



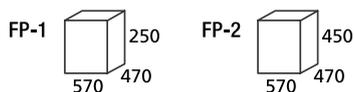
## HORNOS MINI PIZZA / HORNO DE CINTA



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

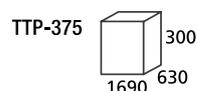
- Construido en acero inoxidable.
- Termostato de trabajo de 50° a 300°C.
- Auto-temporizador.
- Válidos para cocción de pizzas frescas.
- Luz interior.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Regulación de dos temperaturas (superior e inferior) en cada cámara.

### 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

C40	450	C65	560
1425	985	2070	1320
C50	500	C80	600
1860	1210	2250	1560

### DIMENSIONES EXTERIORES CON SOPORTE

C40	1080	C65	1090
1425	985	2070	1320
C50	1030	C80	1130
1860	1210	2250	1560

## 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

C40 G		C65 G	
-------	--	-------	--

C50 G		C80 G	
-------	--	-------	--

## DIMENSIONES EXTERIORES CON SOPORTE

C40 G		C65 G	
-------	--	-------	--

C50 G		C80 G	
-------	--	-------	--

## 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



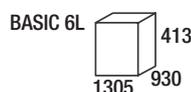
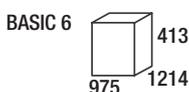
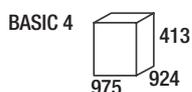
## HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS



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

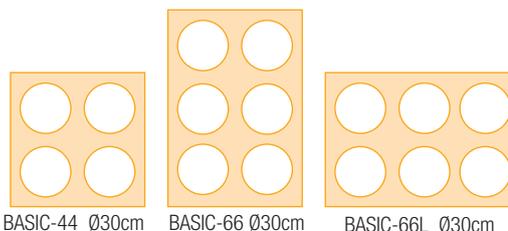
DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
S 4	818x978x960	305
S 6	1108x978x960	324
S 6L	1305x815x960	324



### 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.



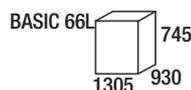
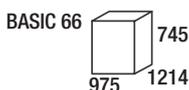
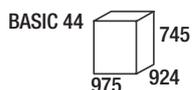
# HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS



BASIC 44



BASIC 66L



## HORNO DE PIZZA DOBLE ELÉCTRICO PIZZAS 30 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 30cm)	POTENCIA (W) RESISTENCIA SUP.	POTENCIA (W) RESISTENCIA INF.	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)	PVP €
	ancho	fondo	alto							
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

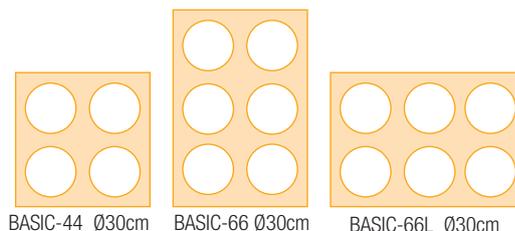
DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
S 44	818x978x860	305
S 66	1108x978x860	324
S 66L	1305x815x860	324



### campanas neutras

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

### ESQUEMA DIMENSIONES DE LAS CÁMARAS



## 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.



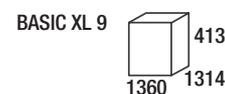
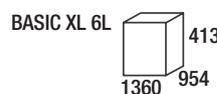
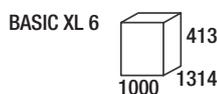
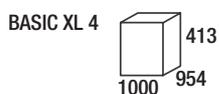
# HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS XL



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

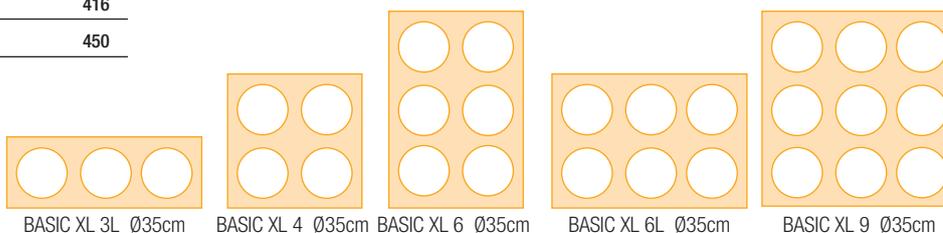
DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
S BASIC XL 3L	1305x489x960	332
S BASIC XL 4	1000x845x960	332
S BASIC XL 6	1003x1208x960	416
S BASIC XL 6L	1363x876x960	416
S BASIC XL 9	1363x1236x960	450



### 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.



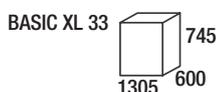
# HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS XL



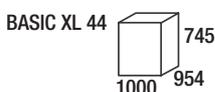
BASIC XL 44



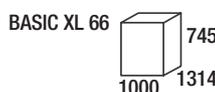
BASIC XL 33L



BASIC XL 33



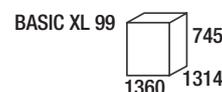
BASIC XL 44



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

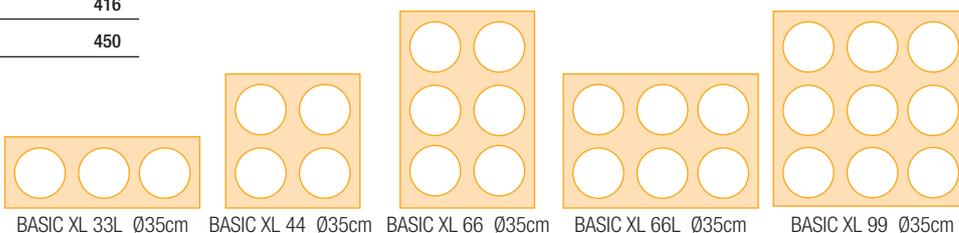
DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
S BASIC XL 33L	1305x489x860	332
S BASIC XL 44	1000x845x860	332
S BASIC XL 66	1003x1208x860	416
S BASIC XL 66L	1363x876x860	416
S BASIC XL 99	1363x1236x860	450



### 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

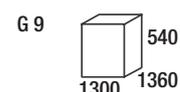
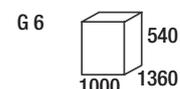
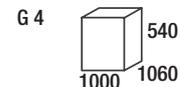


### HORNO DE PIZZA A GAS

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

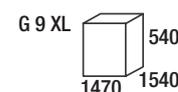
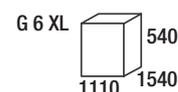
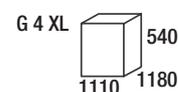


### HORNO DE PIZZA A GAS XL

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.

