LINEA PIZZA

- Hornos de túnel
- Hornos de pizza
- Laminadoras
- Amasadoras
- Hornos de Leña

LINEA UNOX

- Hornos ChefLux
- Hornos BakerLux
- Hornos LineMiss/LineMicro

LA HERRRAMIENTA PROFESIONAL DE LOS CREADORES DE LA PIZZA

FUNCIONALIDAD Y EFICACIA

Hornos compactos que le ofrecerán resultados de alta calidad preservando todas las cualidades del producto.

FACILIDAD DE USO

Mandos grandes e intuitivos.

MATERIALES ALTA CALIDAD

Robustez y durabilidad gracias al acero inoxidable.

ACABADOS DEPURADOS

Ergonomía y diseño en todos sus componentes.

No sólo le servirán para realizar pizzas también ofrecen un amplio abanico de posibilidades, como bollería y cocciones tradicionales de carne, pescado, verduras...

CARACTERÍSTICAS

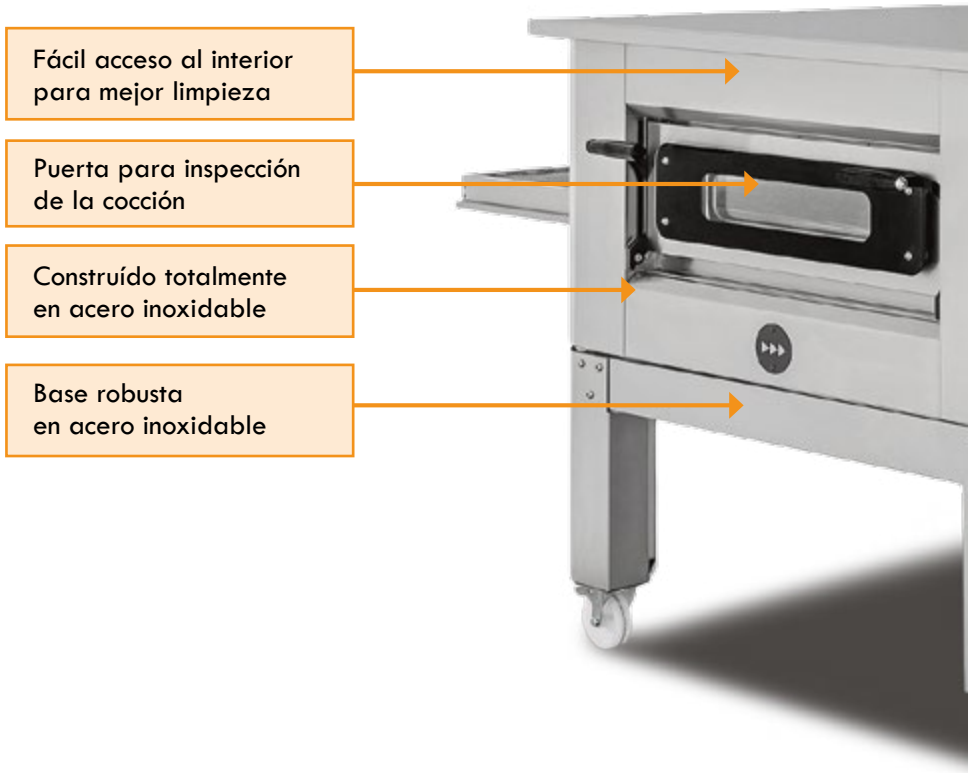
Hornos complétamente construídos en Italía, lo que es sinónimo de diseño, calidad y robustez.

Ofrecen una mayor productividad gracias a la cinta transportadora y a la acción de convección.

No requiere personal con experiencia durante su uso puesto que es fácil e intuitivo de manejar.

Ahorra hasta un 30% de energía, respecto a un horno normal, gracias a la convección y al uso de relés electroestáticos.

CONSULTE VERSIONES A GAS



NO SOLO PARA HACER PIZZAS

Estos hornos son óptimos para cocinar una amplia variedad de alimentos: pizzas, pan, bollos, verduras...

Temperatura exterior no superior a 40ºC

Alcanza rápidamente la temperatura de funcionamiento

Cinta transportadora en acero inoxidable

Panel de control digital con 3 programas

El uso del panel de control es sencillo e intuitivo con 3 programas modificables individualmente en:

- Temperatura superior
- Temperatura inferior
- Velocidad de la cinta

HORNOS DE TÚNEL

MODELOS

Los hornos túnel de convección están producidos en Italia, lo que es sinónimo de alta calidad en cuanto a construcción y diseño.

MAYOR PRODUCTIVIDAD

Gracias a la cinta transportadora y a la cocción por convección.

AHORRO DE ENERGÍA

Del 30% con respecto a un horno normal, gracias a la cocción por convección y al uso de relés electrostáticos.

CONSULTE VERSIONES A GAS

450
1425
985
630

VALORES RELATIVOS C-40	
Diámetro Pizza	Tiempo Estimado
25 cm	30 pizzas/h
32 cm	15 pizzas/h
40 cm	13 pizzas/h

500
1860
1210
530

VALORES RELATIVOS C-50	
Diámetro Pizza	Tiempo Estimado
25 cm	90 pizzas/h
32 cm	30 pizzas/h
40 cm	26 pizzas/h
45 cm	12 pizzas/h

	HTUNEL C-40	HTUNEL C-50
Dimens. Ext. (LxPxH+Patas)	1425 x 985 x 450 (+630) mm	1860x1210x500 (+530) mm
Dimens. Int. (LxPxH)	400 x 540 x 100 mm	500 x 750 x 100 mm
Temp. Funcionamiento	320 °C	320 °C
Potencia	7.8 Kw	14.2 Kw
Potencia Superior	2 x 1.500 Kw	2 x 2.800 Kw
Potencia Inferior	2 x 2.200 Kw	2 x 4.100 Kw
Peso	101 Kg	255 Kg
P.V.P	6.820 €	12.025 €
Mesa Soporte	+ 750 €	Incluída

VALORES RELATIVOS C-65	
Diámetro Pizza	Tiempo Estimado
25 cm	165 pizzas/h
32 cm	75 pizzas/h
40 cm	39 pizzas/h
45 cm	24 pizzas/h

VALORES RELATIVOS C-80	
Diámetro Pizza	Tiempo Estimado
25 cm	180 pizzas/h
32 cm	105 pizzas/h
40 cm	52 pizzas/h
45 cm	36 pizzas/h

	HTUNEL C-65	HTUNEL C-80
Dimens. Ext. (LxPxH+Patas)	2070 x 1320 x 560 (+ 530) mm	2250 x 1560 x 600 (+ 530) mm
Dimens. Int. (LxPxH)	650 x 1000 x 100 mm	800 x 1100 x 100 mm
Temp. Funcionamiento	320 °C	320 °C
Potencia	17.4 Kw	24.4 Kw
Potencia Superior	2 x 3.600 Kw	2 x 6.000 Kw
Potencia Inferior	2 x 5.400 Kw	2 x 6.000 Kw
Peso	284 Kg	411 Kg
P.V.P	15.620 €	18.595 €
Mesa Soporte	Incluída	Incluída

COMPOSICIÓN

COMPOSICIÓN

Los hornos de túnel pueden ser superpuestos, esto permite:

- Ahorrar espacio
- Doblar o triplicar la productividad
- Realizar diferentes preparados al mismo tiempo

Sin ampliar la superficie destinada a cocción dentro de la cocina

CONSULTE VERSIONES A GAS

Esto permite doblar o triplicar la productividad y realizar a la vez preparados alternativos sin ampliar la superficie destinada a la coccion

SIN MOTOR

	MESA	MEDIDAS	PVP
NEVO	MN1/50-MN 2/50	929 x 634 x 860 mm	**260 €**
	MN 4 - MN 44	829 x 989 x 960/860 mm	**260 €**
	MN 44 MEDIUM	911 x 771 x 860 mm	**245 €**
	MN 6 - MN 66	1119 x 989 x 960/860 mm	**260 €**
NEVO MAXI OPTIMA WIDE	MXL 3/MXL 33L	1320 x 504 x 960/860 mm	**255 €**
	MXL 4 / MXL 44	1014 x 859 x 960/860 mm	**255 €**
	MXL 6 / MXL 66	1014 x 1219 x 960/860 mm	**315 €**
	MXL 6L/MXL 66L	1319 x 859 x 960/860 mm	**315 €**
	MXL 9 / MXL 99	1319 x 1219 x 960/860 mm	**330 €**
DUAL	MT 4 / MT44	1111 x 975 x 960/860 mm	**285 €**
	MT 6L / MT 66L	1511 x 975 x 960/860 mm	**350 €**
GAS	MG 4	1000 x 845 x 860/960 mm	**260 €**
	MG 6	1000 x 1140 x 860/960 mm	**315 €**
	MG 9	1300 x 1140 x 860/960 mm	**370 €**

CAMPANA	MEDIDAS	PVP
CN 4-44	975 x 965 x 120 mm	**270 €**
CN 6-66	975 x 1255 x 120 mm	**315 €**
CXL 3L-33L	1350 x 639 x 120 mm	**285 €**
CXL 4-44	1000 x 995 x 120 mm	**285 €**
CXL 6-66	1000 x 1355 x 120 mm	**330 €**
CXL 6L-66L	1360 x 1015 x 120 mm	**340 €**
CXL 9-99	1360 x 1375 x 120 mm	**420 €**
CT 4-44	1100 x 1114 x 120 mm	**320 €**
CT 6L-66L	1500 x 1114 x 120 mm	**380 €**

BANDEJAS	MEDIDAS	PVP
BAND-24	Ø 24 x 18 mm	**11 €**
BAND-30	Ø 30 x 5 mm	**11 €**
BAND-35	Ø 35 x 5 mm	**13 €**
BAND-40	Ø 40 x 5 mm	**18 €**
BAND-45	Ø 45 x 40 mm	**28 €**
BAND-50	Ø 50 x 40 mm	**33 €**

SC-40

755 €

SBC-40 / SBC-50 / SBC-65 / SBC-80

655 €

SERIE NEVO

Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

Aislamiento de lana de roca evaporada.

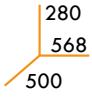
Resistencias blindadas.

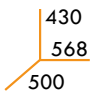
Iluminación interna.

EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS

NEVO 1/40

NEVO 2/40





	NEVO 1/40	NEVO 2/40
Dimens. Ext. (LxPxH)	568 x 500 x 280 mm	568 x 500 x 430 mm
Dimens. Int. (LxPxH)	410 x 360 x 90 mm	410 x 360 x 90 mm
Temperatura	50 - 320 °C	50 - 320 °C
Nº Pisos	1	2
Alimentación	230 V	230 V
Potencia	1.6 Kw	2.4 Kw
Resistencia Superior	1 x 800 W	1 x 800 W
Resistencia Intermedia	-	1 x 800 W
Resistencia Inferior	1 x 800 W	1 x 800 W
P.V.P	**525 €**	**675 €**

NEVO 1/50 4D25

NEVO 2/50 4D25+ 4D25
CRISTAL Y LUZ

	NEVO 1/50 4D25	NEVO 1/50 4D25 C+L	NEVO 2/50 4D25+4D25	NEVO 2/50 4D25+4D25 C+L
	357 915 690	357 915 690	527 915 690	527 915 690
Dimens. Ext. (LxPxH)	915 x 690 x 357 mm	915 x 690 x 357 mm	915 x 690 x 527 mm	915 x 690 x 527 mm
Dimens. Int. (LxPxH)	620 x 500 x 120 mm	620 x 500 x 120 mm	620 x 500 x 120 mm	620 x 500 x 120 mm
Temperatura	50 - 500 °C	50 - 500 °C	50 - 500 °C	50 - 500 °C
Nº Cámaras	1	1	2	2
Alimentación	230 - 400 V	230 - 400 V	230 - 400 V	230 - 400 V
Potencia	5 Kw	5 Kw	7.5 Kw	7.5 Kw
Resistencia Superior	1 x 2500 W	1 x 2500 W	1 x 2500 W	1 x 2500 W
Resistencia Intermedia	-	-	1 x 2500 W	1 x 2500 W
Resistencia Inferior	1 x 2500 W	1 x 2500 W	1 x 2500 W	1 x 2500 W
P.V.P	**828 €**	**910 €**	**1.300 €**	**1.450 €**
MESA / ALTURA	260 € / 860 mm			

SERIE ALFA GAS

Los hornos a gas están fabricados en acero inoxidable y chapa prebarnizada.

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

Aislamiento de lana mineral vaporizada.

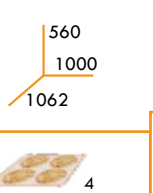
Diseñados para producir una variedad de productos de alta calidad, además de pizzas.

Resistencias blindadas.

Posibilidad de instalar en columna.

Con cristal y luz integrada en puerta.

ALFA GAS 6D30



	ALFA GAS 4D30	ALFA GAS 6D30	ALFA GAS 9D30
Dimens. Ext. (LxPxH)	1000x1062x560 mm	1000x1362x560 mm	1305x1362x560 mm
Dimens. Int. (LxPxH)	620x620x150 mm	620x920x150 mm	920x920x150 mm
Temperatura	0 - 450 °C	0 - 450 °C	0 - 450 °C
Nº Pisos	1	1	1
Alimentación	230 V	230 V	230 V
Potencia	16.1 Kw	21.5 Kw	27 Kw
Consumo Gas	1,262 (G30/31) Kg/h 1,693 (G20) Kg/h 1,693 (G25) m^3/h	1,696 (G30/31) Kg/h 2,275 (G20) Kg/h 2,275 (G25) m^3/h	2,129 (G30/31) Kg/h 2,852 (G20) Kg/h 2,852 (G25) m^3/h
P.V.P	**3.150 €**	**3.900 €**	**4.800 €**
MESA / ALTURA	260 € / 860-960 mm	315 € / 860-960 mm	370 € / 860-960 mm
KIT SUPERPOSICIÓN	285 €		

Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

Aislamiento de lana de roca evaporada.

Resistencias blindadas.

Con cristal y luz integrada en puerta.

NEVO 4D32

NEVO 4D32+ 4D32

EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS

	745 900 871 4 + 4	413 975 924 4	745 975 924 4 + 4
	NEVO MEDIUM 4D32+4D32	**NEVO 4D32**	**NEVO 4D32+4D32**
DIMENS.EXT.(LXPXH)	900x871x745 mm	975x924x413 mm	975x924x745 mm
DIMENS.INT.(LXPXH)	660 x 660 x 140 mm	660 x 660 x 140 mm	660 x 660 x 140 mm
TEMPERATURA	50 - 500 °C	50 - 500 °C	50 - 500 °C
Nº PISOS	2	1	2
ALIMENTACIÓN	230 - 400 V	230 - 400 V	230 - 400 V
POTENCIA	9.4 Kw	4.7 Kw	9.4 Kw
RESIST. SUPERIOR	2 x 2350 W	1 x 2350 W	2 x 2350 W
RESIST. INFERIOR	2 x 2350 W	1 x 2350 W	2 x 2350 W
P.V.P	**1.750 €**	**1.040 €**	**1.750 €**
MESA / ALTURA	245€/860 mm	245€/ 860-960 mm	245€/860-960 mm
CAMPANA (SIN MOTOR)	-	**270 €**	

SERIE NEVO

Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

Aislamiento de lana de roca evaporada.

Resistencias blindadas.

Con cristal y luz integrada en puerta.

EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS

NEVO 6D32

NEVO 6D32+6D32

	413 975 1214 — 6	745 975 1214 — 6+6
	NEVO 6D32	**NEVO 6D32+6D32**
DIMENS.EXT.(LXPXH)	975x1214x413 mm	975x1214x745 mm
DIMENS.INT.(LXPXH)	660x990x140 mm	660x990x140 mm
TEMPERATURA	50 - 500 °C	50 - 500 °C
Nº PISOS	1	2
ALIMENTACIÓN	230 - 400 V	230 - 400 V
POTENCIA	7.2 Kw	14.4 Kw
RESIST. SUPERIOR	3 x 1200 W	6 x 1200 W
RESIST. INFERIOR	3 x 1200 W	6 x 1200 W
P.V.P	**1.300 €**	**2.200 €**
MESA / ALTURA	260€/860-960 mm	260€/860-960 mm
CAMPANA (SIN MOTOR)	**315 €**	

NEVO MAXI 3LD35 + 3LD35

EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS

	NEVO MAXI 3LD35	NEVO MAXI 3LD35+ 3LD35
Dimens. Ext. (LxPxH)	1360 x 600 x 413 mm	1360 x 600 x 745 mm
Dimens. Int. (LxPxH)	1080 x 435 x 140 mm	1080 x 435 x 140 mm
Temperatura	50 - 500 °C	50 - 500 °C
Nº Pisos	1	2
Alimentación	230 - 400 V	230 - 400 V
Potencia	4.4 Kw	8.8 Kw
Resistencia Superior	1 x 2200 W	2 x 2200 W
Resistencia Inferior	1 x 2200 W	2 x 2200 W
P.V.P	**1.095 €**	**1.890 €**
MESA / ALTURA	255 € / 960 mm	255 € / 860 mm
CAMPANA (Sin Motor)	**285 €**	

SERIE NEVO MAXI

Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

Aislamiento de lana de roca evaporada.

Resistencias blindadas.

Con cristal y luz integrada en puerta.

EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS

NEVO MAXI 4D35

	NEVO MAXI 4D35	NEVO MAXI 4D35+ 4D35	NEVO MAXI 6D35	NEVO MAXI 6D35+6D35
	413 / 1000 / 954	745 / 1000 / 954	413 / 1000 / 1314	745 / 1000 / 1314
	4	4 + 4	6	6 + 6
DIMENS.EXT.(LXPXH)	1000x954x413 mm	1000x954x745 mm	1000x1314x413 mm	1000x1314x745 mm
DIMENS.INT.(LXPXH)	720x720x140 mm	720x720x140 mm	720x1080x140 mm	720x1080x140 mm
TEMPERATURA	50 - 500 °C	50 - 500 °C	50 - 500 °C	50 - 500 °C
Nº PISOS	1	2	1	2
ALIMENTACIÓN	230 - 400 V	230 - 400 V	230 - 400 V	230 - 400 V
POTENCIA	6 Kw	12 Kw	9 Kw	18 Kw
RESIST. SUPERIOR	1 x 3000 W	2 x 3000 W	3 x 1500 W	6 x 1500 W
RESIST. INFERIOR	1 x 3000 W	2 x 3000 W	3 x 1500 W	6 x 1500 W
P.V.P	**1.150 €**	**1.890 €**	**1.350 €**	**2.190 €**
MESA / ALTURA	255 € / 960 mm	255 € / 860 mm	315 € / 960 mm	315 € / 860 mm
CAMPANA (SIN MOTOR)	**285 €**		**330 €**	

NEVO MAXI 6LD35

NEVO MAXI 9D35+ 9D35

EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS

	413 / 1360 / 954	745 / 1360 / 954	413 / 1360 / 1314	745 / 1360 / 1314
	6	6 + 6	9	9 + 9
	NEVO MAXI 6LD35	**NEVO MAXI 6LD35+6LD35**	**NEVO MAXI 9D35**	**NEVO MAXI 9D35+9D35**
DIMENS. EXT. (LXPXH)	1360x954x413 mm	1360x954x745 mm	1360x1314x413 mm	1360x1314x745 mm
DIMENS. INT. (LXPXH)	1080x720x140 mm	1080x720x140 mm	1080x1080x140 mm	1080x1080x140 mm
TEMPERATURA	50 - 500 °C	50 - 500 °C	50 - 500 °C	50 - 500 °C
Nº PISOS	1	2	1	2
ALIMENTACIÓN	230 - 400 V	230 - 400 V	230 - 400 V	230 - 400 V
POTENCIA	9 Kw	18 Kw	13.2 Kw	26.4 Kw
RESIST. SUPERIOR	3 x 1500 W	6 x 1500 W	3 x 2200 W	6 x 2200 W
RESIST. INFERIOR	3 x 1500 W	6 x 1500 W	3 x 2200 W	6 x 2200 W
P.V.P	**1.515 €**	**2.540 €**	**1.620 €**	**2.920 €**
MESA / ALTURA	315 € / 960 mm	315 € / 860 mm	330 € / 960 mm	330 € / 860 mm
CAMPANA (SIN MOTOR)	**340 €**		**420 €**	

CAMPANAS

Campana en acero inoxidable o chapa lacada en negro.

Motor eléctrico y regulador de velocidad opcionales (consultar).

Disponible para modelos:

- Nevo
- Nevo Maxi
- Dual

Sin motor.

FERMENTADORAS

Temperatura de trabajo:

0 - 60 °C.

Potencia: 2 kW.

Con ruedas y puertas de vidrio.

Equipado con contenedor de agua.

Compatible con modelos:

- Nevo Maxi
- Dual

Capacidad de bandejas:

6-12-18 bandejas EN 600x400 (Consultar modelos)

MÁXIMO RESULTADO **EN EL MÍNIMO ESPACIO**

Estos hornos ofrecen una mayor flexibilidad debido a la posibilidad de cocinar tanto pizza como cocas, de 2 a 10, en bandejas de 400 x 600 mm.

Sus características técnicas suponen una solución ideal para clientes que realicen varios tipos de productos.

Con cristal y luz integrada en puerta.

MÁXIMA FUNCIONALIDAD
POSIBILIDAD PARA ASADOS TRADICIONALES Y PIZZA-CALZONES
ALTURA ÚTIL 175 MM

DUAL 4D40

DUAL 6LD40+6LD40

EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS

	DUAL 4D40	DUAL 4D40+4D40	DUAL 6LD40	DUAL 6LD40+6LD40
	413 / 1100 / 1074 — 4	745 / 1100 / 1074 — 4 + 4	413 / 1500 / 1074 — 6 / 4	745 / 1500 / 1074 — 6 + 6 / 4 + 4
Dimens. Ext. (LxPxH)	1100 x 1074 x 413 mm	1100 x 1074 x 745 mm	1500 x 1074 x 413 mm	1500 x 1074 x 745 mm
Dimens. Int. (LxPxH)	820 x 840 x 175 mm	820 x 840 x 175 mm	1230 x 840 x 175 mm	1230 x 840 x 175 mm
Temperatura	50 - 500 °C	50 - 500 °C	50 - 500 °C	50 - 500 °C
Nº Cámaras	1	2	1	2
Alimentación	230 - 400 V	230 - 400 V	230 - 400 V	230 - 400 V
Potencia	6.9 Kw	13.8 Kw	10.2 Kw	20.4 Kw
Resistencia Superior	3 x 1150 W	6 x 1150 W	3 x 1700 W	6 x 1700 W
Resistencia Inferior	3 x 1150 W	6 x 1150 W	3 x 1700 W	6 x 1700 W
P.V.P	**1.190 €**	**1.975 €**	**1.690 €**	**2.890 €**
MESA / ALTURA	285 € / 960 mm	285 € / 860 mm	350 € / 960 mm	350 € / 860 mm
CAMPANA (Sin Motor)	**320 €**		**380 €**	
FERMENTADORA	**1.761 €**		**2.400 €**	

SERIE UNICA

Las laminadoras están diseñadas para resolver los problemas de formación de discos de masa para la preparación de pizzas, focacias, tortitas, etc.

Funcionan en frío y no alteran las características de la masa.

El grosor y el diámetro del disco se pueden regular según convenga (0-4mm).

UNICA 310/1 D30

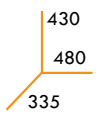
Los modelos **UNICA 310/1 D30 y 310/2 D30** permiten realizar un **diámetro de pizza** de entre **14 y 30 cm**.

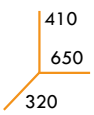
El modelo **UNICA 310/2 D30** no necesita reajustar los rodillos antes de la segunda pasada de la masa.

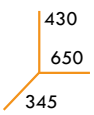
UNICA 310/2 D30

El modelo **UNICA 500/1 D45** permite realizar un **diámetro de pizza** de entre **26 y 45 cm.**

UNICA 500/1 D45







	UNICA 310/1 D30	UNICA 310/2 D30	UNICA 500/1 D45
Dimens. Ext. (LxPxH)	480 x 335 x 430 mm	650 x 320 x 410 mm	650 x 345 x 430 mm
Peso Pasta	80 - 210 gr	80 - 210 gr	210 - 700 gr
Diámetro Pizza	Ø 14-30 cm	Ø 14-30 cm	Ø 26-45 cm
Alimentación	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Potencia	0.25 Kw - 0.33 HP	0.25 Kw - 0.33 HP	0.25 Kw - 0.33 HP
P.V.P	**695 €**	**775 €**	**800 €**
Pedal eléctrico	(incluído)	(incluído)	(incluído)

Laminadoras que permiten ahorrar energía eléctrica y tiempo de trabajo, además de reducir el desgaste de los componentes mecánicos. De esta forma se evitan problemas de extracción de la masa de forma económica y práctica.

Fácil funcionamiento y manipulado de la masa en frío para no alterar las propiedades del producto.

Se consigue trabajar con masas de pizza de grosor variable.

DUALE 500 D45 + PEDAL

El modelo **DUALE 500 D45** permite formar la masa hasta un **diámetro de 45 cm**.

El corte de la masa es manual.

Con **pedal** para facilitar la manipulación del producto.

PATENTADO

SISTEMA INNOVADOR
TOUCH AND GO

Sensor electrónico que detecta la masa con solo acercarla a la boca de entrada, activando los rodillos automáticamente.

Tiempo ajustable entre 10 y 35 segundos, con la tecla "TIME SET" cortando la masa al finalizar.

DUALE 310 D30 T.GO

	DUALE 310 D30	DUALE 420 D40	DUALE 500 D45 PEDAL	DUALE 310 D30 T.GO	DUALE 420 D40 T.GO
	650 / 470 / 405	780 / 580 / 465	715 / 660 / 465	650 / 470 / 405	780 / 580 / 465
Dimens. Ext. (LxPxH)	470 x 405 x 650 mm	580 x 465 x 780 mm	660 x 465 x 715 mm	470 x 405 x 650 mm	580 x 465 x 780 mm
Peso Pasta	80 - 210 gr	210 - 700 gr	220 - 900 gr	80 - 210 gr	210 - 700 gr
Diámetro Pizza	Ø 14 - 30 cm	Ø 26 - 40 cm	Ø 26-45 cm	Ø 14 - 30 cm	Ø 26 - 40 cm
Alimentación	230V-50Hz	230V-50Hz	230V-50Hz	230V-50Hz	230V-50Hz
Pot. Motor Monof.	0.25Kw-0.33HP	0.25Kw-0.33HP	0.25Kw-0.33HP	0.25Kw-0.33HP	0.25Kw-0.33HP
P.V.P	925 €	1.080 €	1.175 €	990 €	1.110 €
Pedal eléctrico (Opc)	45 €	45 €	(incluído)	-	-

SERIE PLANETARIA / SERIE MIXA

SERIE PLANETARIA

Cuba, espátula gancho y batidor en acero inoxidable AISI 304.

Estructura pintada antirrayado.

Cabezal abatible.

Tapa de rejilla en acero.

Herramientas y cuba de rápido desenganche.

Regulador electrónico de velocidad con transmisión por cinta y engranajes.

Incluido: cuba, gancho espátula y batidor.

PLANETARIA 7

ACCESORIOS INCLUÍDOS

	PLANETARIA 7
Dimens. (LxPxH)	380x 240 x 405 mm
Volumen cuba	7.5 L
Peso	15 Kg
Velocidad	0 - 302 rpm
Alimentación	220V-240V
Potencia	0.50 Kw
P.V.P	**850 €**

SERIE MIXA

La particular forma de la espiral permite obtener masas perfectamente amasadas en pocos minutos, gracias a su sistema de rotación inverso a la cuba.

La cuba, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son en acero inoxidable.

El sistema de transmisión es especialmente silencioso, al estar realizado con un motorreductor en baño de aceite.

Todas las máquinas incluyen cortapastas de serie.

Ideal para pizzerías, pastelerías y panaderías.

Juego de ruedas (de serie)

MIXA 20

SENCILLEZ Y POTENCIA
Los modelos **MIXA** están equipados con temporizador, botón de encendido y en **opción de doble velocidad****

MÁXIMA SEGURIDAD
Si se eleva la rejilla la maquina parará automáticamente. Si la masa está muy dura se bloquea para no forzar el mecanismo.

	MIXA 15	MIXA 20	MIXA 30	MIXA 40
	725 / 385 / 670	725 / 385 / 670	805 / 424 / 735	825 / 480 / 805
Dimens. (LxPxH)	385x 670 x 725 mm	385 x 670 x 725 mm	424 x 735 x 805 mm	480 x 805 x 825 mm
Peso Pasta	12 Kg	17 Kg	25 Kg	35 Kg
Capacidad	16 l.	22 l.	32 l.	41 l.
Masa por hora	48 Kg	56 Kg	88 Kg	112 Kg
Diámetro Cuba	Ø 32 cm	Ø 36 cm	Ø 40 cm	Ø 45 cm
Alimentación	230V-400V	230V-400V	230V-400V	230V-400V
Potencia(mon/trif)	0.75Kw - 1HP	0.75Kw - 1HP	1.1Kw - 1.5HP	1.1Kw - 1.5HP
P.V.P-Monof.	**1.190 €**	**1.250 €**	**1.540 €**	**1.780 €**
P.V.P-Trif.	**1.140 €**	**1.190 €**	**1.440 €**	**1.615 €**
+2 VELOC. (TRIF)	**+ 270 €** **			

La particular forma de la espiral permite obtener masas perfectamente amasadas en pocos minutos.
La cuba, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son en acero inoxidable.
El sistema de transmisión es especialmente silencioso, al estar realizado con un motorreductor en baño de aceite.
El cabezal es abatible y la cuba extráible para facilitar la manipulación de la masa.
Ideal para pizzerías, pastelerías y panaderías.
Juego de ruedas (de serie)

MIXUP 30

805
424
735

SENCILLEZ Y POTENCIA

Los modelos **MIXUP** están equipados con temporizador, botón de encendido y en **opción de doble velocidad****

	MIX-UP 15	MIX-UP 20	MIX-UP 30	MIX-UP 40
	725 / 385 / 670	725 / 385 / 670	805 / 424 / 735	825 / 480 / 805
Dimens. (LxPxH)	385x 670 x 725 mm	385 x 670 x 725 mm	424 x 735 x 805 mm	480 x 805 x 825 mm
Peso Pasta	12 Kg	17 Kg	25 Kg	35 Kg
Capacidad	16 l.	22 l.	32 l.	41 l.
Masa por hora	48 Kg	56 Kg	88 Kg	102 Kg
Diámetro Cuba	Ø 32 cm	Ø 36 cm	Ø 40 cm	Ø 45 cm
Alimentación	230V-400V	230V-400V	230V-400V	230V-400V
Potencia (mon/trif)	0.75Kw - 1HP	0.75Kw - 1HP	1.1Kw - 1.5HP	1.1Kw - 1.5HP
P.V.P-Monof.	**1.500 €**	**1.565 €**	**1.850 €**	**1.950 €**
P.V.P-Trif.	**1.490 €**	**1.555 €**	**1.840 €**	**1.940 €**
+2 VELOC. (TRIF)	**+ 270 €** **			

CON BASE FIJA

HORNOS DE ALTAS PRESTACIONES

Gama completa de hornos de leña. La solución adecuada para cualquier necesidad, de acuerdo con la amplia variedad de ajustes de cocción.

Presentan un aislamiento perfecto que mantiene la temperatura constante en la cámara de cocción.

Los quemadores a gas ofrecen las mejores características en términos de rendimiento y reducción de consumo.

Son hornos fáciles y rápidos de instalar, ya que no requiere de personal cualificado.

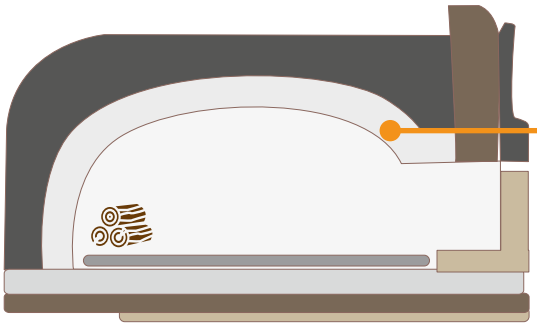
Los componentes del horno están hechos de material refractario con una alta densidad de alúmina vibrado asegurando una alta resistencia térmica.

La estructura es particularmente robusta gracias a la ayuda del metal.

Los hornos garantizan un funcionamiento óptimo gracias a la cúpula y de vitrocerámica compacta, lisa y sin la presencia de burbujas de aire o porosidad.

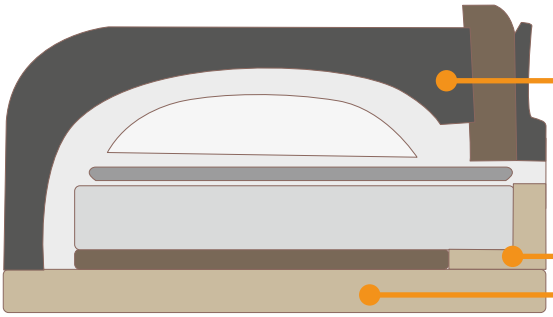
LA PLACA

Proporciona una resistencia térmica excepcional y distribución del calor. El monobloque tiene un espesor de 80 mm. En la versión más grande, el peso de la estufa es de 388 kg.



LA CÚPULA

La curvatura esférica y perfectamente redondeada: permite un camino optimizado de los humos. La altura es de 44 cm de la encimera. La cúpula cae externamente a la placa de cocción.



AISLAMIENTO SUPERIOR

Se lleva a cabo con un máximo de 1400 ° C de fibra de cerámica resistente con un espesor mínimo de 20 cm.

BASE

Profundidad de hasta 35 mm y cerrada por los lados refractarios.

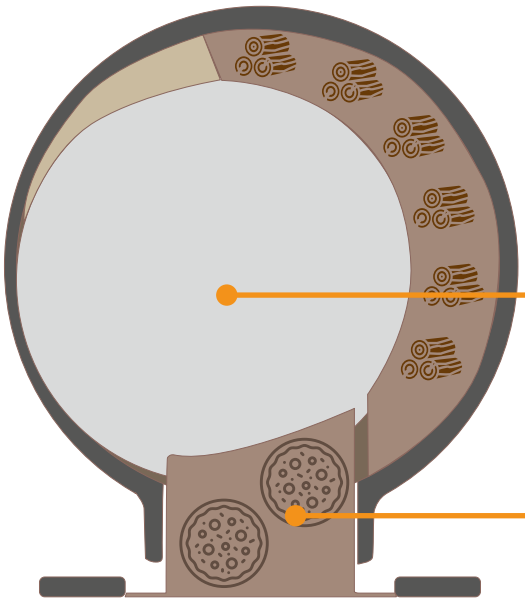
AISLAMIENTO INFERIOR

Utiliza 2 tipos de aislamiento de 12cm de espesor en total. En la parte inferior, la temperatura ambiente oscila entre 25-30 °C, lo que permite un ahorro notable de consumo de energía.

Los hornos con placas de cocción giratorias ofrecen todas las ventajas de los hornos de base fija, además de un mayor rendimiento: no es necesario girar las pizzas, simplemente sacarlos del horno, en cuanto suene el timbre preestablecido.

La rotación de la parte superior garantiza una distribución de la temperatura perfecta, lo que ofrece resultados definitivos, constante y de calidad.

Fácil de usar, incluso para un trabajador inexperto: mayor productividad y pizzas siempre perfectas.

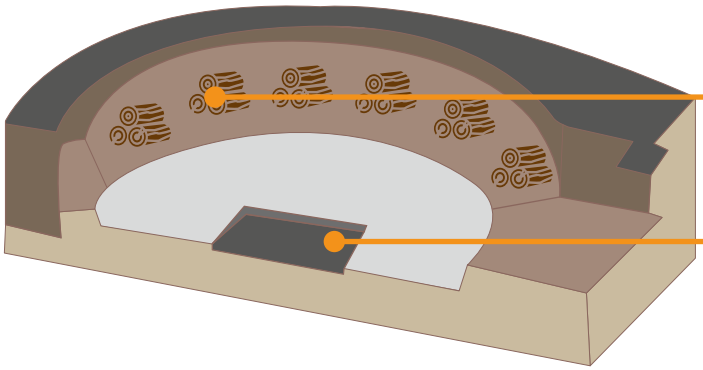


LAS PLACAS

Hecho de cordierita: compuesto que proporciona una superficie lisa y un coeficiente térmico muy limitado de expansión con una excelente resistencia al choque térmico de hasta 1250 °C.
La superficie de cocción se divide por 2 a 5 piezas.

BASE

La profundidad mínima es de 40 cm: se puede colocar dos pizzas de cocina u otros productos sin rotación, dejando libre el espacio para la salida de las pizzas.



POSICIÓN DE LA MADERA

La zona de colocación de la madera es muy amplia y ha sido estudiada para una disposición óptima.
La colocación de la leña para la parte inferior y fuera de la abertura, incrementa el valor calorífico del fuego, y al mismo tiempo reduce el consumo de energía.

VITROCERÁMICA/QUEMADOR DE GAS

Bajo la superficie de cocción hay una resistencia eléctrica de infrarrojos que se puede aplicar sola o alternativamente con un quemador de gas. Esto garantizará la recuperación inmediata de las pérdidas de calor y la temperatura de sellado constante de la placa.

TIPOS DE COCCIÓN

VARIEDAD DE COCCION

Los hornos pueden ser:

EN BASE FIJA

· De leña

· De leña + quemador de gas en cámara

EN BASE GIRATORIA

· De leña

· De leña + resistencia eléctrica bajo base

· De leña + quemador de gas en cámara

· De leña + quemador de gas en cámara + quemador de gas bajo base

· De gas

· Quemador de gas en cámara + quemador de gas bajo base

Diseñados con componentes extremadamente fiables y seguros que cumplen con las regulaciones y controles más estrictos.

LEÑA

Están diseñados para ofrecer la máxima calidad y funcionalidad para una cocción perfecta de la tradición italiana.

Fácil de instalar y utilizar, que están hechos con materiales de calidad que los hacen eterna.

Los hornos están disponibles en cinco medidas alternativas con una placa de 85, 100, 115, 145 o 165 cm.

Todos los modelos pueden predecir la aplicación quemador de gas para obtener un sistema combinado de leña-gas.

GAS

Representan la alternativa ideal para cocinar con leña: son más fáciles de usar y de limpiar: ofrecen tiempo de cocción constante con excelentes resultados.

Los hornos están disponibles en cinco medidas alternativas con una placa de 85, 100, 115, 145 o 165 cm.

En las versiones con la superficie rotativa, esta se calienta electricamente, debido a un tubo de calefacción por infrarrojos, o por el uso de un quemador de gas especial.

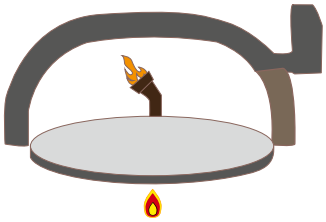
COMBINADOS

Tienen todas las ventajas de un sistema combinado de cocción.

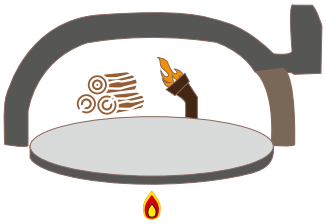
El calentamiento independiente de la placa, de gas o eléctrica, junto con la leña, gas o gas-leña, siempre permite una cocción perfecta, independientemente del tamaño de la superficie y de la experiencia del trabajador.

El uso de quemadores especiales junto con la calidad de los materiales refractarios garantizan un funcionamiento constante y seguro.

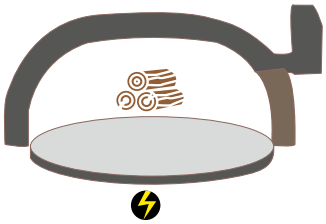
PARA BASE FIJA O GIRATORIA
Leña + Quemador de gas (OPC) en cámara



SOLO PARA BASE GIRATORIA
Quemador de gas en cámara + Quemador bajo base (OPC)



SOLO PARA BASE GIRATORIA
Leña + Quemador de gas en cámara + Quemador bajo base (OPC)



SOLO PARA BASE GIRATORIA
Leña en cámara
Resistencia eléctrica bajo base (OPC)

Según la superficie de cocción, está disponible 3 modelos de quemadores atmosféricos, que aseguran la cocción perfecta tanto en la uniformidad de cocción como en los resultados del producto final.

Son silenciosos, luminiosos y su sistema de ajuste es sencillo de utilizar haciendo que sea posible sin necesidad de conocimientos.

P1PLUS

P2

P3

	P1	P2	P3
CAPAC. TÉRMICA	MIN 11 KW MÁX 24 KW	MIN 14 KW MÁX 34 KW	MIN 7 KW MÁX 35 KW
PARA HORNOS	DE 85 A 120 CM	DE 120 A 150 CM	MÁS DE 150 CM

PANEL DE CONTROL

El panel de control es intuitivo y no requiere formación.

Cada producto se suministra con manual de instrucciones para su correcto funcionamiento.

Hay muchas características integradas que permiten el seguimiento y la temperatura de la programación simplificada, la rotación de la encimera y otras funciones útiles para la preparación de la pizza a la perfección.

Para quemadores de gas

Panel de control para los hornos con base giratoria de cocción con la tapa y la estufa calentada por el calentador eléctrico infrarrojo.

Panel de control para los hornos con base giratoria con placa de gas y cocina de gas calentado.

ISCHIA- ESTÁNDAR

SINÓNIMO DE CALIDAD

Ofrecen la posibilidad de configurar el horno con el fin de cumplir con todas las necesidades, en términos de capacidad y sistema de cocción.

Disponible varias combinaciones.

Quemador monobloque de material refractario.

Espesor de placa de 80 mm.

Instalación en menos de 2 horas con un equipo adecuado para levantar productos pesados.

Facilidad de transporte, se entregan en un solo palet.

Preparación para la instalación de quemadores de gas especial que proporcionan la máxima eficiencia.

Está disponible en cinco versiones según la anchura: 115, 135, 150, 180 y 200 cm para la cocción simultánea de 3, 5, 6, 9 o 12 pizzas.

Horno de alto rendimiento, asegurando la mejor cocción gracias a sus materiales de primera calidad.

Cúpula de una sola pieza.

BASE FIJA

		Ø 85 cm	Ø 100 cm	Ø 115 cm	Ø 145 cm	Ø 165 cm
	DIMENSIONES EXTERIORES (LxP)	1150 x 1220 mm	1350 x 1500 mm	1500 x 1650 mm	1800 x 1950 mm	2000 x 2200 mm
	CAPACIDAD PIZZAS Ø30	Leña 3 / Gas 4	Leña 5 / Gas 7	Leña 6 / Gas 9	Leña 9 / Gas 12	Leña 12 / Gas 16
	LEÑA PVP	**8.400 €**	**10.000 €**	**11.900 €**	**12.600 €**	**15.700 €**
	LEÑA + QUEMADOR DE GAS EN CÁMARA PVP	**10.300 € (P1)**	**11.800 € (P1)**	**13.800 € (P1)**	**15.000 € (P2)**	**20.000 € (P3)**

BASE GIRATORIA

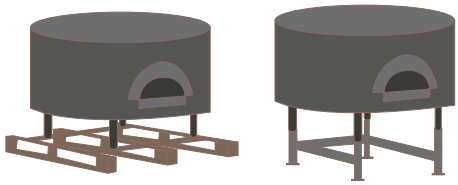
		Ø 90 cm	Ø 115 cm	Ø 135 cm
	DIMENSIONES EXTERIORES (LxP)	1500 x 1650 mm	1800 x 1950 mm	2000 x 2200 mm
	CAPACIDAD PIZZAS	5 Ø30 cm	9 Ø30 cm	13 Ø30 cm
	LEÑA PVP	**26.200 €**	**28.000 €**	**31.700 €**
	LEÑA + QUEMADOR DE GAS EN CÁMARA PVP	**30.350 €**	**31.800 €**	**35.650 €**
	LEÑA+QUEMADOR DE GAS EN CÁMARA+QUEMADOR DE GAS BAJO BASE PVP	**32.700 €**	**34.100 €**	**38.000 €**
	LEÑA + RESISTENCIA ELÉCTRICA BAJO BASE PVP	**28.500 €**	**30.350 €**	**34.000 €**

		Ø 97 cm	Ø 130 cm	Ø 144 cm
	DIMENSIONES EXTERIORES (LxP)	1500 x 1650 mm	1800 x 1950 mm	2000 x 2200 mm
	CAPACIDAD PIZZAS	7 Ø30 cm	11 Ø30 cm	16 Ø30 cm
	QUEMADOR DE GAS PVP	**29.300 €**	**32.150 €**	**34.000 €**
	QUEMADOR DE GAS EN CÁMARA + QUEMADOR DE GAS BAJO BASE PVP	**31.600 €**	**34.500 €**	**36.400 €**

Horno de alto rendimiento, asegurando la mejor cocción gracias a sus materiales de primera calidad.

Acabado exterior en piedra.

FACILIDAD DE MONTAJE



BASE FIJA

		Ø 85 cm	Ø 100 cm	Ø 115 cm	Ø 145 cm	Ø 165 cm
	DIMENSIONES EXTERIORES (LxP)	1150 x 1220 mm	1350 x 1500 mm	1500 x 1650 mm	1800 x 1950 mm	2000 x 2200 mm
	CAPACIDAD PIZZAS Ø30	Leña 3 / Gas 4	Leña 5 / Gas 7	Leña 6 / Gas 9	Leña 9 / Gas 12	Leña 12 / Gas 16
	LEÑA PVP	**9.100 €**	**10.600 €**	**12.750 €**	**14.000 €**	**17.500 €**
	LEÑA + QUEMADOR DE GAS EN CÁMARA PVP	**11.000 € (P1)**	**12.500 € (P1)**	**14.700 € (P1)**	**16.400 € (P2)**	**21.800 € (P3)**

BASE GIRATORIA

		Ø 90 cm	Ø 115 cm	Ø 135 cm
	DIMENSIONES EXTERIORES (LxP)	1500 x 1650 mm	1800 x 1950 mm	2000 x 2200 mm
	CAPACIDAD PIZZAS	5 Ø30 cm	9 Ø30 cm	13 Ø30 cm
	LEÑA PVP	**28.200 €**	**29.800 €**	**33.900 €**
	LEÑA + QUEMADOR DE GAS EN CÁMARA PVP	**32.500 €**	**34.100 €**	**38.200 €**
	LEÑA+QUEMADOR DE GAS EN CÁMARA+QUEMADOR DE GAS BAJO BASE PVP	**34.900 €**	**36.500 €**	**40.500 €**
	LEÑA + RESISTENCIA ELÉCTRICA BAJO BASE PVP	**30.500 €**	**32.150€**	**36.200 €**

		Ø 97 cm	Ø 130 cm	Ø 144 cm
	DIMENSIONES EXTERIORES (LxP)	1500 x 1650 mm	1800 x 1950 mm	2000 x 2200 mm
	CAPACIDAD PIZZAS	7 Ø30 cm	11 Ø30 cm	16 Ø30 cm
	QUEMADOR DE GAS PVP	**31.400 €**	**34.500 €**	**36.300 €**
	QUEMADOR DE GAS EN CÁMARA + QUEMADOR DE GAS BAJO BASE PVP	**33.800 €**	**36.800 €**	**38.700 €**

ISCHIA- MOSÁICO

SINÓNIMO DE CALIDAD

Ofrecen la posibilidad de configurar el horno con el fin de cumplir con todas las necesidades, en términos de capacidad y sistema de cocción.

Disponible varias combinaciones.

Quemador monobloque de material refractario.

Espesor de placa de 80 mm.

Instalación en menos de 2 horas con un equipo adecuado para levantar productos pesados.

Facilidad de transporte, se entregan en un solo palet.

Preparación para la instalación de quemadores de gas especial que proporcionan la máxima eficiencia.

Está disponible en cinco versiones según la anchura: 115, 135, 150, 180 y 200 cm para la cocción simultánea de 3, 5, 6, 9 o 12 pizzas.

Horno de alto rendimiento, asegurando la mejor cocción gracias a sus materiales de primera calidad.

Acabado exterior en mosáico.

BASE FIJA

		Ø 85 cm	Ø 100 cm	Ø 115 cm	Ø 145 cm	Ø 165 cm
	DIMENSIONES EXTERIORES (LxP)	1.150 x 1.220 mm	1.350 x 1.500 mm	1.500 x 1.650 mm	1.800 x 1.950 mm	2.000 x 2.200 mm
	CAPACIDAD PIZZAS Ø30	Leña 3 / Gas 4	Leña 5 / Gas 7	Leña 6 / Gas 9	Leña 9 / Gas 12	Leña 12 / Gas 16
	LEÑA PVP	**11.400 €**	**13.450 €**	**15.300 €**	**16.900 €**	**19.500 €**
	LEÑA + QUEMADOR DE GAS EN CÁMARA PVP	**13.350 € (P1)**	**15.400 € (P1)**	**17.200 € (P1)**	**19.200 € (P2)**	**23.800 € (P3)**

BASE GIRATORIA

		Ø 90 cm	Ø 115 cm	Ø 135 cm
	DIMENSIONES EXTERIORES (LxP)	1.500 x 1.650 mm	1.800 x 1.950 mm	2.000 x 2.200 mm
	CAPACIDAD PIZZAS	5 Ø30 cm	9 Ø30 cm	13 Ø30 cm
	LEÑA PVP	**30.900 €**	**33.200 €**	**37.300 €**
	LEÑA + QUEMADOR DE GAS EN CÁMARA PVP	**35.600 €**	**36.800 €**	**41.600 €**
	LEÑA+QUEMADOR DE GAS EN CÁMARA+QUEMADOR DE GAS BAJO BASE PVP	**37.900 €**	**39.150 €**	**43.900 €**
	LEÑA + RESISTENCIA ELÉCTRICA BAJO BASE PVP	**33.200 €**	**35.550 €**	**39.600 €**

		Ø 97 cm	Ø 130 cm	Ø 144 cm
	DIMENSIONES EXTERIORES (LxP)	1.500 x 1.650 mm	1.800 x 1.950 mm	2.000 x 2.200 mm
	CAPACIDAD PIZZAS	7 Ø30 cm	11 Ø30 cm	16 Ø30 cm
	QUEMADOR DE GAS PVP	**34.500 €**	**37.200 €**	**39.400 €**
	QUEMADOR DE GAS EN CÁMARA + QUEMADOR DE GAS BAJO BASE PVP	**36.800 €**	**39.500 €**	**41.800 €**