









# HORNOS PIZZA



# HORNOS PIZZA

C







COCCIÓN

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP	
	4 PIZZAS DE 18 CM ECO	XP1	56x53x25	0,95+0,95	1,9	230 F+N	520€
	4+4 PIZZAS DE 18 CM ECO	XP2	56x53x45	(0,95+0,8)x2	3,5	230 F+N	820€
	4+4+4 PIZZAS DE 18 CM ECO MODELO PUERTA DE CRISTAL (Por puerta)	XP3	57x51x65	(0,95+0,8)x3	5,3	230 F+N	1.445€ (+) 95€
<i>Hasta 320°C. Suelo refractario.. Resistencia superior e inferior. No luz interior. Cámara de 40* 39</i>							
	4 PIZZAS DE 18 CM OPCIONAL CRISTAL+LUZ	B-1/40	56x50x28	0,8+0,8	1,6	230 F+N	835€ (+) 180€
	4 + 4 PIZZAS DE 18 CM OPCIONAL CRISTAL+LUZ	B-2/40	56x50x43	(0,8+0,8)+0,8	2,4	230 F+N	1.020€ (+) 295€
<i>Hasta 320°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. No Luz interior. Cámara de 41x36x9. Disponible versión con puerta cristal y luz.</i>							
	4 PIZZAS DE 25 CM	B-1/50	92x70x36	2,5+2,5	5	230/400*	1.120€
	4 + 4 PIZZAS DE 25 CM	B-2/50	92x70x53	(2,5+2,5)+2,5	7,5	400 3F+N	1.730€
<i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. No Luz interior. Cámara de 62x50x12 Disponible versión con puerta cristal y luz</i>							
	4 PIZZAS DE 33 CM	B-4	98x92x42	2,4+2,4	4,8	230/400*	1.580€
	4 + 4 PIZZAS DE 33 CM	B-44	98x92x75	2X(2,4+2,4)	9,6	400 3F+N	2.760€
<i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 66x66x14 Opcional: Techo refractario</i>							
	6 PIZZAS DE 33 CM	B-6	98x122x42	3,6+3,6	7,2	400 3F+N	1.970€
	6 + 6 PIZZAS DE 33 CM	B-66	98x122x75	2X(3,6+3,6)	14,4	400 3F+N	3.360€
<i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 66x99x14 Opcional: Techo refractario</i>							


Cada cámara posee termostato independiente, suelo refractario y resistencia blindada superior e inferior, alcanzando altas temperaturas para obtener una pizza crujiente en 3/5 minutos. Puerta con doble cristal. Techo y laterales refractarios opcional.



## HORNOS PIZZA DIMENSIONES ESPECIALES



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
 3 PIZZAS DE 36 CM (10 DE 21)	B-XL3L	136x60x42	2,2+2,2	4,4	230/400*	1.720€
 3+3 PIZZAS DE 36 CM (10+10 DE 21) Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 108x43x14 Versión Digital: añadir por cada cámara.	B-XL33L	136x60x75	2x(2,2+2,2)	8,8	400 3F+N	2.800€ +310€
 6 PIZZAS DE 36 CM	B-XL6L	136x96x42	4,5+4,5	9	400 3F+N	2.598€
 6+6 PIZZAS DE 36 CM ANCHO ESPECIAL. Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 108x72x14. Versión Digital: añadir por cada cámara.	B-XL66L	136x96x75	2x(4,5+4,5)	18	400 3F+N	4.320€ +310€
 9 PIZZAS DE 36 CM	B-XL9	136x132x42	6,6+6,6	13,2	400 3F+N	2.800€
 9+9 PIZZAS DE 36 CM Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 108x108x14. Versión Digital Versión Digital: añadir por cada cámara.	B-XL99	136x132x75	2x(6,6+6,6)	26,4	400 3F+N	4.990€ +310€

## HORNOS PIZZA Y PANADERÍA 60x40



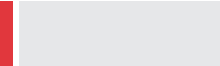
 2 B 60X40/ 4 PIZZAS DE 36 CM	T-4	110x107x42	3,5+3,5	7	400 3F+N	2.070€
 4 B 60X40/ 8 PIZZAS DE 36 CM Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 82x84x17. Bivalente para pan	T-44	110x107x75	2x(3,5+3,5)	14	400 3F+N	3.300€
 4 B 60X40/ 6 PIZZAS DE 36 CM	T-6L	150x107x42	5+5	10,2	400 3F+N	2.850€
 8 B 60X40/ 12 PIZZAS DE 36 CM Ancho especial. Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 123x84x17. Bivalente para pan.	T-66L	150x107x75	2x(5+5)	20,4	400 3F+N	4.800€
 5 B 60X40/ 9 PIZZAS DE 36 CM	T-9	150x131x42	7,5+7,5	15	400 3F+N	3.080€
 10 B 60X40/ 18 PIZZAS DE 36 CM Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 123x108x17,5. Bivalente para pan. Opcional vapor: añadir por cada cámara.	T-99	150x131x75	2x(7,5+7,5)	30	400 3F+N	5.530€ +490€

\*Disponibles en versión 230V o 400V 3F + N. Todos los modelos son superponibles (máximo un bicámara + 1 monocámara)

## HORNOS PIZZA Y PANADERÍA 60x40 ALTOS

 2 B 60X40/ 4 PIZZAS DE 36 CM	T-4H	110x108x51	3,5+3,5	7	400 3F+N	2.310€
 3 B 60X40/ 6 PIZZAS DE 36 CM *Disponibles en versión 230V o 400V 3F + N. Todos los modelos son superponibles (máximo un bicámara + 1 monocámara) Hasta 500°. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Cámara de 82x84x27 en modelo 4y 82x108x27 en modelo 6. Superponible hasta 3 unidades. Disponible en versión digital y/o cristal panorámico. Opcional vapor: añadir por cada cámara.	T-6H	150x131x51	5+5	10	400 3F+N	2.810€ 1.990€

## HORNOS PIZZA GAS

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	CÁMARA	T	CONSUMO KG/GAS/HORA	PVP
 4 PIZZAS DE 30 CM	G-4	100x106x56	62x62x15	16,1	1,2	4.980€
 6 PIZZAS DE 30 CM	G-6	100x136x56	62x92x15	21,5	1,5	5.850€
 9 PIZZAS DE 30 CM	G-9	130x136x56	92x92x15	27	2,2	6.990€
4 PIZZAS DE 35 CM	GXL4	111x118x54	72x72x15	18	1,5	5.420€
6 PIZZAS DE 35 CM	GXL6	111x154x54	72x108x15	23	2	6.260€
6 PIZZAS DE 35 CM	GXL6L	147x118x54	108x72x15	23	2	6.795€
9 PIZZAS DE 35 CM	GXL9	147x154x154	108x108x15	31	2,5	7.970€

Hasta 450°C. Se pueden superponer hasta 2 unidades. Complemento junta de unión = 440 € PVP. Chimenea opcional: 450 € PVP

# HORNOS PIZZA CINTA

C

COCCIÓN

MÁQUINA	MODELO	PRODUCCIÓN UDS		DIMENSIONES		POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
		Ø25	Ø32	CÁMARA	MÁQUINA				



<b>HORNO CINTA 120</b>	<b>HPPC120</b>	30	15	124x63x30	2+2	4	230 F+N	<b>2.290€</b>
------------------------	----------------	----	----	-----------	-----	---	---------	---------------



<b>HORNO CINTA 160</b>	<b>HPPC160</b>	40	25	169x63x30	3+3	6	400 3F+N	<b>2.655€</b>
------------------------	----------------	----	----	-----------	-----	---	----------	---------------

Hasta 320°C. Resistencia superior e inferior. Regulador de velocidad y de potencia superior o inferior.  
Ancho de cámara: 37 cm (diámetro pizza máximo 35 cm).



<b>HORNO CINTA 4054</b>	<b>C-40-54</b>	40	20	40x54x10	143x99x45	3+4,4	7,4 400 3F+N	<b>9.790€</b>
-------------------------	----------------	----	----	----------	-----------	-------	--------------	---------------

<b>HORNO CINTA 5075 + soporte</b>	<b>C-50-75</b>	80	30	50x75x10	186x121x103	5,6+8,2	13,8 400 3F+N	<b>17.100€</b>
-----------------------------------	----------------	----	----	----------	-------------	---------	---------------	----------------



<b>HORNO CINTA 65100 + soporte</b>	<b>C-65-100</b>	120	80	65x100x10	207x132x109	7,2+10,8	18 400 3F+N	<b>22.250€</b>
------------------------------------	-----------------	-----	----	-----------	-------------	----------	-------------	----------------

<b>HORNO CINTA 80100 + soporte</b>	<b>C-80-110</b>	150	90	80x110x10	225x156x113	12+12	24 400 3F+N	<b>26.370€</b>
------------------------------------	-----------------	-----	----	-----------	-------------	-------	-------------	----------------

Versión gas (+) 5%

Hasta 320°C. Permite programar velocidad y temperatura así como hora de encendido y apagado. Resistencia superior e inferior.  
Superponibles hasta 3 unidades. Construidos en acero inox incluso la cinta transportadora.

Ejemplo: Hornos superpuestos Puerta de serie para control de la cocción y fácil limpieza.



# FERMENTADORAS



<b>FB x L3L y 33L</b>	6 (60x40)	136x49x90	2	230V F+N	<b>3.090€</b>
-----------------------	-----------	-----------	---	----------	---------------



<b>FB x L6L y 66L</b>	18 (60x40)	136x85x90	2	230V F+N	<b>3.445€</b>
-----------------------	------------	-----------	---	----------	---------------



<b>FB x L9L y 99L</b>	18 (60x40)	136x120x90	2	230V F+N	<b>3.670€</b>
-----------------------	------------	------------	---	----------	---------------



<b>FT4 y 44</b>	12 (60x40)	110x97x90	2	230V F+N	<b>2.565€</b>
-----------------	------------	-----------	---	----------	---------------



<b>FT4 x 3</b>	6 (60x40)	110x97x55	2	230V F+N	<b>2.335€</b>
----------------	-----------	-----------	---	----------	---------------



<b>FT6 y 66</b>	12 (60x40)	110x120x90	2	230V F+N	<b>2.887€</b>
-----------------	------------	------------	---	----------	---------------



<b>FT6 x 3</b>	6 (60x40)	110x120x55	2	230V F+N	<b>3.085€</b>
----------------	-----------	------------	---	----------	---------------



<b>FT9 y 99</b>	18 (60x40)	150x120x90	2	230V F+N	<b>4.020€</b>
-----------------	------------	------------	---	----------	---------------



<b>FT9 x 3</b>	9 (60x40)	150x120x55	2	230V F+N	<b>4.600€</b>
----------------	-----------	------------	---	----------	---------------

Hasta 60°C. Con cubeta para agua.

# SOPORTES

MODELO	DIMENSIONES	PVP	MODELO	DIMENSIONES	PVP
B-4	98x82x96	460€	T-4	111x85x96	520€
B-44	98x82x86	460€	T-44	111x85x86	520€
B-6	98x111x96	490€	T-6	151x82x96	610€
B-66	98x111x86	490€	T-66	151x82x86	610€
B-XL3L	135x49x96	470€	T-9	151x121x96	640€
B-XL33L	135x49x86	470€	T-99	151x121x86	640€
B-XL6L	131x85x96	545€	G-4	101x84x96	460€
B-XL66L	131x85x86	545€	G-6	101x114x96	530€
B-XL9	131x124x96	595€	G-9	131x114x96	600€
B-XL99	131x124x86	595€			

