

# Hornos pizza COMPACT / BABY

## COMPACT

- Ideal para bares, cervecerías, restaurantes y locales de poca producción
- Horno mono-cámara (interior 35 x 35 cm), alcanza 430 °C en solo unos minutos
- Mandos analógicos
- Se pueden superponer hasta 3 hornos
- Superficie cocción con ladrillo refractario, parte superior resistencia blindada
- Estructura y cámara en acero inox, puerta con cristal, luz interior



MOD. COMPACT

## BABY

- Horno con doble cámara (interior 62 x 50 cm)
- Mandos analógicos
- Superficie cocción con ladrillo refractario, calentamiento mediante 3 resistencias blindadas
- Estructura en acero inox



MOD. BABY

### DIMENSIONES CÁMARA

### CAPACIDAD PIZZAS POR CÁMARA

	CAPACIDAD PIZZAS POR CÁMARA			
<b>COMPACT</b> 35 x 35	 Máx 1 x 34 cm			
<b>BABY</b> 62 x 50	 Máx 4 x 25 cm	 Máx 2 x 30 cm	 Máx 1 x 45 cm	 Máx 1 x (60 x 40) cm

MODELO	COMPACT M35	BABY
Temperatura de trabajo (°C)	450 máx	450 máx
Alimentación (V)	1 x 230	3 x 400
Potencia absorbida (Kw)	2,2	7,5
Número de cámaras	1	2
Dimensiones cámara (mm)	350 x 350 x 85	620 x 500 x 120
Dimensiones externas (mm)	580 x 490 x 270	920 x 760 x 530
Peso neto	24	76

	PVP
COMPACT M35 .....	745 €
BABY .....	1.350 €

# Hornos pizza ENTRY-2014

Hornos eléctricos de control mecánico

- Modelos mono-cámara (4 y 6) y doble cámara (8 y 12)
- Los hornos mono-cámara pueden superponerse dos unidades
- Superficie de cocción con ladrillo refractario
- Resistencias en parte superior e inferior
- Frente, sobre y puertas con cristal en acero inox
- Termómetro analógico, luz interior y aislamiento térmico
- Interruptor puesta en marcha



MOD. ENTRY 8



MOD. ENTRY 4



Accesorios	PVP
Soporte*	395 €
Campana*	673 €
Motor campana	395 €

\*Indicar modelo en pedido

	PVP
Entry 4 .....	1.077 €
Entry 6 .....	1.335 €
Entry 8 .....	1.673 €
Entry 12 .....	2.095 €
Entry 4 (1 x 230) 5,6 Kw.....	+5%









MOD. ENTRY 6  
(SOPORTE Y CAMPANA NO INCLUIDOS)



MOD. ENTRY 12  
(SOPORTE Y CAMPANA NO INCLUIDOS)

DIMENSIONES CÁMARA

CAPACIDAD PIZZAS POR CÁMARA

DIMENSIONES CÁMARA	CAPACIDAD PIZZAS POR CÁMARA		
<b>ENTRY 4 y 8</b> <b>66 x 66</b>	 Máx 4 x 33 cm	 Máx 1 x 45 cm	 Máx 1 x (60 x 40) cm
<b>ENTRY 6 y 12</b> <b>66 x 99</b>	 Máx 6 x 33 cm	 Máx 2 x 45 cm	 Máx 2 x (60 x 40) cm

MODELO	Entry 4	Entry 6	Entry 8	Entry 12
Temperatura trabajo (°C)	400 máx			
Alimentación (V)	400 3 Ph 50 Hh			
Potencia absorbida (Kw)	5,60	7,20	11,20	14,40
Número de cámaras	1	1	2	2
Dimensiones cámara (mm)	660 x 660 x 140	660 x 990 x 140	660 x 660 x 140	660 x 990 x 140
Dimensiones externas (mm)	917 x 850 x 343	917 x 1180 x 343	917 x 850 x 650	917 x 1180 x 650
Peso neto (Kg)	60	83	110	151

# Hornos pizza PYRALIS

Hornos eléctricos de control mecánico y digital

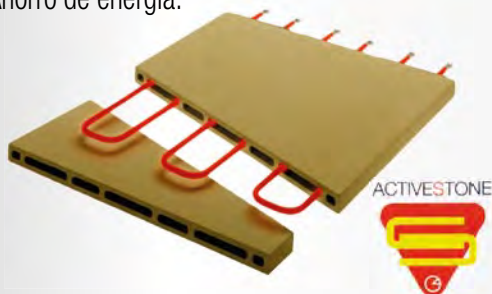
- Hornos de altas prestaciones, eficiencia y fiabilidad con bajos costes de funcionamiento
- Versión mecánica con termostatos en techo y base, con termómetro analógico
- Base con ladrillos refractarios con sistekma ActiveStone®, techo con ladrillos refractarios y resistencias vistas
- Versión digital con placa electrónica que permite programar encendido, fin de cocción y dos configuraciones de funcionamiento. Temperatura regulada por sonda, diferencias de solo 1 °C
- Puerta de acero con cristal, equilibrada con muelle con tirante regulable
- Pomo de apertura, cierres salida vapor, tirador puerta atermico
- Cámara de acero inox iluminada
- Aislamiento especial mediante capas de lana



MOD. PYRALIS D12  
(SOPORTE Y CAMPANA NO INCLUIDOS)

## ActiveStone®

- Piedra refractaria perforada dentro de la cual se insertan tres resistencias. El calor se distribuye uniformemente.
- Aumento rápido de la temperatura.
- Mayor rapidez de cocción.
- Ahorro de energía.



Accesorios	PVP
Soporte* .....	630 €
Campana* .....	1.000 €
Motor .....	395 €
Kit ruedas .....	260 €

\*Indicar modelo en pedido

Modelos Analógicos	PVP
Pyralis M4 .....	2.193 €
Pyralis M6 .....	2.627 €
Pyralis M9 .....	3.374 €
Pyralis M8 .....	3.807 €
Pyralis M12 .....	4.566 €
Pyralis M18 .....	5.880 €

Modelos Digitales	PVP
Pyralis D4 .....	2.506 €
Pyralis D6 .....	2.940 €
Pyralis D9 .....	3.687 €
Pyralis D8 .....	4.434 €
Pyralis D12 .....	5.193 €
Pyralis D18 .....	6.555 €



MOD. PYRALIS D12



MOD. PYRALIS M6



CONTROL DIGITAL



CONTROL ANALÓGICO

DIMENSIONES CÁMARA

CAPACIDAD PIZZAS POR CÁMARA

	CAPACIDAD PIZZAS POR CÁMARA		
<b>PYRALIS 4 y 8</b> 70 x 70	 Máx 4 x 34 cm	 Máx 1 x 45 cm	 Máx 1 x (60 x 40) cm
<b>PIRALYS 6 y 12</b> 70 x 105	 Máx 6 x 34 cm	 Máx 2 x 45 cm	 Máx 2 x (60 x 40) cm
<b>PIRALYS 9 y 18</b> 105 x 105	 Máx 9 x 34 cm	 Máx 4 x 45 cm	 Máx 2 x (60 x 40) cm

MODELOS ANALÓGICOS Y DIGITALES

MODELO	Pyralis 4	Pyralis 6	Pyralis 9	Pyralis 8	Pyralis 12	Pyralis 18
Temperatura trabajo (°C)	450 máx					
Alimentación (V)	400 3 Ph 50 Hh					
Potencia absorbida (Kw)	6,60	8,88	13,32	13,20	17,76	26,64
Número de cámaras	1	1	1	2	2	2
Dimensiones cámara (mm)	700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 1050 x 150	700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 1050 x 150
Dimensiones externas (mm)	1090 x 1010 x 430	1090 x 1360 x 430	1440 x 1360 x 430	1090 x 1010 x 750	1090 x 1360 x 750	1440 x 1360 x 750
Peso neto (Kg)	101	129	155	183	217	290

# Hornos pizza PYRALIS

## Opciones

### Versión PYRALIS.S

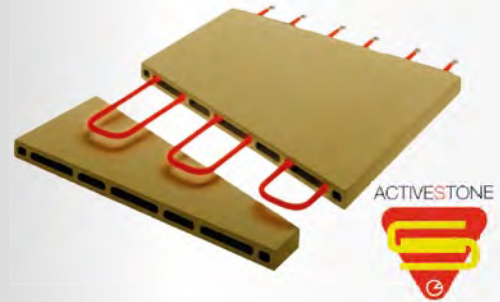
#### Cámara completamente refractaria

La gama PYRALIS con piedra refractaria y resistencias vistas en la parte superior.

Parte inferior piedra refractaria con sistema ActiveStone.

### ActiveStone®

- Piedra refractaria perforada dentro de la cual se insertan tres resistencias. El calor se distribuye uniformemente.
- Aumento rápido de la temperatura.
- Mayor rapidez de cocción.
- Ahorro de energía.



### Versión PYRALIS.Modul

#### Hornos modulares monocámara para superponer

Modulares mecánicos i electrónicos.

Superponibles hasta 3 cámaras.

Con tapa, cámara y estructura en acero inox.



PVP

Solicitar precio

# Hornos pizza PYRALIS CIRCLE

- Plato refractario giratorio de 100 cm diámetro
- Velocidad de plato regulable
- 2 puertas: Una pequeña integrada y otra un poco más grande para una fácil apertura
- Funcionamiento digital con programas de encendido, fin de cocción y dos configuraciones de trabajo
- Techo con ladrillos refractarios y resistencias vistas




MOD. PYRALIS CIRCLE  
(SOPORTE Y CAMPANA NO INCLUIDOS)



**PIZZA GROUP**

**DIMENSIONES CÁMARA**

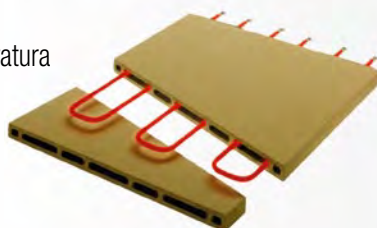
**CAPACIDAD PIZZAS POR CÁMARA**

<b>PYRALIS CIRCLE</b> <b>105 x 105</b>			
	Máx 7 x 30 cm	Máx 6 x 33 cm	Máx 3 x 45 cm

## ActiveStone®

- Piedra refractaria perforada dentro de la cual se insertan tres resistencias. El calor se distribuye uniformemente.
- Aumento rápido de la temperatura y cocción.
- Ahorro de energía.

ACTIVESTONE



MODELO	Pyralis Circle
Temperatura trabajo (°C)	450 máx
Alimentación (V)	400 3 Ph 50 Hh
Potencia absorbida (Kw)	16,84
Dimensiones cámara (mm)	1050 x 1050 x 150
Dimensiones externas (mm)	1450 x 1360 x 580
Peso neto (Kg)	290

**PVP**

Pyralis Circle .....	7.217 €
SopORTE .....	630 €
Campana .....	1.000 €
Motor campana .....	395 €

# Hornos pizza a gas FLAME



FLAME 9

- Cámara de cocción de 2 mm de espesor
- Quemador atmosférico multiramificado colocado bajo los ladrillos refractarios para garantizar una perfecta cocción
- Deflectores de acero conducen el calor hacia el techo
- Orificios laterales y del fondo de la cámara, garantizan una perfecta afluencia de aire con equilibrio entre techo y suelo para una homogeneidad de temperatura
- Temperatura ideal de cocción 380 °C
- Control analógico con termostato digital
- Encendido eléctrico automático (requiere toma eléctrica 1 x 230 V)
- Pueden superponerse 2 unidades (Kit opcional)

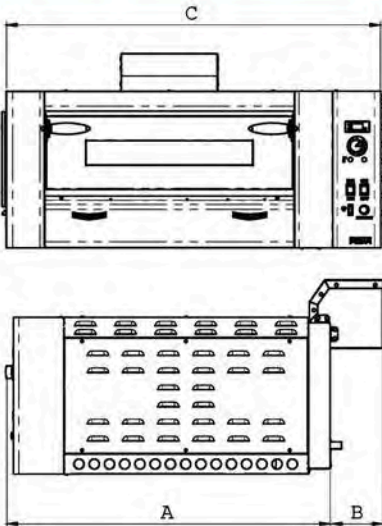


FLAME 6 CON SOPORTE  
(NO INCLUIDO)



Accesorios	PVP
Soporte .....	630 €
Chimenea .....	370 €
Kit superponer .....	290 €

	PVP
Flame 4.....	3.250 €
Flame 6.....	4.150 €
Flame 9.....	4.670 €



DIMENSIONES (cm)	Flame 4	Flame 6	Flame 9
A	96,0	131,0	131,0
B	16,0	16,0	16,0
C	113,0	113,0	148,0



**PIZZA GROUP**

DIMENSIONES CÁMARA	CAPACIDAD PIZZAS POR CÁMARA		
<b>FLAME 4</b> 70 x 70	 Máx 4 x 34 cm	 Máx 1 x 45 cm	 Máx 1 x (60 x 40) cm
<b>FLAME 6</b> 70 x 105	 Máx 6 x 34 cm	 Máx 2 x 45 cm	 Máx 2 x (60 x 40) cm
<b>FLAME 9</b> 105 x 105	 Máx 9 x 34 cm	 Máx 4 x 45 cm	 Máx 4 x (60 x 40) cm

MODELO	Flame 4	Flame 6	Flame 9
Temperatura trabajo (°C)	420 máx	420 máx	420 máx
Consumo	Kg/h liq.	0,94	1,58
	m³/h nat.	1,21	2,12
Potencia gas (Kw)	14,00	20,00	29,00
Potencia eléctrica (Kw)	0,10	0,10	0,10
Dimensiones cámara (mm)	700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 1050 x 150
Dimensiones exteriores (mm)	1120 x 1280 x 470	1080 x 1159 x 470	1430 x 1160 x 470
Peso neto (Kg)	132	164	196