

Línea PADOVA

Hornos de Pizza



BASIC 4



SP START



BASIC 44

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 231 - 235

Horno Eléctrico de Pizza Diámetro 350 mm.

MODELO	CÁMARAS	NÚMERO PIZZAS	DIÁMETRO PIZZA (mm)	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	DIM. INTERIORES (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm
BASIC4M	1	4	350	4,80	230	700x700x140	930x840x310
BASIC4	1	4	350	4,80	400	700x700x140	930x840x310
BASIC44	2	8	350	9.60	400	700x700x140	930x840x540

ACCESORIOS

SP START4	Soporte horno de Pizza para horno BASIC/START con medidas 740x890x980h mm.
SP START44	Soporte horno de Pizza para horno BASIC/START con medidas 740x890x850h mm.

Características Técnicas

- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio que exclusivamente fabrica maquinaria de pizzería.
- Construido en acero inoxidable y bastidor en chapa barnizada.
- Temperatura máxima de 500 °C.
- Panel de mandos electromecánico externo en lateral derecho.
- Puerta con cristal para visualización con apertura abatible.
- Superficie de cocción con material refractario de alta calidad.
- Aislamiento de lana de roca de alta densidad.
- Resistencias acorazadas.
- Regulación de temperatura de cámaras independiente.
- Equipado con termómetro y luz interior.

STOCK PERMANENTE

Plazo de entrega 2/3 días hábiles.
Resto de modelos 20/25 días hábiles.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea **TREVISO**

Hornos de Pizza



G4



SP G6



G6

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **236**

Horno de Gas de Pizza

MODELO	CÁMARAS	NÚMERO PIZZAS	DIÁMETRO PIZZA (mm)	POTENCIA (Kcal/h)	CONSUMO GAS (Kg/h)	TENSIÓN (V)	DIM. INTERIORES (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm
G4	1	4	300	11954	1,087	230	620x620x155	1000x840x470
G6	1	6	300	15480	1,408	230	620x920x155	1000x1140x470
G9	1	9	300	21070	1,917	230	920x920x155	1300x1140x470
G4/72	1	4	360	14617	1,321	230	720x720x155	1095x940x470
G6/72	1	6	360	19346	1,748	230	720x1080x155	1095x1300x470
G6/108	1	6	360	19346	1,748	230	1080x720x155	1455x940x470
G9/108	1	9	360	25795	2,331	230	1080x1080x155	1455x1300x470

ACCESORIOS

SP G4	Soporte horno de Pizza a gas G4 con medidas 1020x890x960h mm.
SP G6	Soporte horno de Pizza a gas G6 con medidas 1220x1010x960h mm.
SP G9	Soporte horno de Pizza a gas G6 con medidas 1380x1220x960h mm.
SP G4/72	Soporte horno de Pizza a gas G4/72 con medidas 1220x1010x960h mm.
SP G6/72	Soporte horno de Pizza a gas G6/72 con medidas 1380x1220x960h mm.
SP G6/108	Soporte horno de Pizza a gas G6/108 con medidas 1450x930x960h mm.
SP G9/108	Soporte horno de Pizza a gas G9/108 con medidas 1450x1300x960h mm.

Características Técnicas

- Nuestros hornos de gas permiten una excelente cocción, comparable al horno de leña.
- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio que exclusivamente fabrica maquinaria de pizzería.
- Construido en acero inoxidable y bastidor en chapa barnizada.
- La forma particular de los deflectores laterales dentro de la cámara de cocción, hecha enteramente de acero inoxidable, permite llevar el calor hacia la parte superior del techo para luego reflejarlo en el área de cocción.
- Regulación de la temperatura con termostato digital.
- Todos nuestros hornos son certificados anualmente y pasan pruebas de control estrictas.
- Temperatura máxima de 500°C.
- Panel de mandos electromecánico externo en lateral derecho.
- Puerta con cristal para visualización con apertura abatible.
- Superficie de cocción con material refractario de alta calidad.
- Aislamiento de lana de roca de alta densidad.
- Predispuestos a gas butano-propano. Se suministran inyectores para cambios a gas natural.

STOCK PERMANENTE

Plazo de entrega 2/3 días hábiles.
Resto de modelos 20/25 días hábiles.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea **TREVISO**

Hornos de Pizza



START 4



SP START



START 44

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **230 - 235**

Horno Eléctrico de Pizza Diámetro 330 mm.

MODELO	CÁMARAS	NÚMERO PIZZAS	DIÁMETRO PIZZA (mm)	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	DIM. INTERIORES (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm
START4M	1	4	330	4,20	230	660x660x140	900x785x420
START4	1	4	330	4,20	400	660x660x140	900x785x420
START44	2	8	330	8,40	400	660x660x140	900x785x750
START6	1	6	330	7,20	400	660x990x140	900x1080x420
START66	2	12	330	14,40	400	660x990x140	900x1080x750
START6L	1	6	330	8,00	400	990x660x140	1230x785x240
START66L	2	12	330	16,00	400	990x660x140	1230x785x750
START9	1	9	330	12,00	400	990x990x140	1230x1100x420
START99	2	18	330	24,00	400	990x990x140	1230x1100x750

ACCESORIOS

SP START4	Soporte horno de Pizza para horno BASIC/START con medidas 740x890x980h mm.
SP START44	Soporte horno de Pizza para horno BASIC/START con medidas 740x890x850h mm.
SP START6	Soporte horno de Pizza para horno START con medidas 1020x890x980h mm.
SP START66	Soporte horno de Pizza para horno START con medidas 1020x890x850h mm.
SP START6L	Soporte horno de Pizza para horno START con medidas 1220x1010x980h mm.
SP START66L	Soporte horno de Pizza para horno START con medidas 1220x1010x850h mm.
SP START9	Soporte horno de Pizza para horno START con medidas 1380x1220x980h mm.
SP START99	Soporte horno de Pizza para horno START con medidas 1380x1220x850h mm.

Características Técnicas

- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio que exclusivamente fabrica maquinaria de pizzería.
- Construido en acero inoxidable y bastidor en chapa barnizada.
- Temperatura máxima de 500°C.
- Panel de mandos electromecánico integrado en lateral derecho.
- Puerta con cristal para visualización con apertura abatible.
- Superficie de cocción con material refractario de alta calidad.
- Aislamiento de lana de roca de alta densidad.
- Resistencias acorazadas.
- Regulación de temperatura de cámaras independiente.
- Equipado con termómetro y luz interior.

STOCK PERMANENTE

Plazo de entrega 2/3 días hábiles.
Resto de modelos 20/25 días hábiles.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea **TREVISO**



T2

Hornos válidos para cocer pan en Bandejas 60x40 cm.



SP T2



T33

Horno Eléctrico de Pan y Pizza Bandejas 60x40 cm.

MODELO	CÁMARAS	CAPACIDAD BANDEJAS	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	DIM. INTERIORES (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm
T2M	1	2	6,40	230	840x700x180	1125x830x465
T2	1	2	6,40	400	840x700x180	1125x830x465
T22	2	4	12,80	400	840x700x180	1125x830x835
T3	1	3	10,0	400	1260x700x180	1545x830x465
T33	2	6	20,0	400	1260x700x180	1545x830x835

ACCESORIOS

SP T2	Soporte horno de Pizza eléctrico Serie Treviso con medidas 1220x1010x980h mm.
SP T22	Soporte horno de Pizza eléctrico Serie Treviso con medidas 1220x1010x850h mm.
SP T3	Soporte horno de Pizza eléctrico Serie Treviso con medidas 1550x830x980h mm.
SP T33	Soporte horno de Pizza eléctrico Serie Treviso con medidas 1550x830x850h mm.

Características Técnicas

- Innovador horno que se diferencia por su versatilidad. Es apto para la cocción de pizza y pan gracias a su altura interna de la cámara de 18 cm. optimizada para el uso de bandejas de 60x40 cm.
- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio que exclusivamente fabrica maquinaria de pizzería.
- Construido en acero inoxidable y bastidor en chapa barnizada.
- Temperatura máxima de 450°C.
- Panel de mandos electromecánico integrado en lateral derecho.
- Puerta con cristal para visualización con apertura abatible.
- Superficie de cocción con material refractario de alta calidad.
- Aislamiento de lana de roca de alta densidad.
- Resistencias acorazadas.
- Regulación de temperatura suelo/techo independiente.
- Equipado con termómetro y luz interior.
- Todos los hornos se pueden suministrar con tensión 230V.

Plazo de entrega 20/25 días hábiles.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado