



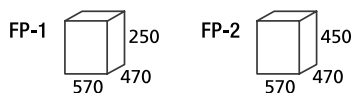
HORNOS MINI PIZZA / HORNO DE CINTA



FP-1



FP-2



HORNO MINI PIZZA

MODELO	CAPACIDAD PIZZA (uds.)	POTENCIA (Kw)	DIMENSIONES CÁMARA (mm)	PESO (Kg)	PVP €
FP-1	1 x 35 cm	2	410x370x90	17	895
FP-2	2 x 35 cm	3,4	2 (410x370x90)	29	1.555

PORTES PAGADOS

Características

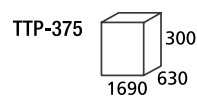
- Construido en acero inoxidable.
- Termostato de trabajo de 50° a 300°C.
- Auto-temporizador.
- Válidos para cocción de pizzas frescas.
- Luz interior.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Regulación de dos temperaturas (superior e inferior) en cada cámara.

HORNO DE CINTA

MODELO	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (V/Hz)	DIMENSIONES INTERNAS (mm)	PRODUCCIÓN UDS/H	PESO (Kg)	PVP €
TTP-375	6	400/III/50	935x375	15 pizzas	45	1.997

HASTA FIN DE EXISTENCIAS

PORTES PAGADOS



Características

- Construido en acero inoxidable.
- Regulación de la velocidad de la cinta.
- Regulación de potencia superior e inferior independientes.
- Termómetro analógico.
- Diámetro máximo de la pizza 35cm.
- Interruptor general ON/OFF.
- Cinta de acero inoxidable AISI 304.
- Patas regulables.

HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN ELÉCTRICOS



C65



C40



C50



C80

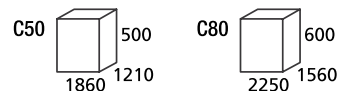
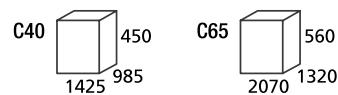


HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN ELÉCTRICOS

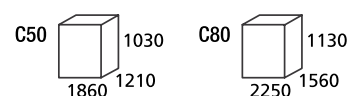
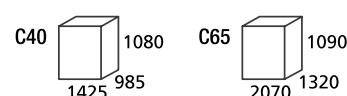
MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			POT. TOTAL (Kw)	POT. RESIST SUPERIOR (Kw)	POT. RESIST INFERIOR (Kw)	PESO NETO (Kg)	PVP €
	ancho	fondo	alto					
C40	400	540	100	7,8	2 x 1,5	2 x 2,2	101	6.886
C50	500	750	100	14,2	2 x 2,8	2 x 4,1	255	10.375
C65	650	1000	100	18,4	2 x 3,6	2 x 5,4	284	13.514
C80	800	1100	100	24,4	2 x 6	2 x 6	411	16.019

PORTES PAGADOS

DIMENSIONES EXTERIORES SIN SOPORTE



DIMENSIONES EXTERIORES CON SOPORTE



accesorios

SOPORTES		PVP €
SC40	PARA MODELO C40/C40 G	870
SBC40/50/65/80	BASE CON RUEDAS	750



SBC

PRODUCCIÓN (VALORES PURAMENTE INDICATIVOS)

DIÁMETRO PIZZA CM	SC40 UDS/hora	SC50 UDS/hora	SC65 UDS/hora	SC80 UDS/hora
25	43	86	137	206
32	26	43	103	120
40	23	29	51	86
45	-	26	40	57

Características

- Construidos completamente en acero inoxidable.
- Cinta transportadora en acero inoxidable.
- Puerta de cristal para inspección de la cocción.
- Fácil acceso para una cuidadosa limpieza del interior.
- Alcanza la temperatura de trabajo en poco tiempo.
- Temperatura de la superficie externa del horno no superior a 40°C.
- Panel de control digital eléctrico, simple e intuitivo. Permite programar la hora de encendido y apagado, la velocidad de la cinta y la temperatura de las resistencias superiores e inferiores.
- Soporte en acero inoxidable de serie en modelos C50, C65 y C80.
- Los hornos pueden ser apilados, esto permite doblar o triplicar la productividad o realizar a la vez preparados alternativos sin ampliar la superficie destinada a la cocción.
- Tensión 400V/III/50Hz.

Características ESPECIALES

- Estos hornos consiguen una mayor productividad gracias a la cinta transportadora y a la cocción por convección.
- No requiere personal con experiencia. No hace falta controlar el horno durante su uso, ni abrir y cerrar la puerta para hornear.
- No SÓLO PIZZA, es excelente para cocinar diferentes alimentos: PIZZA, PAN, BOLLLOS, VERDURAS, PRODUCTOS DE GASTRONOMÍA Y MUCHO MÁS.
- AHORRO DE ENERGÍA del 30% con respecto a un horno normal, gracias a la cocción por convección y al uso de relés electrostáticos.
- Temperatura de trabajo de 0° a 350°C



DET. HORNOS APILADOS



DET. CINTA TRANSPORTADORA



HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN A GAS



C50 G



C40 G

HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN A GAS

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			POT. TOTAL (Kw)	POT. TOTAL (Kcal)	PESO NETO (Kg)	PVP €
	ancho	fondo	alto				
C40 G	400	540	100	10,40	8900	140	7.356
C50 G	500	750	100	20,10	17300	275	10.994
C65 G	650	1000	100	22,60	19400	304	14.103
C80 G	800	1100	100	22,60	19400	421	16.522

PORTES PAGADOS

accesorios

SOPORTES		PVP €
SC40 G	PARA MODELO C40/C40 G	870
SBC40/50/65/80 G	BASE CON RUEDAS	750



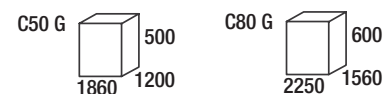
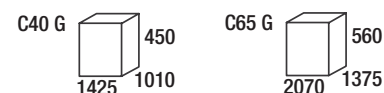
SBC G

PRODUCCIÓN

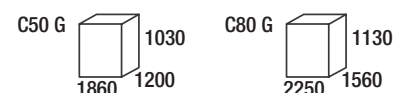
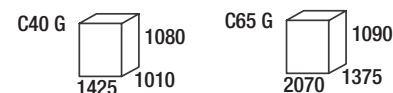
(VALORES PURAMENTE INDICATIVOS)

DIÁMETRO PIZZA CM	C40 G UDS/hora	C50 G UDS/hora	C65 G UDS/hora	C80 G UDS/hora
25	43	86	137	206
32	26	43	103	120
40	23	29	51	86
45	-	26	40	57

DIMENSIONES EXTERIORES SIN SOPORTE



DIMENSIONES EXTERIORES CON SOPORTE



Características

- Construidos completamente en acero inoxidable.
- Cinta transportadora en acero inoxidable.
- Los ajustes se realizan directamente en fábrica antes de la entrega al cliente. Indicar para que gas se requieren los ajustes.
- Puerta de cristal para inspección de la cocción.
- Fácil acceso para una cuidadosa limpieza del interior.
- Alcanza la temperatura de trabajo en poco tiempo.
- Temperatura de la superficie externa del horno no superior a 40°C.
- Panel de control digital eléctrico, simple e intuitivo. Permite programar la hora de encendido y apagado, la velocidad de la cinta y la temperatura del techo y la solera.
- Soporte en acero inoxidable de serie en modelos C50 G, C65 G y C80 G.
- Los hornos pueden ser apilados, esto permite doblar o triplicar la productividad o realizar a la vez preparados alternativos sin ampliar la superficie destinada a la cocción.
- Tensión: 230V/50Hz.

Características ESPECIALES

- Estos hornos consiguen una mayor productividad gracias a la cinta transportadora y a la cocción por convección.
- No requiere personal con experiencia. No hace falta controlar el horno durante su uso, ni abrir y cerrar la puerta para hornear.
- No SÓLO PIZZA, es excelente para cocinar diferentes alimentos: PIZZA, PAN, BOLLLOS, VERDURAS, PRODUCTOS DE GASTRONOMÍA Y MUCHO MÁS.
- AHORRO DE ENERGÍA del 30% con respecto a un horno normal, gracias a la cocción por convección y al uso de relés electrostáticos.
- Temperatura de trabajo de 0° a 350°C



DET. HORNOS APILADOS



DET. CINTA TRANSPORTADORA



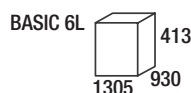
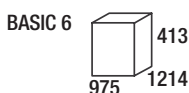
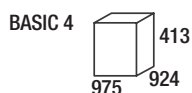
HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS



BASIC 4



BASIC 6L



HORNO DE PIZZA SENCILLO ELÉCTRICO PIZZAS 30 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 30cm)	POTENCIA (W) RESISTENCIA SUP.	POTENCIA (W) RESISTENCIA INF.	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)	PVP €
	ancho	fondo	alto							
BASIC 4*	660	660	140	4	1x2350	1x2350	400/III/50	75	4700	1.170
BASIC 6	660	990	140	6	3x1200	3x1200	400/III/50	100	7200	1.531
BASIC 6L	990	660	140	6	3x1200	3x1200	400/III/50	115	7200	1.725

* CONVERSIÓN A MODELO MONOFÁSICO 230V/50Hz: + 50 euros

PORTES PAGADOS



soportes

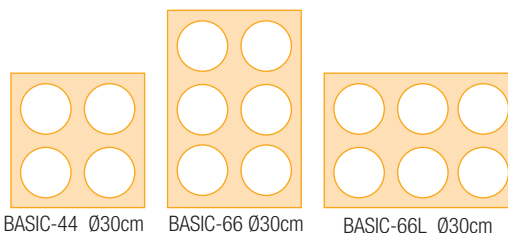
DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
S 4	818x978x960	305
S 6	1108x978x960	324
S 6L	1305x815x960	324



campanas neutras

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
CN 4	975x965x120	344
CN 6	975x1255x120	399
CN 6L	1305x965x120	428

ESQUEMA DIMENSIONES DE LAS CÁMARAS



BASIC-44 Ø30cm

BASIC-66 Ø30cm

BASIC-66L Ø30cm

Características

- Estética inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 45°/455°C.
- Tamaño de pizzas: 30cm.
- Voltaje: 400V/50Hz.



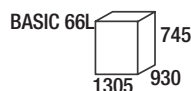
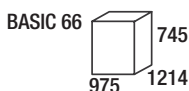
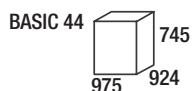
HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS



BASIC 44



BASIC 66L



HORNO DE PIZZA DOBLE ELÉCTRICO PIZZAS 30 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 30cm)	POTENCIA (W)		TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)	PVP €
	ancho	fondo	alto		RESISTENCIA SUP.	RESISTENCIA INF.				
BASIC 44*	660	660	140	4+4	2x2350	2x2350	400/III/50	122	9400	1.947
BASIC 66	660	990	140	6+6	6x1200	6x1200	400/III/50	181	14400	2.564
BASIC 66L	990	660	140	6+6	6x1200	6x1200	400/III/50	196	14400	2.932

* CONVERSIÓN A MODELO MONOFÁSICO 230V/50Hz: + 50 euros

PORTES PAGADOS



soportes

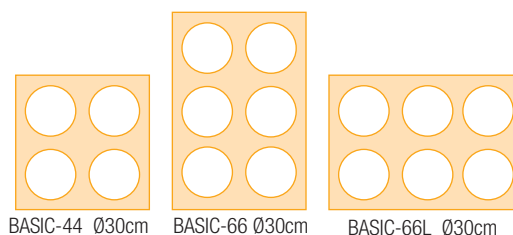
DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
S 44	818x978x860	305
S 66	1108x978x860	324
S 66L	1305x815x860	324



campanas neutras

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
CN 4	975x965x120	344
CN 6	975x1255x120	399
CN 6L	1305x965x120	428

ESQUEMA DIMENSIONES DE LAS CÁMARAS



BASIC-44 Ø30cm BASIC-66 Ø30cm BASIC-66L Ø30cm

Características

- Estética inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 45°/455°C.
- Tamaño de pizzas: 30cm.
- Voltaje: 400V/50Hz.



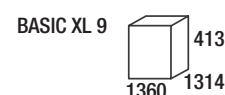
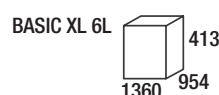
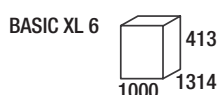
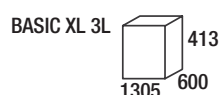
HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS XL



BASIC XL 4



BASIC XL 3L



HORNO DE PIZZA SENCILLO ELÉCTRICO PIZZAS 35 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 35cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)	PVP €
	ancho	fondo	alto					
BASIC XL 3 L*	1080	410	140	3	400/III/50	72,1	6000	1.320
BASIC XL 4*	720	720	140	4	400/III/50	77,0	6000	1.388
BASIC XL 6	720	1080	140	6	400/III/50	110	9000	1.743
BASIC XL 6L	1080	720	140	6	400/III/50	123	9000	1.932
BASIC XL 9	1080	1080	140	9	400/III/50	156	13200	2.113

* CONVERSIÓN A MODELO MONOFÁSICO 230V/50Hz: + 50 euros

PORTES PAGADOS



accesorios

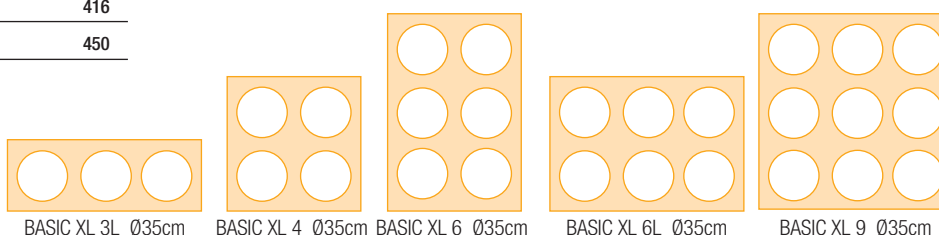
DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
S BASIC XL 3L	1305x489x960	332
S BASIC XL 4	1000x845x960	332
S BASIC XL 6	1003x1208x960	416
S BASIC XL 6L	1363x876x960	416
S BASIC XL 9	1363x1236x960	450



campanas neutras

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
CN XL 3L	1305x640x120	386
CN XL 4	1000x1015x120	395
CN XL 6	1000x1375x120	445
CN XL 6L	1360x1015x120	486
CN XL 9	1360x1375x120	572

ESQUEMA DIMENSIONES DE LAS CÁMARAS



BASIC XL 3L Ø35cm

BASIC XL 4 Ø35cm

BASIC XL 6 Ø35cm

BASIC XL 6L Ø35cm

BASIC XL 9 Ø35cm

Características

- Estética Inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Superficie de cocción en piedra refractaria de 14mm.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 50/320°C en modelo BASIC XL 3L y 45°/455°C en resto de modelos.
- Tamaño de pizzas: 35cm.
- Voltaje: 400V/50Hz.
- Termómetro de cámara.
- 2 termostatos por cámara.



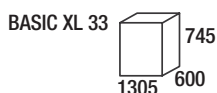
HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS XL



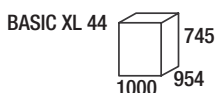
BASIC XL 44



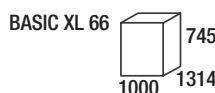
BASIC XL 33L



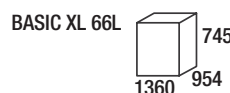
BASIC XL 33



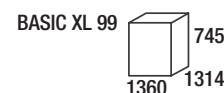
BASIC XL 44



BASIC XL 66



BASIC XL 66L



BASIC XL 99

HORNO DE PIZZA DOBLE ELÉCTRICO PIZZAS 35 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 35cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)	PVP €
	ancho	fondo	alto					
BASIC XL 33 L*	1080	410	140	6	400/III/50	124,9	12000	2.147
BASIC XL 44*	720	720	140	8	400/III/50	139	12000	2.159
BASIC XL 66	720	1080	140	12	400/III/50	198	18000	2.746
BASIC XL 66L	1080	720	140	12	400/III/50	176	18000	3.224
BASIC XL 99	1080	1080	140	18	400/III/50	269	26400	3.747

* CONVERSIÓN A MODELO MONOFÁSICO 230V/50Hz: + 50 euros

PORTES PAGADOS



accesorios

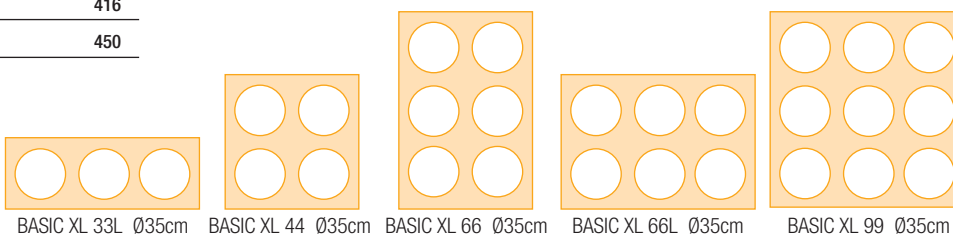
DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
S BASIC XL 33L	1305x489x860	332
S BASIC XL 44	1000x845x860	332
S BASIC XL 66	1003x1208x860	416
S BASIC XL 66L	1363x876x860	416
S BASIC XL 99	1363x1236x860	450



campanas neutras

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
CN XL 3L	1305x640x120	386
CN XL 4	1000x1015x120	395
CN XL 6	1000x1375x120	445
CN XL 6L	1360x1015x120	486
CN XL 9	1360x1375x120	572

ESQUEMA DIMENSIONES DE LAS CÁMARAS



BASIC XL 33L Ø35cm

BASIC XL 44 Ø35cm

BASIC XL 66 Ø35cm

BASIC XL 66L Ø35cm

BASIC XL 99 Ø35cm

Características

- Estética Inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Superficie de cocción en piedra refractaria de 14mm.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 50/320°C en modelo BASIC XL 33L y 45°/455°C en resto de modelos.
- Tamaño de pizzas: 35cm.
- Voltaje: 400V/50Hz.
- Termómetro de cámara.
- 2 termostatos por cámara.

HORNOS DE PIZZA A GAS



G-9



G-4

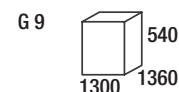
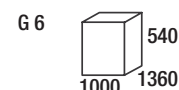
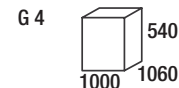


HORNO DE PIZZA A GAS

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 30cm)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	PVP €
	ancho	fondo	alto					
G 4	620	620	150	4	96	16,10	13800	3.686
G 6	620	920	150	6	123	21,5	18500	4.539
G 9	920	920	150	9	156	27	23200	5.310

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Chimenea anti-viento	372
Pieza conexión de hornos	385

soportes

MODELO	MEDIDAS (cm)	PVP €
SG 4	100x84,5x96	337
SG 6	100,3x120,8x96	414
SG 9	130,8x120,8x96	480



Características

- Estética inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Concebidos para cocinar de forma óptima las pizzas con más fantasía.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Tamaño de pizzas: 30cm.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Quemadores en la parte inferior (bajo las piedras refractarias) y en la parte superior (en los laterales).
- Temperatura de trabajo de 0º/450ºC.
- Voltaje: 230V50Hz.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.




HORNOS DE PIZZA A GAS XL



G-9 XL



G-6 XL

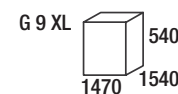
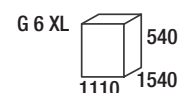
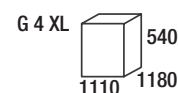


HORNO DE PIZZA A GAS XL

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 35cm)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	PVP €
	ancho	fondo	alto					
G 4 XL	720	720	150	4	113	18	15500	4.086
G 6 XL	720	1080	150	6	145	23	19800	4.760
G 9 XL	1080	1080	150	9	184	31	26700	6.038

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Chimenea anti-viento	372
Pieza conexión de hornos	385

soportes

MODELO	MEDIDAS (cm)	PVP €
SG 4 XL	110x96,5x96	378
SG 6 XL	110x132x96	441
SG 9 XL	147x132x96	498



Características

- Estética inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Concebidos para cocinar de forma óptima las pizzas con más fantasía.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Tamaño de pizzas: 35cm.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Quemadores en la parte inferior (bajo las piedras refractarias) y en la parte superior (en los laterales).
- Temperatura de trabajo de 0°/450°C.
- Voltaje: 230V50Hz.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

