

HOSTELERÍA1O.com Las mejores marcas, ofertas y precios

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
- Calentamiento por resistencias blindadas en acero inoxidable
- lluminación en el interior
- Temporizador para el ajuste del tiempo de cocción
- Temperatura regulable hasta los 350°C
- Patas antideslizantes







CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Potencia	Voltaje	N°Cámaras	Dim. Interiores Capacidad		Peso	Precio
		L x P x H (mm)	Kw	V		L x P x H (mm)		kg	€
412080	SUL 1	550x430x255	1,6	230	1	410x360x110	1 PIZZA Ø330	21	520
412081	SUL 2	550x430x435	3,2	230	2	410x360x110	2 PIZZA Ø330	32	744







HOSTELERÍA1O.com Las mejores marcas, ofertas y precios

Horno Pizza KUBE

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
- 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
- Temperatura regulable hasta los 500°C







CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Potencia	Voltaje	N°Cámaras	Dim. Interiores	Capacidad	Peso	Precio
		L x P x H (mm)	Kw	V		L x P x H (mm)		kg	€
412092	KUBE 1	740x740x410	3,2	230	1	610x520x110	2 PIZZA Ø330	50	865
412093	KUBE 2	740x740x600	4,8	230/400	2	610x520x110	2+2 PIZZA Ø330	80	1.302







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
- Calentamiento por resistencias blindadas
- lluminación 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	N°Cámaras	Dim. Interiores	Capacidad	Peso	Precio
		LxPxH(mm)	Kw	V		L x P x H (mm)		kg	€
412082	OKUS 4	940x920x400	4,7	230/400	1	660x660x140	4 PIZZA Ø330	82	1.018
412083	OKUS 6	940x1250x400	7	230/400	1	660x990x140	6 PIZZA Ø330	103	1.311
412084	OKUS 4/2	940x920x710	9,4	230/400	2	660x660x140	4+4 PIZZA Ø330	125	1.604
412085	OKUS 6/2	940x1250x710	14,4	230/400	2	660x990x140	6+6 PIZZA Ø330	178	2.181







OKUS 4

ACCESORIOS



Ref. 927843 MESA H.PIZZA OKUS4

Dimensiones: 941x821x960 precio: 269€



Ref. 927870 CAMPANA H.PIZZA OKUS4

Dimensiones: 925x961x115 precio: 345€



Ref. 927844 MESA H.PIZZA OKUS6

Dimensiones: 941x1151x960 precio: 286€



Ref. 927871 CAMPANA H.PIZZA OKUS6

Dimensiones: 925x1291x115 precio: 398€



HOSTELERÍA1O.com Las mejores marcas, ofertas y precios

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
- Calentamiento por resistencias blindadas
- lluminación 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	N°Cámaras	Dim. Interiores	Capacidad	Peso	Precio
		L x P x H (mm)	Kw	V		$L \times P \times H (mm)$		kg	€
412086	OKUS 4BIG	960x980x400	6	230/400	1	720x720x140	4 PIZZA Ø360	94	1.158
412087	OKUS 6BIG	960x1340x400	9	400	1	720x1080x140	6 PIZZA Ø360	122	1.456
412088	OKUS 9BIG	1320x1340x400	13	400	1	1080x1080x140	9 PIZZA Ø360	150	1.749
412089	OKUS 4/2BIG	960x980x710	12	230/400	2	720x720x140	4+4 PIZZA Ø360	149	1.878
412090	OKUS 6/2BIG	960x1340x710	18	400	2	720x1080x140	6+6 PIZZA Ø360	199	2.364
412091	OKUS 9/2BIG	1320x1340x750	26,4	400	2	1080x1080x140	9+9 PIZZA Ø360	279	3.152





ACCESORIOS





HOSTELERÍA 10. com

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
- Calentamiento por quemadores tubulares en acero inoxidables
- lluminación 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





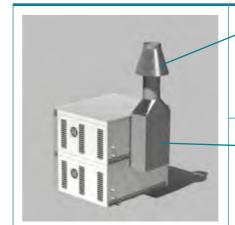


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Potencia		N°Cámaras	Quemadores	Dim. Interiores	Capacidad	Peso	Precio
		L x P x H (mm)	Kw	Kcal/h	V		L x P x H (mm)		kg	€
412054	HPG4	1000x920x475	13,2	10.217	1	4	620x620x155	4 PIZZA Ø300	112	3.009
412055	HPG6	1000x1220x475	21	16.254	1	4	620x920x155	6 PIZZA Ø300	140	3.681
412056	HPG9	1310x1220x475	27	20.898	1	6	920x920x155	9 PIZZA Ø300	180	4.427



ACCESORIOS



Ref. 927854 CHIMENEA H.PIZZA GAS

precio: 378€

Ref. 927855 CONEXIÓN APILAR

H.PIZZA GAS

precio: 328€



Ref. 927847 MESA H.PIZZA HPG4

Dimensiones: 1016x881x960 precio: 320€

Ref. 927848 H.PIZZA HPG6

Dimensiones: 1016x1241x960 precio: 370€



115