



De Italia a tu restaurante

Para que tus pizzas sean verdaderamente genuinas necesitas algo más que guardar el secreto de su masa: una tecnología de última generación. Con esta amplia gama de maquinaria de fácil manejo optimizarás tu tiempo y te convertirás en un auténtico pizzero profesional.

Pizzería

Amasadora	560
Porcionadora-Boleadora	564
Formadoras	566
Hornos Pizzería	570





Innovación y tradición

Gracias a la evolución de las máquinas de pizzería conseguimos que el proceso de fabricación de la pizza sea cada día más fácil.

Amasadoras

Especialmente diseñadas para evitar el calentamiento de la masa y por tanto la fermentación temprana de la misma.



Porcionadora-Boleadora

Una vez amasado el producto es el momento de hacer las bolas para posteriormente darles forma de pizza: arduo trabajo si no dispones de la ayuda de esta porcionadora-boleadora. Es tan sencillo como introducir la masa en la tolva y recoger las bolas que va creando.



Supone un importante ahorro en costes. Además, evita la producción de masa a diario al permitir guardar las bolas en el frigorífico para los procesos posteriores de maduración y fermentación.

Formadoras de pizza

Ideal para aquellos restaurantes que quieren ampliar su carta con pizzas. De manejo muy intuitivo, permite un importante ahorro en costes.



Pizzaform

Para elevadas producciones horarias. Mima la masa con sus platos móviles de acero inoxidable, con temperatura regulable independiente y aumento o disminución del espesor del disco de la masa.



Hornos

Monocámaras, bicámaras, tricámaras...

Desde 4 hasta 18 pizzas en cada horneada. A gas o eléctrico. Una completa gama para cubrir cualquier necesidad.



FX

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Estructura de acero barnizada y tina en acero inoxidable.
- Temporizador regulable hasta 30 minutos.
- Dispositivos de seguridad activa y pasiva (micro interruptor de serie).
- Tensor de cadena para una gestión mecánica correcta (excluyendo el modelo de 20 Kg y 30 kg Fija).
- Cierre completo del cuerpo de la máquina para una mayor higiene.
- 1 o 2 velocidades de trabajo.
- Barra corta-masa (modelo de 20 Kg estándar).
- Alimentación trifásica 400V (excluido el modelo de 20 Kg estándar, disponible en versión monofásico).
- Ruedas (delanteras con freno) opcionales.
- Los modelos de 2 velocidades, son ideales para realizar una masa más blanda en menos tiempo.
- La forma de la rejilla de protección de la tina porque permite introducir los ingredientes uno tras el otro con la máquina en movimiento, controlando siempre la masa.
- Consulte con su comercial los modelos para masas hidratadas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	FX 201 M	FX 201 T	FX 202 M	FX 202 T	FX 301 T
Código	7YEM0022	7YEM0041	7YEM0042	7YEM0051	7YEM0043
Capacidad cuba mín. / máx. kg	2 / 20	2 / 20	2 / 20	2 / 20	3 / 30
Capacidad cuba máxima L	26	26	26	26	37
Alimentación eléctrica V/nº/Hz	230/1/50	400/3/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50
Potencia eléctrica W	750	750	450 - 560	450 - 560	1100
Número de velocidades nº	1	1	2	2	1
Diámetro cuba mm	427	427	427	427	427
Ancho / fondo / alto mm	427 x 740 x 734	427 x 740 x 734	427 x 740 x 734	427 x 740 x 734	427 x 740 x 734
Peso bruto / neto kg	107 / 98	107 / 98	107 / 98	107 / 98	107 / 98
PVP	3.040 €	3.040 €	3.280 €	3.280 €	3.215 €

MODELO	FX 302 T	FX 401 T	FX 402 T	FX 601 T	FX 602 T
Código	7YEM0044	7YEM0031	7YEM0046	7YEM0056	7YEM0048
Capacidad cuba mín. / máx. kg	3 / 30	4 / 40	4 / 40	6 / 60	6 / 60
Capacidad cuba máxima L	37	47	47	83	83
Alimentación eléctrica V/nº/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potencia eléctrica W	750 - 1100	1100	750 - 1100	2200	1870 - 2600
Número de velocidades nº	2	1	2	1	2
Diámetro cuba mm	427	478	478	585	585
Ancho / fondo / alto mm	427 x 740 x 734	478 x 809 x 778	478 x 809 x 778	585 x 990 x 1005	585 x 990 x 1005
Peso bruto / neto kg	107 / 98	145 / 135	145 / 135	218 / 202	218 / 202
PVP	3.520 €	3.315 €	3.570 €	6.375 €	7.140 €

ACCESORIOS

	Kit 4 Ruedas	KIT 4 RUEDAS (FX601T / FX602T)
Código	7YEM9001	7YEM9010
PVP	135 €	185 €



FX201M



FX401T para masa hidratada



Todos los modelos están dotados de dispositivo de seguridad y rejilla de protección garantizando una seguridad máxima.



La masa permanece a una temperatura constante todo el ciclo de elaboración, eliminando el aspecto negativo del recalentamiento y de la prefermentación en la cuba.

RB

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Estructura de acero barnizada.
- Tina de acero inoxidable.
- Temporizador regulable hasta 30 minutos.
- Dispositivos de seguridad activa y pasiva (micro interruptor de serie).
- Tensor de cadena para una gestión mecánica correcta.
- Cierre completo del cuerpo de la máquina para una mayor higiene.
- 1 o 2 velocidades de trabajo.
- Brazo telescópico neumático para las versiones de cabezal móvil (30 y 40 kg).
- Alimentación trifásica de 400V (excluido el modelo de 20 Kg estándar, disponible en versión monofásico).
- Ruedas (delanteras con freno) opcionales.
- Tienen 2 velocidades para realizar una masa más blanda en menos tiempo.
- La forma de la rejilla de protección de la tina porque permite introducir los ingredientes uno tras el otro con la máquina en movimiento, controlando siempre la masa.
- Consulta con comercial nuestras amasadoras para masa hidratada.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		RB 301 T	RB 302 T	RB 401 T	RB 402 T
Código		7YEM0053	7YEM0054	7YEM0052	7YEM0047
Capacidad cuba mínima / máxima	kg	3 / 30	3 / 30	4 / 40	4 / 40
Capacidad cuba máxima	L	37	37	47	47
Alimentación eléctrica	V/nº/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potencia eléctrica	W	1100	750 - 1100	1100	750 - 1100
Número de velocidades	nº	1	2	1	2
Diámetro cuba	mm	427	427	478	478
Ancho / fondo / alto	mm	478 x 809 x 807	478 x 809 x 807	478 x 809 x 807	478 x 809 x 807
Peso bruto / neto	kg	145 / 135	145 / 135	145 / 135	145 / 135
PVP		4.735 €	5.000 €	5.010 €	5.100 €

ACCESORIOS

	Kit 4 Ruedas
Código	7YEM9001
PVP	135 €



RB301T



Todos los modelos están dotados de dispositivo de seguridad y rejilla de protección garantizando una seguridad máxima.



Todos los modelos están dotados de cabeza móvil que facilita las operaciones de carga, extracción del producto y limpieza.



La masa permanece a una temperatura constante todo el ciclo de elaboración, eliminando el aspecto negativo del recalentamiento y de la prefermentación en la cuba.

BM / AS/T

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Porcionadora BM2: Incorpora una cuba con capacidad para 30 Kg de masa que debe ser introducida antes de la fermentación de ésta. La masa al salir de la porcionadora requiere de un moldeado posterior para pasar a la fermentación.
- La porcionadora-boleadora BM2/AS divide en porciones y redondea automáticamente la masa para la pizza. Introduciendo 30 Kg de masa no fermentada y seleccionando el cono y la campana en función del gramaje deseado, se obtienen unas porciones perfectamente dosificadas listas para la fermentación.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		BM 2 (Porcionadora)	BM 2/AS (Porcionadora-Boleadora)	AS/T (Boleadora)
Código		7YEM0187	7YEM0192	7YEM0186
Capacidad cuba mínima / máxima	kg	30 / 30	30 / 30	/ -
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	550	840	370
Producción porciones 90 gr	nº/h	1200	1200	1000
Ancho / fondo / alto	mm	475 / 765 / 740	765 / 765 / 1450	570 / 610 / 500
Peso bruto / neto	kg	118 / 101	255 / 203	84 / 73
PVP		7.740 €	12.900 €	3.235 €



BM 2/AS (Porcionadora-Boleadora)



AS/T (Boleadora)

ACCESORIOS

	Cono D7 (240-280 gr)	Cono D4 (60-100 gr)	Cono D4,5 (90-130 gr)	Cono D5 (120-160 gr)	Cono D5,5 (150-190 gr)	Cono D6 (180-220 gr)	Cono D6,5 (210-250 gr)	Cono D3,5 (50-70 gr)
Código	7YEM0250	7YEM0220	7YEM0225	7YEM0230	7YEM0235	7YEM0240	7YEM0245	7YEM0215
PVP	110 €	110 €	110 €	110 €	110 €	110 €	110 €	150 €

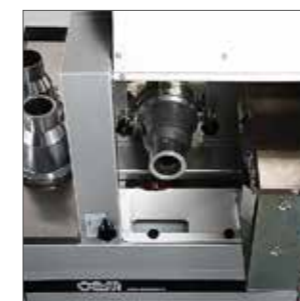
	Kit 4 ruedas (BM 2/AS)	Campana AS (90-130 gr)	Campana AS (140-180 gr)	Campana AS (50-80 gr)	Campana AS (220-260 gr)	Campana AS (260-300 gr)	Campana AS (190-230 gr)
Código	7YEM9136	7YEM0300	7YEM0305	7YEM0295	7YEM0315	7YEM0316	7YEM0310
PVP	225 €	645 €	645 €	645 €	645 €	645 €	645 €



BM 2 (Porcionadora)

DOTACIONES

	BM 2	BM 2/AS	AS/T
Cono D5	1	1	-
Cono D5,5	1	1	-
Cono D6	1	1	-
Campana AS (140-180 gr)	-	1	-
Campana AS (190-230 gr)	-	1	-
Campana a (190-230 gr)	-	-	1*



Conos para acoplar a la porcionadora (BM 2) y a la porcionadora - boleadora (BM 2 / AS), para determinar el calibre de la porción.



Campanas que permiten la formación de las bolas por rotación, aplicables al modelo BM 2 / AS.



Cono y cuchillo para cortar las bolas de masa.



Bolas de masa.

EVOLUZIONE

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Diámetro de la masa: de 30 a 45 cm.
- Pedal eléctrico en dotación para los modelos EVOLUZIONE RETTA 40 y EVOLUZIONE RETTA 50. Opcional para D-30 y D-40.
- La formadora reporta un gran ahorro de tiempo. La máquina funciona en frío y no altera las características de la masa.
- Posibilidad de regular el espesor y diámetro de la masa.
- Tecnología TOUCH AND GO (para los modelos EVOLUZIONE D-30 y D-40): única en su género, es una formadora de arranque automático con sensores. Con solo acercar la masa a la rampa superior, gracias a una serie de sensores, los rodillos se pondrán en marcha automáticamente y la formadora comenzará a funcionar. El tiempo de funcionamiento se puede ajustar entre 10 y 35 segundos con la tecla "TIME SET", y la máquina se detendrá automáticamente al finalizar el tiempo definido. Gracias a este método innovador, se ahorra energía eléctrica y tiempo de trabajo del operador, además de reducirse el desgaste de los componentes mecánicos. Sobre todas las laminadoras el grosor entre los rodillos es regulable desde 0 hacia 4 mm.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		D-30	D-40	Retta 40	Retta 50
Código		71PF0046	71PF0047	71PF0048	71PF0049
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50-60	230 / 1 / 50-60	230 / 1 / 50-60	230 / 1 / 50-60
Potencia eléctrica	W	250	250	250	250
Diámetro pizza	mm	14/30	26/40	26/40	26/45
Ancho / fondo / alto	mm	475 / 375 / 660	585 / 435 / 790	585 / 435 / 715	665 / 435 / 715
Peso bruto / neto	kg	35 / 28	39 / 37	45 / 38	49 / 41
PVP		1.205 €	1.340 €	1.425 €	1.520 €



D-30 / D-40



Retta 40 / Retta 50

PIZZAFORM

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Las pizzaforms son prensas diseñadas con el fin de modelar uniformemente y en un breve espacio de tiempo la masa de la pizza.
- Su velocidad de funcionamiento, simplicidad de manipulación, la convierten en una herramienta indispensable en la pizzería, especialmente en los momentos de mayor trabajo.
- PF 300/35 MTE: Posibilidad de obtener un diámetro máximo de 350 mm.
- PF 500/46 MTE: Posibilidad de obtener un diámetro máximo de 460 mm.
- Temperatura máxima en los platos de 180°C.
- Tiempo de presión entre platos para obtener un óptimo rendimiento con bolas a temperatura ambiente y bien fermentadas de 3".

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		PF 300 / 35 MTE	PF 500 / 46 MTE
Código		7YEM0139	7YEM0141
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	3400	6400
Producción horaria	nº/h	300	300
Diámetro plato	mm	350	460
Ancho / fondo / alto	kg	429 / 582 / 781	545 / 716 / 840
Peso bruto / neto	mm	140/ 128	235/ 210
PVP		5.830 €	7.690 €

ACCESORIOS

	Kit de 4 ruedas	Soporte
Código	7YEM9135	7IEM9151
PVP	275 €	1.038 €



PF 300 / 35 MTE



PF 500 / 46 MTE



Posibilidad de regular el espesor (de 1 a 12 mm) y diámetro de la masa adaptándose a cada necesidad.



La forma particular del plato superior, oportunamente construido, facilita la formación del borde de la pizza.

NAPOLI

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prepintada.
- Modelos disponibles en monocámara y bicámara.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interna y puerta de cristal extraíble.
- Control mecánico de la temperatura.
- Incluye termostato de seguridad.
- Panel lateral rojo, exclusivo Eurofred.
- Posibilidad de alimentación 220/3 bajo pedido.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	MONOCÁMARA			
	XL 4	XL 6	XL 6L	XL 9
Código	71PF0001	71PF0002	71PF0003	71PF0004
Rango de temperatura °C	+50 / +500	+50 / +500	+50 / +500	+50 / +500
Alimentación eléctrica V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica W	6000	9000	9000	13200
Producción horaria (pizzas diámetro 35 cm) n°/h	4	6	6	9
Ancho / fondo / alto mm	1000 / 954 / 413	1000 / 1314 / 413	1360 / 954 / 413	1360 / 1314 / 413
PVP	1.320 €	1.575 €	1.780 €	1.930 €

MODELO	BICÁMARA			
	XL 4+4	XL 6+6	XL 6L+6L	XL 9+9
Código	71PF0005	71PF0006	71PF0007	71PF0008
Rango de temperatura °C	+50 / +500	+50 / +500	+50 / +500	+50 / +500
Alimentación eléctrica V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica W	12000	18000	18000	26400
Producción horaria (pizzas diámetro 35 cm) n°/h	4+4	6+6	6+6	9+9
Ancho / fondo / alto mm	1000 / 954 / 745	1000 / 1314 / 745	1360 / 954 / 745	1360 / 1314 / 745
PVP	2.270 €	2.555 €	2.915 €	3.375 €

ACCESORIOS

	Kit de 4 ruedas	Soporte XL 4	Soporte XL 4+4	Campana Inox (XL 4 / XL 4+4)	Soporte XL 6L	Soporte XL 6L+6L	Soporte XL 6
Código	71PF9043	71PF0017	71PF0018	71PF0025	71PF0021	71PF0022	71PF0019
Ancho x Fondo x Alto (mm.)	-	1014x859x960	1014x859x860	1000x995x120	1319x859x860	1319x859x860	1014x1219x960
Peso	-	33 kg	32 kg	10.64 kg	39 kg	38 kg	39 kg
PVP	165 €	350 €	350 €	370 €	405 €	405 €	405 €

	XL 6+6L	Campana Inox (XL 6 / XL 6+6)	Campana Inox (XL 6L / XL 6L+6L)	Soporte XL 9	Soporte XL 9+9	Campana Inox (XL 9 / XL 9+9)
Código	71PF0020	71PF0027	71PF0029	71PF0023	71PF0024	71PF0031
Ancho x Fondo x Alto (mm.)	1319x859x860	1000x1355x120	1360x1015x120	1319x1219x960	1319x1219x860	1360x1375x120
Peso	38 kg	13.77 kg	12.95 kg	45 kg	44 kg	16.94 kg
PVP	405 €	415 €	430 €	435 €	435 €	525 €



XL 6 + 6



XL 6L



Aislamiento de lana de roca evaporada.



Control electromecánico de la temperatura.



Incluye dos manetas de apertura de puerta.



Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prepintada.



Disponibles todos los modelos en versión digital. Consultar.

START

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- De tamaño reducido. Compacto y fácil de colocar, apto para producciones pequeñas de bares o locales de dimensiones reducidas.
- Buena calidad. Ofrece buenos resultados para la cocción directa en piedra o en bandeja.
- Versatilidad. Perfecto para recalentar, pero también válido para una cocción completa.
- Con un diseño compacto y esencial, Start es un horno estático eléctrico práctico y funcional. Apto para cocer una pizza de 35 cm de diámetro como máximo o para recalentar la pizza al corte y otros platos.
- Elemento opcional interesante: parrilla verduras para colocar en medio de la cámara.
- Mandos electromecánicos.
- Puedes regular de manera independiente la temperatura tanto de la parte superior como de la inferior.
- El pirómetro muestra la temperatura interior.
- Está dotado de un interruptor general y sensores de control del funcionamiento.
- Prestaciones: 1 pizza Ø 35.
- Ideal para bares y locales pequeños que preparan comidas, bocadillos y aperitivos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		START
Código		7IEM0051
Rango temperatura Máximo	°C	400
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	1900
Áncho / fondo / alto	mm	662 / 513 / 366
Peso bruto / neto	kg	42 / 36
PVP		1.505 €



START

DOMITOR

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Alto aislamiento de la cámara de cocción: aislamiento de lana de roca y piedra cerámica que garantiza una mejor dispersión del calor, menores temperaturas exteriores y menos consumos de energía.
- Robustez de la cámara, que permite una mayor durabilidad y resistencia a la corrosión.
- Diseño de la puerta pensado para mitigar la fuga de calor cuando está abierta, dotada de muelles y con vidrio cerámico.
- Lámpara halógena de alta resistencia.
- Termostato de seguridad.
- Posibilidad de horno bicámara apilando dos modelos iguales.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		4,30	6,30 S	6,30 L	9,30
Código		7IEM7630	7IEM7635	7IEM7640	7IEM7645
Rango de temperatura	°C	0 / +400	0 / +400	0 / +400	0 / +400
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	4,4	7,8	7,8	12
Ancho / fondo / alto	mm	950 / 950 / 400	950 / 1300 / 400	1250 / 950 / 400	1250 / 1300 / 400
PVP		2.070 €	2.925 €	3.020 €	3.635 €



4,30

ACCESORIOS

	Soporte SU 344 para 4/8 piezas (4,30)	Soporte SU 341 para 6S/12S pizzas (6,30 S)	Soporte SU 343 para 6L/12L pizzas (6,30 L)	Soporte SU 342 para 9 piezas (9,30)
Código	7IEM7800	7IEM7805	7IEM7810	7IEM7815
PVP	625 €	660 €	660 €	685 €

CAPACIDAD DE PIZZAS

MODELO	4,30	6,30 S	6,30 L	9,30
Código	7IEM7630	7IEM7635	7IEM7640	7IEM7645
Nº Pizzas 30cm	4	6	6	9
Nº Pizzas 45cm	1	2	2	4
Nº Placas/bandejas 60x40cm	1	2	2	2



Facilidad de uso.



Cámara de acero inoxidable.



Con visibilidad exterior de la cámara de cocción.

PRATICO

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Elevadas prestaciones. Te permite cocer una bandeja de pizza (60x40 cm) o 2 pizzas de 30 cm de diámetro.
- Gracias al cuadro de mandos se puede modular la potencia y controlar el consumo.
- Diseño esencial y gran eficiencia: horno estático eléctrico con prestaciones profesionales óptimas. Te permite cocer tanto en el ladrillo como en la bandeja. Además de servir para recalentar pizzas al corte y otros platos, es apto para cocer pizzas.
- Mandos electromecánicos (de botones manuales). El cuadro de mandos te permite regular la temperatura con termostatos independientes para la parte superior y para la inferior. El pirómetro analógico visualiza la temperatura para un control constante. Está dotado de interruptor general y sensores de control del funcionamiento.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		C64EM PRATICO 1	C64EM PRATICO 2	C64EM PRATICO 3
Código		71EM0052	71EM0053	71EM0054
Rango temperatura Máximo	°C	400	400	400
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	3500	7000	1050
Ancho / fondo / alto	mm	882 / 573 / 390	882 / 573 / 733	882 / 573 / 1073
Peso bruto / neto	kg	69 / 60	139 / 110	185 / 160
PVP		1.765 €	3.315 €	4.795 €



C64EM PRATICO 3



C64EM PRATICO 2



C64EM PRATICO 1

VALIDO

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido completamente en acero inoxidable, facilita la cocción y el dorado del producto.
- Perfecto para una producción intensa: hasta 96 pizzas por hora (Ø 35 cm) con el modelo 1235L.
- Cocción personalizada. Puedes controlar la cocción en cualquier momento, decidiendo los parámetros para obtener la pizza que quieres.
- Control de la potencia y de los consumos. Gracias a la precisión en la regulación de la temperatura, puedes programar la cocción controlando la potencia y por lo tanto también los consumos.
- Diseño moderno y riguroso para un horno de grandes prestaciones. Te permite realizar una cocción tradicional tanto en ladrillo como en bandeja. El cuadro de mandos digital regula independientemente las resistencias superiores e inferiores con 20 posiciones (giros del 5%).
- Disponible con distintos tipos de mandos:
 - Mandos electrónicos con regulación manual. Con el cuadro de control se pueden regular independientemente las resistencias superiores e inferiores mediante conmutadores manuales con 5 posiciones (giros del 20%). La regulación termostática de la temperatura se efectúa con el mando electrónico (precisión 1° C) y la lectura con la pantalla LED. Está dotado de interruptor general y de interruptor para la iluminación interna.
 - Mandos digitales. Con el cuadro de control se pueden regular independientemente las resistencias superiores e inferiores con 20 posiciones (giros del 5%). La regulación termostática de la temperatura se efectúa con el mando electrónico (precisión 1° C) y la lectura con la pantalla LED. Está dotado de interruptor general y de interruptor para la iluminación interna.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		435E	435D	635SE	635SD	635LE
Código		7IEM0097	7IEM0098	7IEM0099	7IEM0101	7IEM0102
Rango temperatura Máximo	°C	400	400	400	400	400
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	7000	7000	8800	8800	10500
Diámetro pizza	mm	35	35	35	35	35
Ancho / fondo / alto	mm	1075 / 1080 / 400	1075 / 1080 / 400	1075 / 1435 / 400	1075 / 1435 / 400	1450 / 1075 / 400
Peso neto	kg	107	107	142	142	110
PVP		3.350 €	3.200 €	4.750 €	4.500 €	5.250 €

MODELO		635LD	935E	935D	835E	835D
Código		7IEM0103	7IEM0104	7IEM0106	7IEM0107	7IEM0108
Rango temperatura Máximo	°C	400	400	400	400	400
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	10500	13200	13200	14000	14000
Diámetro pizza	mm	35	35	35	35	35
Ancho / fondo / alto	mm	1450 / 1075 / 400	1450 / 1520 / 400	1450 / 1520 / 400	1075 / 1080 / 730	1075 / 1080 / 730
Peso neto	kg	110	177	177	167	167
PVP		5.000 €	5.725 €	6.000 €	5.750 €	5.450 €

MODELO		1235SE	1235SD	1235LE	1235LD
Código		7IEM0109	7IEM0121	7IEM0117	7IEM0119
Rango temperatura Máximo	°C	400	400	400	400
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	17600	17600	21000	21000
Diámetro pizza	mm	35	35	35	35
Ancho / fondo / alto	mm	1075 / 1435 / 730	1075 / 1435 / 730	1450 / 1075 / 730	1450 / 1075 / 730
Peso neto	kg	217	217	217	217
PVP		7.890 €	7.530 €	8.785 €	8.380 €



1235LD

835D



435E

ACCESORIOS

	Soporte 435-835	Soporte 635S-1235S	Soporte 635L - 1235L	Soporte 935
Código	7IEM7820	7IEM7825	7IEM7830	7IEM7835
PVP	1.725 €	1.890 €	1.990 €	1.955 €

CAPACIDAD DE PIZZAS

MODELO	435E	835E	635SE	1235LE	935D
Código	7IEM0097	7IEM0107	7IEM0099	7IEM0117	7IEM0106
Nº Pizzas 35cm	4	8	6	12	9
Nº Pizzas 45cm	1	2	2	4	4
Nº Placas/bandejas 60x40cm	1	2	2	4	4

* Para cada Cámara

SUPERTOP

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Temperatura máxima de 450°C.
- Construido completamente en acero inox AISI 430.
- Campana integrada en cada boca de horno.
- Regulación manual o automática de la chimenea.
- Puerta con un cierre seguro y silencioso.
- Kit de moto-aspiración de serie que facilita la expulsión de los humos de la cámara.
- Frontal horno y plancha de cocción enteramente extraíbles.
- Frontal de acero inox personalizable con diversos colores y texturas (bajo pedido).
- Tablero de control digital con pantalla de 7" y botón de mando.
- Función de autoencendido automático 2 veces al día.
- Función de autolimpieza.
- 6 diferentes zonas de potencia (3 superiores y 3 inferiores).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	MONOCÁMARA			
	435 / 1	635S / 1	635 L / 1	935 / 1
Código	7IEM0535	7IEM0548	7IEM0543	7IEM0550
Potencia eléctrica W	8400	10500	15100	18900
Alimentación eléctrica V/nº/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Producción horaria (pizzas diámetro 35 cm) nº/h	40	60	60	90
Producción horaria (pizzas diámetro 45 cm) nº/h	6	12	12	24
Producción horaria (pizza 60x40 cm) nº/h	4	8	8	16
Ancho / fondo / alto mm	1083 / 1165 / 390	1083 / 1515 / 390	1460 / 1165 / 390	1460 / 1515 / 390
Dimensiones cámara de cocción mm	759 / 738 / 135	759 / 1088 / 135	1136 / 738 / 135	1136 / 1088 / 135
Peso bruto / neto kg	175 / 155	224 / 193	230 / 199	281 / 250
PVP	7.905 €	8.645 €	8.875 €	9.945 €

MODELO	BICÁMARA			
	435 / 2	635L / 2	935 / 2	635S / 2
Código	7IEM0536	7IEM0544	7IEM0552	7IEM0541
Potencia eléctrica W	16800	30200	37800	21000
Alimentación eléctrica V/nº/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Producción horaria (pizzas diámetro 35 cm) nº/h	80	120	180	120
Producción horaria (pizzas diámetro 45 cm) nº/h	12	24	48	24
Producción horaria (pizza 60x40 cm) nº/h	8	16	32	16
Ancho / fondo / alto mm	1083 / 1165 / 780	1460 / 1165 / 780	1460 / 1515 / 780	1083 / 1515 / 780
Dimensiones cámara de cocción mm	759 / 738 / 135	1136 / 738 / 135	1136 / 1088 / 135	759 / 1088 / 135
Peso bruto / neto kg	350 / 310	460 / 398	562 / 500	448 / 386
PVP	15.810 €	17.850 €	19.790 €	16.900 €



SUPERTOP

MODELO	TRICÁMARA			
	435 / 3	635L / 3	935 / 3	635 S / 3
Código	7IEM0537	7IEM0547	7IEM0553	7IEM0542
Potencia eléctrica W	25200	45300	56700	31500
Alimentación eléctrica V/nº/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Producción horaria (pizzas diámetro 35 cm) nº/h	120	180	270	180
Producción horaria (pizzas diámetro 45 cm) nº/h	18	36	72	36
Producción horaria (pizza 60x40 cm) nº/h	12	24	48	24
Ancho / fondo / alto mm	1083 / 1165 / 1170	1460 / 1165 / 1170	1460 / 1515 / 1170	1083 / 1515 / 1170
Dimensiones cámara de cocción mm	759 / 738 / 135	1136 / 738 / 135	1136 / 1088 / 135	759 / 1088 / 135
Peso bruto / neto kg	525 / 465	690 / 597	843 / 750	672 / 579
PVP	23.715 €	26.630 €	29.890 €	25.215 €

ACCESORIOS

	Soporte con ruedas Supertop 435/1-2-3	Soporte con ruedas Supertop 635S/1-2-3	Soporte con ruedas Supertop 635L/1-2-3	Soporte con ruedas Supertop 935/1-2-3
Código	7IEM9146	7IEM9147	7IEM9148	7IEM9149
PVP	1.685 €	1.815 €	1.760 €	1.915 €

SG MODULARES

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Los modelos SG 69 y SG 99 permiten sobreponer hasta 2 cámaras.
- Los quemadores se encuentran debajo de la piedra refractaria.
- Regulación de los quemadores independiente.
- En el plano superior de la cámara se encuentra el dispositivo de descarga de los gases que sucesivamente pasan a la chimenea.
- La cocción puede realizarse directamente sobre el ladrillo.
- Predeterminado para gas butano, adaptable de serie para gas propano.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	SG 69 / 1	SG 69 / 2	SG 99 / 1	SG 99 / 2
Código	7IEM1834	7IEM1833	7IEM1835	7IEM1831
Rango de temperatura	0 / +400	0 / +400	0 / +400	0 / +400
Alimentación eléctrica	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	50	50	50	50
Ancho / fondo / alto	1110 / 1150 / 500	1110 / 1150 / 1000	1410 / 1150 / 500	1410 / 1150 / 1000
Peso neto	189	386	239	486
PVP	6.675 €	13.115 €	8.020 €	15.100 €

ACCESORIOS

	Kit de 4 ruedas	Soporte SG69/1 - SG69/2	Soporte SG 99/1	Soporte SG 99/2
Código	7YEM9135	7IEM9006	7IEM2146	7IEM2151
PVP	266 €	1.560 €	1.090 €	1.105 €

CAPACIDAD DE PIZZAS

MODELO	SG 69 / 1	SG 69 / 2	SG 99 / 1	SG 99 / 2
Código	7IEM0097	7IEM0107	7IEM0099	7IEM0117
Nº Pizzas 30cm	6	6	9	9
Nº Pizzas 45cm	2	2	4	4
Nº Placas/bandejas 60x40cm	2	2*	2	2*

* Para cada Cámara



SG 69 / 2



SG 69 / 1

Todos los modelos disponen de soporte, cámaras de fermentación y cámaras neutras.