

# Hornos para pizza y pastelería

frigicoll



CONSUMO  
ENERGÉTICO  
REDUCIDO



CALIDAD:  
EXCELENCIA  
GASTRONÓMICA



DISPOSITIVOS  
INTELIGENTES



AMPLIA  
GAMA

Empresa  
familiar **fabricando**  
**hornos de alta calidad**  
desde 1946.





## MORETTI FORNI. Líderes en hornos para pizza.



### Líder absoluto

En la producción de:

- Hornos estáticos para pizza, pastelería y panadería.
- Hornos de cocción de cerámica.



### Innovación

A la vanguardia de las nuevas tecnologías.



### Amplia gama

Para responder a múltiples necesidades de un mercado cambiante.



### Comprometidos con el medio ambiente

- Sostenibilidad en la cadena de producción.
- Eliminación de los residuos durante el proceso.



### Seguridad probada

- Servicio posventa excelente.
- Material y componentes de alta calidad.
- Seguridad probada por personal altamente calificado.



### Formación continua a nuestros clientes

La Universidad de la Pizza, la escuela especial para pizzas.



## Hornos para pizza y pastelería

BAJA PRODUCCIÓN

### IDECK

**Ideck** es una gama de hornos de fácil uso, con una relación calidad/precio excelente. Tiene posibilidades de composición entre 1 ó 2 ó 3 cámaras de cocción, con un consumo bajo pero que nunca podrá llegar a grandes producciones de pizza.



### PROFESIONAL

Una gama completa de hornos eléctricos y a gas que expresan el más alto nivel de integración entre forma y funcionalidad. Seguridad, máxima productividad y alto rendimiento. Se encuentran **Serie P** y la **Serie Amalfi**. Esta última son de piedra refractaria a 4 lados, consiguiendo una mayor homogeneidad y mantenimiento de temperatura en el interior de la cámara.

La **Serie S**, la gama más moderna, que permite doble regulación de temperatura (arriba y abajo) y programación variada: puerta abierta, rápida regulación temperatura, 1 temp. en cámara, funcionamiento con 1/2 carga, PID... Ahorra más de un 35% de energía respecto la Serie P.

### LOS HORNOS DE CINTA

Englobados en la **Serie T**, con doble regulación de temperatura arriba y abajo se dividen entre hornos por aire forzado, es decir por intercambio térmico, (**T64 y TT98**) y hornos por cocción de temperatura (**T75**). Ambas aplicaciones consiguen hasta un 30% menos consumo energético.



ALTA PRODUCCIÓN



### HORNOS DE CONVECCIÓN

Son un tipo de equipos enfocados sobre todo al sector de la **pastelería y panadería** con una producción muy alta. La **Serie R**, hornos rotativos, tanto eléctricos como gas, que consiguen una uniformidad en el producto muy alta, así como la **Serie F** que gracias al doble termopar también lo consiguen.

# Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

Gama Serie S  
S50E



INOX  
AISI 304



450°C

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

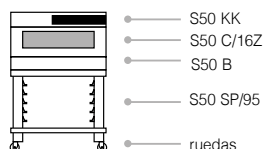
- Horno eléctrico modular con superficie de cocción de material refractario.
- Opcional con superficie de cocción en chapa almohadillada.
- **1 - 3:** Composición formada por 1, 2 ó 3 cámaras de cocción.

.....  
 • **X/S:** Caballete con ruedas sin guías portabandejas.  
 .....

• **X/SP:** Caballete con ruedas con guías portabandejas.  
 .....

• **X/L:** Armario de fermentación con ruedas.  
 .....

## Composiciones tipo:



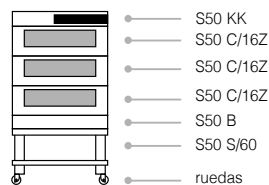
- S50 KK
- S50 C/16Z
- S50 B
- S50 SP/95
- ruedas

### COMP S50 1/SP



- S50 KK
- S50 C/16Z
- S50 B
- S50 L/80
- ruedas

### COMP S50 1/L



- S50 KK
- S50 C/16Z
- S50 C/16Z
- S50 C/16Z
- S50 B
- S50 S/60
- ruedas

### COMP S50 3/S

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

|          | Modelo        | Número cámaras | Dimensiones int/ext (mm)    | Potencia (kW) | Nº Pizzas ø 35 cm | Nº Pizzas ø 45 cm |
|----------|---------------|----------------|-----------------------------|---------------|-------------------|-------------------|
| 1 CÁMARA | COMP S50 1/S  | 1              | 470x730x160 / 890x1210x1660 | 5,1           | 2                 | 1                 |
|          | COMP S50 1/SP | 1              | 470x730x160 / 890x1210x1660 | 5,1           | 2                 | 1                 |
|          | COMP S50 1/L  | 1              | 470x730x160 / 890x1210x1510 | 6,6           | 2                 | 1                 |
| 2 CÁMARA | COMP S50 2/S  | 2              | 470x730x160 / 890x1210x1870 | 10,2          | 4                 | 2                 |
|          | COMP S50 2/SP | 2              | 470x730x160 / 890x1210x1870 | 10,2          | 4                 | 2                 |
|          | COMP S50 2/L  | 2              | 470x730x160 / 890x1210x1870 | 11,7          | 4                 | 2                 |
| 3 CÁMARA | COMP S50 3/S  | 3              | 470x730x160 / 890x1210x2030 | 15,3          | 6                 | 3                 |
|          | COMP S50 3/SP | 3              | 470x730x160 / 890x1210x2030 | 15,3          | 6                 | 3                 |
|          | COMP S50 3/L  | 3              | 470x730x160 / 890x1210x2030 | 16,8          | 6                 | 3                 |

# Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

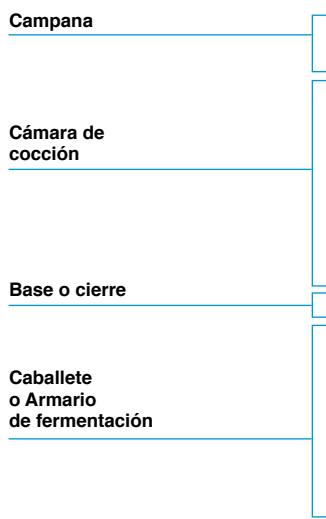
Gama Serie S  
S50E

INOX  
AISI 304

Haga su propia composición:

| Gama SERIE S S50E |  |
|-------------------|--|
|                   | <b>Campana</b><br>S 50 KK  |
|                   | <b>Horno con una cámara de cocción con superficie de material refractario</b><br>S50 C/16Z             |
|                   | <b>Horno con una cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada</b><br>S50 C/16P<br>S50 C/30P |
|                   | <b>Base o cierre inferior</b><br>S 50 B  |
|                   | <b>Caballete con ruedas sin guías portabandejas</b><br>S 50 S/40-60-80-95-105                          |
|                   | <b>Caballete con ruedas y guías portabandejas</b><br>S 50 SP60-95-105                                  |
|                   | <b>Armario de fermentación con ruedas</b><br>S 50 L/60<br>S 50 L/80                                    |

\*Toda composición tiene que constar de: Campana + Cámara + Base + Caballete o Armario fermentación. Si falta alguno de ellos, el equipo quedará incompleto.



Modelo ESTÁNDAR  
COMP. S50E 2/L



Modelo ESPECIAL - ICON  
COMP. S50E-I 2/L  
(Consultar precio)

# Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

Gama Serie S

S100E - S105E - S120E - S125E



## CARACTERÍSTICAS GENERALES

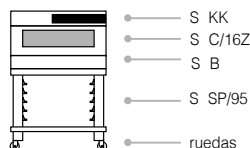
- Horno eléctrico modular con superficie de cocción de material refractario.
- Opcional con superficie de cocción en chapa alhoadillada.
- **1 - 3**: Composición formada por 1, 2 ó 3 cámaras de cocción.

.....  
**X/S**: Caballete con ruedas sin guías portabandejas.  
 .....

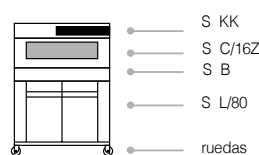
.....  
**X/SP**: Caballete con ruedas con guías portabandejas.  
 .....

.....  
**X/L**: Armario de fermentación con ruedas.  
 .....

## Composiciones tipo:



COMP S100 1/SP - S105 1/SP - S120 1/SP - S125 1/SP



COMP S100 1/L - S105 1/L - S120 1/L - S125 1/L



COMP S100 3/S - S105 3/S - S120 3/S - S125 3/S

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

|          | Modelo         | Número cámaras | Dimensiones int/ext (mm)     | Potencia (kW) | Nº Pizzas ø 35 cm | Nº Pizzas ø 45 cm |
|----------|----------------|----------------|------------------------------|---------------|-------------------|-------------------|
| 1 CÁMARA | COMP S100 1/S  | 1              | 950x730x160/1370x1210x1660   | 9,0           | 4                 | 2                 |
|          | COMP S105 1/S  | 1              | 950x1260x160/1370x1740x1660  | 13,2          | 8                 | 5                 |
|          | COMP S120 1/S  | 1              | 1240x730x160/1660x1210x1660  | 12,0          | 6                 | 3                 |
|          | COMP S125 1/S  | 1              | 1240x1260x160/1660x1740x1660 | 17,3          | 10                | 6                 |
|          | COMP S100 1/SP | 1              | 950x730x160/1370x1210x1660   | 9,0           | 4                 | 2                 |
|          | COMP S105 1/SP | 1              | 950x1260x160/1370x1740x1660  | 13,2          | 8                 | 5                 |
|          | COMP S120 1/SP | 1              | 1240x730x160/1660x1210x1660  | 12,0          | 6                 | 3                 |
|          | COMP S125 1/SP | 1              | 1240x1260x160/1660x1740x1660 | 17,3          | 10                | 6                 |
|          | COMP S100 1/L  | 1              | 950x730x160/1370x1210x1510   | 10,5          | 4                 | 2                 |
|          | COMP S105 1/L  | 1              | 950x1260x160/1370x1740x1510  | 14,7          | 8                 | 5                 |
|          | COMP S120 1/L  | 1              | 1240x730x160/1660x1210x1510  | 13,5          | 6                 | 3                 |
|          | COMP S125 1/L  | 1              | 1240x1260x160/1660x1740x1510 | 18,8          | 10                | 6                 |
| 2 CÁMARA | COMP S100 2/S  | 2              | 950x730x160/1370x1210x1870   | 18,0          | 8                 | 4                 |
|          | COMP S105 2/S  | 2              | 950x1260x160/1370x1740x1870  | 26,4          | 16                | 10                |
|          | COMP S120 2/S  | 2              | 1240x730x160/1660x1210x1870  | 24,0          | 12                | 6                 |
|          | COMP S125 2/S  | 2              | 1240x1260x160/1660x1740x1870 | 34,6          | 20                | 12                |
|          | COMP S100 2/SP | 2              | 950x730x160/1370x1210x1870   | 18,0          | 8                 | 4                 |
|          | COMP S105 2/SP | 2              | 950x1260x160/1370x1740x1870  | 26,4          | 16                | 10                |
|          | COMP S120 2/SP | 2              | 1240x730x160/1660x1210x1870  | 24,0          | 12                | 6                 |
|          | COMP S125 2/SP | 2              | 1240x1260x160/1660x1740x1870 | 34,6          | 20                | 12                |
|          | COMP S100 2/L  | 2              | 950x730x160/1370x1210x1870   | 19,5          | 8                 | 4                 |
|          | COMP S105 2/L  | 2              | 950x1260x160/1370x1740x1870  | 27,9          | 16                | 10                |
|          | COMP S120 2/L  | 2              | 1240x730x160/1660x1210x1870  | 25,5          | 12                | 6                 |
|          | COMP S125 2/L  | 2              | 1240x1260x160/1660x1740x1870 | 36,1          | 20                | 12                |
| 3 CÁMARA | COMP S100 3/S  | 3              | 950x730x160/1370x1210x2030   | 28,5          | 12                | 6                 |
|          | COMP S105 3/S  | 3              | 950x1260x160/1370x1740x2030  | 39,6          | 24                | 15                |
|          | COMP S120 3/S  | 3              | 1240x730x160/1660x1210x2030  | 37,5          | 18                | 9                 |
|          | COMP S125 3/S  | 3              | 1240x1260x160/1660x1740x2030 | 51,9          | 30                | 18                |
|          | COMP S100 3/SP | 3              | 950x730x160/1370x1210x2030   | 28,5          | 12                | 6                 |
|          | COMP S105 3/SP | 3              | 950x1260x160/1370x1740x2030  | 39,6          | 24                | 15                |
|          | COMP S120 3/SP | 3              | 1240x730x160/1660x1210x2030  | 37,5          | 18                | 9                 |
|          | COMP S125 3/SP | 3              | 1240x1260x160/1660x1740x2030 | 51,9          | 30                | 18                |
|          | COMP S100 3/L  | 3              | 950x730x160/1370x1210x2030   | 30,0          | 12                | 6                 |
|          | COMP S105 3/L  | 3              | 950x1260x160/1370x1740x2030  | 41,1          | 24                | 15                |
|          | COMP S120 3/L  | 3              | 1240x730x160/1660x1210x2030  | 39,0          | 18                | 9                 |
|          | COMP S125 3/L  | 3              | 1240x1260x160/1660x1740x2030 | 53,4          | 30                | 18                |

# Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

Gama Serie S

S100E - S105E - S120E - S125E

INOX AISI 304

Haga su propia composición:

| Gama SERIE S - S100E - S105E - S120E - S125E |  |
|--|--|
|  | <b>Campana</b><br>S 100 KK<br>S105 KK<br>S 120 KK<br>S 125 KK  |
|  | <b>Horno con una cámara de cocción con superficie de material refractario</b><br>S 100 C/16Z<br>S105 C/16Z<br>S 120 C/16Z<br>S 125 C/16Z   |
|  | <b>Horno con una cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada</b><br>S 100 C/16P<br>S105 C/16P<br>S 120 C/16P<br>S 125 C/16P<br>S 100 C/30P<br>S105 C/30P<br>S 120 C/30P<br>S 125 C/30P |
|  | <b>Base o cierre inferior</b><br>S 100 B<br>S105 B<br>S 120 B<br>S 125 B   |
|  | <b>Caballete con ruedas sin guías portabandejas</b><br>S100 S/40-60-80-95-105<br>S105 S/40-60-80-95-105<br>S120 S/40-60-80-95-105<br>S125 S/40-60-80-95-105  |
|  | <b>Caballete con ruedas y guías portabandejas</b><br>S100 SP/60-80-95-105<br>S105 SP/60-80-95-105<br>S120 SP/60-80-95-105<br>S125 SP/60-80-95-105  |
|  | <b>Armario de fermentación con ruedas</b><br>S 100 L/60<br>S105 L/60<br>S 120 L/60<br>S 125 L/60<br>S 100 L/80<br>S105 L/80<br>S 120 L/80<br>S 125 L/80  |

\*Toda composición tiene que constar de: Campana + Cámara + Base + Caballete o Armario fermentación. Si falta alguno de ellos, el equipo quedará incompleto.

Campana

Cámara de cocción

Base o cierre

Caballete o Armario de fermentación



**Modelo ESPECIAL - ICON**  
**COMP. S120E-I 2/L**  
 (Consultar precio)



**Modelo ESTÁNDAR**  
**COMP. S100E 2/S**

# Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

Gama SerieP

AMALFI



INOX  
AISI 304



450°C

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Horno eléctrico modular con cámara de cocción completamente de material refractario.
- A1-A2-A3:** Composición "Amalfi" formada por 1, 2 ó 3 cámaras de cocción.

- X/S:** Caballete con ruedas sin guías portabandejas.

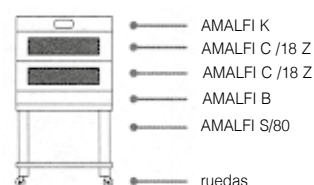
- X/SP:** Caballete con ruedas con guías portabandejas.

- X/L:** Armario de fermentación con ruedas.

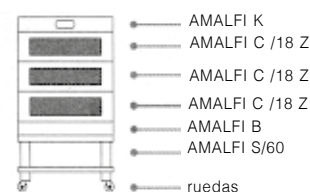
## Composiciones tipo:



COMP A1/S



COMP A2/S



COMP A3 / S

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

|              | Modelo       | Número cámaras                         | Dimensiones int/ext (mm)               | Potencia (kW) | Nº Pizzas ø 30 cm | Nº Pizzas ø 45 cm | Bandejas (600x400) |
|--------------|--------------|--|--|---------------|-------------------|-------------------|--------------------|
| 1 CÁMARA     | Comp A1/S-A  | 1                                      | 650 x 1030 x 180 / 1020 x 1400 x 1600  | 7,1           | 6                 | 2                 | 2                  |
|              | Comp A1/S-B  | 1                                      | 950 x 730 x 180 / 1320 x 1100 x 1600   | 7,1           | 6                 | 2                 | 2                  |
|              | Comp A1/S-C  | 1                                      | 950 x 1030 x 180 / 1320 x 1400 x 1600  | 9,6           | 9                 | 4                 | 3                  |
|              | Comp A1/S-D  | 1                                      | 1150 x 1110 x 180 / 1520 x 1480 x 1600 | 12,6          | 12                | 5                 | 4                  |
|              | Comp A1/SP-A | 1                                      | 650 x 1030 x 180 / 1020 x 1400 x 1600  | 7,1           | 6                 | 2                 | 2                  |
|              | Comp A1/SP-B | 1                                      | 950 x 730 x 180 / 1320 x 1100 x 1600   | 7,1           | 6                 | 2                 | 2                  |
|              | Comp A1/SP-C | 1                                      | 950 x 1030 x 180 / 1320 x 1400 x 1600  | 9,6           | 9                 | 4                 | 3                  |
|              | Comp A1/SP-D | 1                                      | 1150 x 1110 x 180 / 1520 x 1480 x 1600 | 12,6          | 12                | 5                 | 4                  |
|              | Comp A1/L-A  | 1                                      | 650 x 1030 x 180 / 1020 x 1400 x 1450  | 8,6           | 6                 | 2                 | 2                  |
|              | Comp A1/L-B  | 1                                      | 950 x 730 x 180 / 1320 x 1100 x 1450   | 8,6           | 6                 | 2                 | 2                  |
|              | Comp A1/L-C  | 1                                      | 950 x 1030 x 180 / 1320 x 1400 x 1450  | 11,1          | 9                 | 4                 | 3                  |
| Comp A1/L-D  | 1            | 1150 x 1110 x 180 / 1520 x 1480 x 1450 | 14,1                                   | 12            | 5                 | 4                 |                    |
| 2 CÁMARA     | Comp A2/S-A  | 2                                      | 650 x 1030 x 180 / 1020 x 1400 x 1850  | 14,2          | 12                | 4                 | 4                  |
|              | Comp A2/S-B  | 2                                      | 950 x 730 x 180 / 1320 x 1100 x 1850   | 14,2          | 12                | 4                 | 4                  |
|              | Comp A2/S-C  | 2                                      | 950 x 1030 x 180 / 1320 x 1400 x 1850  | 19,2          | 18                | 8                 | 6                  |
|              | Comp A2/S-D  | 2                                      | 1150 x 1110 x 180 / 1520 x 1480 x 1850 | 25,2          | 24                | 10                | 8                  |
|              | Comp A2/SP-A | 2                                      | 650 x 1030 x 180 / 1020 x 1400 x 1850  | 14,2          | 12                | 4                 | 4                  |
|              | Comp A2/SP-B | 2                                      | 950 x 730 x 180 / 1320 x 1100 x 1850   | 14,2          | 12                | 4                 | 4                  |
|              | Comp A2/SP-C | 2                                      | 950 x 1030 x 180 / 1320 x 1400 x 1850  | 19,2          | 18                | 8                 | 6                  |
|              | Comp A2/SP-D | 2                                      | 1150 x 1110 x 180 / 1520 x 1480 x 1850 | 25,2          | 24                | 10                | 8                  |
|              | Comp A2/L-A  | 2                                      | 650 x 1030 x 180 / 1020 x 1400 x 1850  | 15,7          | 12                | 4                 | 4                  |
|              | Comp A2/L-B  | 2                                      | 950 x 730 x 180 / 1320 x 1100 x 1850   | 15,7          | 12                | 4                 | 4                  |
|              | Comp A2/L-C  | 2                                      | 950 x 1030 x 180 / 1320 x 1400 x 1850  | 20,7          | 18                | 8                 | 6                  |
| Comp A2/L-D  | 2            | 1150 x 1110 x 180 / 1520 x 1480 x 1850 | 26,7                                   | 24            | 10                | 8                 |                    |
| 3 CÁMARA     | Comp A3/S-A  | 3                                      | 650 x 1030 x 180 / 1020 x 1400 x 2050  | 21,3          | 18                | 6                 | 6                  |
|              | Comp A3/S-B  | 3                                      | 950 x 730 x 180 / 1320 x 1100 x 2050   | 21,3          | 18                | 6                 | 6                  |
|              | Comp A3/S-C  | 3                                      | 950 x 1030 x 180 / 1320 x 1400 x 2050  | 28,8          | 27                | 12                | 9                  |
|              | Comp A3/S-D  | 3                                      | 1150 x 1110 x 180 / 1520 x 1480 x 2050 | 37,8          | 36                | 15                | 12                 |
|              | Comp A3/SP-A | 3                                      | 650 x 1030 x 180 / 1020 x 1400 x 2050  | 21,3          | 18                | 6                 | 6                  |
|              | Comp A3/SP-B | 3                                      | 950 x 730 x 180 / 1320 x 1100 x 2050   | 21,3          | 18                | 6                 | 6                  |
|              | Comp A3/SP-C | 3                                      | 950 x 1030 x 180 / 1320 x 1400 x 2050  | 28,8          | 27                | 12                | 9                  |
| Comp A3/SP-D | 3            | 1150 x 1110 x 180 / 1520 x 1480 x 2050 | 37,8                                   | 36            | 15                | 12                |                    |

Alimentación estándar: 400V/3N/50-60 Hz.

\* Las dimensiones interiores serán sólo las interiores de una cámara. Las dimensiones exteriores serán las totales de la composición.



# Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

Gama SerieP

AMALFI

INOX AISI 304

Haga su propia composición:

| Gama SERIE P - AMALFI |  |
|-----------------------|--|
|                       | <b>Campana</b><br>AMALFI K A<br>AMALFI K B<br>AMALFI K C<br>AMALFI K D   |
|                       | <b>Cámara de cocción con superficie de material refractario + TEMPORIZADOR</b><br>AMALFI C/18Z-A<br>AMALFI C/18Z-B<br>AMALFI C/18Z-C<br>AMALFI C/18Z-D |
|                       | <b>Base o cierre inferior</b><br>AMALFI B-A<br>AMALFI B-B<br>AMALFI B-C<br>AMALFI B-D  |
|                       | <b>Caballete con ruedas sin guías portabandejas</b><br>AMALFI S/60-80-95-A<br>AMALFI S/60-80-95-B<br>AMALFI S/60-80-95-C<br>AMALFI S/60-80-95-D        |
|                       | <b>Caballete con ruedas y guías portabandejas</b><br>AMALFI SP/60-80-95 A<br>AMALFI SP/60-80-95 B<br>AMALFI SP/60-80-95 C<br>AMALFI SP/60-80-95 D      |
|                       | <b>Armario de fermentación con ruedas</b><br>AMALFI L/80-A<br>AMALFI L/80-B<br>AMALFI L/80-C<br>AMALFI L/80-D  |

\*Toda composición tiene que constar de: Campana + Cámara + Base + Caballete o Armario fermentación. Si falta alguno de ellos, el equipo quedará incompleto.



Las 4 paredes refractarias ofrecen mayor homogeneidad y mantenimiento de temperatura.



Detalle de las resistencias en espiral insertadas en el plano de cocción

Composición A2/L con armario fermentación

# Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

Gama SerieP

P60E - P80E



INOX  
AISI 304



450°C

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

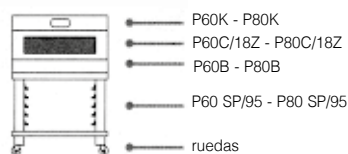
- Horno eléctrico modular con superficie de cocción de material refractario.
- Opcional con superficie de cocción en chapa almohadillada
- **1 - 3:** Composición formada por 1, 2 ó 3 cámaras de cocción.

• **X/S:** Caballete con ruedas sin guías portabandejas.

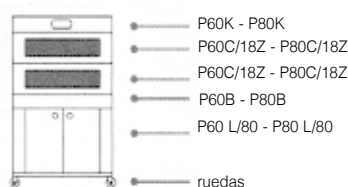
• **X/SP:** Caballete con ruedas con guías portabandejas.

• **X/L:** Armario de fermentación con ruedas.

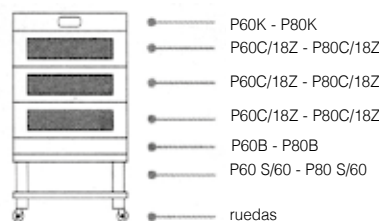
## Composiciones tipo:



COMP P60 1/SP - P80 1/SP



COMP P60 2/L - P80 2/L



COMP P60 3/S - P80 3/S

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

|          | Modelo          | Número cámaras | Dimensiones int/ext (mm)              | Potencia (kW) | Nº Pizzas ø 30 cm | Nº Pizzas ø 45 cm | Bandejas (600x400) |
|----------|-----------------|----------------|---------------------------------------|---------------|-------------------|-------------------|--------------------|
| 1 CÁMARA | Comp P60 1/S    | 1              | 600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1570   | 7,9           | 4                 | 1                 | 2                  |
|          | Comp P80 1/S    | 1              | 800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1570 | 11            | 9                 | 3                 | 4                  |
|          | Comp P60 1/SP   | 1              | 600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1570   | 7,9           | 4                 | 1                 | 2                  |
|          | Comp P80 1/SP   | 1              | 800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1570 | 11            | 9                 | 3                 | 4                  |
|          | Comp P60 1/L    | 1              | 600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1420   | 9,4           | 4                 | 1                 | 2                  |
|          | Comp P80 1/L    | 1              | 800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1420 | 12,5          | 9                 | 3                 | 4                  |
| 2 CÁMARA | Comp P60 2/S    | 2              | 600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1790   | 15,8          | 8                 | 2                 | 4                  |
|          | Comp P80 2/S    | 2              | 800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1790 | 22            | 18                | 6                 | 8                  |
|          | Comp P60 2/SP   | 2              | 600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1790   | 15,8          | 8                 | 2                 | 4                  |
|          | Comp P80 2/SP   | 2              | 800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1790 | 22            | 18                | 6                 | 8                  |
|          | Comp P60 2/L    | 2              | 600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1790   | 17,3          | 8                 | 2                 | 4                  |
|          | Comp P80 2/L    | 2              | 800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1790 | 23,5          | 18                | 6                 | 8                  |
| 3 CÁMARA | Comp P60 - 3/S  | 3              | 600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1960   | 23,7          | 12                | 3                 | 6                  |
|          | Comp P80 - 3/S  | 3              | 800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1960 | 33            | 27                | 9                 | 12                 |
|          | Comp P60 - 3/SP | 3              | 600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1960   | 23,7          | 12                | 3                 | 6                  |
|          | Comp P80 - 3/SP | 3              | 800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1960 | 33            | 27                | 9                 | 12                 |
|          | Comp P60 - 3/L  | 3              | 600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1960   | 25,2          | 12                | 3                 | 6                  |
|          | Comp P80 - 3/L  | 3              | 800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1960 | 34,5          | 27                | 9                 | 12                 |

Alimentación estándar: 400V/3N/50-60 Hz.

\* Las dimensiones interiores serán sólo las interiores de una cámara. Las dimensiones exteriores serán las totales de la composición.

# Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

Gama SerieP

P60E - P80E

INOX AISI 304

Haga su propia composición:

| Gama SERIE P - P60E - P80E                    |   |
|---|---|
|   | <b>Campana</b><br>P60 K<br>P80 K  |
|   | <b>Cámara de cocción con superficie de material refractario + TEMPORIZADOR</b><br>P60 C/18Z<br>P80 C/18Z  |
|   | <b>Cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada + TEMPORIZADOR</b><br>P60 C/18 P<br>P80 C/18 P |
|   | <b>Cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada + TEMPORIZADOR</b><br>P60 C/30 P<br>P80 C/30 P |
|   | <b>Base o cierre inferior</b><br>P60 B<br>P80 B   |
|   | <b>Caballete con ruedas sin guías portabandejas.</b><br>P60 S30-40-60-80-95<br>P80 S40-60-80-95           |
|   | <b>Caballete con ruedas y guías portabandejas.</b><br>P60 SP60-80-95<br>P80 SP60-80-95                    |
|   | <b>Armario de fermentación con ruedas</b><br>P60 L/60<br>P80 L/60<br>P60 L/80<br>P80 L/80                 |
| <b>Humidificador para horno de pastelería</b> |   |

\*Toda composición tiene que constar de: Campana + Cámara + Base + Caballete o Armario fermentación. Si falta alguno de ellos, el equipo quedará incompleto.



Composición P60 2/L con armario fermentación

# Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

Gama SerieP

P120E



## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Horno eléctrico modular con superficie de cocción de material refractario.
- Opcional con superficie de cocción en chapa almohadillada.
- **1 - 3:** Composición formada por 1, 2 ó 3 cámaras de cocción.

.....

- **X/S:** Caballete con ruedas sin guías portabandejas.

.....

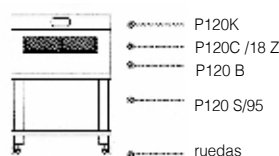
- **X/SP:** Caballete con ruedas con guías portabandejas.

.....

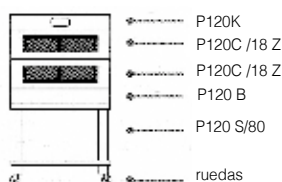
- **XL:** Armario de fermentación con ruedas.

.....

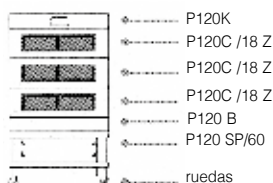
## Composiciones tipo:



COMP P120 1/S



COMP P120 2/S



COMP P120 3/SP

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

|                  | Modelo           | Número cámaras                         | Dimensiones int/ext (mm)               | Potencia (kW) | Nº Pizzas ø 30 cm | Nº Pizzas ø 45 cm | Bandejas (600x400) |
|------------------|------------------|--|--|---------------|-------------------|-------------------|--------------------|
| 1 CÁMARA         | Comp P120 1/S-A  | 1                                      | 1240 x 650 x 180 / 1610 x 1060 x 1600  | 8,6           | 8                 | 2                 | 3                  |
|                  | Comp P120 1/S-B  | 1                                      | 1240 x 850 x 180 / 1610 x 1260 x 1600  | 9,3           | 11                | 4                 | 4                  |
|                  | Comp P120 1/S-C  | 1                                      | 1240 x 1300 x 180 / 1610 x 1660 x 1600 | 15,5          | 16                | 6                 | 6                  |
|                  | Comp P120 1/SP-A | 1                                      | 1240 x 650 x 180 / 1610 x 1060 x 1600  | 8,6           | 8                 | 2                 | 3                  |
|                  | Comp P120 1/SP-B | 1                                      | 1240 x 850 x 180 / 1610 x 1260 x 1600  | 9,3           | 11                | 4                 | 4                  |
|                  | Comp P120 1/SP-C | 1                                      | 1240 x 1300 x 180 / 1610 x 1660 x 1600 | 15,5          | 16                | 6                 | 6                  |
|                  | Comp P120 1/L-A  | 1                                      | 1240 x 650 x 180 / 1610 x 1060 x 1600  | 10,1          | 8                 | 2                 | 3                  |
|                  | Comp P120 1/L-B  | 1                                      | 1240 x 850 x 180 / 1610 x 1260 x 1600  | 10,8          | 11                | 4                 | 4                  |
| 2 CÁMARA         | Comp P120 2/L-C  | 1                                      | 1240 x 1300 x 180 / 1610 x 1660 x 1600 | 17            | 16                | 6                 | 6                  |
|                  | Comp P120 2/S-A  | 2                                      | 1240 x 650 x 180 / 1610 x 1060 x 1850  | 17,2          | 16                | 4                 | 6                  |
|                  | Comp P120 2/S-B  | 2                                      | 1240 x 850 x 180 / 1610 x 1260 x 1850  | 18,6          | 22                | 8                 | 8                  |
|                  | Comp P120 2/S-C  | 2                                      | 1240 x 1300 x 180 / 1610 x 1660 x 1850 | 31            | 32                | 12                | 12                 |
|                  | Comp P120 2/SP-A | 2                                      | 1240 x 650 x 180 / 1610 x 1060 x 1850  | 17,2          | 16                | 4                 | 6                  |
|                  | Comp P120 2/SP-B | 2                                      | 1240 x 850 x 180 / 1610 x 1260 x 1850  | 18,6          | 22                | 8                 | 8                  |
|                  | Comp P120 2/SP-C | 2                                      | 1240 x 1300 x 180 / 1610 x 1660 x 1850 | 31            | 32                | 12                | 12                 |
|                  | Comp P120 2/L-A  | 2                                      | 1240 x 650 x 180 / 1610 x 1060 x 1850  | 18,7          | 16                | 4                 | 6                  |
| 3 CÁMARA         | Comp P120 2/L-B  | 2                                      | 1240 x 850 x 180 / 1610 x 1260 x 1850  | 20,1          | 22                | 8                 | 8                  |
|                  | Comp P120 2/L-C  | 2                                      | 1240 x 1300 x 180 / 1610 x 1660 x 1850 | 32,5          | 32                | 12                | 12                 |
|                  | Comp P120 3/S-A  | 3                                      | 1240 x 650 x 180 / 1610 x 1060 x 2050  | 25,8          | 24                | 6                 | 9                  |
|                  | Comp P120 3/S-B  | 3                                      | 1240 x 850 x 180 / 1610 x 1260 x 2050  | 27,9          | 33                | 12                | 12                 |
|                  | Comp P120 3/S-C  | 3                                      | 1240 x 1300 x 180 / 1610 x 1660 x 2050 | 46,5          | 48                | 18                | 18                 |
|                  | Comp P120 3/SP-A | 3                                      | 1240 x 650 x 180 / 1610 x 1060 x 2050  | 25,8          | 24                | 6                 | 9                  |
|                  | Comp P120 3/SP-B | 3                                      | 1240 x 850 x 180 / 1610 x 1260 x 2050  | 27,9          | 33                | 12                | 12                 |
| Comp P120 3/SP-C | 3                | 1240 x 1300 x 180 / 1610 x 1660 x 2050 | 46,5                                   | 48            | 18                | 18                |                    |

Alimentación estándar: 400V/3N/50-60 Hz.

\* Las dimensiones interiores serán sólo las interiores de una cámara. Las dimensiones exteriores serán las totales de la composición.

# Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

Gama SerieP

P120E

INOX AISI 304

Haga su propia composición:

| Gama SERIE P - P120E                          |  |
|---|--|
|   | <b>Campana</b><br>P120 K-A<br>P120 K-B<br>P120 K-C   |
|   | <b>Cámara de cocción con superficie de material refractario + TEMPORIZADOR</b><br>P120 C/18 Z-A<br>P120 C/18 Z-B<br>P120 C/18 Z-C  |
|   | <b>Cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada + TEMPORIZADOR</b><br>P120 C/18 P-A<br>P120 C/18 P-B<br>P120 C/18 P-C   |
|   | <b>Cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada + TEMPORIZADOR</b><br>P120 C/30 P-A<br>P120 C/30 P-B<br>P120 C/30 P-C   |
|   | <b>Base o cierre inferior</b><br>P120 B-A<br>P120 B-B<br>P120 B-C  |
|   | <b>Caballete con ruedas sin guías portabandejas.</b><br>P120 S40-60-72-80-95 A<br>P120 S40-60-72-80-95 B<br>P120 S40-60-72-80-95 C |
|   | <b>Caballete con ruedas y guías portabandejas.</b><br>P120 SP60-80-95 A<br>P120 SP60-80-95 B<br>P120 SP60-80-95 C                  |
|   | <b>Armario de fermentación con ruedas</b><br>PAS L/80-A<br>PAS L/80-B<br>PAS L/80-C  |
| <b>Humidificador para horno de pastelería</b> |  |

\*Toda composición tiene que constar de: Campana + Cámara + Base + Caballete o Armario fermentación. Si falta alguno de ellos, el equipo quedará incompleto.

- Campana
- Cámara de cocción
- Base o cierre
- Caballete o Armario de fermentación



Ideal para multifunción. Panadería & pizzería.



Detalle del plano de cocción refractario y de las resistencias blindadas

Composición P120 2/L con armario fermentación