HORNOS PIZZA HE 400

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo (1 cámara)		HE400/1	HE400/1 N
Ancho exterior	mm	660	660
Fondo exterior	mm	590	590
Alto exterior	mm	395	395
Ancho interior	mm	400	400
Fondo interior	mm	400	400
Alto interior	mm	85	85
Capacidad cocción	**Nº/mm**	**1 (Ø400)**	**1 (Ø400)**
Suelo de cocción	Tipo	refractario de corderita	piedra refractaria
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2/230 X 50/60	2/230 X 50/60
Absorción máxima	kW	2,8	2,8
Consumo medio	kW/h.	1,7	1,7
P.V.P. (TM mecánico) (*)	**€**	**1.539**	**1.659**
P.V.P. (TS digital) (*)	**€**	**2.366**	**2.484**

(*) Indicar en el pedido el color a elegir (azul / verde/ negro / rosa / rojo / amarillo)

Mesa soporte modelo		HE400/SP
Ancho	mm	1.224
Fondo	mm	593
Alto	mm	1.126
Color a elegir / indicar en el pedido		azul / verde/ negro / rosa / rojo / amarillo
P.V.P.	**€**	**751**

Nota: Mesa soporte con porta pala y plano lateral

Mod. HE 400/1 N

Mod. HE 400/1

Mesa soporte Mod. HE 400/SP

Control mecánico / digital .

6 colores frontales.

HE 400/1:

HE400, el horno diseñado para uso doméstico, colorido y práctico, de pequeñas dimensiones, pero que mantiene las prestaciones de un horno profesional de última generación. Trae el auténtico aroma y calidad de las pizzerías profesionales a la mesa de casa. Cuenta con la misma eficiencia y un diseño más compacto y elegante con una selección de seis colores para adaptarse a sus preferencias. Ofrece un rendimiento de calidad del restaurante y garantiza altos estándares de seguridad y rendimiento.

- Puerta con doble cristal panorámico desmontable.
- Pantalla anti quemaduras.
- Iluminación interior con lámpara halógena 12V.
- Evacuación de vapores.
- Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita y para los modelos "N" en piedra refractaria "NAPOLITANA"apta para cocinar a altas temperaturas.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Resistencias blindadas y diferenciadas de cielo y bajo la solera.
- Termostato de seguridad.
- Ventilador de seguridad.
- Temperatura de inferior y superior independientes en los modelos con control mecánico.
- Solo para los modelos "TS": Temperatura y potencia inferior y superior independiente, Función económica, Pyrolisis, Programador de cocción, Recetario, Programador semanal, Alarma acústica fin de cocción.
- Temperatura máxima de trabajo 450ºC.

Temperatura max. 450ºC.

Cámara cocción inox.

Resistencias independientes.

Superficie de Cordierita .

HORNOS PIZZA TIZIANO

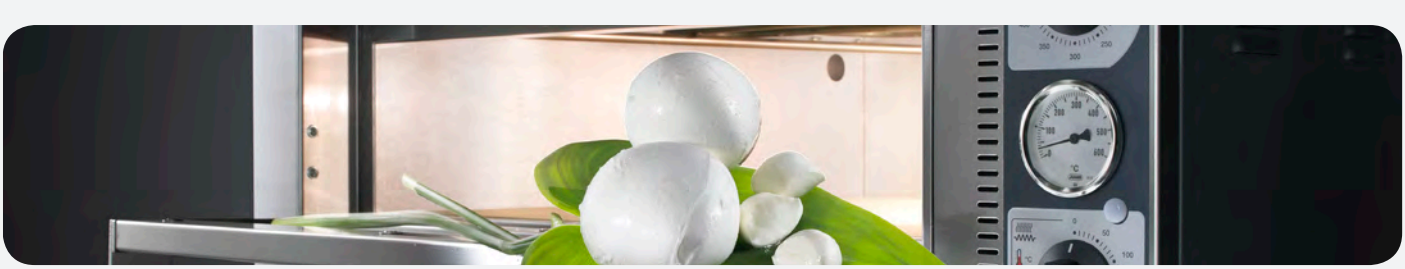
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo (1 cámara)		TZ420/1M	TZ425/1M	TZ230/1M	TZ430/1M	TZ435/1M
Ancho exterior	mm	700	800	900	900	1.000
Fondo exterior	mm	560	660	600	760	860
Alto exterior	mm	390	390	390	390	390
Ancho interior	mm	420	520	620	620	720
Fondo interior	mm	420	520	460	620	720
Alto interior	mm	140	140	140	140	140
Capacidad cocción	**Nº/mm**	**4 (Ø200)**	**4 (Ø250)**	**2 (Ø300)**	**4 (Ø300)**	**4 (Ø350)**
	Nº/mm	**1 (Ø400)**	**1 (Ø500)**	**1 (Ø450)**	**1 (Ø500)**	**1 (Ø500)**
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 / 230 x 50/60	3 / 400 x 50/60	3 / 400 x 50/60	3 / 400 x 50/60	3 / 400 x 50/60
Absorción máxima	kW	2,3	4	3,2	4,6	5,2
Consumo medio	kW/h.	1,3	2,3	1,9	2,8	3,2
P.V.P.	**€**	**1.299**	**1.429**	**1.482**	**1.602**	**1.789**

Horno modelo (2 cámaras)		TZ420/2M	TZ425/2M	TZ230/2M	TZ430/2M	TZ435/2M
Ancho exterior	mm	700	800	900	900	1.000
Fondo exterior	mm	560	660	600	760	860
Alto exterior	mm	690	690	690	690	690
Ancho interior	mm	420	520	620	620	720
Fondo interior	mm	420	520	460	620	720
Alto interior	mm	140	140	140	140	140
Capacidad cocción	**Nº/mm**	**4+4 (Ø200)**	**4+4 (Ø250)**	**2+2 (Ø300)**	**4+4 (Ø300)**	**4+4 (Ø350)**
	Nº/mm	**1+1 (Ø400)**	**1+1 (Ø500)**	**1+1 (Ø450)**	**1+1 (Ø500)**	**1+1 (Ø500)**
Alimentación	Ph/Volts	3 / 400 x 50/60	3 / 400 x 50/60	3 / 400 x 50/60	3 / 400 x 50/60	3 / 400 x 50/60
Absorción máxima	kW	4,2	7,6	6,2	9,2	10,4
Consumo medio	kW/h.	2,6	4,6	3,8	5,6	6,4
P.V.P.	**€**	**2.219**	**2.556**	**2.673**	**2.915**	**3.268**

Mesa soporte modelo		STZ425/1 STZ425/2	STZ230/1 STZ230/2	STZ430/1 STZ430/2	STZ435/1 STZ435/2
Ancho	mm	800	900	900	1.000
Fondo	mm	640	580	740	840
Alto (Mod. STZ/1 cámara)	mm	1.170	1.170	1.170	1.170
Alto (Mod. STZ/2 cámaras)	mm	970	970	970	970
P.V.P. STZ(1 y 2 cámaras)	**€**	**514**	**547**	**572**	**610**

Campana sin aspiración		KTZ420NT	KTZ425NT	KTZ230NT	KTZ430NT	KTZ435NT
Ancho exterior	mm	705	805	905	905	1.005
Fondo exterior	mm	715	815	755	915	1.015
Alto exterior	mm	170	170	170	170	170
P.V.P.	**€**	**354**	**409**	**437**	**477**	**545**



Campana Mod. KTZ 430 NT

Mod. TIZIANO 430/2 (M)

Mesa soporte Mod. STZ 430/2

TIZIANO:

El pequeño horno eléctrico adaptable a todos los espacios.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Puerta con cristal panorámico.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita.
- Iluminación interior con lámpara halógena 12V.
- Evacuación de vapores.
- Resistencias blindadas y diferenciadas de cielo y bajo la solera.
- Dos termostatos para controlar las temperaturas de cielo y solera de manera independiente.
- Termómetro para la visualización de la temperatura.
- Termostato de seguridad.
- Superponibles hasta 3 cámaras.
- Temperatura máxima de trabajo 400ºC.

Campana KTZ NT.

Mesa soporte STZ.

Mod. TIZIANO 430/1M

HORNOS PIZZA TIEPOLO

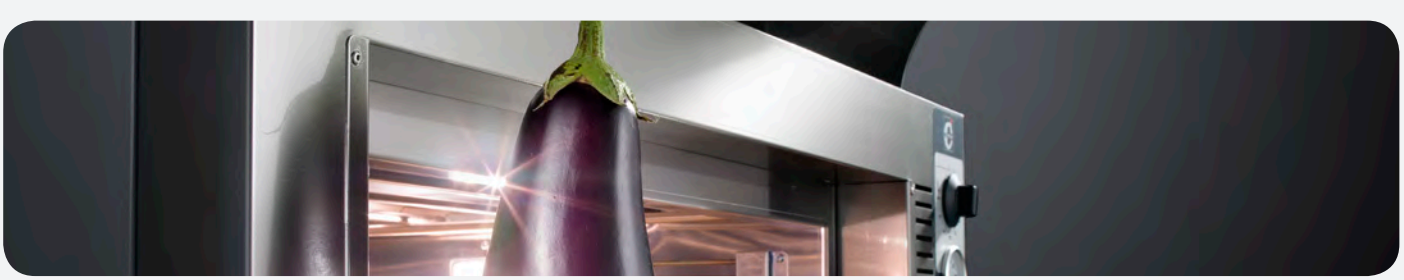
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo (1 cámara)		TP435/1	TP635/1	TP635L/1	TP935/1
Ancho exterior	mm	1.040	1.040	1.400	1.400
Fondo exterior	mm	910	1.270	910	1.270
Alto exterior	mm	410	410	410	410
Ancho interior	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo interior	mm	720	1.080	720	1.080
Alto interior	mm	140	140	140	140
Capacidad cocción	**Nº/mm**	**4 (Ø350)**	**6 (Ø350)**	**6 (Ø350)**	**9 (Ø350)**
	Nº/mm	**1 (Ø500)**	**2 (Ø500)**	**2 (Ø500)**	**4 (Ø500)**
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50
Absorción máxima	kW	5,3	7,8	7,9	11,7
Consumo medio	kW/h.	3,2	4,7	4,8	7
P.V.P.	**€**	**2.413**	**3.338**	**3.670**	**4.364**

Horno modelo (2 cámaras)		TP435/2	TP635/2	TP635L/2	TP935/2
Ancho exterior	mm	1.040	1.040	1.400	1.400
Fondo exterior	mm	910	1.270	910	1.270
Alto exterior	mm	730	730	730	730
Ancho interior	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo interior	mm	720	1.080	720	1.080
Alto interior	mm	140	140	140	140
Capacidad cocción	**Nº/mm**	**4+4 (Ø350)**	**6+6 (Ø350)**	**6+6 (Ø350)**	**9+9 (Ø350)**
	Nº/mm	**1+1 (Ø500)**	**2+2 (Ø500)**	**2+2 (Ø500)**	**4+4 (Ø500)**
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50
Absorción máxima	kW	5,3+5,3	7,8+7,8	7,9+7,9	11,7+11,7
Consumo medio	kW/h.	6,4	9,4	9,5	14
P.V.P.	**€**	**4.202**	**5.606**	**6.254**	**7.702**

Mesa soporte modelo		STP435/1 STP435/2	STP635/1 STP635/2	STP635L/1 STP635L/2	STP935/1 STP935/2
Ancho	mm	1.030	1.030	1.390	1.390
Fondo	mm	840	1.200	840	1.200
Alto (mod. STP/1 cámara)	mm	1.100	1.100	1.100	1.100
Alto (mod. STP/2 cámaras)	mm	900	900	900	900
P.V.P. STP(1 y 2 cámaras)	**€**	**857**	**937**	**949**	**1.062**
P.V.P. STP(1 y 2 cámaras) con ruedas	**€**	**1.277**	**1.357**	**1.369**	**1.482**

Campana sin aspiración Campana con aspiración		KTP435NT KTP435AS	KTP635NT KTP635AS	KTP635LNT KTP635LAS	KTP935NT KTP935AS
Ancho exterior	mm	1.040	1.040	1.400	1.400
Fondo exterior	mm	1.110	1.110	1.100	1.110
Alto exterior	mm	410	410	410	410
Tubo salida humos	Ø/mm	150	150	150	150
Caudal extracción (Mod.AS)	m3/h	700	700	700	700
Alimentación (Mod.AS)	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / Hz	2 x 230 / 50	2x230	2x230
Absorción máxima (Mod.AS)	kW	0,13	0,13	0,13	0,13
P.V.P. NT (sin aspiración)	**€**	**1.650**	**1.692**	**1.954**	**1.992**
P.V.P. AS (con aspiración)	**€**	**2.075**	**2.117**	**2.377**	**2.419**



Campana Mod. KTP 635 AS

Mod. TIEPOLO 635/2

Mesa soporte Mod. STP 635/2

TIEPOLO:

El horno simple, eficaz y duradero.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Puerta con cristal panorámico.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Cámara de cocción en acero inoxidable.
- Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita.
- Iluminación interior con lámpara halógena 12V.
- Evacuación de vapores de cocción.
- Resistencias blindadas y diferenciadas de cielo y bajo la solera.
- Termostato para controlar la temperatura de la cámara.
- Control de potencia (min-máx.) de las resistencias de cielo y solera de manera independiente.
- Termómetro para la visualización de la temperatura cámara.
- Dotado con termostato de seguridad.
- Dispone de sistema automático de ventilación en cuadro electrico.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con soporte (con o sin ruedas) y campana con motor (5 velocidades) o sin motor.
- Superponibles hasta 3 cámaras.
- Temperatura máxima de trabajo 400ºC.

Campana KTP AS.

Resistencias blindadas.

Mod. TIEPOLO 635/1

HORNOS PIZZA DONATELLO

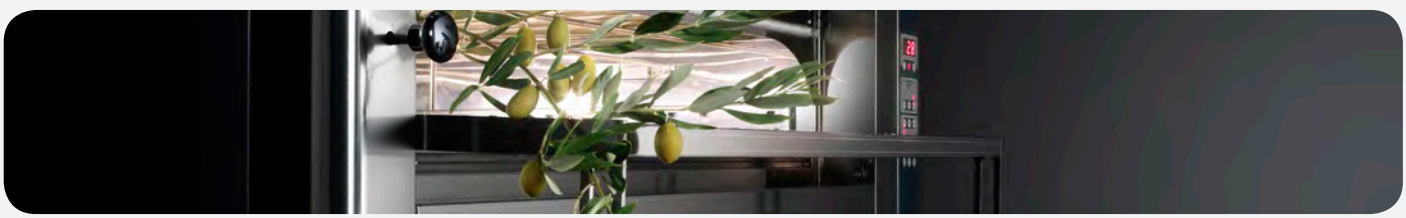
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo (1 cámara)		DN435/1	DN635/1	DN635L/1	DN935/1
Ancho exterior	mm	1.150	1.150	1.510	1.510
Fondo exterior	mm	1.060	1.420	1.060	1.420
Alto exterior	mm	430	430	430	430
Ancho interior	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo interior	mm	720	1.080	720	1.080
Alto interior	mm	140	140	140	140
Capacidad cocción	Nº/mm	4 (Ø350)	6 (Ø350)	6 (Ø350)	9 (Ø350)
	Nº/mm	1 (Ø500)	2 (Ø500)	2 (Ø500)	4 (Ø500)
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz
Absorción máxima	kW	5,8	8,4	8,6	12,6
Consumo medio	kW/h.	3,5	5	5,2	7,6
P.V.P. (CD electrónico)	**€**	**3.103**	**4.291**	**4.669**	**5.595**
P.V.P. (D digital)	**€**	**4.013**	**5.204**	**5.576**	**6.505**

Horno modelo (2 cámaras)		DN435/2	DN635/2	DN635L/2	DN935/2
Ancho exterior	mm	1.150	1.150	1.510	1.510
Fondo exterior	mm	1.060	1.420	1.060	1.420
Alto exterior	mm	780	780	780	780
Ancho interior	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo interior	mm	720	1.080	720	1.080
Alto interior	mm	140	140	140	140
Capacidad cocción	Nº/mm	4+4 (Ø350)	6+6 (Ø350)	6+6 (Ø350)	9+9 (Ø350)
	Nº/mm	1+1 (Ø500)	2+2 (Ø500)	2+2 (Ø500)	4+4 (Ø500)
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz
Absorción máxima	kW	5,8+5,8	8,4+8,4	8,6+8,6	12,6+12,6
Consumo medio	kW/h.	7	10	10,4	15,2
P.V.P. (CD electrónico)	**€**	**5.394**	**7.190**	**7.940**	**9.848**
P.V.P. (D digital)	**€**	**7.211**	**9.007**	**9.762**	**11.663**

Mesa soporte modelo		SDN435/1 SDN435/2	SDN635/1 SDN635/2	SDN635L/1 SDN635L/2	SDN935/1 SDN935/2
Ancho	mm	1.140	1.140	1.500	1.500
Fondo	mm	960	1.320	960	1.320
Alto (mod. SDN/1 cámara)	mm	1.100	1.100	1.100	1.100
Alto (mod. SDN/2 cámaras)	mm	900	900	900	900
P.V.P. SDN(1 y 2 cámaras)	**€**	**922**	**1.010**	**1.024**	**1.137**
P.V.P. SDN(1 y 2 cámaras) con ruedas	**€**	**1.347**	**1.437**	**1.452**	**1.567**

Campana sin aspiración Campana con aspiración		KDN435NT KDN435AS	KDN635NT KDN635AS	KDN635LNT KDN635LAS	KDN935NT KDN935AS
Ancho exterior	mm	1.146	1.146	1.506	1.506
Fondo exterior	mm	1.110	1.110	1.110	1.110
Alto exterior	mm	410	410	410	410
Tubo salida humos	Ø/mm	150	150	150	150
Caudal extracción (Mod.AS)	m3/h	700	700	700	700
Alimentación (Mod.AS)	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Absorción máxima (Mod.AS)	kW	0,13	0,13	0,13	0,13
P.V.P. NT (sin aspiración)	**€**	**1.765**	**1.805**	**2.064**	**2.107**
P.V.P. AS (con aspiración)	**€**	**2.187**	**2.232**	**2.489**	**2.534**



Campana Mod. KDN 635 AS

Mod. DONATELLO 635/2CD

Mesa soporte Mod. SDN 635/2

DONATELLO:

"Tecnología digital al alcance de todos"

- Frontal y puerta en acero inoxidable.
- Puerta con cristal panorámico.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Cámara de cocción en acero inoxidable.
- Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita.
- Junta térmica entre la puerta y la cámara de cocción.
- Sistema integrado de recuperación de calor en cámara de cocción.
- Evacuación de vapores de cocción regulable.
- Superponibles hasta 3 cámaras.
- Iluminación interior con lámpara halógena 12V.
- Resistencias blindadas e independientes de cielo/solera.
- Dotado con termostato de seguridad.
- Dispone de sistema automático de ventilación en cuadro eléctrico.
- Alarma acústica de fin de cocción.
- Encendido del horno programable con cuenta atrás.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte (con o sin ruedas) y campana con motor (5 velocidades) o sin motor.
- Temperatura máxima de trabajo 400ºC.

VERSIÓN CD: (control electrónico)
- Configuración de la temperatura de la cámara y ajuste independiente de la potencia de las resistencias (cielo y solera), mediante las opciones de: «OFF» apagado, «MIN» 33 % o «MAX» 100 %.

VERSIÓN D: (control digital)
- Configuración de la temperatura de la cámara y ajuste independiente de la potencia de las resistencias (cielo y solera), de 0 % a 100 %.
- Memoria integrada para hasta 99 programas de cocción.

HORNOS PIZZA MICHELANGELO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo (1 cámara)		ML435/1	ML635/1	ML635L/1	ML935/1
Ancho exterior	mm	1.190	1.190	1.550	1.550
Fondo exterior	mm	1.100	1.460	1.100	1.460
Alto exterior	mm	440	440	440	440
Ancho interior	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo interior	mm	720	1.080	720	1.080
Alto interior	mm	140	140	140	140
Capacidad cocción	**Nº/mm**	**4 (Ø350)**	**6 (Ø350)**	**6 (Ø350)**	**9 (Ø350)**
	Nº/mm	**1 (Ø500)**	**2 (Ø500)**	**2 Ø500)**	**4 (Ø500)**
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz
Absorción máxima	kW	5,8	8,4	8,6	12,6
Consumo medio	kW/h.	3,5	5	5,2	7,6
P.V.P. (CD electrónico)	**€**	**4.670**	**6.276**	**6.559**	**6.978**
P.V.P. (TS pantalla táctil)	**€**	**5.768**	**7.421**	**7.711**	**8.135**

Horno modelo (2 cámaras)		ML435/2	ML635/2	ML635L/2	ML935/2
Ancho exterior	mm	1.190	1.190	1.550	1.550
Fondo exterior	mm	1.100	1.460	1.100	1.460
Alto exterior	mm	780	780	780	780
Ancho interior	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo interior	mm	720	1.080	720	1.080
Alto interior	mm	140	140	140	140
Capacidad cocción	**Nº/mm**	**4+4 (Ø350)**	**6+6 (Ø350)**	**6+6 (Ø350)**	**9+9 (Ø350)**
	Nº/mm	**1+1 (Ø500)**	**2+2 (Ø500)**	**2+2 (Ø500)**	**4+4 (Ø500)**
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz
Absorción máxima	kW	5,8+5,8	8,4+8,4	8,6+8,6	12,6+12,6
Consumo medio	kW/h.	7	10	10,4	15,2
P.V.P. (CD electrónico)	**€**	**7.339**	**10.077**	**11.087**	**12.278**
P.V.P. (TS pantalla táctil)	**€**	**9.474**	**12.290**	**13.332**	**14.558**

Mesa soporte modelo		SML435/1 SML435/2	SML635/1 SML635/2	SML635L/1 SML635L/2	SML935/1 SML935/2
Ancho	mm	1.180	1.180	1.540	1.540
Fondo	mm	950	1.310	900	1.310
Alto (mod. SML/1 cámara)	mm	1.100	1.100	1.100	1.100
Alto (mod. SML/2 cámaras)	mm	900	900	900	900
P.V.P. SML(1 y 2 cámaras)	**€**	**944**	**1.052**	**1.059**	**1.174**
P.V.P. SML(1 y 2 cámaras) con ruedas	**€**	**1.374**	**1.479**	**1.487**	**1.599**

Campana sin aspiración Campana con aspiración		KML435NT KML435AS	KML635NT KML635AS	KML635LNT KML635LAS	KML935NT KLM935AS
Ancho exterior	mm	1.188	1.188	1.546	1.546
Fondo exterior	mm	1.200	1.200	1.200	1.200
Alto exterior	mm	410	410	410	410
Tubo salida humos	Ø/mm	150	150	150	150
Caudal extracción (Mod.AS)	m3/h	700	700	700	700
Alimentación (Mod.AS)	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Absorción máxima (Mod.AS)	kW	0,13	0,13	0,13	0,13
P.V.P. NT (sin aspiración)	**€**	**1.875**	**1.920**	**2.164**	**2.204**
P.V.P. AS (con aspiración)	**€**	**2.300**	**2.342**	**2.589**	**2.629**

Campana Mod. KML 635 AS

Mod. MICHELANGELO 635/2TS

Mesa soporte Mod. SML 635/2

MICHELANGELO:

- Frontal y puerta en acero inoxidable y formas redondeadas.
- Puerta con doble cristal panorámico y muelle auto cierre.
- Bandeja recoge migas.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Cámara de cocción en acero inoxidable.
- Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita.
- Junta térmica entre la puerta y la cámara de cocción.
- Sistema integrado de recuperación de calor en cámara de cocción.
- Evacuación de vapores de cocción regulable electrónicamente.
- Iluminación interior con lámpara halógena 12V.
- Resistencias blindadas e independientes de cielo/solera.
- Dotado con termostato de seguridad.
- Dispone de sistema automático de ventilación en cuadro eléctrico.
- Alarma acústica de fin de cocción.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte (con o sin ruedas) y campana con motor (5 velocidades) o sin motor.
- Superponibles hasta 3 cámaras.
- Temperatura máxima de trabajo 400ºC.

VERSIÓN CD: (control electrónico)
- Configuración de la temperatura de la cámara y ajuste independiente de la potencia de las resistencias (cielo y solera), mediante las opciones de: «OFF» apagado, «MIN» 33 % o «MAX» 100 %.
- Encendido del horno programable con cuenta atrás.

VERSIÓN TS: (control pantalla táctil)
- Configuración de la temperatura de la cámara y ajuste independiente de la potencia de las resistencias (cielo y solera), de 0 % a 100 %.
- Memoria integrada para hasta 99 programas de cocción.
- Funciones disponibles: Pirólisis, Economía (para periodos de no uso) y Recuperación rápida.
- Encendido y apagado del horno programable mediante temporizador semanal y agenda.

HORNOS PIZZA DELTA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo L Horno modelo H		DO1TL/1TSP DO1TH/1TSP	DO2TL/1TSP DO2TH/1TSP	DO3TL/1TSP DO3TH/1TSP	DO4TL/1TSP DO4TH/1TSP	DO6TL/1TSP DO6TH/1TSP
Ancho exterior	mm	913	1.323	1.733	1.323	1.733
Fondo exterior	mm	1.212	1.212	1.212	1.642	1.642
Alto exterior (mod. L / H)	mm	400 / 470	400 / 470	400 / 470	400 / 470	400 / 470
Ancho interior	mm	410	820	1.230	820	1.230
Fondo interior	mm	830	830	830	1.260	1.260
Alto interior (mod. L / H)	mm	160 / 230	160 / 230	160 / 230	160 / 230	160 / 230
	Nº/mm	1 (400x600)	2 (400x600)	3-4 (400x600)	4(400x600)	6 (400x600)
Capacidad cocción	Nº/mm	2 (Ø350)	4 (Ø350)	6 (Ø350)	6 (Ø350)	9(Ø350)
	Nº/mm	2 (Ø500)	1 (Ø500)	2 (Ø500)	2 (Ø500)	5(Ø500)
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / 50-60	3 x 400 / 50-60	3 x 400 / 50-60	3 x 400 / 50-60	3 x 400 / 50-60
Absorción máxima	kW	7,2	12	16,8	14,4	21
Consumo medio	kW/h.	4,3	7,2	10,1	8,6	12,6
P.V.P. L	**€**	**7.358**	**8.326**	**9.084**	**10.484**	**11.441**
P.V.P. H	**€**	**7.551**	**8.576**	**9.389**	**10.739**	**11.799**

Campana sin aspiración Campana con aspiración		DH1TN DH1TV	DH2TN DH2TV	DH3TN DH3TV	DH4TN DH4TV	DH6TN DH6TV
Ancho exterior	mm	902	1.312	1.722	1.312	1.722
Fondo exterior	mm	1.212	1.212	1.212	1.212	1.212
Alto exterior	mm	413	413	413	413	413
Tubo salida humos	Ø/mm	150	150	150	150	150
Caudal extracción (mod.V)	m3/h	700	700	700	700	700
Alimentación (mod.V)	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Absorción máxima (mod.V)	kW	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13
P.V.P. N (sin aspiración)	**€**	**1.488**	**1.770**	**1.945**	**2.023**	**2.197**
P.V.P. V (con aspiración)	**€**	**2.133**	**2.418**	**2.590**	**2.670**	**2.842**

Mesa soporte con ruedas		DS1T	DS2T	DS3T	DS4T	DS6T
Ancho	mm	898	1.308	1.718	1.308	1.718
Fondo	mm	1.059	1.059	1.059	1.489	1.489
Alto patas (a elegir/indicar en el pedido)	mm	530 - 610 - 850 - 930 - 1170				
Alto ruedas	mm	165	165	165	165	165
P.V.P.	**€**	**1.296**	**1.433**	**1.595**	**1.626**	**2.257**

Camara soporte con ruedas		DC1T	DC2T	DC3T	DC4T	DC6T
Ancho	mm	898	1.308	1.718	1.308	1.718
Fondo	mm	1.059	1.059	1.059	1.489	1.489
Alto patas (a elegir/indicar en el pedido)	mm	850 / 1170				
Alto ruedas	mm	165	165	165	165	165
P.V.P. (mod. h=850)	**€**	**2.086**	**2.596**	**2.963**	**3.009**	**3.667**
P.V.P. (mod. h=1170)	**€**	**2.157**	**2.692**	**3.088**	**3.137**	**3.831**

Vaporizador		DSG1T	DSG234T	DSG6T
Ancho exterior	mm	652	652	753
Fondo exterior	mm	152	152	152
Alto exterior	mm	203	203	203
Entrada de agua	ø	1/2''	1/2''	1/2''
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230
Absorción máxima	kW	0,8	1,5	2,5
P.V.P.	**€**	**1.958**	**1.990**	**2.180**

NOVEDAD

Campana Mod. DH3TV

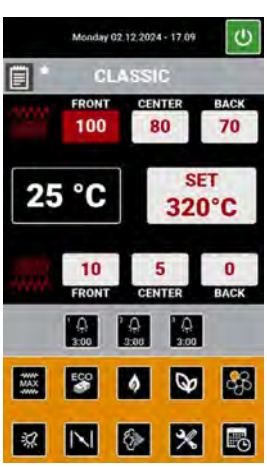
Mod. DO3TL/1TSP

Mod. DO3TH/1TSP

Mod. DC3T

DELTA:

- Horno modular de una cámara apilables hasta un máximo de 3 módulos.
- Frontal, laterales y puerta exterior en acero pintado.
- Puerta con doble cristal panorámico, vidrio templado de protección y con muelle auto cierre.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Cámara de cocción y puerta interior en acero inoxidable.
- Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita.
- Junta térmica entre la puerta y la cámara de cocción.
- Sistema integrado de recuperación de calor en cámara de cocción.
- Evacuación de vapores de cocción regulable electrónicamente.
- luminación interior: 2 LED de 12V.
- Resistencias blindadas e independientes de cielo/solera.
- Dotado con termostato de seguridad.
- 3 temporizadores de fin de cocción personalizables.
- Los hornos están predispuestos para poder instalar fácilmente un vaporizador.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte con ruedas, cámara soporte, campana con motor (5 velocidades) o sin motor y vaporizador.
- Temperatura máxima de trabajo 450ºC



VERSIÓN TS: (control pantalla táctil)

- Configuración de la temperatura de la cámara y ajuste independiente de la potencia de las resistencias (cielo y solera) en tres zonas independientes (delantera, media, trasera) de 0 % a 100 %.
- Memoria integrada para hasta 99 programas de cocción.
- Funciones integradas: “ECO” (para periodos de no uso), “MAX” (recuperación rápida), “PIROLISIS”, “OPTIMIZADOR DE CONSUMO” y “AGENDA”.
- Encendido y apagado del horno programable mediante temporizador semanal.

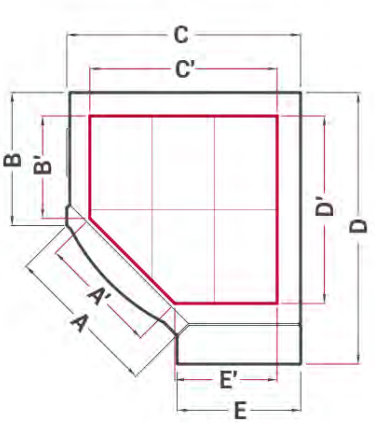
HORNOS PIZZA CARAVAGGIO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		CR 535/1 CD CR 535/1 TS	CR 535/2 CD CR 535/ 2 TS	CR 835/1 CD CR 835/1 TS	CR 835/2 CD CR 835/2 TS
Dimensión exterior A	mm	806	806	948	948
Dimensión exterior B	mm	688	688	820	820
Dimensión exterior C	mm	1.212	1.212	1.445	1.445
Dimensión exterior D	mm	1.406	1.406	1.639	1.639
Dimensión exterior E	mm	641	641	769	769
Dimensión exterior H	mm	430	777	430	777
Dimensión interior A´	mm	623	623	765	765
Dimensión interior B´	mm	509	509	640	640
Dimensión interior C´	mm	950	950	1.181	1.181
Dimensión interior D´	mm	950	950	1.181	1.181
Dimensión interior E´	mm	509	509	640	640
Dimensión interior H´	mm	138	138	138	138
Capacidad cocción	**Nº/mm**	**5 (Ø350)**	**5+5 (Ø350)**	**8 (Ø350)**	**8+8 (Ø350)**
	Nº/mm	**2 (Ø500)**	**2+2 (Ø500)**	**4 (Ø500)**	**4+4 (Ø500)**
Alimentación eléctrica	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50
Absorción máxima	kW	9,7	9,7+9,7	11,8	11,8+11,8
Consumo medio	kW/h.	5,8	5,8+5,8	7,1	7,1+7,1
P.V.P. (CD electrónico)	**€**	**7.176**	**12.544**	**7.673**	**13.517**
P.V.P. TS (pantalla táctil)	**€**	**8.161**	**14.687**	**8.875**	**15.975**

Campana sin aspiración Campana con aspiración		KCR 535 NT KCR 535 AS	KCR 835 NT KCR 835 AS
Ancho exterior	mm	1.056	1.056
Fondo exterior	mm	1.268	1.526
Alto exterior	mm	390	390
Tubo salida humos	Ø/mm	150	150
Caudal extracción (Mod.AS)	m3/h	700	700
Alimentación (Mod. AS)	Ph/Volts/Hz	2 X 230 / 50	2 X 230 / 50
P.V.P. NT (sin aspiración)	**€**	**2.077**	**2.394**
P.V.P. AS (con aspiración)	**€**	**3.170**	**3.487**

Mesa soporte modelo		SCR 535/1	SCR 535/2	SCR 835/1	SCR 835/2
Dimensión exterior A	mm	867	867	1.014	1.014
Dimensión exterior B	mm	583	583	704	704
Dimensión exterior C	mm	1.196	1.196	1.419	1.419
Dimensión exterior D	mm	1.196	1.196	1.419	1.419
Dimensión exterior E	mm	583	583	703	703
Dimensión exterior H	mm	1.100	900	1.100	900
P.V.P.	**€**	**1.169**	**1.169**	**1.199**	**1.199**
P.V.P. Con ruedas	**€**	**1.779**	**1.779**	**1.809**	**1.809**



Campana Mod. KCR 835 AS

Mod. CARAVAGGIO 835/2

Mesa soporte Mod. SCR 835/2

CARAVAGGIO:

- Horno angular, con forma pentagonal adaptable para colocar el horno en una esquina.
- Frontal y puerta en acero inoxidable y formas redondeadas.
- Puerta con doble cristal panorámico y muelle auto cierre.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Cámara de cocción en acero inoxidable.
- Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita.
- Junta térmica entre la puerta y la cámara de cocción.
- Sistema integrado de recuperación de calor en cámara de cocción.
- Evacuación de vapores de cocción regulable electrónicamente.
- Iluminación interior con lámpara halógena 12V.
- Resistencias blindadas e independientes de cielo/solera.
- Dotado con termostato de seguridad.
- Dispone de sistema automático de ventilación en cuadro eléctrico.
- Alarma acústica de fin de cocción.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte (con o sin ruedas) y campana con motor (5 velocidades) o sin motor.
- Superponibles hasta 3 cámaras.
- Temperatura máxima de trabajo 400ºC.

VERSIÓN CD: (control electrónico)
- Configuración de la temperatura de la cámara y ajuste independiente de la potencia de las resistencias (cielo y solera), mediante las opciones de: «OFF» apagado, «MIN» 33 % o «MAX» 100 %.
- Encendido del horno programable con cuenta atrás.

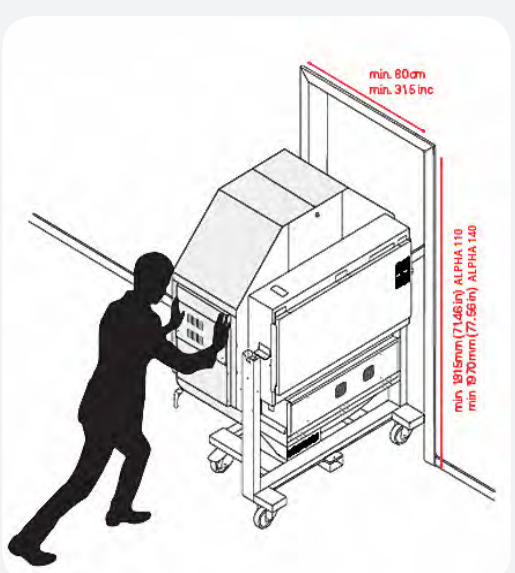
VERSIÓN TS: (control pantalla táctil)
- Configuración de la temperatura de la cámara y ajuste independiente de la potencia de las resistencias (cielo y solera), de 0 % a 100 %.
- Memoria integrada para hasta 99 programas de cocción.
- Funciones disponibles: Pirólisis, Economía (para periodos de no uso) y Recuperación rápida.
- Encendido y apagado del horno programable mediante temporizador semanal y agenda.

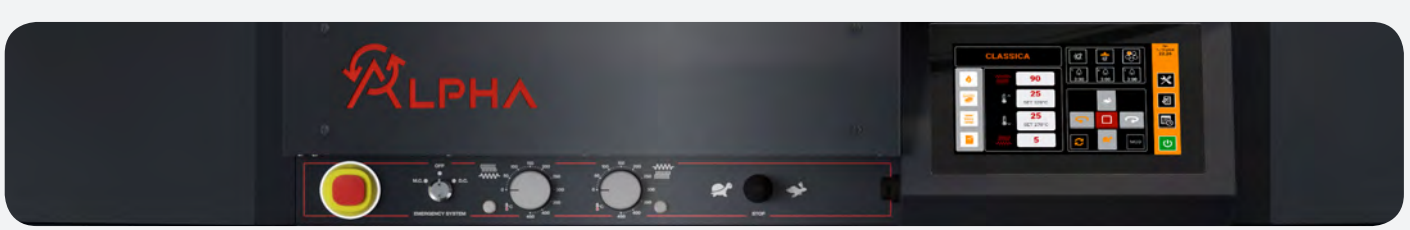
HORNOS PIZZA ALPHA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		AO 110/1TS	AO 140/1TS
Ancho exterior	mm	1.388	1.688
Fondo exterior	mm	1.438	1.738
Alto exterior	mm	1.697	1.697
Interior	Ø mm	1.100	1.400
Alto interior	mm	180	180
	Nº/mm	8 (Ø300)	14 (Ø300)
Capacidad cocción	Nº/mm	7 (Ø350)	10 (Ø350)
	Nº/mm	3 (Ø500)	5 (Ø500)
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50
Absorción máxima	kW	16,2	19,9
Consumo medio	kW/h.	9,7	11,9
P.V.P.	**€**	**19.417**	**21.774**

Campana sin aspiración Campana con aspiración		AH 110 N AH 110 V	AH 140 N AH 140 V
Ancho exterior	mm	1.305	1.604
Fondo exterior	mm	1.456	1.668
Alto exterior	mm	495	495
Tubo salida humos	Ø/mm	150	150
Caudal extracción (mod.V)	m3/h	700	700
Alimentación (mod. V)	Ph/Volts/Hz	2 / 230 x 50/60	2 / 230 x 50/60
Absorción máxima (mod.V)	kW	0,13	0,13
P.V.P. N (sin aspiración)	**€**	**3.162**	**3.336**
P.V.P. V (con aspiración)	**€**	**3.897**	**4.071**





NOVEDAD

Campana Mod. AH 110 V

Mod. AO 110/1TS

ALPHA:

- Horno eléctrico con base giratoria
- Frontal y puerta en acero inoxidable.
- Puerta con doble cristal panorámico y vidrio templado de protección. Con muelle auto cierre.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Cámara de cocción en acero inoxidable.
- Solera de ladrillos de cordierita sobre base rotativa.
- Junta térmica entre la puerta y la cámara de cocción.
- Evacuación de vapores de cocción regulable electrónicamente.
- Iluminación interior con dos lámparas LED 12V.
- Resistencias blindadas e independientes de cielo/solera.
- Dotado con termostato de seguridad.
- Dispone de sistema automático de ventilación en cuadro eléctrico.
- Fácil acceso a los componentes electrónicos
- Todos los modelos se pueden suministrar con campana sin o con motor. (5 velocidades)
- El horno se suministra sobre un soporte con ruedas y girado 90º para facilitar el transporte e instalación permitiendo incluso el paso a través de puertas a partir de 80cm ancho x 197cm alto.
- Temperatura máxima de trabajo 450ºC

Control de pantalla táctil "TS"::

- Posibilidad de configurar la temperatura de la cámara y de la base de forma independiente,
- Ajuste independiente de la potencia de las resistencias (superior e inferior), de 0% a 100%;
- Memoria integrada para grabar hasta 99 programas de cocción.
- Funciones integradas: "ECO","MAX"(Recuperación rápida) y "PIROLISIS".
- Encendido y apagado del horno programable mediante temporizador semanal y agenda.
- Control de sentido y velocidad de rotación variable según necesidad (para hornear, cocer, ⋯)
- Alarma acústica de fin de cocción y temporizador.