



## Hornos para pizza

### Hornos pizzeros profesionales eléctricos. 1 o 2 cámaras de cocción.

Cámaras de cocción totalmente en acero inoxidable con base de piedra refractaria.



**Hornos robustos y fiables de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 455°C.**

- Fabricados en acero inoxidable y chapa prebarnizada.
- Termostato superior e inferior en cada cámara: permite regular la temperatura precisa para cada cocción.
- Puerta con cristal e iluminación interna: máximo control del proceso.
- Plano de cocción de piedra refractaria.
- Aislamiento en lana de roca evaporada.
- Resistencias acorazadas.
- Fácil mantenimiento.
- PO-1+1/32 - PO-1+1/45: hornos de diseño compacto.
- PO-1+1/45: permite la inserción de 2 bandejas de 400 x 600 mm.



	PO-1+1/32	PO-1+1/45	PO-4	PO-4+4	PO-6	PO-6+6	PO-6W	PO-6+6W	PO-9	PO-9+9
TERMOSTATO	50°C-320°C	45°C-455°C	50°C-500°C	50°C-500°C	50°C-500°C	50°C-500°C	50°C-500°C	50°C-500°C	50°C-500°C	50°C-500°C
Nº PIZZAS	2	2	4	8	6	12	6	12	9	18
DIÁMETRO DE PIZZAS	320mm	450mm	320mm	320mm	320mm	320mm	320mm	320mm	350mm	350mm
POTENCIA TOTAL	3200W	8000W	4700W	9400W	7200W	14400W	9000W	18000W	13200W	26400W
CÁMARAS	2	2	1	2	1	2	1	2	1	2
<b>DIMENSIONES INTERNAS</b>										
ANCHO	410mm	620mm	660mm	660mm	660mm	660mm	1080mm	1080mm	1080mm	1080mm
FONDO	360mm	500mm	660mm	660mm	990mm	990mm	720mm	720mm	1080mm	1080mm
ALTO	90mm	120mm	140mm	140mm	140mm	140mm	140mm	140mm	140mm	140mm
<b>DIMENSIONES EXTERIORES</b>										
ANCHO	620mm	915mm	980mm	980mm	980mm	980mm	1360mm	1360mm	1360mm	1360mm
FONDO	500mm	690mm	930mm	930mm	1220mm	1220mm	954mm	954mm	1314mm	1314mm
ALTO	430mm	527mm	420mm	750mm	420mm	750mm	413mm	745mm	413mm	745mm
PESO NETO	33Kg	76Kg	75Kg	122Kg	100Kg	181Kg	115Kg	196Kg	156Kg	269Kg



**HORNO PIZZA PO-1+1/32**



2 cámaras. 1+1 pizza de Ø32 cm.

Ideal para cocinar todo tipo de pizzas, sin ocupar demasiado espacio en la cocina. Pequeños, fiables y potentes, son aptos para bares y restaurantes. De fácil uso y con consumos energéticos optimizados.

5120125	Horno pizza PO-1+1/32 230/50-60/1
---------	-----------------------------------

**HORNO PIZZA PO-1+1/45**



2 cámaras. 1+1 pizza de Ø45 cm.

Ideal para cocinar todo tipo de pizzas, sin ocupar demasiado espacio en la cocina. Pequeños, fiables y potentes, son aptos para bares y restaurantes. De fácil uso y con consumos energéticos optimizados.

5120127	Horno pizza PO-1+1/45 400/50-60/3N
---------	------------------------------------

**Opcional**

- Soporte.

**HORNO PIZZA PO-4**



1 cámara. 4 pizzas de Ø32 cm.

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 500°C.

5120153	Horno pizza PO-4 400/50-60/3N
---------	-------------------------------

**Opcional**

- Soporte.
- Campana.

**HORNO PIZZA PO-4+4**



2 cámaras. 4+4 pizzas de Ø32 cm.

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 500°C.

5120155	Horno pizza PO-4+4 400/50-60/3N
---------	---------------------------------

**Opcional**

- Soporte.
- Campana.




**HORNO PIZZA PO-6**

1 cámara. 6 pizzas de Ø32 cm.

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 500°C.



5120163	Horno pizza PO-6 400/50-60/3N
---------	-------------------------------

**Opcional**

- Soporte.
- Campana.

**HORNO PIZZA PO-6+6**

2 cámaras. 6+6 pizzas de Ø32 cm.

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 500°C.



5120165	Horno pizza PO-6+6 400/50-60/3N
---------	---------------------------------

**Opcional**

- Soporte.
- Campana.

**HORNO PIZZA PO-6W**

1 cámara. 6 pizzas de Ø32 cm. Puerta ancha.

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 500°C.



5120173	Horno pizza PO-6W 400/50-60/3N
---------	--------------------------------

**Opcional**

- Soporte.
- Campana.

**HORNO PIZZA PO-6+6W**

2 cámaras. 6+6 pizzas de 32 cm. Puerta ancha.

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 500°C.



5120175	Horno pizza PO-6+6W 400/50-60/3N
---------	----------------------------------

**Opcional**

- Soporte.
- Campana.



**HORNO PIZZA PO-9**

1 cámara. 9 pizzas de Ø35 cm.

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 500°C.



5120183	Horno pizza PO-9 400/50-60/3N
---------	-------------------------------

**Opcional**

- Soporte.
- Campana.

**HORNO PIZZA PO-9+9**

2 cámaras. 9+9 pizzas de Ø35 cm.

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 500°C.



5120185	Horno pizza PO-9+9 400/50-60/3N
---------	---------------------------------

**Opcional**

- Soporte.
- Campana.

**ACCESORIOS**

**Campanas extractoras para Hornos Pizza**

Campanas de acero inoxidable con motor.



5121144	Campana extractora KP-4/4+4 230/50/1
5121146	Campana extractora KP-6/6+6 230/50/1
5121147	Campana extractora KP-6W/6+6W 230/50/1
5121149	Campana extractora KP-9/9+9 230/50/1

**Soportes para Hornos Pizza**

Soporte de hierro barnizado para hornos de pizza.

- Sólido y resistente.
- Disponible en medidas específicas para cada horno.
- Fácil de montar.



5121125	Soporte horno pizza PO-1+1/45
5121140	Soporte horno pizza PO-4/4+4
5121161	Soporte horno pizza PO-6/6+6
5121166	Soporte horno pizza PO-6W/6+6W
5121169	Soporte horno pizza PO-9/9+9

