Hosteleria10.com

# TITÁN

GAS O
LEÑA
HORNO

prismafood
solutions

EQUIPOS PARA PIZZA

# TITANGAS - TITANMADERA

## SERIE DE HORNOS

## ÓPTIMO COCINANDO PARA INTERIORES Y AL AIRE LIBRE

## COTURA OTTIMALI POR EL INTERIOR EL EXTERIOR

Titan ha sido diseñado para satisfacer a los profesionales de la pizza que desean un horno profesional tanto para interior como para exterior.

Titan è stato studiato per offrire grande soddisfazione ai professionisti della pizza che desiderano un forno professionale sia da interno che da esterno.

Titan wurde entwickelt, um Pizzaprofis zu begeistern, die einen professionalellen Ofen für den Innen- und Außenbereich suchen.

Titan a été conçu pour offrir una gran satisfacción aux professionnels de la pizza qui souhaitent un four professionnel pour une utilization intérieure et extérieure.

Titan ha sido diseñado para satisfacer plenamente a los expertos de la pizza que desean un horno profesional para uso tanto en interiores como al aire libre.

Печь Titan была разработана так, чтобы удовлетворить требования профессиональных пиццайолов, которым нужна профессиональная печь использования как внутри помещения, так и на открытом воздухе.

Nuestro nuevo horno profesional de gas o leña Titan es perfecto para cocinar pizza a fuego alto tanto en interior como en exterior. La estructura, forma y materiales utilizados garantizan una cocción óptima, una larga durabilidad en el tiempo y una perfecta funcionalidad.
La encimera está hecha de piedra refractaria y se inserta una subsuperficie especial de hormigón celular grueso que garantiza una temperatura constante.

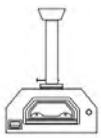
El nuevo horno a gas o una leña profesional Titan es ideal para cocinar a fuego vivo la pizza sia all'interno che all'aperto.
La estructura, la forma y los materiales impiegati garantiscono cotture ottimali, grande durabilità nel tempo e una perfetta funzionalità.
Il piano di cottura è in pietra refrattaria ed è inserito one speciale sotto-piano in calcestruzzo cellelee ad alto spessore che garantisce il mantenimento costante della temperatura.

El nuevo gasoder Holzbackofen para profesionales Titan es ideal para el backen von Pizza im Innen- und Außenbereich.
La estructura, la forma y los materiales garantizan una óptima estabilidad, amplitud y funcionalidad perfecta. Die Backfläche besteht aus Schamottesteine und ein spezieller Boden aus dickem Porenbeton sorgt für una temperatura constante.

Los nuevos cuatro profesionales Titan à gaz ou à madera son ideales para cocinar pizzas a fuego vivo tanto en el interior como en el exterior.
La estructura, la forma y los materiales utilizados garantizan una cocina óptima, una larga duración en el tiempo y una funcionalidad perfecta.
El sol de cocina está en piedra refractaria y la ropa de plan especial en béton cellulaire de haute épaisseur inséré garantit le maintien constante de la temperatura.

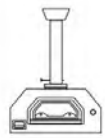
El nuevo horno profesional a gas o leña Titan es ideal para cocinar pizza en un fuego vivo tanto en el interior como al aire libre. Su estructura, su forma y los materiales empleados garantizan una cocción óptima, una gran durabilidad a lo largo del tiempo y una perfecta funcionalidad. La superficie de cocción es de piedra refractaria y debajo de esta hay una superficie especial de hormigón celular de gran grosor que garantiza el mantenimiento constante de la temperatura.

Nuevo gas o equipo profesional para el uso de Titan, un producto ideal para la piscina, como una fuente de alimentación y otros productos.
том воздухе. La construcción, la forma y los materiales utilizados garantizan una óptima conexión, gran limpieza y limpieza tu.
Варочная поверхность выполнена из шамотного камня, под ней установлена специальная поверхность из ячеISTого бетона большой , garantiza la temperatura adecuada.



TITAN GAS 4
TITAN MADERA 4

80 PIZZAS/HORA
4 PIZZAIOLA



TITAN GAS 6
TITAN MADERA 6

120 PIZZAS/HORA
6 PIZZAIOLA

Machine Translated by Google

EQUIPOS PARA PIZZA

# TITÁN
# SERIE DE HORNOS

El horno es compacto y cabe fácilmente en espacios pequeños. Titan Gas ofrece la máxima movilidad gracias a su soporte equipado con ruedas de 10 cm de diámetro.

Il forno è compatto e può essere agevolmente inserito anche in piccoli spazi. Titan Gas ofrece el máximo de movilidad gracias al soporte de la rueda con un diámetro de 10 cm.

Der Backofen ist kompakt und findet auch in kleinen Räumen problemlos Platz. Titan Gas bietet dank seinem Gestell mit Rädern (Durchmesser 10 cm) maximale Mobilität.

Los cuatro son compactos y se adaptan fácilmente a espacios reducidos. Titan Gas ofrece una movilidad máxima gracias a su soporte equipado con ruedas de 10 cm de diámetro.

El horno es compacto y se adapta fácilmente a espacios reducidos. Titan Gas ofrece la máxima movilidad gracias a su soporte equipado con ruedas de 10 cm de diámetro.

Печь компактна и легко помещается в небольших помещениях. Titan Gas es una máquina portátil de gran tamaño con un diámetro de 10 cm.

Fabricado íntegramente en acero inoxidable.

Construido internamente en acciaio inox.

Vollständig aus edelstahl hergestellt.

Totalmente construido en acero inoxidable.

Construido completamente en acero inoxidable.

Полностью изготовлена из нержавеющей стали.

No requiere instalación.

No es necesaria la instalación.

Er benötigt keine instalación.

Requisito de instalación de Aucune.

No requiere instalación.

Установка не требуется.

Hosteleria10.com

Ideal para cocinar pizzas a fuego alto tanto en interior como en exterior.

Perfetto sia per l'interno che per l'esterno

Ideal para la habitación interior y Außenbereich

Parfait para el interior y el exterior

Perfecto tanto para interiores como para exteriores.

Una opción ideal para los usuarios que se encuentran en el hogar, junto con otras personas

Placa de cocción de piedra refractaria de 2,5 cm.

Piano cottura in pietra refrattaria da 2,5 cm.

Backfläche aus 2,5 cm Schamottesteine.

Sol de cocina en piedra refractaria de 2,5 cm.

Superficie de cocción de piedra refractaria de 2,5 cm.

Варочная поверхность из шамотного камня толщиной 2,5 см.

Subsuelo de hormigón celular de 8 cm de espesor.

Bajo piano en calcestruzzo celular, espesor de 8 cm.

Mit Sockel aus Porenbeton, pene de 8 cm.

Con un piso de madera celular de 8 cm de espesor.

Con superficie de hormigón celular de 8 cm de espesor debajo de la base de cocción.

Со слоем из ячеистого бетона под варочной поверхностью, толщиной 8 см.

Dispone de palanca para regular la salida de humos.

Dotato di leva per la regolazione d'uscita fumi.

Der Ofen ist mit einem Hebel zum Einstellen des Rauchabzugs ausgestattet.

Equipado con un levier de réglage de la sortie des fumées.

Dispone de una palanca para regular la salida de humos.

Оснащена рычагом для регулировки выхода дыма.

Equipado con termómetro.

Dotato di termometro.

Ausgestattet mit einem Thermometer.

Doté d'un termómetro.

Equipado con termómetro.

Оснащена термостатом.

Las paredes no se sobrecalientan gracias a su aislamiento de fibra cerámica de 4cm.

Le pareti non si surriscaldano Grazie all'isolamento in fibra ceramica con spessore di 4 cm.

Dank der 4 cm dicken Keramikfaserisolierung heizen sich die Wände nicht auf.

Les parois ne surchauffent pas grâce à une aislante en fibra cerámica de 4 cm d'épaisseur.

Las paredes no se sobrecalientan gracias al aislamiento de fibra cerámica de 4 cm de espesor.

Los utensilios de cocina no deben utilizarse con aislamiento de cerámica de 4 cm.

Chimenea con sistema antiviento y antilluvia de serie.

Camino con sistema antivento e antipioggia di serie.

Schornstein serienmäßig mit Wind- und Regenschutz.

Cheminée con sistema anti-ventilación y anti-lluvia de serie.

Chimenea con sistema a prueba de viento y lluvia integrado.

Дымоход с защитой от ветра и дождя в серийном исполнении.