

HORNOS PIZZA DIMENSIONES ESPECIALES

RECUERDA

+ 5%

15/2/24

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)	B-XL33L	136x60x75	2x(2,2+2,2)	8,8	400 3F+N	2.800€
	Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 108x43x14 Versión Digital: añadir por cada cámara.						+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	B-XL66L	136x96x75	2x(4,5+4,5)	18	400 3F+N	4.320€
	ANCHO ESPECIAL.Hasta 500°C.Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 108x72x14. Versión Digital: añadir por cada cámara.						+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	B-XL99	136x132x75	2x(6,6+6,6)	26,4	400 3F+N	4.990€
	Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 108x108x14. Versión Digital Versión Digital: añadir por cada cámara.						+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	T-44	110x107x75	2x(3,5+3,5)	14	400 3F+N	3.300€
	Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 82x84x17. Bivalente para pan						
	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	T-66L	150x107x75	2x(5+5)	20,4	400 3F+N	4.800€
	Ancho especial. Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 123x84x17. Bivalente para pan.						
	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	T-99	150x131x75	2x(7,5+7,5)	30	400 3F+N	5.530€
	Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 123x108x17,5. Bivalente para pan. Opcional vapor: añadir por cada cámara.						+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	T-6H	150x131x51	5+5	10	400 3F+N	2.810€

*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.

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	6XL6L	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