelos pueden funcionar a 220/1.



Cuadro de mandos versión digital.

BASIC		4	6
Ancho exterior	mm	975	975
Fondo exterior	mm	924	1.219
Alto exterior	mm	413	413
Ancho interior	mm	660	660
Fondo interior	mm	660	990
Alto interior	mm	140	140
Diametro pizza	mm	320	320
Nº de pizzas		4	6
Temperatura máxima	°C	500	500
Potencia	W	4.700	7.200
Alimentación	V/fases	380/3	380/3

**P.V.P. €**

**P.V.P. € (Digital)**

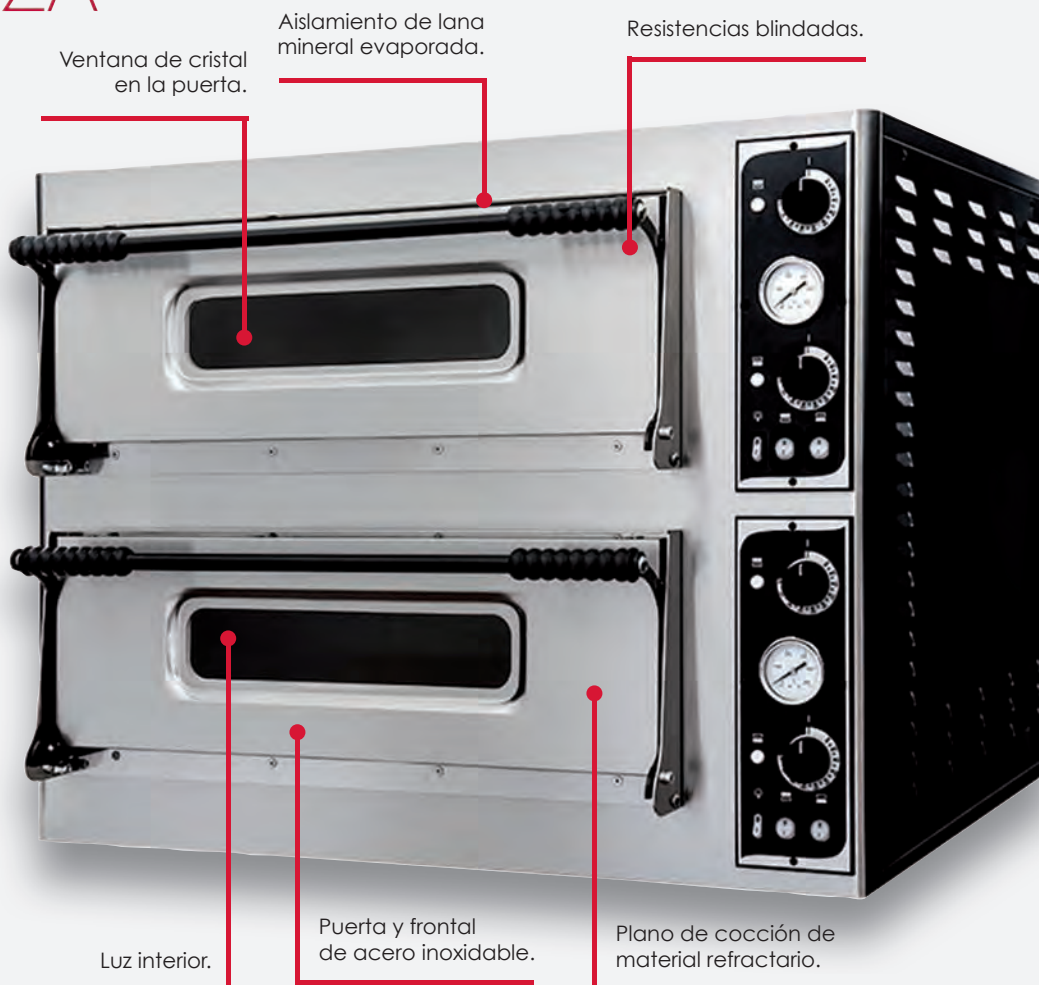
Mesa soporte		SB 4	SB 6
Ancho	mm	979	879
Fondo	mm	819	1.119
Alto	mm	960	960

**P.V.P. €**

**P.V.P. € (Kit ruedas mesa)**



## PIZZA



Mod. **BASIC 66**

**NOTA:** Ver campanas extracción en pág. 37.

**NOTA:** Ver opciones de piedras refractarias suplementarias en pág. 38.



Cuadro de mandos versión digital.

BASIC		44	MEDIUM 44	66
Ancho exterior	mm	975	900	975
Fondo exterior	mm	924	871	1.214
Alto exterior	mm	745	745	745
Ancho interior	mm	660	660	660
Fondo interior	mm	660	660	990
Alto interior	mm	140	140	140
Diámetro pizza	mm	320	320	320
Nº de pizzas		4+4	4+4	6+6
Temperatura máxima	°C	500	500	500
Potencia	W	9.400	9.400	14.400
Alimentación	V/fases	380/3	380/3	380/3

**P.V.P. €**

**P.V.P. € (Digital)**

Mesa soporte		SB 44	SB 44M	SB 66
Ancho	mm	979	904	979
Fondo	mm	819	764	1.119
Alto	mm	860	860	860

**P.V.P. €**

**P.V.P. € (Kit ruedas mesa)**



## + PIZZA



Mod. **BASIC XL 6**

**NOTA:** Ver campanas extracción en pág. 37.

**NOTA:** Ver opciones de piedras refractarias suplementarias en pág. 38.

**NOTA:** Todos los modelos pueden funcionar a 220/1.



Cuadro de mandos versión digital.

		BASIC	XL 3L	XL 4	XL 6	XL 6L	XL 9
Ancho exterior	mm	1.360	1.000	1.000	1.000	1.360	1.360
Fondo exterior	mm	600	954	954	1.314	954	1.314
Alto exterior	mm	413	413	413	413	413	413
Ancho interior	mm	1.080	720	720	720	1.080	1.080
Fondo interior	mm	435	720	720	1.080	720	1.080
Alto interior	mm	140	140	140	140	140	140
Diametro pizza	mm	350	350	350	350	350	350
Nº de pizzas		3	4	6	6	6	9
Temperatura máxima	°C	500	500	500	500	500	500
Potencia	W	4.400	6.000	6.000	9.000	9.000	13.200
Alimentación	V/fases	380/3	380/3	380/3	380/3	380/3	380/3

**P.V.P. €**

**P.V.P. € (Digital)**

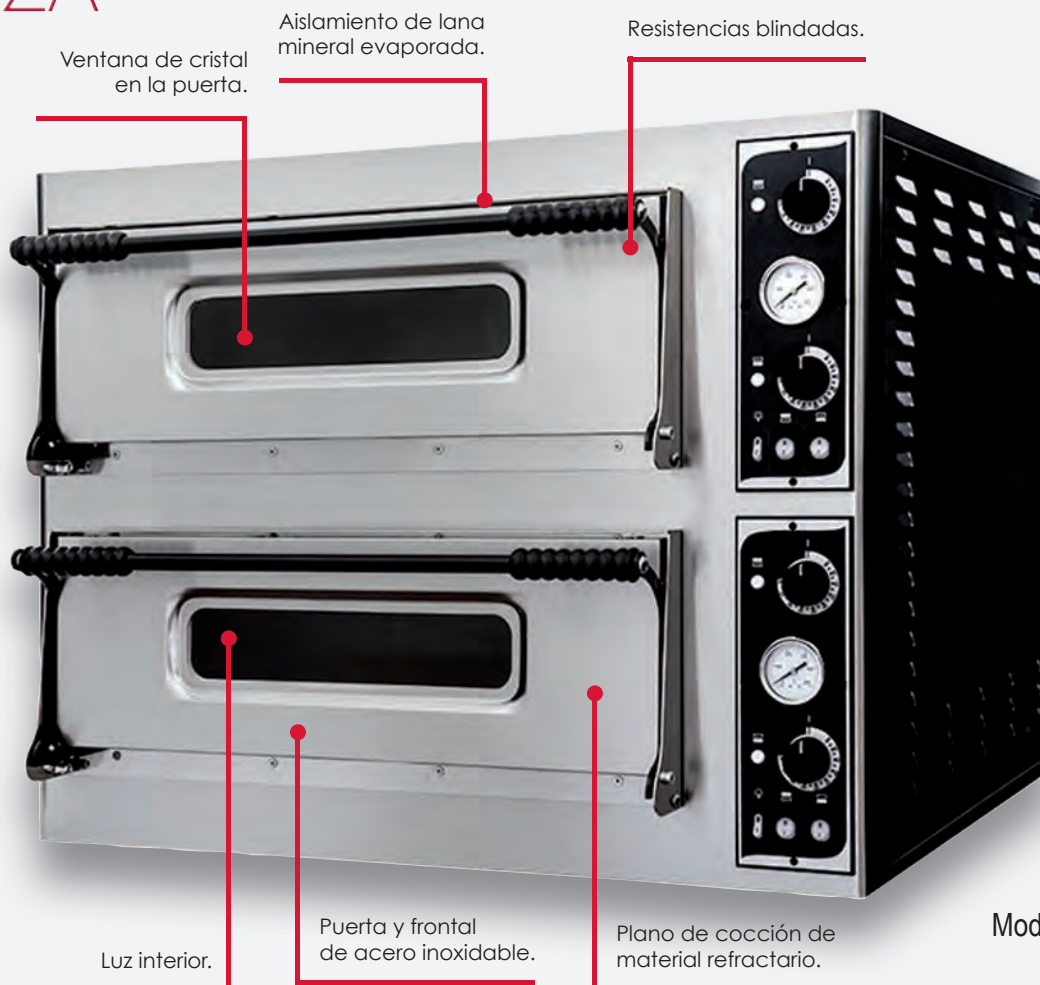
		Mesa soporte	SXL 3L	SXL 4	SXL 6	SXL 6L	SXL 9
Ancho	mm	1.320	1.014	1.014	1.014	1.319	1.319
Fondo	mm	504	859	859	1.219	859	1.219
Alto	mm	960	960	960	960	960	960

**P.V.P. €**

**P.V.P. € (Kit ruedas mesa)**



## PIZZA



Mod. **BASIC XL 66**

**NOTA:** Ver campanas extracción en pág. 37.

**NOTA:** Ver opciones de piedras refractarias suplementarias en pág. 38.



Cuadro de mandos versión digital.

		BASIC	XL 33L	XL 44	XL 66	XL 66L	XL 99
Ancho exterior	mm	1.360	1.000	1.000	1.000	1.360	1.360
Fondo exterior	mm	600	954	1.314	954	1.314	1.314
Alto exterior	mm	745	745	745	745	745	745
Ancho interior	mm	1.080	720	720	1.080	1.080	1.080
Fondo interior	mm	435	720	1.080	720	1.080	1.080
Alto interior	mm	140	140	140	140	140	140
Diametro pizza	mm	350	350	350	350	350	350
Nº de pizzas		3+3	4+4	6+6	6+6	9+9	9+9
Temperatura máxima	°C	500	500	500	500	500	500
Potencia	W	8.800	12.000	18.000	18.000	26.400	26.400
Alimentación	V/fases	380/3	380/3	380/3	380/3	380/3	380/3

**P.V.P. €**

**P.V.P. € (Digital)**

		Mesa soporte	SXL 33L	SXL 44	SXL 66	SXL 66L	SXL 99
Ancho	mm	1.320	1.014	1.014	1.319	1.319	1.319
Fondo	mm	504	859	1.219	859	1.219	1.219
Alto	mm	860	860	860	860	860	860

**P.V.P. €**

**P.V.P. € (Kit ruedas mesa)**



## + PIZZA



Mod. **SUPERIOR GLASS XL 6**

**NOTA:** Ver campanas extracción en pág. 37.

**NOTA:** Ver opciones de piedras refractarias suplementarias en pág. 38.



Cuadro de mandos versión digital.

SUPERIOR GLASS		XL 4	XL 6	XL 6L	XL 9
Ancho exterior	mm	1.000	1.000	1.360	1.360
Fondo exterior	mm	940	1.300	940	1.300
Alto exterior	mm	413	413	413	413
Ancho interior	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo interior	mm	720	1.080	720	1.080
Alto interior	mm	140	140	140	140
Diametro pizza	mm	350	350	350	350
Nº de pizzas		4	6	6	9
Temperatura máxima	°C	500	500	500	500
Potencia	W	6.000	9.000	9.000	13.200
Alimentación	V/fases	380/3	380/3	380/3	380/3

**P.V.P. €**

**P.V.P. € (Digital)**

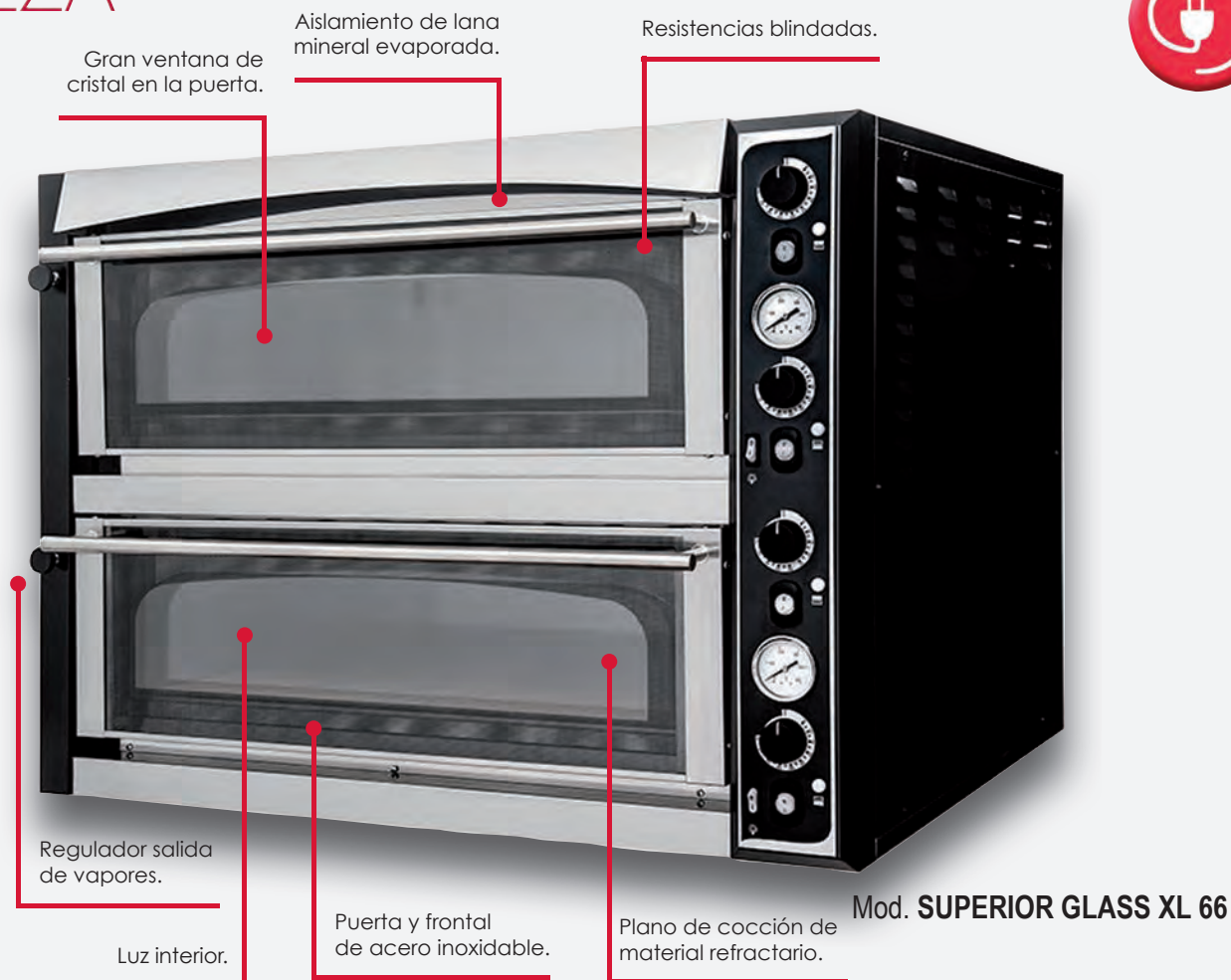
Mesa soporte		SXL 4	SXL 6	SXL 6L	SXL 9
Ancho	mm	1.014	1.014	1.319	1.319
Fondo	mm	859	1.219	859	1.219
Alto	mm	960	960	960	960

**P.V.P. €**

**P.V.P. € (Kit ruedas mesa)**



## PIZZA



Mod. SUPERIOR GLASS XL 66

**NOTA:** Ver campanas extracción en pág. 37.

**NOTA:** Ver opciones de piedras refractarias suplementarias en pág. 38.



Cuadro de mandos versión digital.

SUPERIOR GLASS		XL 44	XL 66	XL 66L	XL 99
Ancho exterior	mm	1.000	1.000	1.360	1.360
Fondo exterior	mm	940	1.300	940	1.300
Alto exterior	mm	745	745	745	745
Ancho interior	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo interior	mm	720	1.080	720	1.080
Alto interior	mm	140	140	140	140
Diametro pizza	mm	350	350	350	350
Nº de pizzas		4+4	6+6	6+6	9+9
Temperatura máxima	°C	500	500	500	500
Potencia	W	12.000	18.000	18.000	26.400
Alimentación	V/fases	380/3	380/3	380/3	380/3

**P.V.P. €**

**P.V.P. € (Digital)**

Mesa soporte		SXL 44	SXL 66	SXL 66L	SXL 99
Ancho	mm	1.014	1.014	1.319	1.319
Fondo	mm	859	1.219	859	1.219
Alto	mm	860	860	860	860

**P.V.P. €**

**P.V.P. € (Kit ruedas mesa)**



## PIZZA



Mod. TRAYS 6

**NOTA:** Ver campanas extracción en pág. 37.

**NOTA:** Ver opciones de piedras refractarias suplementarias en pág. 38.

**NOTA:** Ver cámaras de fermentación en pág. 36.



Cuadro de mandos versión digital.

TRAYS		4	6	6L	9
Ancho exterior	mm	1.100	1.100	1.500	1.500
Fondo exterior	mm	1.074	1.314	1.074	1.314
Alto exterior	mm	413	413	413	413
Ancho interior	mm	820	820	1.230	1.230
Fondo interior	mm	840	1.080	840	1.080
Alto interior	mm	175	175	175	175
Diametro pizza	mm	400	350	400	350
Nº de pizzas		4	6	6	9
Nº de bandejas (600x400)		2	3	4	5
Temperatura máxima	°C	500	500	500	500
Potencia	W	6.900	10.200	10.200	15.300
Alimentación	V/fases	380/3	380/3	380/3	380/3

**P.V.P. €**

**P.V.P. € (Digital)**

Mesa soporte		ST 4	ST 6	ST 6L	ST 9
Ancho	mm	1.111	1.114	1.511	1.515
Fondo	mm	975	1.219	975	1.219
Alto	mm	960	960	960	960

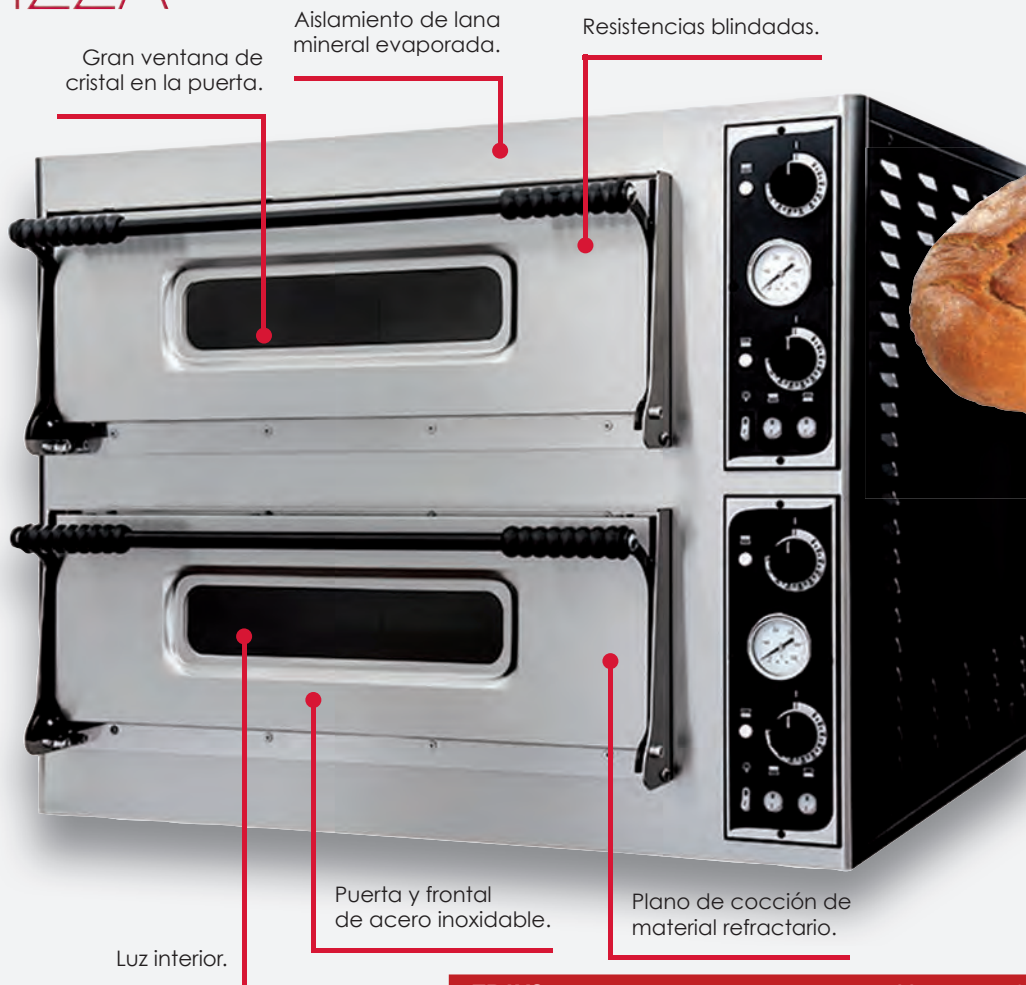
**P.V.P. €**

**P.V.P. € (Kit ruedas mesa)**





## PIZZA



Mod. TRAYS 66

**NOTA:** Ver campanas extracción en pág. 37.

**NOTA:** Ver opciones de piedras refractarias suplementarias en pág. 38.

**NOTA:** Ver cámaras de fermentación en pág. 36.



Cuadro de mandos versión digital.

TRAYS		44	66	66L	99
Ancho exterior	mm	1.100	1.100	1.500	1.500
Fondo exterior	mm	1.074	1.314	1.074	1.314
Alto exterior	mm	745	745	745	745
Ancho interior	mm	820	820	1.230	1.230
Fondo interior	mm	840	1.080	840	1.080
Alto interior	mm	175	175	175	175
Diametro pizza	mm	400	350	400	350
Nº de pizzas		4+4	6+6	6+6	9+9
Nº de bandejas (600x400)		2+2	3+3	4+4	5+5
Temperatura máxima	°C	500	500	500	500
Potencia	W	13.800	20.400	20.400	30.600
Alimentación	V/fases	380/3	380/3	380/3	380/3

**P.V.P. €**

**P.V.P. € (Digital)**

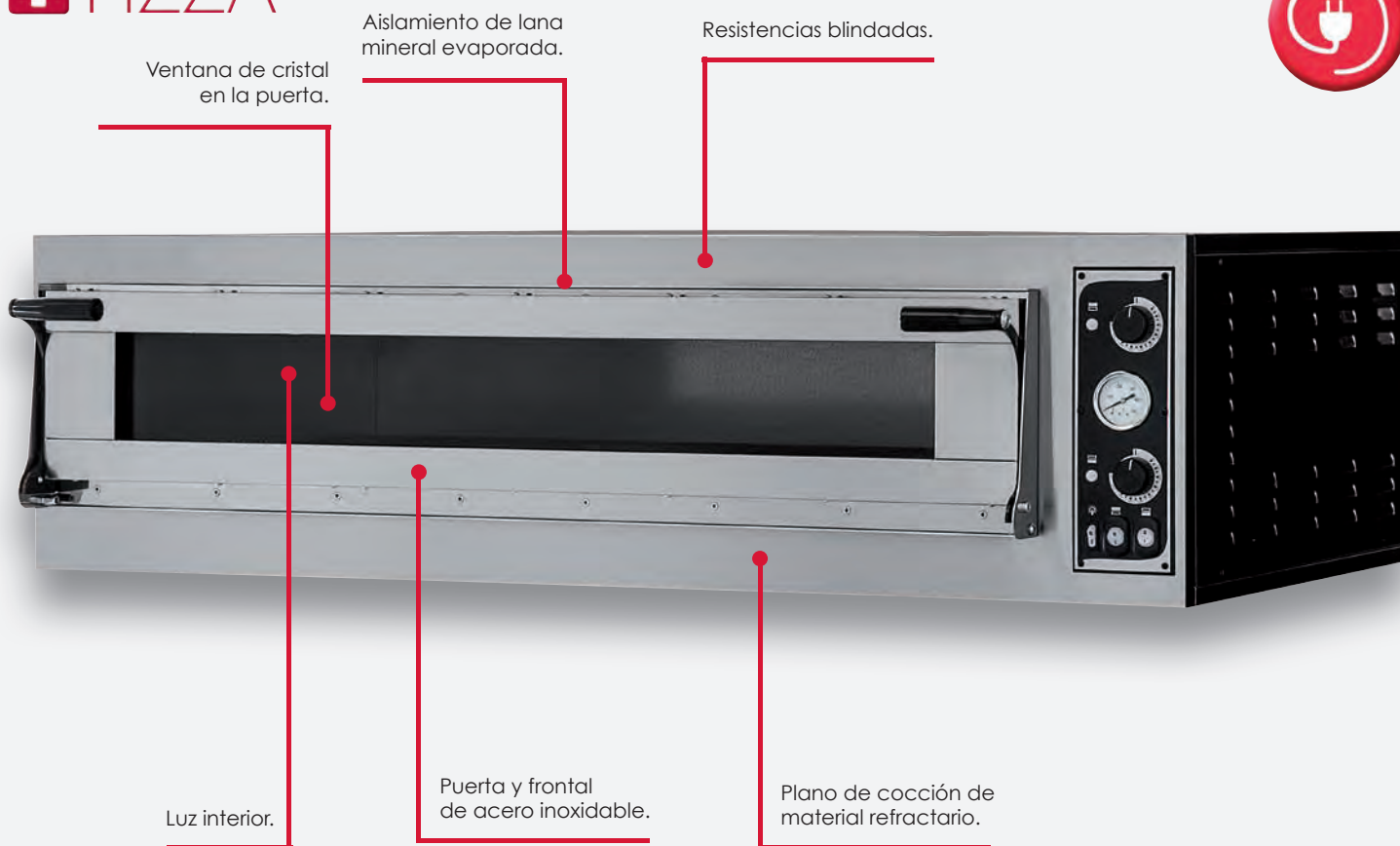
Mesa soporte		ST 44	ST 66	ST 66L	ST 99
Ancho	mm	1.111	1.114	1.511	1.515
Fondo	mm	975	1.219	975	1.219
Alto	mm	860	860	860	860

**P.V.P. €**

**P.V.P. € (Kit ruedas mesa)**



## PIZZA



Mod. TRAYS GLASS 6

**NOTA:** Ver campanas extracción en pág. 37.

**NOTA:** Ver opciones de piedras refractarias suplementarias en pág. 38.

**NOTA:** Ver cámaras de fermentación en pág. 36.



TRAYS GLASS		4	6	6L	9
Ancho exterior	mm	1.100	1.100	1.500	1.500
Fondo exterior	mm	1.074	1.314	1.074	1.314
Alto exterior	mm	413	413	413	413
Ancho interior	mm	820	820	1.230	1.230
Fondo interior	mm	840	1.080	840	1.080
Alto interior	mm	175	175	175	175
Diametro pizza	mm	400	350	400	350
Nº de pizzas		4	6	6	9
Nº de bandejas (600x400)		2	3	4	5
Temperatura máxima	°C	500	500	500	500
Potencia	W	6.900	10.200	10.200	15.300
Alimentación	V/fases	380/3	380/3	380/3	380/3

**P.V.P. €**

**P.V.P. € (Digital)**

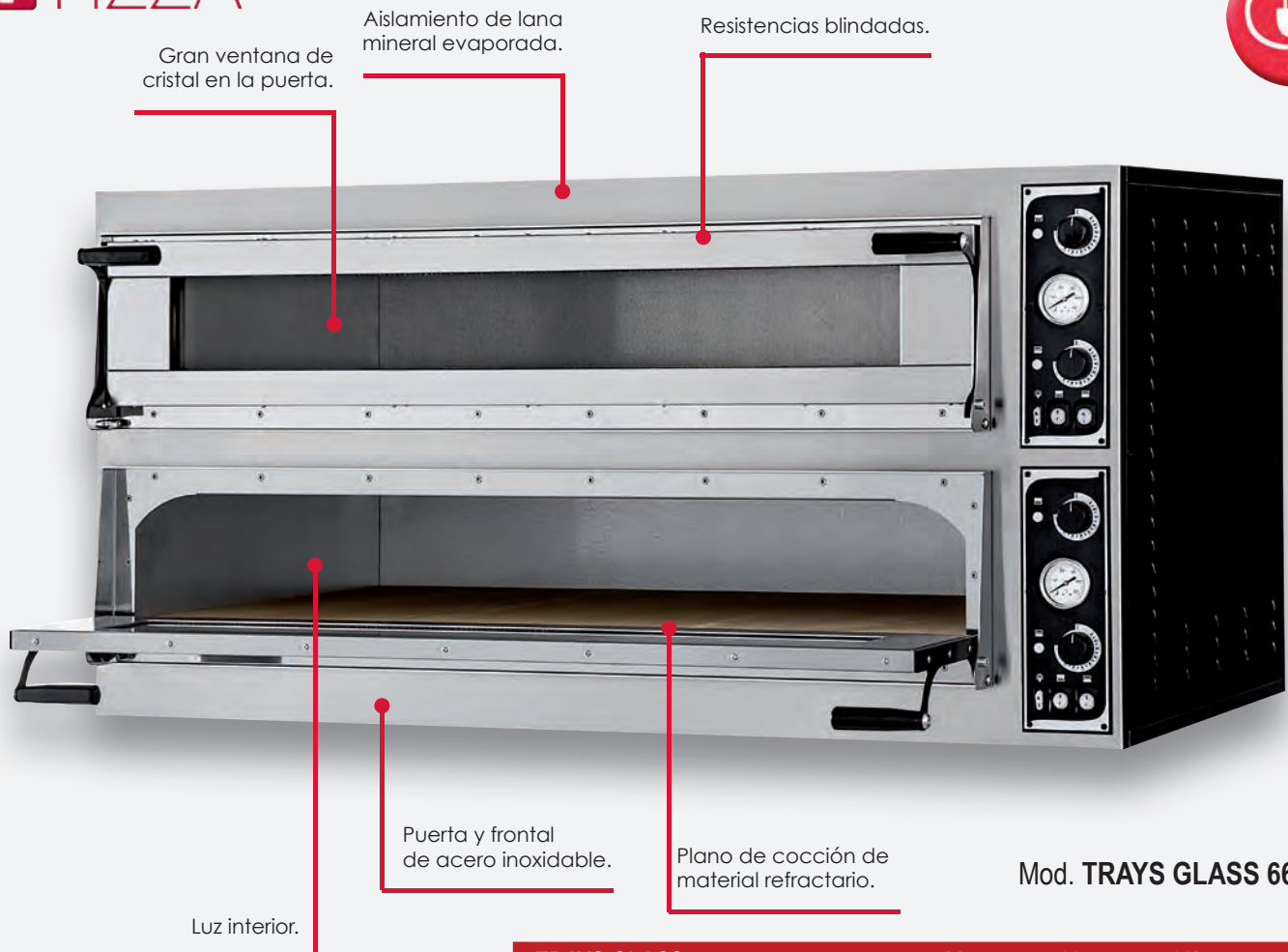
Mesa soporte		ST 4	ST 6	ST 6L	ST 9
Ancho	mm	1.111	1.114	1.511	1.515
Fondo	mm	975	1.219	975	1.219
Alto	mm	960	960	960	960

**P.V.P. €**

**P.V.P. € (Kit ruedas mesa)**



## PIZZA



Mod. TRAYS GLASS 66

**NOTA:** Ver campanas extracción en pág. 37.

**NOTA:** Ver opciones de piedras refractarias suplementarias en pág. 38.

**NOTA:** Ver cámaras de fermentación en pág. 36.



TRAYS GLASS		44	66	66L	99
Ancho exterior	mm	1.100	1.100	1.500	1.500
Fondo exterior	mm	1.074	1.314	1.074	1.314
Alto exterior	mm	745	745	745	745
Ancho interior	mm	820	820	1.230	1.230
Fondo interior	mm	840	1.080	840	1.080
Alto interior	mm	175	175	175	175
Diametro pizza	mm	400	350	400	350
Nº de pizzas		4+4	6+6	6+6	9+9
Nº de bandejas (600x400)		2+2	3+3	4+4	5+5
Temperatura máxima	°C	500	500	500	500
Potencia	W	13.800	20.400	20.400	30.600
Alimentación	V/fases	380/3	380/3	380/3	380/3

**P.V.P. €**

**P.V.P. € (Digital)**

Mesa soporte		ST 44	ST 66	ST 66L	ST 99
Ancho	mm	1.111	1.114	1.511	1.515
Fondo	mm	975	1.219	975	1.219
Alto	mm	860	860	860	860

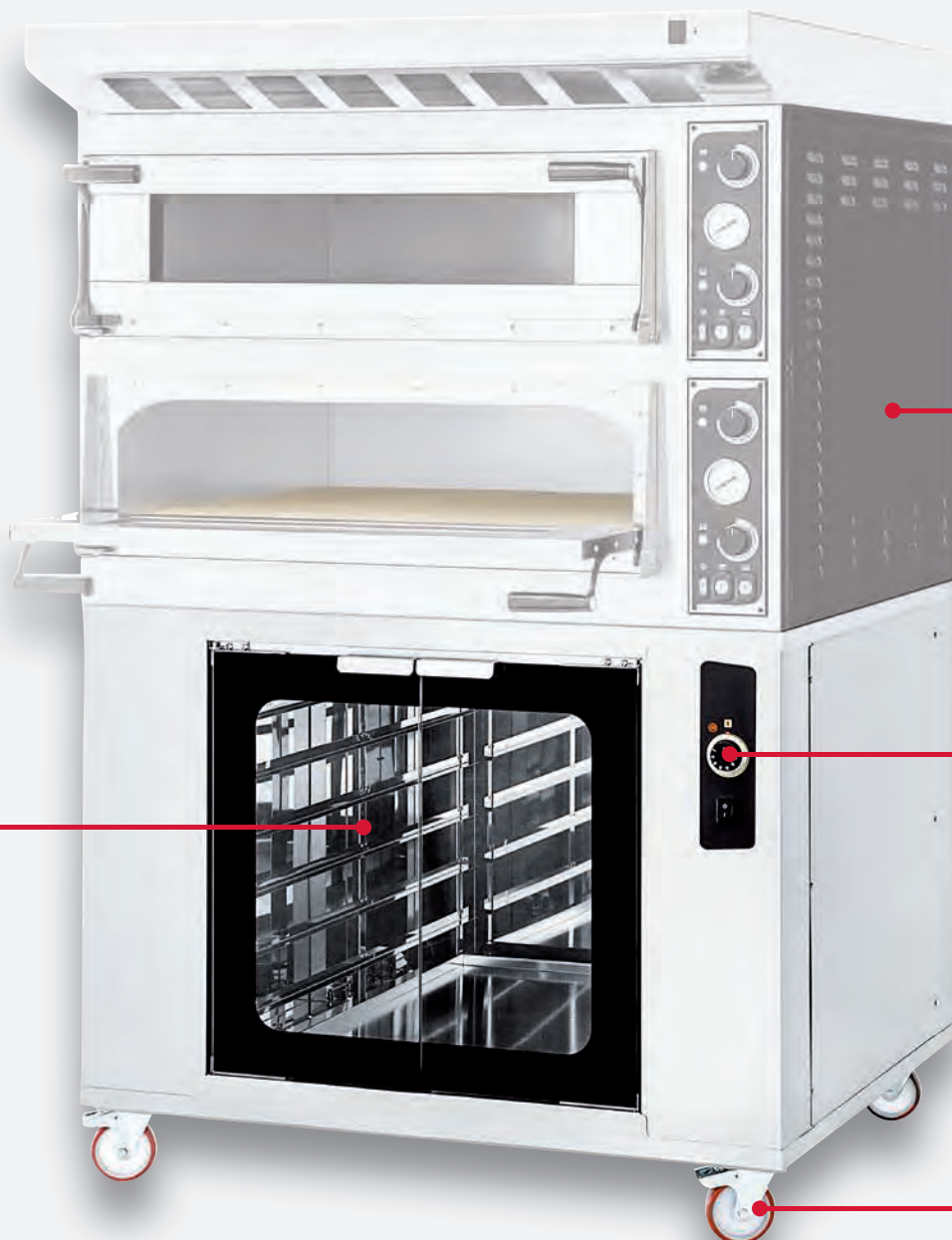
**P.V.P. €**

**P.V.P. € (Kit ruedas mesa)**

# CÁMARAS DE FERMENTACIÓN



**+** PIZZA



Combinables con los hornos TRAYS y TRAYS GLASS.

Termostato de regulación.

Puerta de cristal.

Equipadas con ruedas.

Mod. CF 4-44

**NOTA:** Modelos 6-6-6 y 9-9-9 con altura adecuada para combinar con hornos apilados (3 cámaras).

CF		4-44	4-4-4	6-66	6-6-6	6L-66L	6L-6L-6L	9-99	9-9-9
Ancho exterior	mm	1.100	1.100	1.110	1.100	1.500	1.500	1.500	1.500
Fondo exterior	mm	964	964	1.204	1.204	964	964	1.024	1.204
Alto exterior	mm	900	550	900	550	900	550	900	550
Nº de bandejas (600x400)		12	6	12	6	18	9	18	9
Distancia entre bandejas	mm	90	78	90	78	90	78	90	78
Temperatura	°C	0-60	0-60	0-60	0-60	0-60	0-60	0-60	0-60
Potencia	W	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000
Alimentación	V/fases	220/1	220/1	220/1	220/1	220/1	220/1	220/1	220/1

**P.V.P. €**



## + PIZZA



**NOTA:** Bajo pedido pueden suministrarse con motor eléctrico de 70 W. con el que se consigue un caudal de 125 m<sup>3</sup>/h.  
También bajo pedido, está disponible un regulador electrónico de velocidad.

Mod. KB 4-44

BASIC		KB4-44	KB6-66
Ancho	mm	975	975
Fondo	mm	965	1.255
Alto	mm	120	120
Diámetro tubo salida	mm	125	125

### P.V.P. €

BASIC XL / SUPERIOR GLASS	KXL3L-33L	KXL4-44	KXL6-66	KXL6L-66L	KXL9-99	
Ancho	mm	1.350	1.000	1.000	1.360	1.360
Fondo	mm	639	995	1.355	995	1.375
Alto	mm	120	120	120	120	120
Diámetro tubo salida	mm	125	125	125	125	125

### P.V.P. €

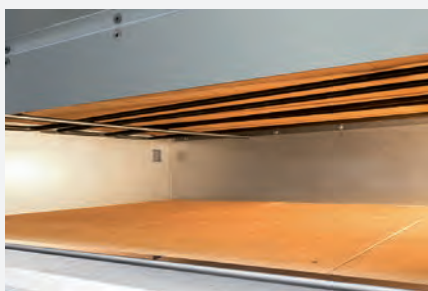
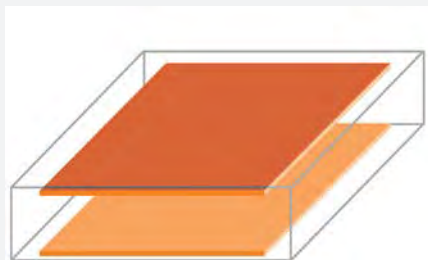
TRAYS / TRAYS GLASS	K14-44	K16-66	K16L-66L	K19-99	
Ancho	mm	1.100	1.100	1.500	1.500
Fondo	mm	1.114	1.355	1.114	1.355
Alto	mm	120	120	120	120
Diámetro tubo salida	mm	125	125	125	125

### P.V.P. €

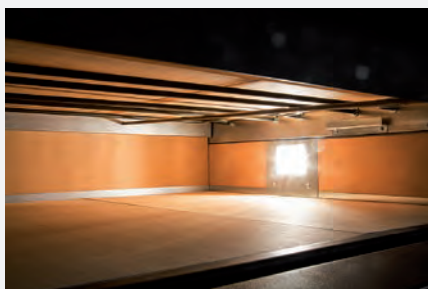
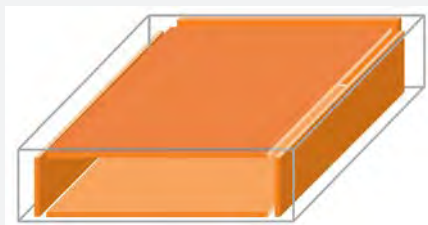
Accesorios	P.V.P. €
Motor	
Regulador de velocidad	



## PIZZA



Opción R con piedra refractaria superior.



Opción TR con piedras refractarias en toda la cámara.

BASIC 4	4	6	44	66
Piedra superior	B4R	B6R	B44R	B66R

**P.V.P. € Piedra superior**

BASIC XL	3L	4	6	6L	9
Piedra superior	BXL3LR	BXL4R	BXL6R	BXL6LR	BXL9R
Todo refractario	BXL3LTR	BXL4TR	BXL6TR	BXL6LTR	BXL9TR

**P.V.P. € Piedra superior**

**P.V.P. € Todo refractario**

BASIC XL	33L	44	66	66L	99
Piedra superior	BXL33LR	BXL44R	BXL66R	BXL66LR	BXL99R
Todo refractario	BXL33LTR	BXL44TR	BXL66TR	BXL66LTR	BXL99TR

**P.V.P. € Piedra superior**

**P.V.P. € Todo refractario**

SUPERIOR GLASS	XL 4	XL 6	XL 6L	XL 9
Piedra superior	BXL4R	BXL6R	BXL6LR	BXL9R
Todo refractario	BXL4TR	BXL6TR	BXL6LTR	BXL9TR

**P.V.P. € Piedra superior**

**P.V.P. € Todo refractario**

SUPERIOR GLASS	XL 44	XL 66	XL 66L	XL 99
Piedra superior	BXL44R	BXL66R	BXL66LR	BXL99R
Todo refractario	BXL44TR	BXL66TR	BXL66LTR	BXL99TR

**P.V.P. € Piedra superior**

**P.V.P. € Todo refractario**

TRAYS	4	6	6L	9
Todo refractario	T4TR	T6TR	T6LTR	T9TR

**P.V.P. € Todo refractario**

TRAYS	44	66	66L	99
Todo refractario	T44TR	T66TR	T66LTR	T99TR

**P.V.P. € Todo refractario**

TRAYS GLASS	4	6	6L	9
Todo refractario	T4TR	T6TR	T6LTR	T9TR

**P.V.P. € Todo refractario**

TRAYS GLASS	44	66	66L	99
Todo refractario	T44TR	T66TR	T66LTR	T99TR

**P.V.P. € Todo refractario**



## PIZZA



Admite pizzas de hasta 35 cm de diámetro

Mod. C 25

Regulación independiente de las resistencias de cielo y solera.

Velocidad de la cinta variable.



		C25
Ancho exterior	mm	470
Fondo exterior	mm	1.050
Alto exterior	mm	390
Producción pizzas/h (250mm)		25
Temperatura máxima	°C	260
Potencia	W	3.300
Alimentación	V/fases	220/1
<b>P.V.P. €</b>		

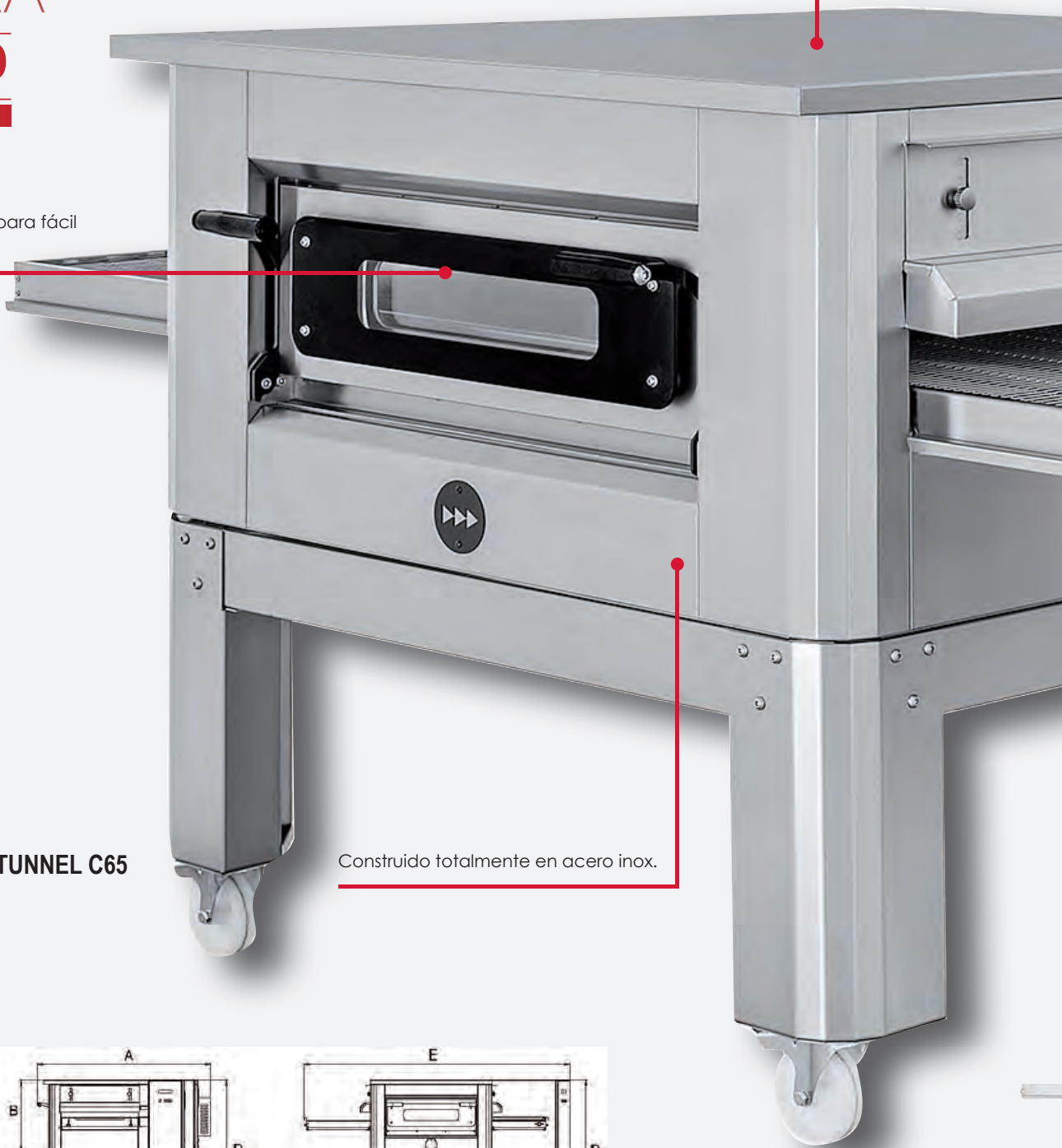
# HORNOS PIZZA

**+** PIZZA

**NOVEDAD**

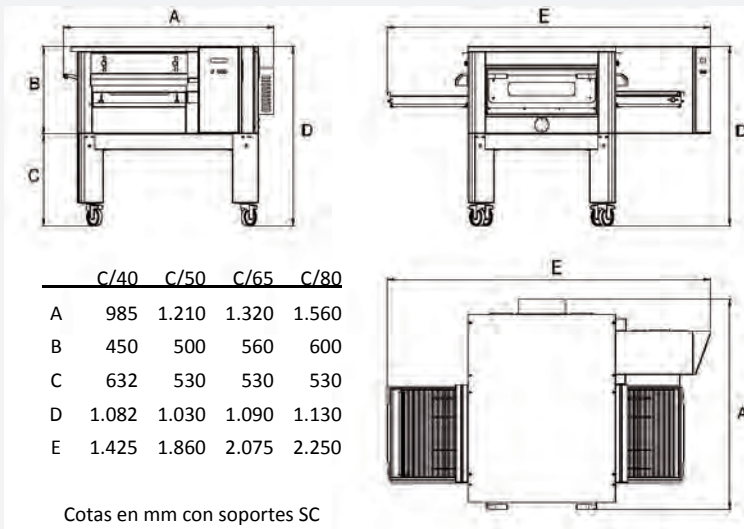
Puerta con ventana para fácil inspección.

Sistema de recuperación de calor que permite un gran ahorro de energía.



Mod. **TUNNEL C65**

Construido totalmente en acero inox.



Los hornos de la serie TUNNEL son apilables.

Soporte para tres hornos.





La alta densidad del aislamiento hace que la superficie externa no exceda de los 40°C



El cierre de las bocas de entrada y salida permite su uso como un horno convencional.



Permite programar dos modalidades de funcionamiento por día, por ejemplo para el mediodía y la cena.



TUNNEL		C/40	C/50	C/65	C/80
Ancho exterior	mm	1.425	1.860	2.073	2.250
Fondo exterior	mm	985	1.210	1.320	1.560
Alto exterior	mm	450	500	560	600
Alto exterior con soporte	mm	1.080	1.030	1.090	1.130
Ancho interior	mm	400	500	650	800
Fondo interior	mm	540	750	1.000	1.100
Alto interior	mm	100	100	100	100
Producción pizzas/h (250mm)		30	90	165	180
Producción pizzas/h (320mm)		15	30	75	105
Producción pizzas/h (400mm)		13	26	39	52
Producción pizzas/h (450mm)		-	12	24	36
Temperatura máxima	°C	320	320	320	320
Potencia	W	7.800	14.200	17.400	24.400
Alimentación	V/fases	380/3	380/3	380/3	380/3

**P.V.P. €**

**Soporte para 1 o 2 hornos**

**SC/40**

**SC/50**

**SC/65**

**SC/80**

**P.V.P. €**

**Soporte para 3 hornos**

**SBC/40**

**SBC/50**

**SBC/65**

**SBC/80**

**P.V.P. €**

# HORNOS PIZZA / MULTIUSO

**+** PIZZA  
**NOVEDAD**

Máxima visibilidad del interior gracias a la ventana lateral.

Puerta con ventana para fácil inspección.

Cámara de fermentación de alta capacidad.



Mod. **VISIONE NEGRO**



Mod. **VISIONE BLANCO**



Mod. **VISIONE PLATA**



Relés electrostáticos que permiten un ahorro de energía del 20 al 25 % respecto a los tradicionales.



Interfaz de usuario simple e intuitivo. Todas las necesidades del operador y las configuraciones son claras y fácilmente comprensibles.



Campana fabricada con material "composite". Como opción se puede suministrar con un sistema de depuración de humos por condensación.

Destinado a profesionales que buscan productos con un alto valor añadido, inteligentes, eficientes y capaces de garantizar una perfecta y constante funcionalidad.

VISIONE es también una herramienta versátil que permite cocinar además de pizzas, pasteles, pan y bollería.

Su diseño ultra moderno y minimalista lo convertirá además en un foco de atención dando un plus de diseño y calidad a su local.

#### VISIONE (Horno)

Ancho exterior	mm	1.825
Fondo exterior	mm	1.465
Alto exterior	mm	404
Ancho interior	mm	963
Fondo interior	mm	1.084
Alto interior	mm	175
Diametro pizza	mm	320
Nº de pizzas		9
Temperatura máxima	°C	400
Potencia	W	16.800
Alimentación	V/fases	380/3

**P.V.P. €**

#### VISIONE (Cámara)

Ancho	mm	1.825
Fondo	mm	1.440
Alto para 1 o 2 hornos	mm	905
Alto para 3 hornos	mm	550
Capacidad bandejas de 600x400 (1 o 2 hornos)		21
Capacidad bandejas de 600x400 (3 hornos)		
Distancia entre bandejas	mm	90
Temperatura	°C	0/+90
Potencia	W	2.700
Alimentación	V/fases	220/1

**P.V.P. € (CV9-99 para 1 o 2 hornos)**

**P.V.P. € (CV999 para 3 hornos)**

#### VISIONE (Campana)

Ancho	mm	1.825
Fondo	mm	1.580
Alto	mm	280
Potencia	W	2.700
Alimentación	V/fases	220/1

**P.V.P. €**

**Kit condensación humos P.V.P. €**

**Vaporizador P.V.P. €**

# HORNOS PIZZA A GAS



## + PIZZA



Mod. G 6



		G 4	G 6	G 9
Ancho exterior	mm	1.000	1.000	1.305
Fondo exterior	mm	1.062	1.362	1.362
Alto exterior	mm	560	560	560
Ancho interior	mm	620	620	920
Fondo interior	mm	620	920	920
Alto interior	mm	150	150	150
Diámetro pizza	mm	300	300	300
Nº pizzas		4	6	9
Capacidad térmica	kcal/h	11.960	15.487	21.080
Temperatura máxima	°C	450	450	450
Alimentación Eléc.	V/fases	220/1	220/1	220/1

### P.V.P. €

Mesa soporte		SG 4	SG 6	SG 9
Ancho	mm	1.000	1.000	1.300
Fondo	mm	840	1.140	1.140
Alto (para 1 horno)	mm	960	960	960
Alto (para 2 hornos)	mm	860	860	860

### P.V.P. €

### P.V.P. € (Kit ruedas mesa)

### P.V.P. € (Kit superposición 2 hornos)

**NOTA:** Especificar en pedido si la mesa soporte es para uno o dos hornos.

# 11 HORNO DE PIZZA PIZZA OVENS

NUEVO  
NEW



HP135

NUEVO  
NEW



HP235

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior e interior en acero inox
- Aislamiento en lana de roca
- Puerta en acero inox con cristal
- Temperatura de trabajo de 0°C a 320°C
- Temporizador de 0-60 minutos y modo continuo, con alarma de fin de ciclo
- Superficie de cocción en piedra refractaria de alta calidad

## TECHNICAL FEATURES

- Stainless steel exterior and interior
- High density insulation
- Stainless steel glass door
- Temperature range from 0°C and 320°C
- Timer from 0-60 min. with and cycle alarme
- Cooking surface-high quality refractory material

MODELOS/MODELS	HP135	HP235
Dimensiones exteriores / Exterior dimensions (l x p x h)	535x535x261	535x535x390
Medidas cámaras / Interior dimensions (l x p x h)	405x360x80	405x360x80
Potencia / Power (W)	2000W	3000W
Eléctrica / Electrical (V/Hz)	230V-50-60Hz	230V-50-60Hz
Temperatura / Temperature (°C)	320°C	320°C
Capacidad / Capacity (Nº pizza / Diam)	1 de 350 mm	2 de 350 mm
Nº Estantes / Shelves	1	2
Nº Puertas / Doors	1	2
Temporizador / Timer	0-60 min continuo	0-60 min continuo
Alarma fin de ciclo / End cycle alarme	OK	OK

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso /  
We reserve the right to change specifications without prior notice.

HP135

422 €

HP235

571 €



NUEVO  
NEW



HP833

NUEVO  
NEW



HP433

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior e interior en acero inox
- Aislamiento en lana de roca
- Puerta en doble cristal serigrafiado en negro con tirado integrado
- Temperatura de trabajo de 0°C a 400°C con visor de temperatura.
- Regulación independiente mediante termostatos de la temperatura superior e inferior en cada cámara
- Superficie de cocción en piedra refractaria de alta calidad
- Iluminación interior

#### OPCIONAL/OPTIONS

- Soporte/Holder HP433 / HP833 (1000x900x1100): **696**
- Soporte/Holder HP633 / HP1233 (1355x900x1100): **837**

#### TECHNICAL FEATURES

- Stainless steel exterior and interior
- High density ensolation
- Double glass door black stamped with integrated handle
- Independent regulation through thermostat each department
- Cooking surface-high quality refractory material
- Interior light

MODELOS/MODELS	HP433	HP833	HP633	HP1233
Dimensiones exteriores / Exterior dimensions (lpxh)	1000x945x385	1000x945x660	1355x945x385	1355x945x385
Medidas cámaras / Interior dimensions (lpxh)	700x700x169	700x700x169	1054x700x169	1054x700x169
Potencia / Power (W)	5600W	11200W	8800W	17600W
Eléctrica / Electrical (V/Hz)	400V-50-60Hz	400V-50-60Hz	400V-50-60Hz	400V-50-60Hz
Temperatura / Temperature (°C)	80 °C a 400°C	80 °C a 400°C	80 °C a 400°C	80 °C a 400°C
Capacidad / Capacity (Nº pizza / Diam)	4 de 330 mm	8 de 330 mm	6 de 330 mm	12 de 330 mm
Nº Cámaras / Rooms nº	1	2	1	2
Nº Puertas / Doors	1	2	1	2

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso /  
We reserve the right to change specifications without prior notice.

HP433

1.278 €

HP633

1.553 €

HP833

2.054 €

HP1233

2.055 €

## HORNOS DE PIZZA A GAS

Horno a gas contruido en acero inox.AISI-304con una ó dos cámaras. Provisto de sistema de extracción para conexionar mediante tubos flexibles al exterior. Quemadores en acero inoxidable. Base de cocción en piedra refractaria.



**Modelo**      **P.V.P.**  
**FP-4** .....2.245 €  
**FP-6** .....2.890 €



**Modelo**      **P.V.P.**  
**FP-4+4** ..... 4.550 €  
**FP-6+6** ..... 5.790 €

MODELO	FP-4 Gas	FP-6 Gas	FP-4+4 Gas	FP-6+6 Gas
Medidas (cm)*	91x86x55h ext 61x61x17h int	120x86x57h ext 92x70x17h int	1120x96x79(92)h ext 2x(70x70x15h) int	147x99,7x79(92)h ext 2x(105x70x16h) int
Potencia (Kw.)	9	16	19	28,5
Consumo Gas	Natural Gas m <sup>3</sup> /h: 0,844 LPG Kg/h: 0,625	Natural Gas m <sup>3</sup> /h: 1,688 LPG Kg/h: 1,251	Natural Gas m <sup>3</sup> /h: 1,79 LPG Kg/h: 1,33	Natural Gas m <sup>3</sup> /h: 3,15 LPG Kg/h: 2,25
Temperatura	65° - 340°	65° - 340°	65° - 450°	65° - 450°
Peso (Kgs.)	51	98	203	216
Capacidad	4 Pizzas (30 cm Ø)	6 Pizzas (30 cm Ø)	4+4 Pizzas (35 cm Ø)	6+6 Pizzas (35 cm Ø)

\*Ancho x Fondo x Alto

## EXTENDEDORAS DE PIZZA



**Modelo**      **P.V.P.**  
**EP-32R** ..... 1.010 €  
**EP-42R** ..... 1.165 €  
 Opción pedal ..... 53 €

Construidas en acero inoxidable. Cada extendidora está compuesta de dos secciones de rulos con un protector de seguridad. El grosor de la pizza es graduable y el diámetro lo es desde 14 a 40 cms. Puede realizar pizzas redondas o cuadradas según el modelo.



**Modelo**      **P.V.P.**  
**EP-42C**..... 1.209 €  
 Opción pedal ..... 53 €

MODELO	EP-32R	EP-42R	EP-42C
Medidas (mm)*	420x500x630	530x530x730	530x530x730
Potencia (HP)/ Voltj.(v)	0,33/230	0,50/230	0,50/230
Ø Max. Pizza	14/31	26/40	26/40
Forma Pizza	Redonda	Redonda	Cuadrado o Rectangular

\*Ancho x Fondo x Alto

## HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS SERIE 330 Ø mm



Horno de pizza CON CONTACTORES una o dos cámaras, suelo de piedra refractaria. Frontal en acero inoxidable. Puerta con cristal resistente al calor e iluminación interior. Equipados con resistencias de gran potencia y protegidas con **dos o cuatro contactores** según modelo, para darles gran durabilidad. Termostatos independientes para cada resistencia. Todos los modelos con termómetros por cámara. Para cambio a monofásico en todos los modelos, consultar precio.



**Modelo**      **P.V.P.**  
**H4P-330** ..... 985 €  
**H6P-330** ..... 1.165 €



**Modelo**      **P.V.P.**  
**H8P-330** ..... 1.620 €  
**H12P-330** ..... 1.895 €



**Modelo**      **P.V.P.**  
**MSH4P/8P-330** ..... 336 €  
**MSH6P/12P-330** ..... 370 €

MODELO	H4P-330	H6P-330	H8P-330	H12 P-330
Medidas (mm)*	975x945x415 660x660x135h int	975x1230x415 660x990x135h int	975x945x745 2x660x660x135h int	975x1230x745 2x660x990x135h int
Cámaras	1	1	2	2
Potencia (Kw.)	4,5	6,9	9,00	13,8
Termostato/Termómetro	2/1	2/1	4/2	4/2
Temperatura	0 - 450°C	0 - 450°C	0 - 450°C	0 - 450°C
Voltaje	380v	380v	380v	380v
Peso (Kgs.)	100	119	135	217

\*Ancho x Fondo x Alto

Mesa soporte con doble entrepaño en acero inoxidable (el superior extraíble).

## HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS SERIE 400 Ø mm-500 Ø mm



**Modelo**      **P.V.P.**  
**H2C-400** ..... 535 €  
**H2C-500** ..... 650 €

Hornos eléctricos para pizzas con dos cámaras, suelo en piedra refractaria. Frontal en acero inox., puertas con cristal resistente al calor, e iluminación interior.

MODELO	H2C-400	H2C-500
Medidas (mm)*	585x550x430 2x400x400x115	685x675x430 2x500x500x115
Potencia (Kw)	3	3
Termostato	3	3
Temperatura °C	0 -350°C	0 -350°C
Voltaje	230v	230v
Peso	38	44

\*Ancho x Fondo x Alto







## HORNOS DE PIZZA SERIE 250/300/350 Ø mm

Hornos de pizza con una o dos cámaras con termostatos independientes para cada una. Frente en acero inox. Base del horno en piedra refractaria. Puerta con cristal resistente al calor e iluminación interior.

Van equipados con resistencias de gran potencia para incrementar la producción y son adaptables a todos los voltajes.

Formato apaisado (modelo 6 y 12 PIZZA 30) le da más comodidad para sacar las pizzas. Todos los modelos con termómetro por cámara excepto 8 PIZZA 25.

Para cambio a monofásico en todos los modelos, consultar precio.



**Modelo**  
**4 PIZZA 35** ..... 1.025 €  
**6 PIZZA 30 Formato apaisado** ..... 1.235 €



**Modelo**  
**8 PIZZA 25** ..... 1.133 €  
**8 PIZZA 35** ..... 1.695 €  
**12 PIZZA 30 Formato apaisado** ..... 1.995 €

MODELO	4 Pizza 35	6 Pizza 30	8 Pizza 25	8 Pizza 35	12 Pizza 30
Medidas (mm)*	1010x920x440 700x700x140int	1210x820x440 920x620x140int	800x740x520 2x510x510x110int	1010x920x740 2x700x700x140int	1210x820x770 2x920x620x140int
Cámaras	1	1	2	2	2
Potencia (Kw)	5	6	6	11	12
Termostato/Termómetro	2/1	2/1	3/-	4/2	4/2
Voltaje	3/380v	3/380v	3/380v	3/380v	3/380v
Peso	92	102	73	140	195

\*Ancho x Fondo x Alto

## SERIE RÚSTICA 300 Ø mm



**Modelo**  
**4P30-RU** ..... 945 €  
**6P30-RU** ..... 1.130 €



**Modelo**  
**8P30-RU** ..... 1.570 €  
**12P30-RU** ..... 1.820 €

MODELO	4P30-RU	6P30-RU	8P30-RU	12P30-RU
Medidas (cms.)	89x91x43 ext 61x61x14 int	89x106x43 ext 61x91x14 int	89x91x75 ext 2x61x61x14 int	89x106x78 ext 2x61x91x14 int
Cámaras	1	1	2	2
Potencia (Kw)	4,2	7,2	8,4	14,4
Peso (Kg.)	60	70	104	130
Termostato/Termómetro	2/1	2/1	4/2	4/2
Voltaje	3/380v	3/380v	3/380v	3/380v

\*Ancho x Fondo x Alto



## MESA SOPORTE



Modelo	P.V.P.
MSHP .....	355 €

## SET ACCESORIOS



Modelo	P.V.P.
SET .....	179 €

Set compuesto de:

- 1 pala para hornear
- 1 pala para girar y sacar
- 1 cepillo de cerdas metálicas
- 1 colgador

## MESA DE TRABAJO TOTAL INOX CENTRALES CON ESTANTES

Construidas en acero inox AISI 304 (18/10), con encimera reforzada de 1,5 mm. de espesor. Patas en tubo de acero 40x40.  
Todas las mesas se suministran con estante inferior.  
Estructura desmontable de fácil montaje.

Modelo	P.V.P.
MT800 (800x700x850).....	335 €
MT1000 (1000x700x850).....	368 €
MT1200 (1200x700x850).....	399 €
MT1400 (1400x700x850).....	437 €



# Hornos de pizza

## Pizza ovens

### Hornos modulares • Modular ovens

 Eléctricos • Electric



- Disponibles en 3 tamaños para 4, 6 y 9 pizzas.
- Plano de cocción realizado en material refractario especial, para una óptima distribución del calor sobre toda la superficie.
- Cada cámara está dotada de iluminación propia y de salida de vapor.
- Regulación de la temperatura hasta máximo 400°C (370 en los de 4 pizzas).
- La potencia de la parte superior e inferior de cada cámara se regula por separado.
- Available in 3 sizes for 4, 6 and 9 pizzas.
- The baking surface is made in a special refractory material to enable a proper diffusion of de heat.
- Each baking chamber has internal light and steam exhaust.
- Temperature regulation up to 400°C (370 in 4 pizza oven).

top and bottom heating filled separately.

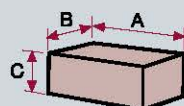
TP6

HPE6

HPE6

HPE6

VCHPE6



MOD.	Capacidad Pizzas	Measurements (mm)			Kg	Peso Weight Kw	PRECIO PRICE €
		A	B	C			
HPE4	4 x ø28	940	820	350	95	4,2	2.150,00
HPE6	6 x ø30	1.370	960	400	125	8,8	3.250,00
HPE9	9 x ø30	1.370	1.380	400	150	11,0	3.450,00
TP4	4 x ø28	940	820	350	95	4,2	2.150,00
TP6	6 x ø30	1.370	960	400	125	8,8	3.250,00
TP9	9 x ø30	1.370	1.380	400	150	11,0	3.450,00
VCHPE6	9 x ø30	1.370	1.380	400	150	11,0	3.450,00
VCHPE9	9 x ø30	1.370	1.380	400	150	11,0	3.450,00

Hornos bicámara • Twin-chamber ovens

⚡ Eléctricos • Electric



**HPE4+4**

Hornos bicámara monobloque con las mismas características que los hornos modulares. También cuentan con la posibilidad de incorporar los mismos accesorios: campana, soporte con ruedas y vitrina calefactora.

En todas las versiones la regulación de las cámaras se realiza por controles electromecánicos con regulación independiente de la zona inferior y de la superior de la cámara.

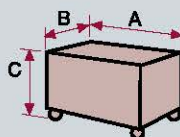
*Twin-chamber bake units have the same characteristics than single deck ovens, also have the possibility of to incorporate the same accessories: hood, stand with wheels and warmer.*

*In all cases, the chambers are operated by electromechanical controls with independent regulation of bottom and top zone.*

**TP6**

**HPED6+6**

**PTHPE6**



MOD.	Capacidad Pizzas	Dimensiones (mm) Measurements (mm)			Peso Weight Kg	Kw	PRECIO PRICE €
		A	B	C			
HPE4+4	8 x ø28	940	820	590	145	4,2+4,2	2.890,00
HPE6+6	12 x ø30	1.370	960	715	248	8,8+8,8	5.260,00
HPE9+9	18 x ø30	1.370	1.380	715	310	11,0+11,0	5.730,00
PTHPE4		940	820	590	145	27	900,00
Altura según número de cámaras: Height according to the number of chambers:							
PTHPE6		1.370	960	715	248		1.040,00
PTHPE9		1.370	1.380	715	310		1.120,00

## Horno Pizza SUL

### CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Cámara interior en chapa aluminio
- Superficie de cocción de piedra refractaria
- Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión de calor al exterior
- El calentamiento por resistencias blindadas en acero inoxidable
- Iluminación en el interior
- Temporizador para el ajuste del tiempo de cocción
- Temperatura regulable hasta los 350°C
- Patas antideslizantes



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Voltaje V	NºCámaras	Dim. Interiores L x P x H (mm)	Capacidad	Peso kg	Precio €
412080	SUL 1	550x430x255	1,6	230	1	410x360x110	1 PIZZA Ø330	21	510
412081	SUL 2	550x430x435	3,2	230	2	410x360x110	2 PIZZA Ø330	32	689

 **NOVEDAD**



**SUL 1**

 **NOVEDAD**



**SUL 2**

## Horno Pizza OKUS

### CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Techo y laterales exteriores con chapa pintada
- Superficie de cocción de piedra refractaria
- Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión de calor al exterior
- El calentamiento por resistencias blindadas
- Iluminación en el interior
- Dos termostatos por cámara para el control de las temperaturas de la base y el techo
- Temporizador para el ajuste del tiempo de cocción
- Termómetro para controlar en todo momento su temperatura interior
- Temperatura regulable hasta los 500°C



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Voltaje V	NºCámaras	Dim. Interiores L x P x H (mm)	Capacidad	Peso kg	Precio €
412082	OKUS 4	940x920x400	4,7	230/400	1	660x660x140	4 PIZZA Ø330	82	998
412083	OKUS 6	940x1250x400	7	230/400	1	660x990x140	6 PIZZA Ø330	103	1.285
412084	OKUS 4/2	940x920x710	9,4	230/400	2	660x660x140	4+4 PIZZA Ø330	125	1.573
412085	OKUS 6/2	940x1250x710	14,4	230/400	2	660x990x140	6+6 PIZZA Ø330	178	2.138

**NOVEDAD**



**OKUS 4**

**NOVEDAD**



**OKUS 4/2**

**ACCESORIOS**

 <p><b>Ref. 927870</b> CAMPANA H.PIZZA OKUS4</p> <p>Dimensiones: 925x961x115 <b>precio: 315€</b></p>	 <p><b>Ref. 927844</b> MESA H.PIZZA OKUS6</p> <p>Dimensiones: 941x1151x960 <b>precio: 280€</b></p>	 <p><b>Ref. 927843</b> MESA H.PIZZA OKUS4</p> <p>Dimensiones: 941x821x960 <b>precio: 264€</b></p>
 <p><b>Ref. 927871</b> CAMPANA H.PIZZA OKUS6</p> <p>Dimensiones: 925x1291x115 <b>precio: 364€</b></p>	 <p><b>Ref. 927845</b> MESA H.PIZZA OKUS4/2</p> <p>Dimensiones: 941x821x860 <b>precio: 264€</b></p>	 <p><b>Ref. 927846</b> MESA H.PIZZA OKUS6/2</p> <p>Dimensiones: 941x1151x860 <b>precio: 280€</b></p>



## Horno Pizza OKUS BIG

### CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Techo y laterales exteriores con chapa pintada
- Superficie de cocción de piedra refractaria
- Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión de calor al exterior
- El calentamiento por resistencias blindadas
- Iluminación en el interior
- Dos termostatos por cámara para el control de las temperaturas de la base y el techo
- Temporizador para el ajuste del tiempo de cocción
- Termómetro para controlar en todo momento su temperatura interior
- Temperatura regulable hasta los 500°C



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Potencia	Voltaje	NºCámaras	Dim. Interiores	Capacidad	Peso	Precio
		L x P x H (mm)	Kw	V		L x P x H (mm)			
412086	OKUS 4BIG	960x980x400	6	230/400	1	720x720x140	4 PIZZA Ø360	94	1.135
412087	OKUS 6BIG	960x1340x400	9	400	1	720x1080x140	6 PIZZA Ø360	122	1.427
412088	OKUS 9BIG	1320x1340x400	13	400	1	1080x1080x140	9 PIZZA Ø360	150	1.715
412089	OKUS 4/2BIG	960x980x710	12	230/400	2	720x720x140	4+4 PIZZA Ø360	149	1.841
412090	OKUS 6/2BIG	960x1340x710	18	400	2	720x1080x140	6+6 PIZZA Ø360	199	2.318
412091	OKUS 9/2BIG	1320x1340x750	26,4	400	2	1080x1080x140	9+9 PIZZA Ø360	279	3.090

**NOVEDAD**



**OKUS 6BIG**

**NOVEDAD**



**OKUS 6/2BIG**

**ACCESORIOS**

 <p><b>Ref. 927872</b> CAMPANA H.PIZZA OKUS4 BIG</p> <p>Dimensiones: 950x1020x115 <b>precio: 385€</b></p>	 <p><b>Ref. 927847</b> MESA H.PIZZA OKUS 4BIG</p> <p>Dimensiones: 1016x881x960 <b>precio: 314€</b></p>	 <p><b>Ref. 927850</b> MESA H.PIZZA OKUS 6/2 BIG</p> <p>Dimensiones: 1016x1241x860 <b>precio: 363€</b></p>
 <p><b>Ref. 927873</b> CAMPANA H.PIZZA OKUS6 BIG</p> <p>Dimensiones: 950x1380x115 <b>precio: 436€</b></p>	 <p><b>Ref. 927848</b> MESA H.PIZZA OKUS 6BIG</p> <p>Dimensiones: 1016x1241x960 <b>precio: 363€</b></p>	 <p><b>Ref. 927852</b> MESA H.PIZZA OKUS 9BIG</p> <p>Dimensiones: 1326x1241x960 <b>precio: 363€</b></p>
 <p><b>Ref. 927874</b> CAMPANA H.PIZZA OKUS9 BIG</p> <p>Dimensiones: 1310x1380x115 <b>precio: 538€</b></p>	 <p><b>Ref. 927849</b> MESA H.PIZZA OKUS 4/2 BIG</p> <p>Dimensiones: 1016x881x860 <b>precio: 314€</b></p>	 <p><b>Ref. 927853</b> MESA H.PIZZA OKUS 9/2 BIG</p> <p>Dimensiones: 1326x1241x860 <b>precio: 363€</b></p>



## Horno Pizza Gas

### CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Techo y laterales exteriores con chapa pintada
- Superficie de cocción de piedra refractaria
- Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión de calor al exterior
- Salida de humos por la parte trasera del horno
- El calentamiento por quemadores tubulares en acero inoxidable
- Iluminación en el interior
- Ajuste de la temperatura por tres válvulas de seguridad
- Termómetro digital para controlar en todo momento su temperatura interior
- Temperatura hasta los 450°C



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

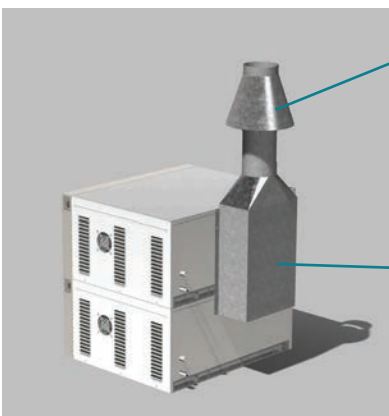
Código	Modelo	Dimensiones	Potencia		NºCámaras	Quemadores	Dim. Interiores	Capacidad	Peso	Precio
		L x P x H (mm)	Kw	Kcal/h	V		L x P x H (mm)			
412054	HPG4	1000x920x475	13,2	10.217	1	4	660x660x140	4 PIZZA Ø300	112	2.950
412055	HPG6	1000x1220x475	21	16.254	1	4	660x920x140	6 PIZZA Ø300	140	3.609
412056	HPG9	1310x1220x475	27	20.898	1	6	920x920x140	9 PIZZA Ø300	180	4.340

**NOVEDAD**



**HPG6**

**ACCESORIOS**



**Ref. 927854**  
CHIMENEA  
H.PIZZA GAS  
**precio: 355€**

**Ref. 927855**  
CONEXIÓN APILAR  
H.PIZZA GAS  
**precio: 305€**



**Ref. 927847**  
MESA  
H.PIZZA HPG4  
Dimensiones:  
1016x881x960  
**precio: 314€**



**Ref. 927848**  
MESA  
H.PIZZA HPG6  
Dimensiones:  
1016x1241x960  
**precio: 363€**



**Ref. 927852**  
MESA  
H.PIZZA HPG9  
Dimensiones:  
1326x1241x960  
**precio: 363€**

# Hornos pizza COMPACT / BABY

## COMPACT

- Ideal para bares, cervecerías, restaurantes y locales de poca producción
- Horno mono-cámara (interior 35 x 35 cm), alcanza 430 °C en solo unos minutos
- Mandos analógicos
- Se pueden superponer hasta 3 hornos
- Superficie cocción con ladrillo refractario, parte superior resistencia blindada
- Estructura y cámara en acero inox, puerta con cristal, luz interior



MOD. COMPACT

## BABY





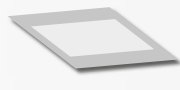
- Horno con doble cámara (interior 62 x 50 cm)
- Mandos analógicos
- Superficie cocción con ladrillo refractario, calentamiento mediante 3 resistencias blindadas
- Estructura en acero inox



MOD. BABY

### DIMENSIONES CÁMARA

### CAPACIDAD PIZZAS POR CÁMARA

	CAPACIDAD PIZZAS POR CÁMARA			
<b>COMPACT</b> 35 x 35	 Máx 1 x 34 cm			
<b>BABY</b> 62 x 50	 Máx 4 x 25 cm	 Máx 2 x 30 cm	 Máx 1 x 45 cm	 Máx 1 x (60 x 40) cm

MODELO	COMPACT M35	BABY
Temperatura de trabajo (°C)	450 máx	450 máx
Alimentación (V)	1 x 230	3 x 400
Potencia absorbida (Kw)	2,2	7,5
Número de cámaras	1	2
Dimensiones cámara (mm)	350 x 350 x 85	620 x 500 x 120
Dimensiones externas (mm)	580 x 490 x 270	920 x 760 x 530
Peso neto	24	76

	PVP
COMPACT M35 .....	745 €
BABY .....	1.350 €

# Hornos pizza ENTRY-2014

## Hornos eléctricos de control mecánico

- Modelos mono-cámara (4 y 6) y doble cámara (8 y 12)
- Los hornos mono-cámara pueden superponerse dos unidades
- Superficie de cocción con ladrillo refractario
- Resistencias en parte superior e inferior
- Frente, sobre y puertas con cristal en acero inox
- Termómetro analógico, luz interior y aislamiento térmico
- Interruptor puesta en marcha



MOD. ENTRY 8



MOD. ENTRY 4



Accesorios	PVP
Soporte*	395 €
Campana*	673 €
Motor campana	395 €

\*Indicar modelo en pedido

	PVP
Entry 4 .....	1.077 €
Entry 6 .....	1.335 €
Entry 8 .....	1.673 €
Entry 12 .....	2.095 €
Entry 4 (1 x 230) 5,6 Kw.....	+5%









MOD. ENTRY 6  
(SOPORTE Y CAMPANA NO INCLUIDOS)



MOD. ENTRY 12  
(SOPORTE Y CAMPANA NO INCLUIDOS)

DIMENSIONES  
CÁMARA

CAPACIDAD PIZZAS  
POR CÁMARA

DIMENSIONES CÁMARA	CAPACIDAD PIZZAS POR CÁMARA		
<b>ENTRY 4 y 8</b> <b>66 x 66</b>	 Máx 4 x 33 cm	 Máx 1 x 45 cm	 Máx 1 x (60 x 40) cm
<b>ENTRY 6 y 12</b> <b>66 x 99</b>	 Máx 6 x 33 cm	 Máx 2 x 45 cm	 Máx 2 x (60 x 40) cm

MODELO	Entry 4	Entry 6	Entry 8	Entry 12
Temperatura trabajo (°C)	400 máx			
Alimentación (V)	400 3 Ph 50 Hh			
Potencia absorbida (Kw)	5,60	7,20	11,20	14,40
Número de cámaras	1	1	2	2
Dimensiones cámara (mm)	660 x 660 x 140	660 x 990 x 140	660 x 660 x 140	660 x 990 x 140
Dimensiones externas (mm)	917 x 850 x 343	917 x 1180 x 343	917 x 850 x 650	917 x 1180 x 650
Peso neto (Kg)	60	83	110	151

# Hornos pizza PYRALIS

Hornos eléctricos de control mecánico y digital

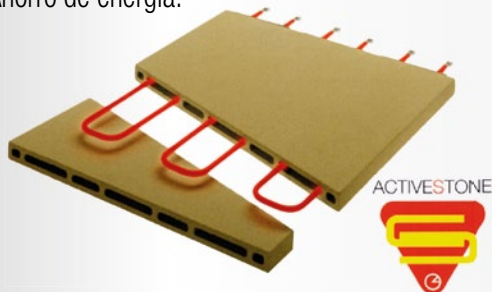
- Hornos de altas prestaciones, eficiencia y fiabilidad con bajos costes de funcionamiento
- Versión mecánica con termostatos en techo y base, con termómetro analógico
- Base con ladrillos refractarios con sistekma ActiveStone®, techo con ladrillos refractarios y resistencias vistas
- Versión digital con placa electrónica que permite programar encendido, fin de cocción y dos configuraciones de funcionamiento. Temperatura regulada por sonda, diferencias de solo 1 °C
- Puerta de acero con cristal, equilibrada con muelle con tirante regulable
- Pomo de apertura, cierres salida vapor, tirador puerta atermico
- Cámara de acero inox iluminada
- Aislamiento especial mediante capas de lana



MOD. PYRALIS D12  
(SOPORTE Y CAMPANA NO INCLUIDOS)

## ActiveStone®

- Piedra refractaria perforada dentro de la cual se insertan tres resistencias. El calor se distribuye uniformemente.
- Aumento rápido de la temperatura.
- Mayor rapidez de cocción.
- Ahorro de energía.



### Accesorios

Accesorios	PVP
Soporte*	630 €
Campana*	1.000 €
Motor	395 €
Kit ruedas	260 €

\*Indicar modelo en pedido

### Modelos Analógicos

Modelos Analógicos	PVP
Pyralis M4	2.193 €
Pyralis M6	2.627 €
Pyralis M9	3.374 €
Pyralis M8	3.807 €
Pyralis M12	4.566 €
Pyralis M18	5.880 €

### Modelos Digitales

Modelos Digitales	PVP
Pyralis D4	2.506 €
Pyralis D6	2.940 €
Pyralis D9	3.687 €
Pyralis D8	4.434 €
Pyralis D12	5.193 €
Pyralis D18	6.555 €





MOD. PYRALIS D12



MOD. PYRALIS M6



CONTROL DIGITAL



CONTROL ANALÓGICO

DIMENSIONES CÁMARA	CAPACIDAD PIZZAS POR CÁMARA		
<b>PYRALIS 4 y 8</b> 70 x 70	 Máx 4 x 34 cm	 Máx 1 x 45 cm	 Máx 1 x (60 x 40) cm
<b>PIRALYS 6 y 12</b> 70 x 105	 Máx 6 x 34 cm	 Máx 2 x 45 cm	 Máx 2 x (60 x 40) cm
<b>PIRALYS 9 y 18</b> 105 x 105	 Máx 9 x 34 cm	 Máx 4 x 45 cm	 Máx 2 x (60 x 40) cm

MODELOS ANALÓGICOS Y DIGITALES

MODELO	Pyralis 4	Pyralis 6	Pyralis 9	Pyralis 8	Pyralis 12	Pyralis 18
Temperatura trabajo (°C)	450 máx					
Alimentación (V)	400 3 Ph 50 Hh					
Potencia absorbida (Kw)	6,60	8,88	13,32	13,20	17,76	26,64
Número de cámaras	1	1	1	2	2	2
Dimensiones cámara (mm)	700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 1050 x 150	700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 1050 x 150
Dimensiones externas (mm)	1090 x 1010 x 430	1090 x 1360 x 430	1440 x 1360 x 430	1090 x 1010 x 750	1090 x 1360 x 750	1440 x 1360 x 750
Peso neto (Kg)	101	129	155	183	217	290

# Hornos pizza PYRALIS

## Opciones

### Versión PYRALIS.S

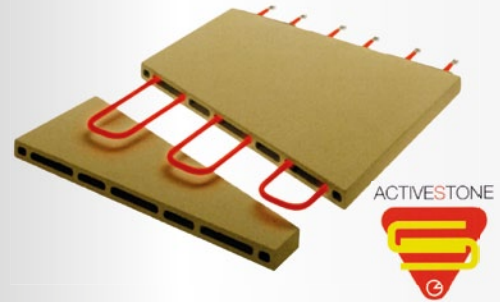
#### Cámara completamente refractaria

La gama PYRALIS con piedra refractaria y resistencias vistas en la parte superior.

Parte inferior piedra refractaria con sistema ActiveStone.

### ActiveStone®

- Piedra refractaria perforada dentro de la cual se insertan tres resistencias. El calor se distribuye uniformemente.
- Aumento rápido de la temperatura.
- Mayor rapidez de cocción.
- Ahorro de energía.



### Versión PYRALIS.Modul

#### Hornos modulares monocámara para superponer

Modulares mecánicos i electrónicos.

Superponibles hasta 3 cámaras.

Con tapa, cámara y estructura en acero inox.



PVP

Solicitar precio

# Hornos pizza PYRALIS CIRCLE

- Plato refractario giratorio de 100 cm diámetro
- Velocidad de plato regulable
- 2 puertas: Una pequeña integrada y otra un poco más grande para una fácil apertura
- Funcionamiento digital con programas de encendido, fin de cocción y dos configuraciones de trabajo
- Techo con ladrillos refractarios y resistencias vistas



MOD. PYRALIS CIRCLE  
(SOPORTE Y CAMPANA NO INCLUIDOS)



## DIMENSIONES CÁMARA

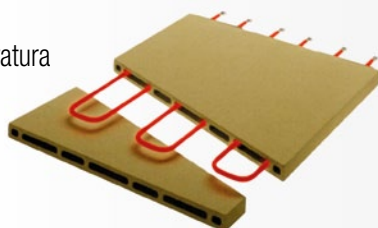
## CAPACIDAD PIZZAS POR CÁMARA

PYRALIS CIRCLE 105 x 105	CAPACIDAD PIZZAS POR CÁMARA		
	 Máx 7 x 30 cm	 Máx 6 x 33 cm	 Máx 3 x 45 cm

## ActiveStone®

- Piedra refractaria perforada dentro de la cual se insertan tres resistencias. El calor se distribuye uniformemente.
- Aumento rápido de la temperatura y cocción.
- Ahorro de energía.

ACTIVESTONE



MODELO	Pyralis Circle
Temperatura trabajo (°C)	450 máx
Alimentación (V)	400 3 Ph 50 Hh
Potencia absorbida (Kw)	16,84
Dimensiones cámara (mm)	1050 x 1050 x 150
Dimensiones externas (mm)	1450 x 1360 x 580
Peso neto (Kg)	290

### PVP

Pyralis Circle .....	7.217 €
SopORTE .....	630 €
Campana .....	1.000 €
Motor campana .....	395 €

# Hornos pizza a gas FLAME



FLAME 9

- Cámara de cocción de 2 mm de espesor
- Quemador atmosférico multiramificado colocado bajo los ladrillos refractarios para garantizar una perfecta cocción
- Deflectores de acero conducen el calor hacia el techo
- Orificios laterales y del fondo de la cámara, garantizan una perfecta afluencia de aire con equilibrio entre techo y suelo para una homogeneidad de temperatura
- Temperatura ideal de cocción 380 °C
- Control analógico con termostato digital
- Encendido eléctrico automático (requiere toma eléctrica 1 x 230 V)
- Pueden superponerse 2 unidades (Kit opcional)

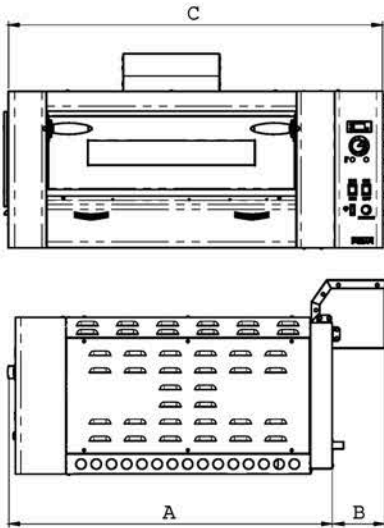


FLAME 6 CON SOPORTE  
(NO INCLUIDO)



Accesorios	PVP
Soporte .....	630 €
Chimenea .....	370 €
Kit superponer .....	290 €

	PVP
Flame 4.....	3.250 €
Flame 6.....	4.150 €
Flame 9.....	4.670 €



DIMENSIONES (cm)	Flame 4	Flame 6	Flame 9
A	96,0	131,0	131,0
B	16,0	16,0	16,0
C	113,0	113,0	148,0


**DIMENSIONES CÁMARA**
**CAPACIDAD PIZZAS POR CÁMARA**

<b>FLAME 4</b> 70 x 70	 Máx 4 x 34 cm	 Máx 1 x 45 cm	 Máx 1 x (60 x 40) cm
<b>FLAME 6</b> 70 x 105	 Máx 6 x 34 cm	 Máx 2 x 45 cm	 Máx 2 x (60 x 40) cm
<b>FLAME 9</b> 105 x 105	 Máx 9 x 34 cm	 Máx 4 x 45 cm	 Máx 4 x (60 x 40) cm

MODELO		Flame 4	Flame 6	Flame 9
Temperatura trabajo (°C))		420 máx	420 máx	420 máx
Consumo	Kg/h liq.	0,94	1,58	2,12
	m³/h nat.	1,21	2,12	2,85
Potencia gas (Kw)		14,00	20,00	29,00
Potencia eléctrica (Kw)		0,10	0,10	0,10
Dimensiones cámara (mm)		700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 1050 x 150
Dimensiones exteriores (mm)		1120 x 1280 x 470	1080 x 1159 x 470	1430 x 1160 x 470
Peso neto (Kg)		132	164	196

## PIZZERIA

### PIZZA 4-30

### Precio



1161300000.	HORNO PIZZA 4-30/06 I MC	2.234 €
1161200000.	HORNO PIZZA 4-30/06 III MC	2.234 €

Capacidad.	4 pizzas 30 diametro
Dimensiones.	Ancho x Fondo x Alto. 930 x 964 x 414 mm.
Potencia.	4,2 kw
Voltaje.	Monofásico 230v. Trifásico 400v.
Termostato.	50/400°
Peso.	81 kg.



1162300000.	HORNO PIZZA 8-30/06 I MC	3.901 €
1162000000.	HORNO PIZZA 8-30/06 III MC	3.901 €

Capacidad.	8 pizzas 30 diametro
Dimensiones.	Ancho x Fondo x Alto. 930 x 964 x 732 mm.
Potencia.	8,4 kw
Voltaje.	Monofásico 230v. Trifásico 400v.
Termostato.	50/400°
Peso.	149 kg.



1161000010.	SOPORTE HORNO PIZZA 4-30	465 €
-------------	--------------------------	-------

Dimensiones.	Ancho x Fondo x Alto. 930 x 750 x 839 mm.
Peso.	18,5 kg.



## Hornos para pizza

### Hornos pizzeros profesionales eléctricos. 1 o 2 cámaras de cocción.



Cámaras de cocción totalmente en acero inoxidable con base de piedra refractaria.

#### HORNO PARA PIZZA MINI

- ▶ Versión monobloc con dos cámaras de cocción.
- ▶ 4 termostatos regulables independientes.
- ▶ Ahorro energético gracias al uso de materiales especiales de alto poder aislante.
- ▶ Frontal y puertas realizadas en acero inoxidable.
- ▶ Cámaras de cocción totalmente en acero inoxidable con base uniforme de cocción en material refractario alimentario.
- ▶ Respiradero para los vapores de cocción de Ø80 mm.

#### HORNO PARA PIZZA PL-4/6/6W PL-4+4/6+6/6+6W

- ▶ Versión monobloc con una o dos cámaras de cocción.
- ▶ Doble termostato regulable independiente superior e inferior en cada cámara.
- ▶ Termómetro independiente por cámara.
- ▶ Ahorro energético gracias al uso de materiales especiales de alto poder aislante.
- ▶ Frontal y puertas realizadas en acero inoxidable.
- ▶ Puerta con cristal resistente a altas temperaturas.
- ▶ Puertas desmontables sin herramientas para proceder a la limpieza o mantenimiento.
- ▶ Cámaras de cocción totalmente en acero inoxidable con base uniforme de cocción en material refractario alimentario.
- ▶ Iluminación interna.
- ▶ Respiradero para los vapores de cocción de Ø80 mm.



	PIZZA MINI	PL-4	PL-6	PL-6W	PL-4+4	PL-6+6	PL-6+6W
TERMOSTATO	50°C-350°C	60°C-450°C	60°C-450°C	60°C-450°C	60°C-450°C	60°C-450°C	60°C-450°C
Nº PIZZAS	8	4	6	6	8	12	12
DIÁMETRO DE PIZZAS	250mm	300mm	300mm	300mm	300mm	300mm	300mm
POTENCIA TOTAL	6400W	4800W	7200W	7200W	9600W	14400W	14400W
CÁMARAS	2	1	1	1	2	2	2
<b>DIMENSIONES INTERNAS</b>							
ANCHO	505mm	700mm	700mm	1050mm	700mm	700mm	1050mm
FONDO	520mm	700mm	1050mm	700mm	700mm	1050mm	700mm
ALTO	115mm	145mm	145mm	145mm	145mm	145mm	145mm
<b>DIMENSIONES EXTERIORES</b>							
ANCHO	745mm	1010mm	1010mm	1360mm	1010mm	1010mm	1360mm
FONDO	688mm	1120mm	1470mm	1120mm	1120mm	1470mm	1120mm
ALTO	490mm	430mm	430mm	430mm	770mm	770mm	770mm
PESO NETO	84Kg	80Kg	97Kg	105Kg	150Kg	198Kg	200Kg




**HORNO PIZZA MINI**

Compacto y económico

Capacidad para ocho pizzas de Ø 250mm.

		PVP €
5120108	Horno pizza mini 4T 230-400/50-60/3N	2.138
5120109	Horno pizza mini 4T 230/50-60/1	2.138

**Equipamiento opcional**

- Soporte en acero inoxidable.


**HORNO PIZZA PL-4**

Monocámara

Capacidad para cuatro pizzas de Ø 300mm.

		PVP €
5120154	Horno pizza PL-4 230-400/50-60/3N	2.049

**Equipamiento opcional**

- Soporte en acero inoxidable.

**HORNO PIZZA PL-6**

Monocámara

Capacidad para seis pizzas de Ø 300mm.

		PVP €
5120174	Horno pizza PL-6 230-400/50-60/3N	2.464

**Equipamiento opcional**

- Soporte en acero inoxidable.

**HORNO PIZZA PL-6W**

Monocámara. Puerta ancha.

Capacidad para seis pizzas de Ø 300mm.

		PVP €
5120194	Horno pizza PL-6W 230-400/50-60/3N	2.791

**Equipamiento opcional**

- Soporte en acero inoxidable.





**HORNO PIZZA PL-4+4**

Monobloc de doble cámara.  
Capacidad para ocho pizzas de Ø 300mm.

		PVP €
5120164	Horno pizza PL-4+4 230-400/50-60/3N	<b>3.215</b>

**Equipamiento opcional**

· Soporte en acero inoxidable.

**HORNO PIZZA PL-6+6**

Monobloc de doble cámara.  
Capacidad para doce pizzas de Ø 300mm.

		PVP €
5120184	Horno pizza PL-6+6 230-400/50-60/3N	<b>3.693</b>

**Equipamiento opcional**

· Soporte en acero inoxidable.



**HORNO PIZZA PL-6+6W**

Monobloc de doble cámara. Puerta ancha.  
Capacidad para doce pizzas de Ø 300mm.

		PVP €
5120204	Horno pizza PL-6+6W 230-400/50-60/3N	<b>4.198</b>

**Equipamiento opcional**

· Soporte en acero inoxidable.

**ACCESORIOS**

**Soportes para hornos de pizza**



▶ Construidos en acero inox.

		PVP €
5121100	Soporte horno pizza MINI	<b>387</b>
5121160	Soporte horno pizza PL-4/4+4	<b>387</b>
5121180	Soporte horno pizza PL-6/6+6	<b>458</b>
5121194	Soporte PL-6/6+6 W	<b>497</b>



# HORNOS PIZZA



**HP 33X**



**HP 40X**



**HP 66X**

**HP 33X      HP 40X      HP 66X      HP 99X      FEP M1      FEP M3      FEP B1      FEP B3**

<b>Nº CAMARAS</b>	1	2	1	1	1	1	2	2
<b>Nº PIZZAS</b>	2 (Ø33CM)	2 (Ø40CM)	4 (Ø33CM)	6 (Ø33CM)	4	6	4+4	6+6
<b>DIM. INTERIOR</b>	330x330x2	400x400x115 x2	660x660x135	660x990x135	700x700x150	1050x700x150	700x700x150	1050x700x150
<b>DIM. EXTERIOR</b>	515x465x365	585x570x115	975x945x415	975x1230x415	1000x1000x430	1360x1000x430	1000x1000x770	1360x1000x770
<b>POTENCIA</b>	1.8KW	2.4KW	4.5KW	6.9KW	4.8kW	7.2kW	9.2kW	14.4kW
<b>VOLTAJE</b>	230V	230V	230V	380V	380V	380V	380V	380V
<b>PVP</b>	500€	710€	1.260€	1.475€	1.630€	2.090€	2.450€	3.190€



**FEP B1**



Si este documento no incluye las marcas o productos que fabrica o distribuye su empresa, notifíquenoslo en [contacto@hosteleria10.com](mailto:contacto@hosteleria10.com).

Estaremos encantados de incorporarlas.