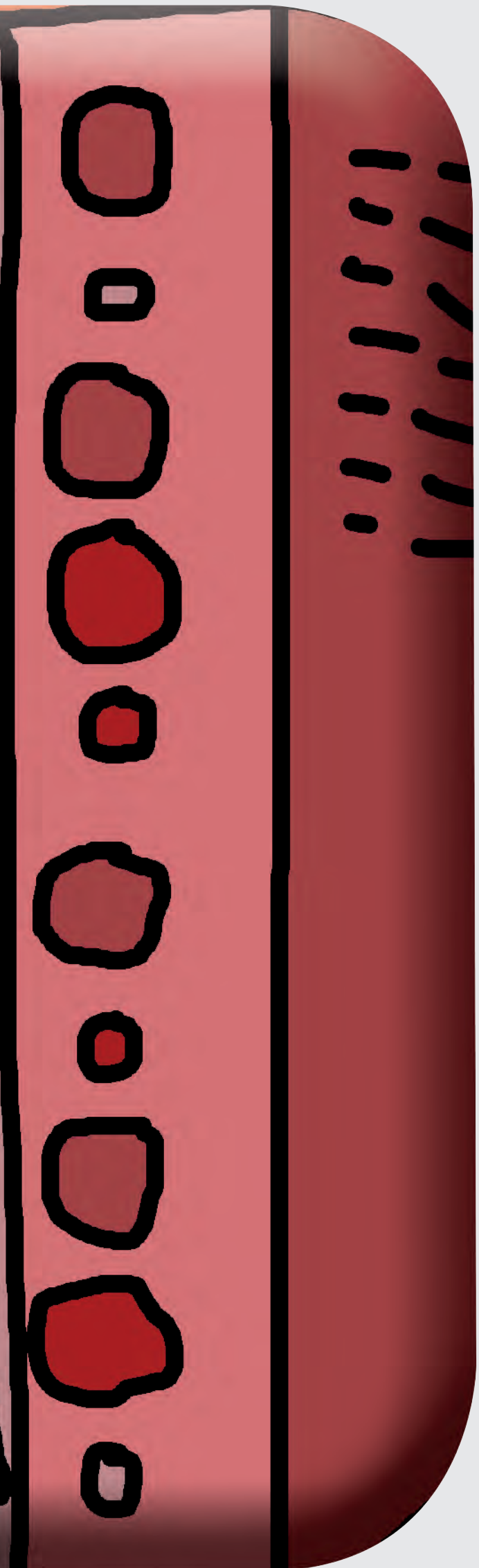


HORNOS PIZZA Y ACCESORIOS

PIZZA

AMASADORAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Amasadora modelo		IB 5	IB 10	IB 15	IB 20	IB 30	IB 40	IB 50
Ancho exterior	mm	280	290	385	385	435	480	480
Fondo exterior	mm	590	590	670	670	750	820	805
Alto exterior	mm	580	580	725	725	810	850	850
Capacidad cuba	**Lts.**	**7**	**10**	**16**	**22**	**32**	**41**	**48**
Capacidad cuba	**Kgs.**	**5**	**8**	**12**	**17**	**25**	**35**	**42**
Potencia	kw	0,37	0,37	0,75	0,75	1,10	1,10	1,50
Alimentación Mod. IBM/IBV	Ph/V	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Alimentación Mod. IBT	Ph/V	-	-	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380
P.V.P. IBM	**€**	**975**	**1.014**	**1.189**	**1.207**	**1.504**	**1.695**	**1.821**
P.V.P. IBT	**€**	**-**	**-**	**1.177**	**1.207**	**1.504**	**1.695**	**1.821**
P.V.P. IBV	**€**	**-**	**-**	**1.564**	**1.633**	**1.932**	**2.126**	**2.252**

Suplemento (solo mod.trifásicos)	P.V.P. €
2 Velocidades	**278**

Mod. IBM 30

AMASADORAS "CUBA Y CABEZAL FIJO":

La amasadora a espiral, robusta y fiable, es la máquina ideal para pizzerías, panaderías, etc. La forma especial de la espiral permite obtener la masa perfectamente homogénea en pocos minutos. El sistema de transmisión está realizado con motorreductor por baño de aceite. Las amasadoras pueden estar provistas de motor monofásico (serie IBM) o trifásico (serie IBT). La serie (IBV) dotada de un de variador de velocidad. También disponible el motor trifásico de 2 velocidades para la serie (IBT) y motor con voltajes especiales y a 60Hz, bajo pedido (consultar precio). Cabezal y cuba fija, la espiral y rejilla son de acero inoxidable. El temporizador y ruedas de serie.

Rejilla de seguridad de acero inoxidable.

Cuba y espiral en acero inoxidable.

Variador de velocidad.

AMASADORAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Amasadora modelo		5	10	15	20	30	40	50
Ancho exterior	mm	300	300	390	390	435	480	480
Fondo exterior	mm	600	600	670	670	750	815	800
Alto exterior	mm	645	645	735	735	810	850	850
Capacidad cuba	**Lts.**	**7**	**10**	**16**	**22**	**32**	**41**	**48**
Capacidad cuba	**Kgs.**	**5**	**8**	**12**	**17**	**25**	**35**	**42**
Potencia IMR	Kw	0,37	0,37	0,75	0,75	1,10	1,10	1,50
Potencia ITR	Kw	-	-	0,75	0,75	1,10	1,10	1,50
Potencia IRV	Kw	-	-	0,75	0,75	1,10	1,10	1,50
Alimentación Mod. IMR / IRV	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Alimentación Mod. ITR	Ph/Volts	-	-	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380
P.V.P. IMR	**€**	**1.386**	**1.408**	**1.564**	**1.584**	**1.932**	**2.041**	**2.126**
P.V.P. ITR	**€**	**-**	**-**	**1.551**	**1.584**	**1.803**	**1.963**	**2.110**
P.V.P. IRV	**€**	**-**	**-**	**1.938**	**2.007**	**2.345**	**2.461**	**2.541**

Suplemento (solo mod.trifásicos)	P.V.P. €
2 Velocidades	278

Mod. **ITR 20**

AMASADORAS " CUBA EXTRAIBLE":

La amasadora a espiral, robusta y fiable, es la máquina ideal para pizzerías, panaderías, etc. La forma especial de la espiral permite obtener la masa perfectamente homogénea en pocos minutos. El sistema de transmisión está realizado con motorreductor por baño de aceite. Las amasadoras pueden estar provistas de motor monofásico (serie IMR) o trifásico (serie ITR). La serie (IRV) dotada de un de variador de velocidad. Los modelos ITR pueden suministrarse a 2 velocidades, bajo pedido. La cuba es extraíble, la espiral y rejilla son de acero inoxidable. El temporizador y ruedas de serie. Motor con voltajes especiales y a 60Hz, bajo pedido (consultar precio).

Rejilla de seguridad de acero inoxidable.

Cuba y espiral en acero inoxidable.

Variador de velocidad.

FORMADORAS PIZZA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Formadora modelo		DMA 310/1	DMA 310/2	DMA 500/1
Ancho exterior	mm	480	650	650
Fondo exterior	mm	335	320	345
Alto exterior	mm	430	410	430
Diámetro pizza	**mm**	**140/300**	**140/300**	**260/450**
Peso masa elaborada	**gr.**	**80/210**	**80/210**	**210/700**
Control pedal		serie	serie	serie
Potencia	kW	0,25	0,25	0,25
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230
P.V.P.	**€**	**743**	**836**	**878**

Mod. DMA 310/1

Mod. DMA 310/2

FORMADORAS DE PIZZA DMA:

La formadora de pizzas DMA reporta un gran ahorro de tiempo y sobre todo no es necesario personal especializado. Diseñada para resolver los problemas de formación de discos de masa para la preparación de pizzas, pan, tortitas, etc. La máquina trabaja en frío y no altera las características de la masa. El modelo DMA 310/2 no requiere de un reajuste de los rodillos antes de la segunda pasada de la masa.

- Construidas completamente en acero inoxidable
- Trabaja con solo un rodillo.
- Dotado de un control para ajustar el grosor de la masa de 0 a 5 mm.
- Permite formar pizzas de entre 14 y 30 cm.
- Sistema de transmisión con engranajes.
- Protección de los rodillos en plexiglás transparente para la máxima seguridad sin alterar la visibilidad.
- El control de pedal viene de serie en todos los modelos.
- Disponible voltaje especial 110V 60Hz, bajo pedido (consultar precio).

Control a pedal de serie.

Protector plexiglás y rodillo único.

FORMADORAS PIZZA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Formadora modelo		DSA 310	DSA 310TG	DSA 420	DSA 420RP	DSA 420TG	DSA 420RPTG	DSA 500RP
Ancho exterior	mm	475	475	585	585	585	585	665
Fondo exterior	mm	375	375	435	435	435	435	435
Alto exterior	mm	660	660	790	715	790	715	715
Diámetro pizza	**mm**	**140/300**	**140/300**	**260/400**	**260/400**	**260/400**	**260/400**	**260/450**
Peso masa elaborada	**gr.**	**80/210**	**80/210**	**210/700**	**220/900**	**210/700**	**220/900**	**220/900**
Control pedal		opcional	-	opcional	serie	-	-	serie
Potencia	kW	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
P.V.P.	**€**	**1.016**	**1.086**	**1.194**	**1.236**	**1.236**	**1.280**	**1.310**

Accesorio	P.V.P. €
Control pedal	**44**

Mod. DSA 310 TG

Mod. DSA 310

Mod. DSA 420/RP

FORMADORAS DE PIZZA DSA:

La formadora de pizzas reporta un gran ahorro de tiempo y sobre todo no es necesario personal especializado. Diseñada para resolver los problemas de formación de discos de masa para la preparación de pizzas, pan, tortitas, etc. La máquina trabaja en frío y no altera las características de la masa. De uso simple y ofrece una calidad de altísimo nivel. La selección de los espesores de la masa final es una operación rápida e intuitiva.
La formadora DSA Touch & Go sinónimo de "Velocidad, Versatilidad y Fiabilidad". Única en su género, de inicio automático que detecta la entrada de la masa con un sensor. El tiempo de funcionamiento se puede ajustar entre 10 y 35 segundos con la tecla "TIME SET". Gracias a este método innovador permite un gran ahorro energético.

- Rodillo superior inclinado.
- Dotado de un control para ajustar el grosor de la masa en la primera pasada.
- Ideal para pizza redonda gracias al sistema oscilante para el giro automático de la pizza.
- El grosor entre rodillos inferiores es regulable de 0 a 5 mm.
- Construidas completamente en acero inoxidable.
- Sistema de transmisión con engranajes.
- Protección de los rodillos en plexiglás transparente para la máxima seguridad sin alterar la visibilidad.
- Todos los modelos excepto los "TG" están predispuestos con una conexión del control a pedal.
- Control de pedal, de serie en los modelos 420/RP y 500/RP y como opción para los modelos 310 y 420.
- Disponible voltaje especial 110V 60Hz (consultar precio).

Control a pedal.

Sistema oscilante para el giro automático de la pizza.

Control ajuste grosor entre rodillos.

HORNOS PIZZA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo (1 Cámara)		BASIC 1/40	BASIC 1/40 V	BASIC 1/50	BASIC 1/50 V
Ancho exterior	mm	568	568	915	915
Fondo exterior	mm	500	500	690	690
Alto exterior	mm	280	280	357	357
Ancho cámara	mm	410	410	620	620
Fondo cámara	mm	360	360	500	500
Alto cámara	**mm**	**90**	**90**	**120**	**120**
Pizzas (cantidad / diametro)	**Nº/mm**	**1 /**	**1 / Ø 320**	**1 / Ø 450**	**1 / Ø 450**
Temperatura máxima	ºC	320	320	455	455
Temporizador	Nº	1	1	-	-
Termostatos	Nº	1	1	2	2
Resistencias techo / solera	Num/W	1x800 / 1x800	1x800 / 1x800	1x2500 / 1x2500	1x2500 / 1x2500
Alimentación	Ph/Volts	2x220	2x220	3X380	3X380
Potencia total	kW	1,6	1,6	5,0	5,0
P.V.P.	**€**	**519**	**596**	**751**	**790**

Horno modelo (2 Cámaras)		BASIC 2/40	BASIC 2/40 V	BASIC 2/50	BASIC 2/50 V	BASIC 2/50 PLUS
Ancho exterior	mm	568	568	915	915	855
Fondo exterior	mm	500	500	690	690	700
Alto exterior	mm	430	430	527	527	635
Ancho cámara	mm	410	410	620	620	540
Fondo cámara	mm	360	360	500	500	500
Alto cámara	**mm**	**90x2**	**90x2**	**120x2**	**120x2**	**140x2**
Pizzas (cantidad / diametro)	**Nº/mm**	**1 + 1 / Ø 320**	**1 + 1 / Ø 320**	**1 + 1 / Ø 450**	**1 + 1 / Ø 450**	**1 + 1 / Ø 450**
Temperatura máxima	ºC	320	320	455	455	455
Temporizador	Nº	2	2	-	-	-
Termostatos	Nº	2	2	3	3	4
Resistencias techo / solera	Num/W	2x800 / 1x800	2x800 / 1x800	2x2500 / 1x2500	2x2500 / 1x2500	2x2000 / 2x2000
Alimentación	Ph/Volts	2x220	2x220	3X380	3X380	3X380
Potencia total	kW	2,4	2,4	7,5	7,5	8,0
P.V.P.	**€**	**694**	**792**	**1.158**	**1.212**	**1.396**

Mesa soporte modelo		SB1/50	SB2/50
Ancho	mm	918	918
Fondo	mm	623	623
Alto	mm	860	860
P.V.P.	**€**	**271**	**271**

Accesorio	P.V.P. €
Kit ruedas mesa soporte	**119**

Nota: Todos los hornos pueden funcionar a 2x220V.

SERIE BASIC:

El pequeño horno electro-mecánico compacto, fiables y potentes, de fácil uso y con consumos energéticos optimizados.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Modelo V equipado de puerta con cristal.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara
- Mod. Basic 1/40-40V y 2/40-40V equipados con un temporizador y un termostato por cámara.
- Mod. Basic 1/50-50V equipados con dos termostatos para un control independiente de las resistencias de solera y techo.
- Mod. Basic 2/50-50V equipados con tres termostatos (1 para la resistencia solera (cámara inferior), 1 para la resistencia techo (cámara inferior) y 1 para la resistencia techo (cámara superior).
- Mod. Basic 2/50 Plus equipado con cuatro termostatos.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte y kit de ruedas mesa.

Mesa soporte.

Kit ruedas mesa soporte.

HORNOS PIZZA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

		1 Cámara		2 Cámaras		
Horno modelo		**BASIC 4**	**BASIC 6**	**BASIC 44**	**BASIC MED 44**	**BASIC 66**
Ancho exterior	mm	975	975	975	900	975
Fondo exterior	mm	924	1.214	924	871	1.214
Alto exterior	mm	413	413	745	745	745
Ancho cámara	mm	660	660	660	660	660
Fondo cámara	mm	660	990	660	660	990
Alto cámara	**mm**	**140**	**140**	**140**	**140**	**140**
Pizzas (cantidad / diametro)	**Nº/mm**	**4 / Ø 320**	**6 / Ø 320**	**4 + 4 / Ø 320**	**4 + 4 / Ø 320**	**6 + 6 / Ø 320**
Cantidad y disposición pizzas	Nº					
Temperatura máxima	ºC	455	455	455	455	455
Termostatos	Nº	2	2	4	4	4
Resistencias techo / solera	Num/W	1x2350 / 1x2350	3x1200 / 3x1200	2x2350 / 2x2350	2x2350 / 2x2350	6x1200 / 6x1200
Alimentación	Ph/Volts	3x380	3X380	3x380	3x380	3X380
Potencia total	kW	4,7	7,2	9,4	9,4	14,4
P.V.P.	**€**	**986**	**1.337**	**1.639**	**1.639**	**2.203**
P.V.P. Digital	**€**	**1.166**	**1.515**	**1.928**	**1.928**	**2.495**

Mesa soporte modelo		**SB 4**	**SB 6**	**SB 44**	**SB 44M**	**SB 66**
Ancho	mm	818	1.108	818	900	1.108
Fondo	mm	978	978	978	760	978
Alto	mm	960	960	860	860	860
P.V.P.	**€**	**258**	**276**	**258**	**256**	**276**

Accesorios	**P.V.P. €**
Kit ruedas mesa soporte	**119**

Nota: Todos los hornos pueden funcionar a 2x220V.

Mod. BASIC 6

Mod. BASIC 66

SERIE BASIC:

Horno, electro-mecánico o digital, muy fiables y de fácil mantenimiento, diseñados para obtener cocciones excelentes que se obtienen calibrando por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior con valores que llegan a 455°C.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Equipado de puerta con cristal.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara.
- Iluminación interna para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, campana con o sin motor, campana de condensación, etc. (Ver en página 54-57).
- Para configurar piedras refractarias suplementarias ver página 58.

Mesa soporte.

Kit ruedas mesa soporte.

Cuadro de mandos versión digital.

HORNOS PIZZA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo (1 Cámara)		BASIC XL 2L	BASIC XL 3 L	BASIC XL 4	BASIC XL 6	BASIC XL 6L	BASIC XL 9
Ancho exterior	mm	1.100	1.305	1.000	1.000	1.360	1.360
Fondo exterior	mm	600	600	954	1.314	954	1.314
Alto exterior	mm	413	413	413	413	413	413
Ancho cámara	mm	820	1.080	720	720	1.080	1.080
Fondo cámara	mm	410	410	720	1.080	720	1.080
Alto cámara	**mm**	**140**	**140**	**140**	**140**	**140**	**140**
Pizzas (cantidad / diametro)	**Nº/mm**	**2 / Ø 350**	**3 / Ø 350**	**4 / Ø 350**	**6 / Ø 350**	**6 / Ø 350**	**9 / Ø 350**
Cantidad y disposición pizzas	Nº						
Temperatura máxima	ºC	455	455	455	455	455	455
Resistencias techo / solera	Num/W	1x1700 / 1x1700	1x3000 / 1x3000	1x3000 / 1x3000	3x1500 / 3x1500	3x1500 / 3x1500	3x2200 / 3x2200
Alimentación	Ph/Volts	3x380	3x380	3X380	3X380	3X380	3X380
Potencia total	kW	3,4	6,0	6,0	9,0	9,0	13,2
P.V.P.	**€**	**1.081**	**1.146**	**1.208**	**1.510**	**1.697**	**1.840**
P.V.P. Digital	**€**	**1.259**	**1.326**	**1.386**	**1.688**	**1.875**	**2.020**

Mesa soporte modelo		SXL 2L	SXL 3L	SXL 4	SXL 6	SXL 6L	SXL 9
Ancho	mm	1.100	1.305	1.000	1.003	1.363	1.363
Fondo	mm	543	489	845	1.208	876	1.236
Alto	mm	960	960	960	960	960	960
P.V.P.	**€**	**248**	**271**	**273**	**332**	**330**	**356**

Horno modelo (2 Cámaras)		BASIC XL 22L	BASIC XL 33L	BASIC XL 44	BASIC XL 66	BASIC XL 66L	BASIC XL 99
Ancho exterior	mm	1.100	1.305	1.000	1.000	1.360	1.360
Fondo exterior	mm	600	600	954	1.314	954	1.314
Alto exterior	mm	745	745	745	745	745	745
Ancho cámara	mm	820	1.080	720	720	1.080	1.080
Fondo cámara	mm	410	410	720	1.080	720	1.080
Alto cámara	**mm**	**2 x 140**	**2 x 140**	**2 x 140**	**2 x 140**	**2 x 140**	**2 x 140**
Pizzas (cantidad / diametro)	**Nº/mm**	**2+2 / Ø 350**	**3+3 / Ø 350**	**4+4 / Ø 350**	**6+6 / Ø 350**	**6+6 / Ø 350**	**9+9 / Ø 350**
Cantidad y disposición pizzas	Nº						
Temperatura máxima	ºC	455	455	455	455	455	455
Resistencias techo / solera	Num/W	2x1700 / 2x1700	2x3000 / 2x3000	2x3000 / 2x3000	6x1500 / 6x1500	6x1500 / 6x1500	6x2200 / 6x2200
Alimentación	Ph/Volts	3x380	3x380	3X380	3X380	3X380	3X380
Potencia total	kW	6,8	12	12	18	18	26,4
P.V.P.	**€**	**1.821**	**1.881**	**1.858**	**2.441**	**2.805**	**3.261**
P.V.P. Digital	**€**	**2.110**	**2.170**	**2.147**	**2.730**	**3.096**	**3.550**

Mesa soporte modelo		SXL 22L	SXL 33L	SXL 44	SXL 66	SXL 66L	SXL 99
Ancho	mm	1.100	1.305	1.000	1.003	1.363	1.363
Fondo	mm	543	489	845	1.208	876	1.236
Alto	mm	860	860	860	860	860	860
P.V.P.	**€**	**248**	**271**	**273**	**332**	**330**	**356**

Accesorios	P.V.P. €
Kit ruedas mesa soporte	**119**

Nota: Todos los hornos pueden funcionar a 2x220V.

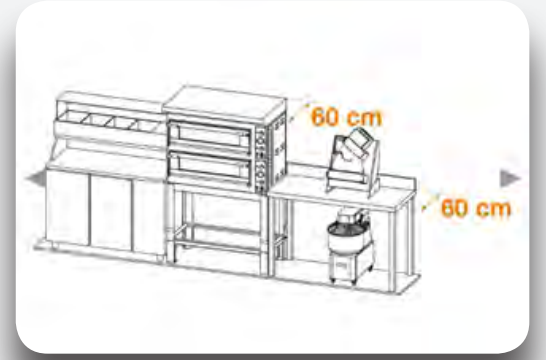
Mod. BASIC XL 6

Mod. BASIC XL 66

SERIE BASIC XL:

Horno electro-mecánico o digital, de uso simple e increíblemente funcional.
Basic XL ha sido diseñado para obtener cocciones excelentes que se obtienen calibrando por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior, con valores que llegan a 455°C. Hornos muy fiables, con cuadro de mandos intuitivo y de fácil mantenimiento.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Equipado de puerta con cristal.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara.
- Iluminación interna para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Mod. BASIC XL (2L, 22L, 3L, 33L), adecuados para mesa de trabajo de 60cm.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, campana con o sin motor, campana de condensación y cámara de fermentación (Ver páginas 50-57).
- Para configurar piedras refractarias suplementarias ver página 58.



Mod. BASIC XL (2L, 22L, 3L, 33L), adecuados para mesa de trabajo de 60cm.

Cuadro de mandos versión digital.

HORNOS PIZZA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo (1 Cámara)		SUP.GLASS XL4	SUP.GLASS XL6	SUP.GLASS XL6L	SUP.GLASS XL9
Ancho exterior	mm	1.000	1.000	1.360	1.360
Fondo exterior	mm	940	1.310	940	1.300
Alto exterior	mm	413	413	413	413
Ancho cámara	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo cámara	mm	720	1.080	720	1.080
Alto cámara	**mm**	**140**	**140**	**140**	**140**
Pizzas (cantidad / diametro)	**Nº/mm**	**4 / Ø 350**	**6 / Ø 350**	**6/ Ø 350**	**9 / Ø 350**
Cantidad y disposición pizzas	Nº				
Temperatura máxima	ºC	455	455	455	455
Resistencias techo / solera	Num/W	3x1000 / 3x1000	3x1500 / 3x1500	3x1500 / 3x1500	3x2200 / 3x2200
Alimentación	Ph/Volts	3x380	3x380	3X380	3X380
Potencia total	kW	6	9	9	13,2
P.V.P.	**€**	**1.579**	**1.892**	**2.123**	**2.283**
P.V.P. Digital	**€**	**1.760**	**2.072**	**2.304**	**2.463**

Mesa soporte modelo		SXL 4	SXL 6	SXL 6L	SXL 9
Ancho	mm	1.000	1.003	1.363	1.363
Fondo	mm	845	1.208	876	1.236
Alto	mm	960	960	960	960
P.V.P.	**€**	**273**	**332**	**330**	**356**

Horno modelo (2 Cámaras)		SUP.GLASS XL44	SUP.GLASS XL66	SUP.GLASS XL66L	SUP.GLASS XL99
Ancho exterior	mm	1.000	1.000	1.360	1.360
Fondo exterior	mm	940	1.300	940	1.300
Alto exterior	mm	745	745	745	745
Ancho cámara	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo cámara	mm	720	1.080	720	1.080
Alto cámara	**mm**	**2x140**	**2x140**	**2x140**	**2x140**
Pizzas (cantidad / diametro)	**Nº/mm**	**4+4 / Ø 350**	**6+6 / Ø 350**	**6+6 / Ø 350**	**9+9 / Ø 350**
Cantidad y disposición pizzas	Nº				
Temperatura máxima	ºC	455	455	455	455
Resistencias techo / solera	Num/W	6x1000 / 6x1000	6x1500 / 6x1500	6x1500 / 6x1500	6x2200 / 6x2200
Alimentación	Ph/Volts	3x380	3x380	3X380	3X380
Potencia total	kW	12	18	18	26,4
P.V.P.	**€**	**2.480**	**2.978**	**3.416**	**3.875**
P.V.P. Digital	**€**	**2.769**	**3.269**	**3.708**	**4.166**

Mesa soporte modelo		SXL 44	SXL 66	SXL 66L	SXL 99
Ancho	mm	1.000	1.003	1.363	1.363
Fondo	mm	845	1.208	876	1.236
Alto	mm	860	860	860	860
P.V.P.	**€**	**273**	**332**	**330**	**356**

Accesorios	P.V.P. €
Kit ruedas mesa soporte	119

Nota: Todos los hornos pueden funcionar a 2x220V.

Mod. SUPERIOR GLASS XL 6

Mod. SUPERIOR GLASS XL 44

SERIE SUPERIOR GLASS XL:

El horno eléctrico Superior Glass XL, se caracteriza por su diseño cuidadoso superior. Un horno que garantiza cocciones óptimas gracias a sus excelentes características, calibrando por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior, con valores que llegan a 455°C.

- Frontal y puerta de acero inoxidable con cristal panorámico.
- Puerta de 4 cm de espesor de doble cristal.
- Abertura puerta por una maneta-barra en acero inoxidable.
- Junta térmica entre la puerta y la cámara de cocción.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara.
- Iluminación interna para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Dotado de un regulador salida de vapores.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, campana con o sin motor, campana de condensación y cámaras de fermentación (Ver página 50-57).
- Para configurar piedras refractarias suplementarias ver página 58.

Puerta 4cm,doble cristal y maneta barra inox.

Regulador vapores.

Panel mandos versión digital.

HORNOS PIZZA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo (1 Cámara)		TRAYS 4	TRAYS 6	TRAYS 6L	TRAYS 9
Ancho exterior	mm	1.100	1.100	1.500	1.500
Fondo exterior	mm	1.074	1.314	1.074	1.314
Alto exterior	mm	413	413	413	413
Ancho cámara	mm	820	820	1.230	1.230
Fondo cámara	mm	840	1.080	840	1.080
Alto cámara	**mm**	**175**	**175**	**175**	**175**
Cantidad bandejas (600X400)	Nº	2	3	4	5
Pizzas (cantidad / diametro)	**Nº/mm**	**4 / Ø 400**	**6 / Ø 350**	**6/ Ø 400**	**9 / Ø 350**
Cantidad y disposición pizzas	Nº				
Temperatura máxima	ºC	455	455	455	455
Resistencias techo / solera	Num/W	3x1150 / 3x1150	3x1700 / 3x1700	3x1700 / 3x1700	3x2550 / 3x2550
Alimentación	Ph/Volts	3x380	3x380	3X380	3X380
Potencia total	kW	6,9	10,2	10,2	15,3
P.V.P.	**€**	**1.326**	**1.652**	**1.845**	**1.994**
P.V.P. Digital	**€**	**1.507**	**1.830**	**2.026**	**2.172**

Mesa soporte modelo		ST 4	ST 6	ST 6L	ST 9
Ancho	mm	1.117	1.117	1.520	1.520
Fondo	mm	982	1.224	982	1.224
Alto	mm	960	960	960	960
P.V.P.	**€**	**299**	**368**	**368**	**400**

Horno modelo (2 Cámaras)		TRAYS 44	TRAYS 66	TRAYS 66L	TRAYS 99
Ancho exterior	mm	1.100	1.100	1.500	1.500
Fondo exterior	mm	1.074	1.314	1.074	1.314
Alto exterior	mm	745	745	745	745
Ancho cámara	mm	820	820	1.230	1.230
Fondo cámara	mm	840	1.080	840	1.080
Alto cámara	**mm**	**2x175**	**2x175**	**2x175**	**2x175**
Cantidad bandejas (600X400)	Nº	2 + 2	3 + 3	4 + 4	5+5
Pizzas (cantidad / diametro)	**Nº/mm**	**4+4 / Ø 400**	**6+6 / Ø 350**	**6+6/ Ø 400**	**9+9 / Ø 350**
Cantidad y disposición pizzas	Nº				
Temperatura máxima	ºC	455	455	455	455
Resistencias techo / solera	Num/W	6x1150 / 6x1150	6x1700 / 6x1700	6x1700 / 6x1700	6x2550 / 6x2550
Alimentación	Ph/Volts	3x380	3x380	3X380	3X380
Potencia total	kW	13,8	20,4	20,4	30,6
P.V.P.	**€**	**2.145**	**2.670**	**3.096**	**3.561**
P.V.P. Digital	**€**	**2.438**	**2.959**	**3.388**	**3.849**

Mesa soporte modelo		ST 44	ST 66	ST 66L	ST 99
Ancho	mm	1.117	1.117	1.520	1.520
Fondo	mm	982	1.224	982	1.224
Alto	mm	860	860	860	860
P.V.P.	**€**	**298**	**368**	**368**	**400**

Accesorios	P.V.P. €
Kit ruedas mesa soporte	**119**
Generador de vapor (instalados en fábrica)	**1.393**

Nota: Todos los hornos pueden funcionar a 2x220V.

Mod. TRAYS 6

Mod. TRAYS 66 L

SERIE TRAYS:

Los hornos de la línea Trays representan lo máximo en flexibilidad, permitiendo de dos a diez bandejas cm 40x60. Permite cocciones excelentes que se obtienen calibrando por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior, con valores que llegan a 455°C. Las características técnicas los hacen una solución a las necesidades y exigencias para los clientes que desean un producto multiuso.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Puerta con ventana de cristal.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara.
- Iluminación interna para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Todos los hornos pueden ser suministrados con opción generador de vapor instalado de fábrica, bajo pedido.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, campana con o sin motor, campana de condensación y cámaras de fermentación, (ver páginas 50-57).
- Para configurar piedras refractarias suplementarias ver página 58.

Mandos, Maneta y puerta con cristal.

Cámara con luz y piedra refractaria.

Panel mandos versión digital.

HORNOS PIZZA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo (1 Cámara)		SIDEUP 4	SIDEUP 6	SIDEUP 6L	SIDEUP 9
Ancho exterior	mm	1.090	1.090	1.440	1.440
Fondo exterior	mm	1.010	1.360	1.010	1.360
Alto exterior	mm	400	400	400	400
Ancho cámara	mm	700	700	1.050	1.050
Fondo cámara	mm	700	1.050	700	1.050
Alto cámara	**mm**	**150**	**150**	**150**	**150**
Pizzas (cantidad / diametro)	**Nº/mm**	**4 / Ø 340**	**6 / Ø 340**	**6/ Ø 340**	**9 / Ø 340**
Cantidad y disposición pizzas	Nº				
Temperatura máxima	ºC	500	500	500	500
Resistencias techo / solera	Num/W	6x700 / 6x400	9x600 / 6x580	6x900 / 9x400	9x900 / 9x580
Alimentación	Ph/Volts	3x380	3x380	3X380	3X380
Potencia total	kW	6,6	8,9	9,00	13,3
P.V.P.	**€**	**2.818**	**3.310**	**3.609**	**4.265**
P.V.P. Digital	**€**	**3.136**	**3.723**	**3.968**	**4.647**

Mesa soporte inox modelo		SSU 4	SSU 6	SSU 6L	SSU 9
Ancho	mm	1.070	1.070	1.420	1.420
Fondo	mm	890	1.240	890	1.240
Alto	mm	1.070	1.070	1.070	1.070
P.V.P.	**€**	**627**	**694**	**709**	**779**

Mesa sop.inox con puertas modelo		CSU 4	CSU 6	CSU 6L	CSU 9
Ancho	mm	1.060	1.060	1.410	1.410
Fondo	mm	850	1.200	850	1.200
Alto	mm	1.080	1.080	1.080	1.080
P.V.P.	**€**	**1.693**	**1.809**	**1.884**	**1.976**

Horno modelo (2 Cámaras)		SIDEUP 44	SIDEUP 66	SIDEUP 66L	SIDEUP 99
Ancho exterior	mm	1.090	1.090	1.440	1.440
Fondo exterior	mm	1.010	1.360	1.010	1.360
Alto exterior	mm	720	720	720	720
Ancho cámara	mm	700	700	1.050	1.050
Fondo cámara	mm	700	1.050	700	1.050
Alto cámara	**mm**	**2x150**	**2x150**	**2x150**	**2x150**
Pizzas (cantidad / diametro)	**Nº/mm**	**4+4 / Ø 340**	**6+6 / Ø 340**	**6+6/ Ø 340**	**9+9 / Ø 340**
Cantidad y disposición pizzas	Nº				
Temperatura máxima	ºC	500	500	500	500
Resistencias techo / solera	Num/W	12x700 / 12x400	18x600 / 12x580	12x900 / 18x400	18x900 / 18x580
Alimentación	Ph/Volts	3x380	3x380	3X380	3X380
Potencia total	kW	13,2	17,76	18	26,64
P.V.P.	**€**	**4.799**	**5.759**	**6.326**	**7.263**
P.V.P. Digital	**€**	**5.604**	**6.517**	**7.152**	**8.099**

Mesa soporte inox modelo		SSU 44	SSU 66	SSU 66L	SSU 99
Ancho	mm	1.070	1.070	1.420	1.420
Fondo	mm	890	1.240	890	1.240
Alto	mm	870	870	870	870
P.V.P.	**€**	**627**	**694**	**709**	**779**

Mesa sop.inox con puertas modelo		CSU 44	CSU 66	CSU 66L	CSU 99
Ancho	mm	1.060	1.060	1.410	1.410
Fondo	mm	850	1.200	850	1.200
Alto	mm	880	880	880	880
P.V.P.	**€**	**1.610**	**1.737**	**1.816**	**1.899**

Accesorios	P.V.P. €
Kit ruedas mesa soporte	**119**

Nota: Todos los hornos pueden funcionar a 2x220V.

Mod. SIDEUP 6

Mod. SIDEUP 66 D

SERIE SIDEUP:

Sideup es el horno para los profesionales de la pizza que ofrece lo máximo en tecnología y prestaciones. El horno está disponible en las versiones mecánica y digital. Sus características, detalles y accesorios completan una propuesta destinada a los profesionales más exigentes.

- Fabricado totalmente en acero inoxidable.
- Puerta innovadora y cómoda con apertura hacia arriba
- Abertura puerta mediante maneta tipo barra.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara.
- Doble iluminación interna para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Permite controlar por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, campana con o sin motor, campana de condensación y cámaras de fermentación, (ver página 50-57).
- Para configurar piedras refractarias suplementarias ver página 58.

Puerta apertura hacia arriba.

Mesa soporte inox con ruedas.

Mesa soporte inox con puertas.

Regulador vapor.

HORNOS PIZZA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo (1 Cámara)		TRAYS GLASS 4	TRAYS GLASS 6	TRAYS GLASS 6L	TRAYS GLASS 9
Ancho exterior	mm	1.100	1.100	1.500	1.500
Fondo exterior	mm	1.074	1.314	1.074	1.314
Alto exterior	mm	413	413	413	413
Ancho cámara	mm	820	820	1.230	1.230
Fondo cámara	mm	840	1.080	840	1.080
Alto cámara	**mm**	**175**	**175**	**175**	**175**
Cantidad bandejas (600X400)	Nº	2	3	4	5
Pizzas (cantidad / diametro)	**Nº/mm**	**4 / Ø 400**	**6 / Ø 350**	**6/ Ø 400**	**9 / Ø 350**
Cantidad y disposición pizzas	Nº				
Temperatura máxima	ºC	455	455	455	455
Resistencias techo / solera	Num/W	3x1150 / 3x1150	3x1700 / 3x1700	3x1700 / 3x1700	3x2550 / 3x2550
Alimentación	Ph/Volts	3x380	3x380	3X380	3X380
Potencia total	kW	6,9	10,2	10,2	15,3
P.V.P.	**€**	**1.367**	**1.693**	**1.894**	**2.040**
P.V.P. Digital	**€**	**1.548**	**1.871**	**2.072**	**2.218**

Mesa soporte modelo		ST 4	ST 6	ST 6L	ST 9
Ancho	mm	1.117	1.117	1.520	1.520
Fondo	mm	982	1.224	982	1.224
Alto	mm	960	960	960	960
P.V.P.	**€**	**299**	**368**	**368**	**400**

Horno modelo (2 Cámaras)		TRAYS GLASS 44	TRAYS GLASS 66	TRAYS GLASS 66L	TRAYS GLAS 99
Ancho exterior	mm	1.100	1.100	1.500	1.500
Fondo exterior	mm	1.074	1.314	1.074	1.314
Alto exterior	mm	745	745	745	745
Ancho cámara	mm	820	820	1.230	1.230
Fondo cámara	mm	840	1.080	840	1.080
Alto cámara	**mm**	**2x175**	**2x175**	**2x175**	**2x175**
Cantidad bandejas (600X400)	Nº	2 + 2	3 + 3	4 + 4	5+5
Pizzas (cantidad / diametro)	**Nº/mm**	**4+4 / Ø 400**	**6+6 / Ø 350**	**6+6/ Ø 400**	**9+9 / Ø 350**
Cantidad y disposición pizzas	Nº				
Temperatura máxima	ºC	455	455	455	455
Resistencias techo / solera	Num/W	6x1150 / 6x1150	6x1700 / 6x1700	6x1700 / 6x1700	6x2550 / 6x2550
Alimentación	Ph/Volts	3x380	3x380	3X380	3X380
Potencia total	kW	13,8	20,4	20,4	30,6
P.V.P.	**€**	**2.394**	**2.761**	**3.182**	**3.651**
P.V.P. Digital	**€**	**2.683**	**3.052**	**3.473**	**3.942**

Mesa soporte modelo		ST 44	ST 66	ST 66L	ST 99
Ancho	mm	1.117	1.117	1.520	1.520
Fondo	mm	982	1.224	982	1.224
Alto	mm	860	860	860	860
P.V.P.	**€**	**299**	**368**	**368**	**400**

Accesorios y opcional	P.V.P. €
Kit ruedas mesa soporte	**119**
Generador de vapor (instalados en fábrica)	**1.393**

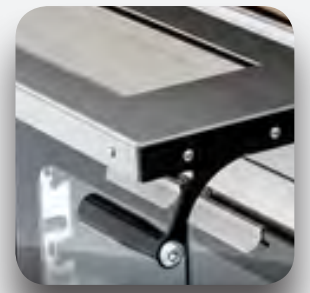
Nota: Todos los hornos pueden funcionar a 2x220V.

Mod. TRAYS GLASS 66

SERIE TRAYS GLASS:

Los hornos de la línea Trays Glass representan lo máximo en flexibilidad, permitiendo de dos a diez bandejas cm 40x60. Permite cocciones excelentes que se obtienen calibrando por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior, con valores que llegan a 455°C. Las características técnicas los hacen una solución a las necesidades y exigencias para los clientes que desean un producto multiuso.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Puerta con cristal panorámico para máxima visibilidad interna.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara.
- Permite controlar por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior.
- Iluminación interna para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Todos los hornos pueden ser suministrados con opción generador de vapor instalado de fábrica, bajo pedido.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, campana con o sin motor, campana de condensación y cámaras de fermentación, (ver páginas 50-57).
- Para configurar piedras refractarias suplementarias ver página 58.



Maneta y puerta con cristal.

Panel mandos versión digital.

CÁMARAS FERMENTACIÓN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

		Validas para modelos XL				
Cámara Fermentación modelo		**CFXL 3L-33L**	**CFXL 4-44**	**CFXL 6-66**	**CFXL 6L-66L**	**CFXL 9-99**
Ancho exterior	mm	1.305	1.000	1.000	1.360	1.360
Fondo exterior	mm	490	844	1.204	644	1.204
Alto exterior	mm	900	900	900	900	900
Bandejas (600x400)	**Nº**	**6**	**12**	**12**	**18**	**18**
Espacio entre bandejas	**mm**	**90**	**90**	**90**	**90**	**90**
Rango de Temperatura	ºC	0 - 60	0 - 60	0 - 60	0 - 60	0 - 60
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
P.V.P.	**€**	**2.113**	**2.004**	**2.379**	**2.449**	**2.590**

Mod. CFXL 6L-66L

CÁMARAS FERMENTACIÓN:

Cámaras de fermentación CFXL son combinables con los hornos de la serie XL. Fabricado completamente en acero inoxidable. Equipadas con puertas de cristal. Disponen de termostato de regulación de temperatura y equipadas con ruedas.

CFXL 6-66.

CFXL 3L-33L

CÁMARAS FERMENTACIÓN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cámara Fermentación modelo		Validas para modelos TRAYS y TRAYS GLASS			
		CFTRAYS 4-44	CFTRAYS 4-4-4	CFTRAYS 6-66	CFTRAYS 6-6-6
Ancho exterior	mm	1.100	1.100	1.000	1.100
Fondo exterior	mm	964	964	1.204	1.204
Alto exterior	mm	900	550	900	550
Bandejas (600x400)	**Nº**	**12**	**6**	**12**	**6**
Distancia entre bandejas	**mm**	**120**	**78**	**90**	**78**
Rango de Temperatura	ºC	0 - 60	0 - 60	0 - 60	0 - 60
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	2,0	2,0	2,0	2,0
P.V.P.	**€**	**1.764**	**1.633**	**2.020**	**1.910**

Cámara Fermentación modelo		Validas para modelos TRAYS y TRAYS GLASS			
		CFTRAYS 6L-66L	CFTRAYS 6L-6L-6L	CFTRAYS 9-99	CFTRAYS 9-9-9
Ancho exterior	mm	1.500	1.500	1.500	1.500
Fondo exterior	mm	964	964	1.204	1.204
Alto exterior	mm	900	550	900	550
Bandejas (600x400)	**Nº**	**18**	**9**	**18**	**9**
Distancia entre bandejas	**mm**	**90**	**78**	**90**	**78**
Rango de Temperatura	ºC	0 - 60	0 - 60	0 - 60	0 - 60
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	2,0	2,0	2,0	2,0
P.V.P.	**€**	**2.401**	**2.125**	**2.743**	**3.039**

Mod. CF 9-9-9

CÁMARAS FERMENTACIÓN TRAYS:

Cámaras de fermentación CFTRAYSL son combinables con los hornos de la serie TRAYS. Fabricado completamente en acero inoxidable. Equipadas con puertas de cristal. Disponen de termostato de regulación de temperatura y equipadas con ruedas.

CFTRAYS 4-4-4.

CFTRAYS 6-66.

CAMPANAS EXTRACCIÓN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Campana modelo		Válidas modelo Basic		
		KB4-44	KB6-66	KB44 M
Ancho exterior	mm	975	975	900
Fondo exterior	mm	965	1.255	910
Alto exterior	mm	120	120	120
Diámetro tubo salida	mm	125	125	125
Caudal de extracción	m3/h	400	400	400
P.V.P.	**€**	**294**	**340**	**294**

Campana modelo		Válidas para modelo Basic XL y SUPERIOR GLASS					
		KXL2L-22L	KXL3L-33L	KXL4-44	KXL6-66	KXL6L-66L	KXL9-99
Ancho exterior	mm	1.100	1.305	1.000	1.000	1.360	1.360
Fondo exterior	mm	640	640	1.015	1.375	1.015	1.375
Alto exterior	mm	120	120	120	120	120	120
Diámetro tubo salida	mm	125	125	125	125	125	125
Caudal de extracción	m3/h	400	400	400	400	400	400
P.V.P.	**€**	**294**	**304**	**310**	**315**	**312**	**323**

Campana modelo		Válidas para modelo TRAYS y TRAYS GLASS			
		KT4-44	KT6-66	KT6L-66L	KT9-99
Ancho exterior	mm	1.100	1.100	1.500	1.500
Fondo exterior	mm	1.115	1.355	1.115	1.355
Alto exterior	mm	120	120	120	120
Diámetro tubo salida	mm	125	125	125	125
Caudal de extracción	m3/h	400	400	400	400
P.V.P.	**€**	**343**	**394**	**412**	**514**

Campana modelo		Válidas para modelo SIDEUP			
		KSU4-44	KSU6-66	KSU6L-66L	KSU9-99
Ancho exterior	mm	1.070	1.070	1.420	1.420
Fondo exterior	mm	1.130	1.420	1.130	1.420
Alto exterior	mm	260	260	260	260
Diámetro tubo salida	mm	200	200	200	200
Caudal de extracción	m3/h	325	325	325	325
P.V.P.	**€**	**1.019**	**1.110**	**1.112**	**1.246**

Accesorios	P.V.P. €
Motor campana	**276**
Regulador velocidad	**95**

Mod. KSU 4-44

Mod. KB 4-44

CAMPANA EXTRACCION:

- Pueden acoplarse a los hornos modelos: BASIC, BASIC XL, SUPERIOR, GLASS, TRAYS, TRAYS GLASS Y SIDEUP. Fabricado completamente en acero inoxidable. Opcional: motor eléctrico. Opcional: regulador de velocidad.

FOOD CAMPANAS 2 2020.indd 3 27/11/2020 16:29:53

CAMPANAS EXTRACCIÓN POR CONDENSACIÓN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Campana modelo		Válidas modelo Basic		
		KB4-44C	KB6-66C	KB-44 MC
Ancho exterior	mm	975	975	900
Fondo exterior	mm	1.015	1.305	960
Alto exterior	mm	310	310	310
Caudal de extracción	m3/h	400	400	400
Diámetro tubo salida	mm	80	80	80
Motor		Incluido	Incluido	Incluido
P.V.P.	**€**	**1.715**	**1.773**	**1.713**

Campana modelo		Válidas para modelo Basic XL y SUPERIOR GLASS					
		KXL2L-22LC	KXL3L-33LC	KXL4-44C	KXL6-66C	KXL6L-66LC	KXL9-99C
Ancho exterior	mm	1.100	1.305	1.000	1.000	1.360	1.360
Fondo exterior	mm	690	690	1.065	1.425	1.065	1.425
Alto exterior	mm	310	310	310	310	310	310
Caudal de extracción	m3/h	400	400	400	400	400	400
Diámetro tubo salida	mm	80	80	80	80	80	80
Motor		Incluido	Incluido	Incluido	Incluido	Incluido	Incluido
P.V.P.	**€**	**1.702**	**1.739**	**1.747**	**1.809**	**1.822**	**1.932**

Campana modelo		Válidas para modelo TRAYS y TRAYS GLASS			
		KT4-44C	KT6-66C	KT6L-66LC	KT9-99C
Ancho exterior	mm	1.100	1.100	1.500	1.500
Fondo exterior	mm	1.165	1.405	1.165	1.405
Alto exterior	mm	310	310	310	310
Caudal de extracción	m3/h	400	400	400	400
Diámetro tubo salida	mm	80	80	80	80
Motor		Incluido	Incluido	Incluido	Incluido
P.V.P.	**€**	**1.801**	**1.857**	**1.881**	**1.897**

Accesorios	P.V.P. €
Regulador de velocidad	**98**

Mod. KB 4-44 C

CAMPANA DE EXTRACCION POR CONDENSACION:

- Pueden acoplarse a los hornos modelos: BASIC, BASIC XL, SUPERIOR, GLASS, TRAYS y TRAYS GLASS. Fabricado completamente en acero inoxidable. Motor eléctrico incluido. Opcional: regulador de velocidad.

Control electrónico.

OPCIONES REFRACTARIO

TIPO

		BASIC 4	BASIC 6	BASIC 44	BASIC 66
P.V.P. (refractario superior) "R"	€	116	163	235	328

		BASIC XL 2L	BASIC XL 3L	BASIC XL 4	BASIC XL 6	BASIC XL 6L	BASIC XL 9
P.V.P. (refractario superior) "R"	€	116	139	139	188	188	328
P.V.P. (todo refractario) "TR"	€	-	-	377	519	516	774

		BASIC XL 22L	BASIC XL 33L	BASIC XL 44	BASIC XL 66	BASIC XL 66L	BASIC XL 99
P.V.P. (refractario superior) "R"	€	235	281	281	377	377	658
P.V.P. (todo refractario) "TR"	€	-	-	751	939	1.032	1.548

		SUP.GLASS XL4	SUP.GLASS XL6	SUP.GLASS XL6L	SUP.GLASS XL9
P.V.P. (refractario superior) "R"	€	139	188	188	328
P.V.P. (todo refractario) "TR"	€	377	519	516	774

		SUP.GLASS XL44	SUP.GLASS XL66	SUP.GLASS XL66L	SUP.GLASS XL99
P.V.P. (refractario superior) "R"	€	281	377	377	658
P.V.P. (todo refractario) "TR"	€	751	939	1.032	1.548

		TRAYS 4	TRAYS 6	TRAYS 6L	TRAYS 9
P.V.P. (todo refractario) "TR"	€	408	562	560	838

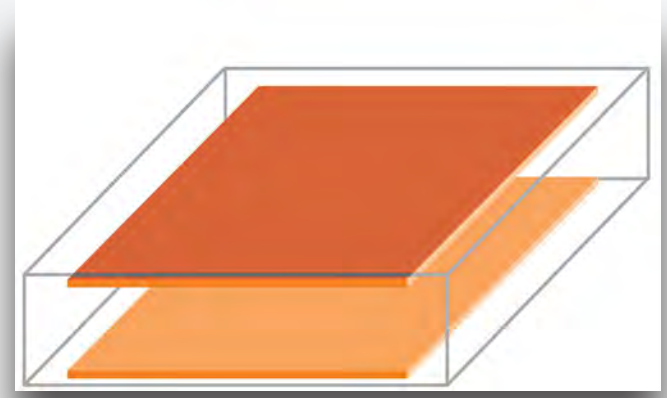
		TRAYS 44	TRAYS 66	TRAYS 66L	TRAYS 99
P.V.P. (todo refractario) "TR"	€	818	1.022	1.120	1.685

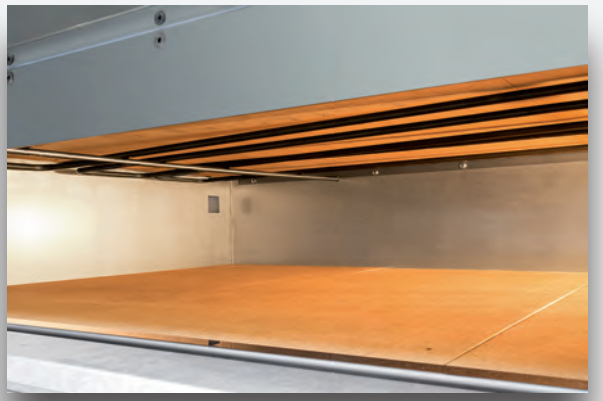
		TRAYS GLASS 4	TRAYS GLASS 6	TRAYS GLASS 6L	TRAYS GLASS 9
P.V.P. (todo refractario) "TR"	€	408	562	560	838

		TRAYS GLASS 44	TRAYS GLASS 66	TRAYS GLASS 66L	TRAYS GLASS 99
P.V.P. (todo refractario) "TR"	€	818	1.022	1.120	1.685

		SIDEUP 4	SIDEUP 6	SIDEUP 6L	SIDEUP 9
P.V.P. (refractario superior) "R"	€	441	511	568	691

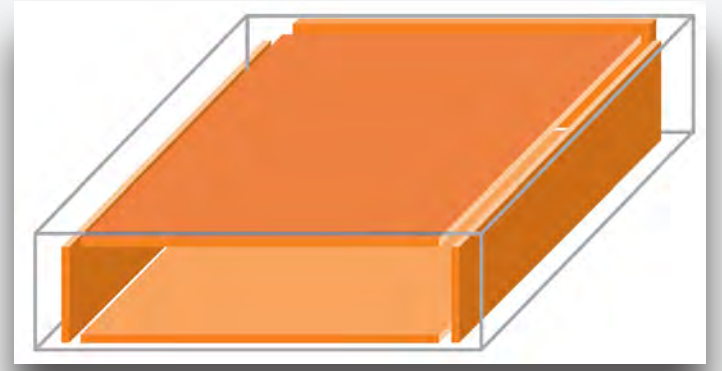
		SIDEUP 44	SIDEUP 66	SIDEUP 66L	SIDEUP 99
P.V.P. (refractario superior) "R"	€	882	1.050	1.138	1.352

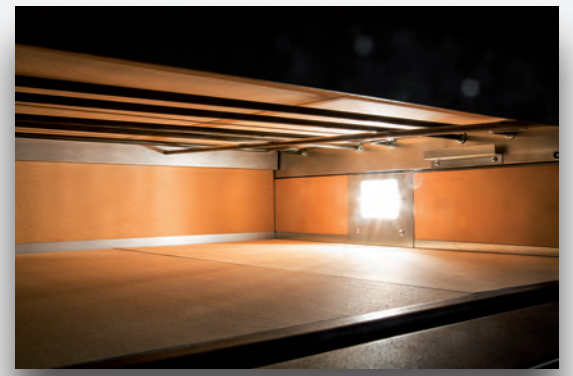




OPCIONES REFRACTARIO “R”:

• Opción “R” refractario superior, con piedra refractaria superior.





OPCIONES REFRACTARIO “TR”:

• Opción “TR” todo refractario, con piedras refractarias en toda la cámara.

HORNOS PIZZA / MULTIUSO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		GENIUS 4	GENIUS 6L	GENIUS 9
Ancho exterior	mm	1.160	1.520	1.520
Fondo exterior	mm	1.110	1.110	1.470
Alto exterior	mm	380	380	380
Ancho cámara	mm	720	1.080	1.080
Fondo cámara	mm	720	720	1.080
Alto cámara	**mm**	**180**	**180**	**180**
Pizzas (cantidad / diametro)	**Nº/mm**	**4 / Ø 350**	**6 / Ø 350**	**9 / Ø 350**
Cantidad y disposición pizzas	Nº			
Temperatura máxima	ºC	500	500	500
Resistencias techo / solera	Num/W	6x750 / 6x550	9x750 / 9x550	9x1100 / 9x800
Alimentación	Ph/Volts	3x380	3x380	3x380
Potencia total	kW	8,3	12,2	17,6
P.V.P. GENIUS	**€**	**3.328**	**3.875**	**4.308**
P.V.P. GENIUS Digital	**€**	**4.750**	**5.317**	**5.743**
P.V.P GENIUS AIR(*)	**€**	**4.058**	**4.566**	**5.204**
P.V.P GENIUS AIR Digital (*)	**€**	**5.482**	**6.006**	**6.638**

(*) Horno convección

Camara fermentación modelo		CG 4-44	CG 6L-66L	CG 9-99
Ancho	mm	1.160	1.520	1.520
Fondo	mm	1.110	1.110	1.470
Alto	mm	900	900	900
Capacidad bandejas 600x400	**Nº**	**6**	**9**	**15**
Distancia entre bandejas	**mm**	**90**	**90**	**90**
Rango de Temperatura	ºC	0 / +60	0 / +60	0 / +60
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230
Potencia	kW	2,0	2,0	2,0
P.V.P.	**€**	**4.069**	**4.667**	**5.575**

Mesa soporte		SG 4-44	SG 6L-66L	SG 9-99
Ancho	mm	1.160	1.520	1.520
Fondo	mm	1.050	1.050	1.400
Alto (*)	mm	880	880	880
P.V.P.	**€**	**1.001**	**1.288**	**1.572**

(*) Altura para 1 o 2 hornos

Campana extracción		KG 4	KG 6L	KG 9
Ancho	mm	1.160	1.520	1.520
Fondo	mm	1.290	1.290	1.650
Alto	mm	450	450	450
Caudal de extracción	m3/h	290	290	290
P.V.P.	**€**	**3.445**	**3.997**	**4.825**

Accesorios	P.V.P. €
Kit ruedas mesa soporte	**124**
Motor eléctrico campana	**498**
Kit condensación campana (instalados en fábrica)	**1.932**
Generador de vapor (instalados en fábrica)	**1.393**

Mod. KG

Mod. GENIUS

Mod. GENIUS

Mod. CG

GENIUS:

Genius una línea de hornos profesionales de diseño minimalista y sofisticado. Es un horno multiuso muy versátil que permite cocer profesionalmente pizzas de altísimo nivel de calidad, productos de panificación y pastelería. La característica principal de Genius es la posibilidad de equipar el horno con cocción ventilada garantizando una cocción homogénea de los alimentos y tiempos de preparación muy inferiores respecto a los hornos tradicionales. Gracias a su innovador sistema de control, Genius permite alcanzar la temperatura deseada en breve tiempo con un significativo ahorro energético.

- Frontal y puerta de acero inoxidable con cristal panorámico.
- Cámara totalmente de acero inoxidable.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara.
- Iluminación interna (12V) para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Panel de control electromecánico o digital personalizable simple y muy intuitivo, fácil de usar.
- Función de calentamiento rápido a la temperatura deseada y ahorro energético.
- Permite controlar por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior.
- Innovador sistema de ventilación opcional, garantiza una cocción uniforme.
- Todos los hornos pueden ser suministrados de fábrica, con generador de vapor (ideal para panificación y pastelería) y campana de condensación, bajo pedido.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, campana con o sin motor y cámaras de fermentación.

Mesa soporte en acero inoxidable.

Simple e Intuitivo. Panel táctil e interfaz personalizable

Un opcional extremadamente ventajoso: El ventilador lateral aspira el aire de la cámara para luego reintroducirlo nuevamente a través del difusor especialmente estudiado.

Cuadro de mandos versión mecánico.

HORNOS PIZZA / MULTIUSO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		VISIOME LE 4	VISIOME LE 6L	VISIOME LE 9
Ancho exterior	mm	1.415	1.825	1.825
Fondo exterior	mm	1.220	1.220	1.460
Alto exterior	mm	404	404	404
Ancho cámara	mm	820	1.230	1.230
Fondo cámara	mm	840	840	1.080
Alto cámara	**mm**	**175**	**175**	**175**
Pizzas (cantidad / diametro)	**Nº/mm**	**4 / Ø 400**	**6 / Ø 400**	**9 / Ø 400**
Bandejas de 600x400	Nº	2	4	5
Cantidad y disposición pizzas	Nº			
Temperatura máxima	ºC	400	400	400
Resistencias techo / solera	Num/W	6x750 / 6x600	9x750 / 9x600	9x1100 / 9x900
Alimentación	Ph/Volts	3x380	3x380	3x380
Potencia total	kW	8,5	12,6	16,6
P.V.P.	**€**	**7.079**	**8.509**	**9.928**

Camara fermentación modelo		CV 4-44	CV 6-66	CV 9-99
Ancho	mm	1.415	1.825	1.825
Fondo	mm	1.200	1.200	1.440
Alto	mm	905	905	905
Capacidad bandejas 600x400	**Nº**	**7**	**14**	**21**
Distancia entre bandejas	**mm**	**90**	**90**	**90**
Temperatura	ºC	0 / +90	0 / +90	0 / +90
Alimentación	Ph/Volts	3x380	3x380	3x380
Potencia	kW	2,5	2,5	2,5
P.V.P.	**€**	**4.169**	**4.801**	**5.696**

Mesa soporte con ruedas		SV 4-44	SV 6-66	SV 9-99
Ancho	mm	1.415	1.825	1.825
Fondo	mm	1.195	1.195	1.435
Alto	mm	900	900	900
P.V.P.	**€**	**2.934**	**3.357**	**3.780**

Campana extracción		KSQ 4	KSQ 6L	KSQ 9
Ancho	mm	1.415	1.825	1.825
Fondo	mm	1.405	1.405	1.645
Alto	mm	320	320	320
Caudal de extracción	m3/h	400	400	400
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230
Potencia	kW	0,06	0,06	0,06
P.V.P.	**€**	**2.593**	**3.174**	**4.022**

Accesorios	P.V.P. €
Kit condensación campana (instalados en fábrica)	**1.932**
Generador de vapor (instalados en fábrica)	**1.393**

PIZZA

Mod. KSQ

Mod. VISIOME LE

Mod. VISIOME LE

Mod.CV

VISIOME LE:

Visiome LE es un horno para los profesionales de la cocina con excelentes prestaciones con diseño innovador y sofisticado. Apto para la cocción de pizza, pan y dulces, Visiome Light Edición es sumamente funcional, sólido y de uso sencillo gracias a una interfaz del usuario simplificada por el panel de control táctil. Es la solución ideal para trabajar con un instrumento de grandes prestaciones, ergonómico, fácil de uso y estéticamente evolucionado. Mantenimiento fácil y funcionalidad garantizada a lo largo del tiempo. Disponible en tres medidas (4, 6 , 9 pizzas por cámara), con generador de vapores y con posibilidad de elegir entre fermentadora o soporte de hierro pintado.

- Frontal y puerta de acero inoxidable con cristal de grandes dimensiones. Resto estructura de paneles pre barnizados negros o de hierro barnizado.
- Cámara de cocción de acero inoxidable y plano de cocción de material refractario.
- Iluminación interna (12V) para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Panel de control digital personalizable simple y muy intuitivo, fácil de usar.
- Permite controlar por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior.
- Equipados con relés estáticos que ofrecen un ahorro energético del 20/25% con respecto a los modelos tradicionales.
- Campana con frontal de acero inoxidable.
- Mesa de soporte de hierro pintado.
- Cámara de fermentación de alta capacidad.
- Todos los hornos pueden ser suministrados, instalados de fábrica, con generador de vapor (ideal para panificación y pastelería) y campana de condensación, bajo pedido.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, campana con motor y cámaras de fermentación de alta capacidad.

Mesa soporte con ruedas

Campana frontal inox

Cámara de fermentación de alta capacidad.

HORNOS PIZZA A GAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		G 4	G 6	G 9	G 4 XL	G 6 XL	G 6 XL/L	G 9 XL
Ancho exterior	mm	1.000	1.000	1.305	1.110	1.110	1.470	1.470
Fondo exterior	mm	1.062	1.362	1.362	1.180	1.540	1.180	1.540
Alto exterior	mm	560	560	560	540	540	540	540
Ancho cámara	mm	620	620	920	720	720	1.080	1.080
Fondo cámara	mm	620	920	920	720	1.080	720	1.080
Alto cámara	mm	150	150	150	150	150	150	150
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	4 / Ø 300	6 / Ø 300	9 / Ø 300	4 / Ø 350	6 / Ø 350	6 / Ø 350	9 / Ø 350
Cantidad y disposición pizzas	Nº							
Temperatura máxima	ºC	450	450	450	450	450	450	450
Capacidad térmica	Kcal/h	13.800	18.500	23.200	15.500	19.800	19.800	26.700
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
P.V.P.	**€**	**2.894**	**3.369**	**4.042**	**3.584**	**4.177**	**4.564**	**5.289**

Mesa soporte modelo		SG 4	SG 6	SG 9	SG 4 XL	SG 6 XL	SG 6 XL/L	SG 9 XL
Ancho	mm	1.000	1.003	1.308	1.100	1.100	1.150	1.470
Fondo	mm	845	1.208	1.208	965	1.320	965	1.320
Alto	mm	960	960	960	960	960	960	960
P.V.P.	**€**	**273**	**332**	**390**	**322**	**395**	**395**	**454**

Nota: Superposición máxima de hornos : 2 niveles.

Accesorios	P.V.P. €
Kit ruedas mesa soporte	**119**
Chimenea anti-viento	**289**
Kit acoplamiento hornos superpuestos	**304**
Kit ruedas mesa soporte mod.XL	**124**
Chimenea anti-viento mod.XL	**327**
Kit acoplamiento hornos superpuestos mod.XL	**314**

Mod. G 6

HORNOS PIZZA A GAS: FIABILIDAD ITALIANA PARA LA COCINA DEL PROFESIONAL

El Horno a Gas para Pizza es un instrumento irrenunciable para la cocina profesional. Disponibles en 3 formatos distintos que permiten un gran rendimiento y productividad, prestando gran atención a la seguridad y al consumo energético. Horno fiable, calidad de cocción garantizada al más alto nivel.

- Frontal y puerta de acero inoxidable resto estructura en chapa pintado.
- Equipado de puerta con cristal.
- Iluminación interna para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Equipado con doble quemador. (inferior / superior)
- Panel control simple e intuitivo, de fácil uso
- Dispone de un mando del quemador de techo y un mando del quemador de solera, para un control preciso e independiente de los quemadores.
- Dispone de un control electrónico de la temperatura.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, chimenea, etc.

Mesa soporte.

Salida de humos.

Kit acoplamineto hornos.

HORNOS PIZZA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		C/40	C/50	C/65	C/80
Ancho exterior	mm	1.425	1.860	2.070	2.250
Fondo exterior (electrico / gas)	mm	985 / 1.015	1.210 / 1.200	1.320 / 1.375	1.560
Alto exterior	mm	450	500	560	600
Alto exterior con mesa soporte	mm	1.080	1.030	1.090	1.130
Ancho cámara	mm	400	500	650	800
Fondo cámara	mm	540	750	1.000	1.100
Alto cámara	**mm**	**100**	**100**	**100**	**100**
Producción pizzas/h. de 250 mm.	**Nª**	**43**	**86**	**137**	**206**
Producción pizzas/h. de 320 mm.	**Nª**	**26**	**43**	**103**	**120**
Producción pizzas/h. de 400 mm.	**Nª**	**23**	**29**	**51**	**86**
Producción pizzas/h. de 450 mm.	**Nª**	**-**	**26**	**40**	**57**
Temperatura máxima (hornos eléctricos)	ºC	350	350	350	350
Temperatura máxima (hornos a gas)	ºC	350	350	350	-
Potencia hornos eléctricos	kW	7,80	14,20	18,40	24,40
Potencia hornos a gas	kW	10,40	20,10	22,60	-
Capacidad térmica hornos a gas	Kcal/h	8.900	17.300	19.400	-
Alimentación hornos eléctricos	Ph/Volts	3x380	3x380	3x380	3x380
Alimentación hornos a gas	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	-
P.V.P. Hornos eléctricos	**€**	**5.896**	**9.985**	**12.988**	**15.476**
P.V.P. Hornos a gas	**€**	**6.250**	**10.458**	**13.461**	**-**

Nota: La producción de pizzas se calcula con un tiempo de cocción de 3:30 a la temperatura de 320ºC y con una pizza fesca, no congelada.

Mesa soporte modelo (para 1 o 2 hornos)		SC/40	SC/50	SC/65	SC/80
Ancho	mm	600	850	1.100	1.200
Fondo	mm	865	1.040	1.200	1.440
Alto	mm	635	530	530	530
P.V.P.	**€**	**749**	*****	*****	*****

(*) Modelos con mesa soporte incluido.

Mesa soporte modelo (para 3 hornos)		SBC/40	SBC/50	SBC/65	SBC/80
Ancho	mm	600	850	1.100	1.200
Fondo	mm	865	1.040	1.200	1.440
Alto	mm	300	270	270	270
P.V.P.	**€**	**649**	**716**	**750**	**812**

Mod. TUNEL C65

HORNOS PIZZA TUNEL:

Hornos de uso simple e increíblemente funcional. Puede cocer pizza, pan, productos de pastelería y de gastronomía. La cámara ventilada garantiza una cocción óptima de los alimentos. La ventilación permite aspirar el aire de la cámara de cocción para luego reintroducirlo nuevamente a través de los difusores colocados arriba y debajo de la cinta, manteniendo la temperatura constante. La calidad de los componentes y el cumplimiento de las normativas vigentes hacen que la gestión de la instalación sea 100% segura.

- Panel de mando simple e intuitivo, dotado de un visualizador, que permite programar horarios de encendidos y apagados, la velocidad de la cinta y la temperatura.
- Posibilidad de elegir mediante un simple clic hasta 6 programas distintos.
- Permite controlar por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior, con valores que llegan a 350ºC.
- El innovador sistema de ventilación garantiza siempre cocciones uniformes y un gran ahorro energético.
- Los hornos pueden apilarse lo que permite duplicar o triplicar la productividad o realizar simultáneamente preparaciones alternativas sin necesidad de ampliar la superficie destinada a la cocción.
- Cinta de transportadora de acero inoxidable y cocción por convección, ofrecen mayor productividad.
- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Puerta con cristal para inspeccionar y hacer seguimiento de la cocción sin abrir la puerta.
- La alta densidad del aislamiento hace que la superficie externa no exceda de los 40ºC.
- El cierre de las bocas de entrada y salida permite su uso como un horno convencional.
- Acceso fácil para una cuidadosa limpieza del interior.

Mesa soporte 1 o 2 hornos.

Mesa soportes 3 hornos.

Cinta de acero inoxidable.