

# Hornos pizza eléctricos

## 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:** 85 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)



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 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.112</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>5.265 €</b>	<b>8.789 €</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	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 €**

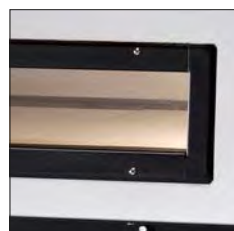
Para HOR.82

**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 m<sup>3</sup>/h  
G25=1,710 m<sup>3</sup>/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 m<sup>3</sup>/h  
G25=2,215 m<sup>3</sup>/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 m<sup>3</sup>/h  
G25=3,015 m<sup>3</sup>/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