

CARACTERÍSTICAS

HORNOS 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	HORNOS 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.
- Possibilidad 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.

CARACTÉRISTIQUE

GENÉRALE

- 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 termomètre 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.

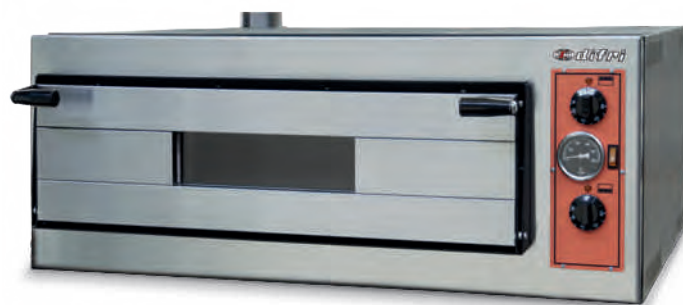
DFV1 MODEL

- 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	HORNOS 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	HORNOS ELÉCTRICOS				HORNOS 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.



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 €