

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

- Fabricados en acero inoxidable y chapa prebarnizada.
- Termostato superior e inferior en cada cámara para un máximo control: permite regular la temperatura precisa para cada cocción.
- La cámara puede alcanzar hasta 455°C.
- 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
Termostato	50°C-320°C	45°C-455°C	50°C-500°C	50°C-500°C
Nº pizzas	2	2	4	8
Diámetro de pizzas	320 mm	450 mm	320 mm	320 mm
Potencia total	3200 W	8000 W	4700 W	9400 W
Cámaras	2	2	1	2
DIMENSIONES INTERNAS				
Ancho	410 mm	620 mm	660 mm	660 mm
Fondo	360 mm	500 mm	660 mm	660 mm
Alto	90 mm	120 mm	140 mm	140 mm
DIMENSIONES EXTERIORES				
Ancho	500 mm	690 mm	980 mm	980 mm
Fondo	430 mm	625 mm	930 mm	930 mm
Alto	610 mm	915 mm	420 mm	750 mm
Peso neto	33 kg	76 kg	75 kg	122 kg

	PO-6	PO-6+6	PO-6W	PO-6+6W	PO-9	PO-9+9
Termostato	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	6	12	6	12	9	18
Diámetro de pizzas	320 mm	320 mm	320 mm	320 mm	350 mm	350 mm
Potencia total	7200 W	14400 W	9000 W	18000 W	13200 W	26400 W
Cámaras	1	2	1	2	1	2
DIMENSIONES INTERNAS						
Ancho	660 mm	660 mm	1080 mm	1080 mm	1080 mm	1080 mm
Fondo	990 mm	990 mm	720 mm	720 mm	1080 mm	1080 mm
Alto	140 mm	140 mm	140 mm	140 mm	140 mm	140 mm
DIMENSIONES EXTERIORES						
Ancho	980 mm	980 mm	1360 mm	1360 mm	1360 mm	1360 mm
Fondo	1220 mm	1220 mm	954 mm	954 mm	1314 mm	1314 mm
Alto	420 mm	750 mm	413 mm	745 mm	413 mm	745 mm
Peso neto	100 kg	181 kg	115 kg	196 kg	156 kg	269 kg



HORNO PIZZA PO-1+1/32

2 cámaras. 1+1 pizza de Ø 32 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.

		Nº pizzas	Diámetro de pizzas
5120125	Horno pizza PO-1+1/32 230/50-60/1	2	320 mm



HORNO PIZZA PO-1+1/45

2 cámaras. 1+1 pizza de Ø 45 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.

		Nº pizzas	Diámetro de pizzas
5120127	Horno pizza PO-1+1/45 400/50-60/3N	2	450 mm

Opcional

- Soporte.



HORNO PIZZA PO-4

1 cámara. 4 pizzas de Ø 32 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.

		Nº pizzas	Diámetro de pizzas
5120153	Horno pizza PO-4 400/50-60/3N	4	320 mm

Opcional

- Soporte.
- Campana.



HORNO PIZZA PO-4+4

2 cámaras. 4+4 pizzas de Ø 32 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.

		Nº pizzas	Diámetro de pizzas
5120155	Horno pizza PO-4+4 400/50-60/3N	8	320 mm

Opcional

- Soporte.
- Campana.



HORNO PIZZA PO-6

1 cámara. 6 pizzas de Ø 32 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.



		Nº pizzas	Diámetro de pizzas
5120163	Horno pizza PO-6 400/50-60/3N	6	320 mm

Opcional

- Soporte.
- Campana.

HORNO PIZZA PO-6+6

2 cámaras. 6+6 pizzas de Ø 32 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.



		Nº pizzas	Diámetro de pizzas
5120165	Horno pizza PO-6+6 400/50-60/3N	12	320 mm

Opcional

- Soporte.
- Campana.

HORNO PIZZA PO-6W

1 cámara. 6 pizzas de Ø 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.



		Nº pizzas	Diámetro de pizzas
5120173	Horno pizza PO-6W 400/50-60/3N	6	320 mm

Opcional

- Soporte.
- Campana.

HORNO PIZZA PO-6+6W

2 cámaras. 6+6 pizzas de Ø 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.



		Nº pizzas	Diámetro de pizzas
5120175	Horno pizza PO-6+6W 400/50-60/3N	12	320 mm

Opcional

- Soporte.
- Campana.



HORNO PIZZA PO-9

1 cámara. 9 pizzas de Ø 35 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.



		Nº pizzas	Diámetro de pizzas
5120183	Horno pizza PO-9 400/50-60/3N	9	350 mm

Opcional

- Soporte.
- Campana.

HORNO PIZZA PO-9+9

2 cámaras. 9+9 pizzas de Ø 35 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.



		Nº pizzas	Diámetro de pizzas
5120185	Horno pizza PO-9+9 400/50-60/3N	18	350 mm

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
5121141	Soporte horno pizza PO-4+4
5121162	Soporte horno pizza PO-6
5121161	Soporte horno pizza PO-6+6
5121167	Soporte horno pizza PO-6W
5121166	Soporte horno pizza PO-6+6W
5121169	Soporte horno pizza PO-9
5121171	Soporte horno pizza PO-9+9