

## Hornos para pizza y pastelería **MORETTI FORNI**

	<b>HORNOS PARA PIZZA DE FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO</b> GAMA IDECK	<b>226</b>
	<b>EQUIPAMIENTO PARA ELABORACIÓN MASA</b> GAMA IDECK	<b>227</b>
	<b>EQUIPAMIENTO PARA PREPARACIÓN DE PRODUCTO</b> GAMA IDECK	<b>229</b>
	<b>GAMA PROFESIONAL DE HORNOS PARA PIZZA DE FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO</b> GAMA SERIES S100E, S120E Y S125E GAMA SERIEP P60E - P80E GAMA SERIEP P120E GAMA SERIEP AMALFI	<b>230</b>
	<b>GAMA PROFESIONAL DE HORNOS PARA PIZZA DE FUNCIONAMIENTO A GAS</b> GAMA SERIEP P110G GAMA SERIEP P150G	<b>238</b>
	<b>GAMA PROFESIONAL DE HORNOS PARA PASTELERÍA DE FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO</b> GAMA SERIES S100E PAS - S120E PAS GAMA SERIEP P60E PAS - P80E PAS GAMA SERIEP P120E PAS	<b>240</b>
	<b>GAMA PROFESIONAL DE HORNOS PARA PIZZA A CINTA DE FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO Y GAS</b> GAMA SERIET T64E / T75E / T97E/ TT98E GAMA SERIET T64G / T75G / T97G	<b>246</b>
	<b>GAMA PROFESIONAL DE HORNOS A CONVECCIÓN</b> GAMA SERIER R14E/18 Y R14G/18 GAMA SERIEF, F30E, F60E / SERIE F50E, F55E Y F105E	<b>248</b>
	<b>NEAPOLIS</b>	<b>250</b>
	<b>ACCESORIOS GAMA IDECK</b>	<b>251</b>
	<b>ACCESORIOS GAMA PROFESIONAL</b>	<b>253</b>

# 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.



COCCIÓN  
HORNO



## 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

Pizza Università, 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 o 2 o 3 cámaras de cocción, con un consumo bajo pero que nunca podrá llegar a grandes producciones de pizza.



COCCIÓN  
HORNO



### 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.

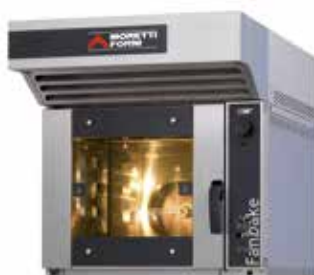
La **Serie S**, la gama más moderna, que permite doble regulación de temperatura (arriba y abajo) y programación variada: puerta abierta, rápida regulación temperatura, 1 temp. en cámara, funcionamiento con 1/2 carga, PID... Ahorra más de un 35% de energía respecto la Serie P.

### LOS HORNO 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 (**TT75 y T97**). 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.

# Hornos para pizza de funcionamiento eléctrico

## Gama iDECK

INOX  
AISI 304



450°C

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Funcionamiento eléctrico.
- Superficie de cocción de material refractario.
- **PM:** Hornos con una cámara de cocción y control mecánico.
- **PD:** Hornos con dos cámaras de cocción independientes y control mecánico.
- **iD-M:** Hornos con una cámara de cocción y control electrónico.
- **iD-D:** Hornos con dos cámaras de cocción independientes y control electrónico.
- Campana no incluida en el precio (consultar precio).
- Hornos combinables con soporte sin portabandejas, soportes con ruedas y guías portabandejas o con cámaras de fermentación sobre patas.
- Soportes no incluidos en el precio (ver accesorios en página 188).



PM 105.65 + campana



El mayor número de resistencias garantizan una excelente uniformidad de cocción.

iD 60.60 D  
+ campana + soporte

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones int. (mm)	Dimensiones ext. (mm)	Núm. cámaras	Núm. Pizzas ø 30cm	Alimentación (V/Hz)	Potencia Total (kW)	Peso (kg)	Precio (€)	
PM 60.60 iD 60.60 M	610x660x140	850x930x370	1	4	400/3N/50-60	4,2	80	1.783,00 2.580,00	
PD 60.60 iD 60.60 D	(610x660x140) x2	850x920x660	2	8	400/3N/50-60	8,4	133	2.860,00 4.292,00	
PM 65.105 iD 65.105 M	660x1050x140	930x1400x370	1	6	400/3N/50-60	7,7	118	2.773,00 3.731,00	
PD 65.105 iD 65.105 D	(660x1050x140) x2	930x1400x660	2	12	400/3N/50-60	15,4	208	4.437,00 5.932,00	
PM 72.72 iD 72.72 M	720x720x140	990x1060x370	1	4 (Ø35cm)	400/3N/50-6	6	105	2.156,00 2.934,00	
PD 72.72 iD 72.72 D	(720x720x140) x2	990x1060x660	2	8 (Ø35cm)	400/3N/50-6	12	105	3.479,00 4.681,00	
PM 105.65 iD 105.65 M	(1050x660x140) x2	1320x1000x370	1	6	400/3N/50-60	8,2	123	3.106,00 3.913,00	
PD 105.65 iD 105.65 D	(1050x660x140) x2	1320x1000x660	2	12	400/3N/50-60	16,4	200	4.842,00 6.615,00	
PM 105.105 iD 105.105 M	1050x1050x140	1320x1400x370	1	9	400/3N/50-60	11,6	164	3.667,00 5.273,00	
PD 105.105 iD 105.105 D	(1050x1050x140) x2	1320x1400x660	2	18	400/3N/50-60	23,2	282	5.895,00 8.959,00	

Para ver accesorios página 251-252

# Equipamiento para elaboración de masa

## Gama iDECK

INOX  
AISI 304

COCCIÓN  
HORNO

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

#### Amasadora (iM)

- Amasadora en espiral, que permite amasar en poco tiempo volúmenes medianos y grandes de masa, garantizando una óptima homogeneidad y oxigenación.
- Una o dos velocidades según modelo.
- Con ruedas y temporizador excepto en el modelo iM 8.
- Modelos iM R con cabeza desmontable.



iM R

La doble velocidad es idónea para masas de mucha hidratación.



iK



La maquinaria de 1 velocidad, tiene un cilindro central que ayuda que la masa sea homogénea.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación (V/Hz)	Potencia (kW)	Capacidad (litros/kg)	Velocidad	Diametro/Altura (mm)	Dimensiones ext. (mm)	Precio (€)
iM 8	230/1N/50 Hz	0,37	10/8	1	260/200	280x543x547	1.423,00
iM 12	400/3N/50 Hz	0,75	16/12	1	320/210	350x664x680	1.818,00
iM 18	400/3N/50 Hz	0,75	21/18	1	360/210	380x680x680	1.937,00
iM 25	400/3N/50 Hz	1,1	33/25	1	400/260	430x748x760	2.257,00
iM 38	400/3N/50 Hz	1,5	41/38	1	450/260	450x805x760	2.630,00
iM 44	400/3N/50 Hz	1,5	53/44	1	500/270	450x805x760	2.860,00
iM 25/2	400/3N/50 Hz	1,4	33/25	2	400/260	430x748x760	2.548,00
iM 38/2	400/3N/50 Hz	2,2	41/38	2	450/260	450x805x760	2.929,00
iM 44/2	400/3N/50 Hz	2,2	53/44	2	500/270	450x805x760	3.162,00
iM R 25/2	400/3N/50 Hz	1,4	33/25	2	400/260	425x750x777	3.247,00
iM R 38/2	400/3N/50 Hz	2,2	41/38	2	450/260	480x810x777	3.646,00
iM R 44/2	400/3N/50 Hz	2,2	53/44	2	500/270	500x825x777	3.887,00
iK 25/2	400/3N/50 Hz	0,75	35/25	2	500/200	550x850x880	6.120,00
iK 35/2	400/3N/50 Hz	0,75	43/35	2	550/200	580x865x880	6.546,00



# Equipamiento para elaboración de masa

## Gama iDECK



### CARACTERÍSTICAS GENERALES

#### Prensa a rodillos (IF)

- La prensa a rodillos ha sido realizada para resolver los problemas de la extensión de la masa de la pizza, pan, etc.
- El espesor y diámetro del disco se pueden regular.
- La máquina trabaja en frío y no altera las características de la masa.
- Modelo IF 40P con rodillos paralelos.

#### Prensa mecánica (IP)

- La prensa mecánica está estudiada para modelar uniformemente y en poco tiempo la masa de la pizza.
- Los dos platos son calentados con regulación termostática independiente.
- La prensa se puede colocar sobre un soporte con ruedas no incluido en el precio. Ver accesorios página 188.

#### Máquina porcionadora y boleadora (IR)

- Conjunto compuesto por: una máquina superior denominada porcionadora y otra inferior denominada boleadora.
- La máquina superior va situada sobre un soporte y descarga las porciones sobre la máquina inferior.
- El precio incluye las dos máquinas y el soporte.



IF 40



IP 33



IR

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación (V/Hz)	Potencia Total (kW)	Diámetro pizza (cm)	Peso pasta (gr)	Peso (kg)	Dimensiones ext. (mm)	Precio (€)
<b>Prensa a rodillos</b>							
IF 30	230/1N/50	0,38	30	80 - 210	35	420 x 450 x 650	1.961,00
IF 40	230/1N/50	0,35	40	80 - 400	45	520 x 450 x 712	2.146,00
IF 40P	230/1N/50	0,35	40	100 - 700	45	520 x 450 x 750	2.350,00



Modelo	Alimentación (V/Hz)	Potencia (kW)	Diámetro plato conformado (mm)	Espesor (mm)	Producción (pizzas/h)	Dimensiones ext. (mm)	Precio (€)
<b>Prensa mecánica</b>							
IP 33	400/3N/50-60	3,6	330	2 - 16	300	425 x 540 x 750	4.920,00
IP 45	400/3N/50-60	5,6	450	2 - 16	300	575 x 650 x 750	6.268,00



Modelo	Alimentación (V/Hz)	Potencia (kW)	Producción (pizzas/h)	Tamaño bolas (gramos)	Capacidad (kg)	Dimensiones ext. porción/boleadora (mm)	Precio (€)
<b>Prensa mecánica</b>							
IR 260	400/3N/50	1,3	1800	120-330	1,5/4	665 x 660 x 1420	14.412,00



# Equipamiento para preparación de producto

## Gama iDECK

INOX  
AISI 304



Superficie de monolite ipergres

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

#### Banco refrigerado para pizza (IG)

- Superficie externa y de las patas en acero AISI 304.
- Con plano de trabajo MONOLITE IPERGRES.
- Carga de rotura a tracción indirecta mediante flexión: 46 Mpa.
- Microdureza KNOOP de la superficie esmaltada: 7,133 Mpa.
- Prueba de rotura por impactos mediante lastre de espesor 200 mm. Altura mínima de caída: 56 cm.
- Color disponible: blanco punteado amarillo.
- Aislamiento en poliuretano fórmula ecológica inyectado "in situ" con una densidad de 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Guías internas amovibles.
- Compresor hermético monofásico.
- Refrigerante R404.
- Combinado con vitrinas refrigeradas no incluidas en el precio.
- Ver accesorios página 192.
- Temperatura funcionamiento: -2°C/+8°C.
- Desescarche automático.

Superficie anti adherente de trabajo, idónea para el trabajo de masas.



IG 160/2 con kit vitrina refrigerada



Compartimentos para los distintos alimentos.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación (V/Hz)	Potencia (kW)	Vanos refrigerados/ N° cajones sobre motor	Dimensiones ext. (mm)	Precio (€)	
IG 160/2	230/1N/50 Hz	0,32	2 / 3	1600 x 800 x 830	5.439,00	
IG 200/3	230/1N/50 Hz	0,49	3 / 1	1980 x 800 x 830	5.552,00	
IG 200/2C	230/1N/50 Hz	0,32	2 / 7	1980 x 800 x 830	6.034,00	
IG 160/RK	230/1N/50 Hz	0,32	KIT Refrigerado	1600 x 330 x 390	1.904,00	
IG 200/RK	230/1N/50 Hz	0,32	KIT Refrigerado	1980 x 330 x 390	2.179,00	



# Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

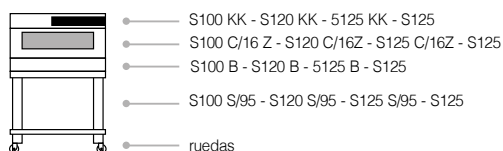
## Gama Serie S S100E-S120E-S125E



**S100E-120E-125E:**  
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 o 3 cámaras de cocción.
- **S100KK-S120KK-S125KK:** Campana.
- **S100 C/16Z - S120 C/16Z - S125C/16Z:** Cámara de cocción con superficie de material refractario
- **S100B-S120B-S125B:** Base o cierre inferior.
- **S100 S/95 - S120 S/95 - S125 S/95:** Caballete con ruedas sin guías portabandejas.
- **S100 L/80 - S120 L/80 - S125 L/80:** Cámara de fermentación
- **S100 SP/95 - S120 SP/95 - S125 SP/95:** Caballete con ruedas y guía portabandejas.



COMP S100 1/S - S120 1/S - S125 1/S



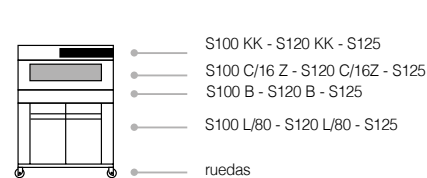
COMP S100 1/SP-S120 1/SP - S125 1/SP



COMP S100 2/S - S120 2/S - S125 2/S



COMP S100 2/SP-S120 2/SP - S125 2/SP



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

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Número cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia (kW)	Nº Pizzas ø 30 cm	Nº Pizzas ø 45 cm	Precio (€)
COMP S100 1/S	1	950x730x160/1370x1210x1660	9,0	6	2	10.533,00
COMP S120 1/S	1	1240x730x160/1660x1210x1660	12,0	8	3	11.078,00
COMP S125S 1/S	2	1240x1260x160/1660x1740x1870	17,3	16	6	12.351,00
COMP S100 1/SP	1	950x730x160/1370x1210x1660	9,0	6 por 6	2	10.993,00
COMP S120 1/SP	1	1240x730x160/1660x1210x1660	12,0	8	3	11.538,00
COMP S125 1/SP	1	1240x1260x160/1660x1740x1660	17,3	16	6	12.777,00
COMP S100 1/L	1	950x730x160/1370x1210x1510	10,5	6 por 6	2	12.057,00
COMP S120 1/L	1	1240x730x160/1660x1210x1510	13,5	8	3	12.942,00
COMP S125 1/L	1	1240x1260x160/1660x1740x1510	18,8	16	6	14.271,00
COMP S100 2/S	2	950x730x160/1370x1210x1870	18,0	6 por 12	4	18.112,00
COMP S120 2/S	2	1240x730x160/1660x1210x1870	24,0	16	6	19.200,00
COMP S125 2/S	2	1240x1260x160/1660x1740x1870	34,6	32	12	21.584,00
COMP S100 2/SP	2	950x730x160/1370x1210x1870	18,0	12 por 12	4	18.572,00
COMP S120 2/SP	2	1240x730x160/1660x1210x1870	24,0	16	6	19.627,00
COMP S125 2/SP	2	1240x1260x160/1660x1740x1870	34,6	32	12	22.011,00

Para ver accesorios página 255

# Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

## Gama Serie S S100E-S120E-S125E

INOX  
AISI 304



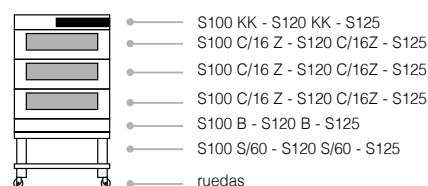
S100E-120E-125E:  
450°C

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Horno eléctrico modular con superficie de cocción de material refractario.
- Opcional con superficie de cocción en chapa almohadillada
- 2-3 Composición formada por 2 o 3 cámaras de cocción
- S100KK-S120KK-S125KK:** Campana.
- S100 C/16Z-S120 C/16Z-S125 C/16Z:** Cámaras de cocción con superficie de material refractario.
- S100B-S120B-S125B:** Base o cierre inferior.
- S100S/95-S120 S/95-S125 S/95:** Caballete con ruedas sin guías portabandejas.
- S100L/80-S120/L80 S-125L L/80:** Cámara de fermentación.
- S100 SP/95 - S120 SP/95 - S125 SP/95:** Cubillete con ruedas y guía portabandejas.



COMP S100 2/L - S120 2/L - S125 2/L



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



COMP S100 3/SP - S120 3/SP - S125 3/SP



COMP S100 3/L - S120 3/L - S125 3/L

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Número cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia (kW)	Nº Pizzas ø 30 cm	Nº Pizzas ø 45 cm	Precio (€)
COMP S100 2/L	2	950x730x160/1370x1210x1870	19,5	12	4	20.218,00
COMP S120 2/L	2	1240x730x160/1660x1210x1870	25,5	16	6	21.000,00
COMP S125 2/L	2	1240x1260x160/1660x1740x1870	36,1	32	12	23.504,00
COMP S100 3/S	3	950x730x160/1370x1210x2030	28,5	18	6	25.691,00
COMP S120 3/S	3	1240x730x160/1660x1210x2030	37,5	24	9	27.405,00
COMP S125 3/S	3	1240x1260x160/1660x1740x2030	51,9	48	18	30.817,00
COMP S100 3/SP	3	950x730x160/1370x1210x2030	28,5	18	6	26.151,00
COMP S120 3/SP	3	1240x730x160/1660x1210x2030	37,5	24	9	27.831,00
COMP S125 3/SP	3	1240x1260x160/1660x1740x2030	51,9	48	18	31.244,00
COMP S100 3/L	3	950x730x160/1370x1210x2030	30,0	18	6	27.215,00
COMP S120 3/L	3	1240x730x160/1660x1210x2030	39,0	24	9	29.058,00
COMP S125 3/L	3	1240x1260x160/1660x1740x2030	53,4	48	18	32.512,00

Para ver accesorios página 255

# Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

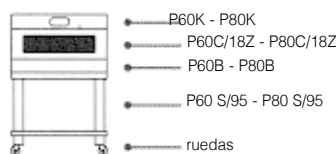
Gama SerieP P60E - P80E



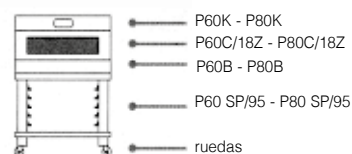
**P60-80:**  
450°C

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

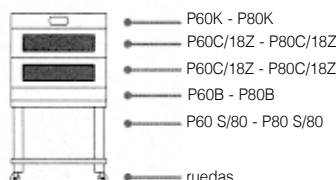
- Horno eléctrico modular con superficie de cocción de material refractario.
- Opcional con superficie de cocción en chapa alomohadillada
- **1 - 3:** Composición formada por 1, 2 o 3 cámaras de cocción.
- **P60K - P80K:** Campana.
- **P60C/18Z - P80C/18Z:** Cámara de cocción con superficie de material refractario.
- **P60B - P80B:** Base o cierre inferior.
- **P60S/ 95-80 y P80S/ 95-80:** Caballete con ruedas sin guías portabandejas.
- **P60SP/ 95-80 y P80SP/ 95-80:** Caballete con ruedas y guías portabandejas
- **P60L/80 y P80L/80:** Cámara de fermentación.



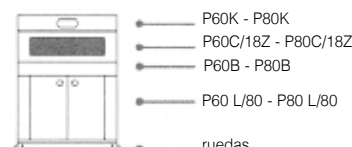
**COMP P60 1/S - P80 1/S**



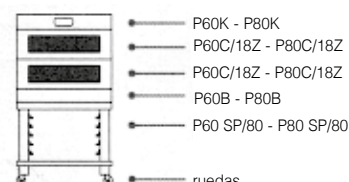
**COMP P60 1/SP - P80 1/SP**



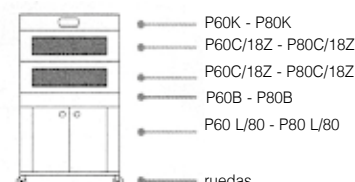
**COMP P60 2/S - P80 2/S**



**COMP P60 1/L - P80 1/L**



**COMP P60 2/SP - P80 2/SP**



**COMP P60 2/L - P80 2/L**



Detalle del plano de cocción refractario y de las resistencias blindadas

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Número cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia (kW)	Nº Pizzas ø 30 cm	Nº Pizzas ø 45 cm	Bandejas (600x400)	Precio (€)
Comp P60 1/S	1	600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1570	7,9	4	1	2	7.126,00
Comp P80 1/S	1	800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1570	11	9	3	4	7.877,00
Comp P60 1/SP	1	600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1570	7,9	4	1	2	7.499,00
Comp P80 1/SP	1	800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1570	11	9	3	4	8.250,00
Comp P60 1/L	1	600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1420	9,4	4	1	2	8.964,00
Comp P80 1/L	1	800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1420	12,5	9	3	4	9.788,00
Comp P60 2/S	2	600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1790	15,8	8	2	4	12.003,00
Comp P80 2/S	2	800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1790	22	18	6	8	13.194,00
Comp P60 2/SP	2	600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1790	15,8	8	2	4	12.376,00
Comp P80 2/SP	2	800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1790	22	18	6	8	13.567,00
Comp P60 2/L	2	600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1790	17,3	8	2	4	13.716,00
Comp P80 2/L	2	800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1790	23,5	18	6	8	15.105,00

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.

Para ver accesorios página 253

# Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

Gama SerieP P60E - P80E

INOX  
AISI 304



P60-80:  
450°C

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Horno eléctrico modular con superficie de cocción de material refractario.
- Opcional con superficie de cocción en chapa almohadillada.
- Horno disponible con el frontal negro o inox.
- **3:** Composición formada por 3 cámaras de cocción.
- **P60K - P80K:** Campana.
- **P60C/18Z - P80C/18Z:** Cámara de cocción con superficie de material refractario.
- **P60B - P80B:** Base o cierre inferior.
- **P60S/60 - P80S/60:** Caballete con ruedas sin guías portabandejas.
- **P60SP/60 - P80SP/60:** Caballete con ruedas y guías portabandejas.
- **P60L/60 - P80L/60:** Con cámara de fermentación.



Control de mandos electrónico

Composición P60 2/L con armario fermentación



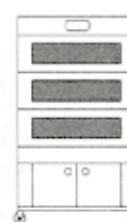
- P60K - P80K
- P60C/18Z - P80C/18Z
- P60C/18Z - P80C/18Z
- P60C/18Z - P80C/18Z
- P60B - P80B
- P60 S/60 - P80 S/60
- ruedas

COMP P60 3/S - P80 3/S



- P60K - P80K
- P60C/18Z - P80C/18Z
- P60C/18Z - P80C/18Z
- P60C/18Z - P80C/18Z
- P60B - P80B
- P60 SP/60 - P80 SP/60
- ruedas

COMP P60 3/SP - P80 3/SP



- P60K - P80K
- P60C/18Z - P80C/18Z
- P60C/18Z - P80C/18Z
- P60C/18Z - P80C/18Z
- P60B - P80B
- P60 L/60 - P80 L/60
- ruedas

COMP P60 3/L - P80 3/L

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Número cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia (kW)	Nº Pizzas ø 30 cm	Nº Pizzas ø 45 cm	Bandejas (600x400)	Precio (€)
Comp P60 - 3/S	3	600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1960	23,7	12	3	6	16.632,00
Comp P80 - 3/S	3	800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1960	33	27	9	12	18.511,00
Comp P60 - 3/SP	3	600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1960	23,7	12	3	6	17.004,00
Comp P80 - 3/SP	3	800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1960	33	27	9	12	18.884,00
Comp P60 - 3/L	3	600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1960	25,2	12	3	6	17.995,00
Comp P80 - 3/L	3	800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1960	34,5	27	9	12	20.244,00

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.

Para ver accesorios página 253



# Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

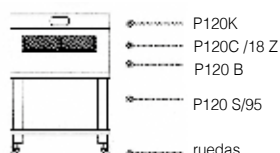
Gama SerieP P120E



**P120:**  
450°C

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

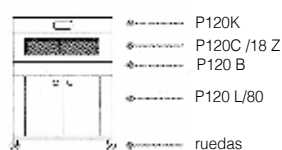
- Horno eléctrico modular con superficie de cocción de material refractario.
- Opcional con superficie de cocción en chapa almohadillada.
- **1 - 2:** Composición formada por 1 o 2 cámaras de cocción.
- **P120K:** Campana.
- **P120C/18Z:** Cámara de cocción con superficie de material refractario + TEMPORIZADOR.
- **P120B:** Base o cierre inferior.
- **P120S/95-80-60:** Caballete con ruedas sin guías portabandejas.
- **P120SP/95-80-60:** Caballete con ruedas y guías portabandejas.
- **P120L/80-60:** Cámara de fermentación.
- Dos puertas por cámara.



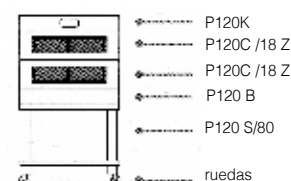
COMP P120 1/S



COMP P120 1/SP



COMP P120 1/L



COMP P120 2/S



Detalle del plano de cocción refractario y de las resistencias blindadas

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Número cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia (kW)	Nº Pizzas ø 30 cm	Nº Pizzas ø 45 cm	Bandejas (600x400)	Precio (€)
Comp P120 1/S-A	1	1240 x 650 x 180 / 1610 x 1060 x 1600	8,6	8	2	3	9.743,00
Comp P120 1/S-B	1	1240 x 850 x 180 / 1610 x 1260 x 1600	9,3	11	4	4	10.262,00
Comp P120 1/S-C	1	1240 x 1300 x 180 / 1610 x 1660 x 1600	15,5	16	6	6	11.258,00
Comp P120 1/SP-A	1	1240 x 650 x 180 / 1610 x 1060 x 1600	8,6	8	2	3	10.488,00
Comp P120 1/SP-B	1	1240 x 850 x 180 / 1610 x 1260 x 1600	9,3	11	4	4	11.007,00
Comp P120 1/SP-C	1	1240 x 1300 x 180 / 1610 x 1660 x 1600	15,5	16	6	6	12.003,00
Comp P120 1/L-A	1	1240 x 650 x 180 / 1610 x 1060 x 1600	10,1	8	2	3	11.617,00
Comp P120 1/L-B	1	1240 x 850 x 180 / 1610 x 1260 x 1600	10,8	11	4	4	12.393,00
Comp P120 1/L-C	1	1240 x 1300 x 180 / 1610 x 1660 x 1600	17	16	6	6	13.824,00
Comp P120 2/S-A	2	1240 x 650 x 180 / 1610 x 1060 x 1850	17,2	16	4	6	16.795,00
Comp P120 2/S-B	2	1240 x 850 x 180 / 1610 x 1260 x 1850	18,6	22	8	8	17.758,00
Comp P120 2/S-C	2	1240 x 1300 x 180 / 1610 x 1660 x 1850	31	32	12	12	19.652,00

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.

Para ver accesorios página 253

# Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

Gama SerieP P120E

INOX  
AISI 304



P120:  
450°C

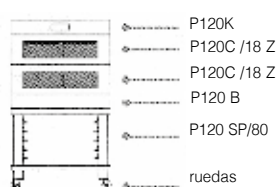
## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Horno eléctrico modular con superficie de cocción de material refractario.
- Opcional con superficie de cocción en chapa alomhadillada.
- 1 - 2: Composición formada por 1 o 2 cámaras de cocción.
- **P120K**: Campana.
- **P120C/18Z**: Cámara de cocción con superficie de material refractario + TEMPORIZADOR.
- **P120B**: Base o cierre inferior.
- **P120S/95-80-60**: Caballete con ruedas sin guías portabandejas.
- **P120SP/95-80-60**: Caballete con ruedas y guías portabandejas.
- **P120L/80-60**: Cámara de fermentación.
- Dos puertas por cámara.

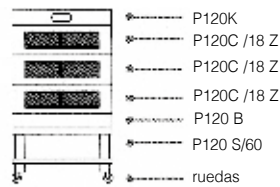


Ideal para multifunción. Panadería & pizzería.

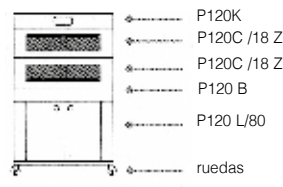
Composición P120 2/L con armario fermentación



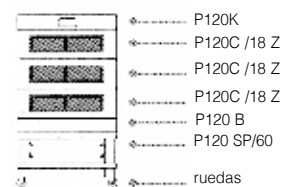
COMP P120 2/SP



COMP P120 3/S



COMP P120 2/L



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)	Precio (€)
Comp P120 2/SP-A	2	1240 x 650 x 180 / 1610 x 1060 x 1850	17,2	16	4	6	17.541,00
Comp P120 2/SP-B	2	1240 x 850 x 180 / 1610 x 1260 x 1850	18,6	22	8	8	18.503,00
Comp P120 2/SP-C	2	1240 x 1300 x 180 / 1610 x 1660 x 1850	31	32	12	12	20.397,00
Comp P120 2/L-A	2	1240 x 650 x 180 / 1610 x 1060 x 1850	18,7	16	4	6	18.669,00
Comp P120 2/L-B	2	1240 x 850 x 180 / 1610 x 1260 x 1850	20,1	22	8	8	19.889,00
Comp P120 2/L-C	2	1240 x 1300 x 180 / 1610 x 1660 x 1850	32,5	32	12	12	22.217,00
Comp P120 3/S-A	3	1240 x 650 x 180 / 1610 x 1060 x 2050	25,8	24	6	9	23.848,00
Comp P120 3/S-B	3	1240 x 850 x 180 / 1610 x 1260 x 2050	27,9	33	12	12	25.254,00
Comp P120 3/S-C	3	1240 x 1300 x 180 / 1610 x 1660 x 2050	46,5	48	18	18	28.045,00
Comp P120 3/SP-A	3	1240 x 650 x 180 / 1610 x 1060 x 2050	25,8	24	6	9	23.863,00
Comp P120 3/SP-B	3	1240 x 850 x 180 / 1610 x 1260 x 2050	27,9	33	12	12	25.255,00
Comp P120 3/SP-C	3	1240 x 1300 x 180 / 1610 x 1660 x 2050	46,5	48	18	18	28.019,00

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.

Para ver accesorios página 253

# Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

## Gama SerieP AMALFI

INOX  
AISI 304



**AMALFI:**  
450°C

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Horno eléctrico modular con cámara de cocción completamente de material refractario.
- **A1-A2:** Composición "Amalfi" formada por 1 o 2 cámaras de cocción.
- **AMALFI K:** Campana.
- **AMALFI C18/Z:** Cámara de cocción con superficie de material refractario + TEMPORIZADOR.
- **AMALFI B:** Base o cierre inferior.
- **AMALFI S/95-80-60:** Caballete con ruedas sin guías portabandejas.
- **AMALFI SP/95-80-60:** Caballete con ruedas y guías portabandejas.
- **AMALFI L/80:** Cámara de fermentación.



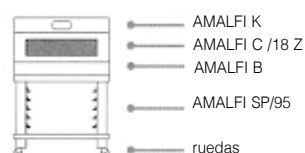
Detalle de las resistencias en espiral insertadas en el plano de cocción



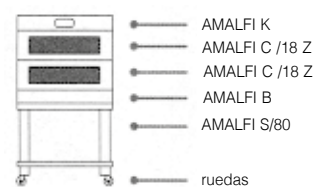
**COMP A1/S**



**COMP A1/L**



**COMP A1/SP**



**COMP A2/S**

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Número cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia (kW)	Nº Pizzas ø 30 cm	Nº Pizzas ø 45 cm	Bandejas (600x400)	Precio (€)
Comp A1/S-A	1	650 x 1030 x 180 / 1020 x 1400 x 1600	7,1	6	2	2	9.762,00
Comp A1/S-B	1	950 x 730 x 180 / 1320 x 1100 x 1600	7,1	6	2	2	10.084,00
Comp A1/S-C	1	950 x 1030 x 180 / 1320 x 1400 x 1600	9,6	9	4	3	10.445,00
Comp A1/S-D	1	1150 x 1110 x 180 / 1520 x 1480 x 1600	12,6	12	5	4	12.692,00
Comp A1/SP-A	1	650 x 1030 x 180 / 1020 x 1400 x 1600	7,1	6	2	2	10.169,00
Comp A1/SP-B	1	950 x 730 x 180 / 1320 x 1100 x 1600	7,1	6	2	2	10.897,00
Comp A1/SP-C	1	950 x 1030 x 180 / 1320 x 1400 x 1600	9,6	9	4	3	11.258,00
Comp A1/SP-D	1	1150 x 1110 x 180 / 1520 x 1480 x 1600	12,6	12	5	4	13.505,00
Comp A1/L-A	1	650 x 1030 x 180 / 1020 x 1400 x 1450	8,6	6	2	2	11.848,00
Comp A1/L-B	1	950 x 730 x 180 / 1320 x 1100 x 1450	8,6	6	2	2	12.113,00
Comp A1/L-C	1	950 x 1030 x 180 / 1320 x 1400 x 1450	11,1	9	4	3	12.599,00
Comp A1/L-D	1	1150 x 1110 x 180 / 1520 x 1480 x 1450	12,6	12	5	4	15.331,00
Comp A2/S-A	2	650 x 1030 x 180 / 1020 x 1400 x 1850	14,2	12	4	4	16.671,00
Comp A2/S-B	2	950 x 730 x 180 / 1320 x 1100 x 1850	14,2	12	4	4	17.188,00
Comp A2/S-C	2	950 x 1030 x 180 / 1320 x 1400 x 1850	19,2	18	8	6	17.845,00
Comp A2/S-D	2	1150 x 1110 x 180 / 1520 x 1480 x 1850	25,2	24	10	8	21.689,00

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.

Para ver accesorios página 254

# Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

## Gama SerieP AMALFI

INOX  
AISI 304



AMALFI:  
450°C

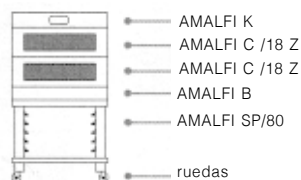
### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Horno eléctrico modular con superficie de cocción de material refractario.
- Opcional con superficie de cocción en chapa almohadillada.
- **1 - 2:** Composición formada por 1 o 2 cámaras de cocción.
- **P120K:** Campana.
- **P120C/18Z:** Cámara de cocción con superficie de material refractario + TEMPORIZADOR.
- **P120B:** Base o cierre inferior.
- **P120S/95-80-60:** Caballete con ruedas sin guías portabandejas.
- **P120SP/95-80-60:** Caballete con ruedas y guías portabandejas.
- **P120L/80-60:** Cámara de fermentación.
- Dos puertas por cámara.

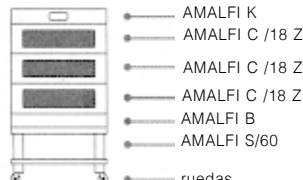


Las 4 paredes refractarias ofrecen mayor homogeneidad y mantenimiento de temperatura.

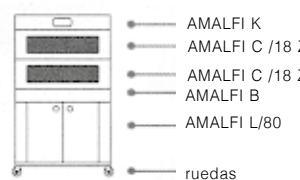
Composición **A2/L** con armario fermentación



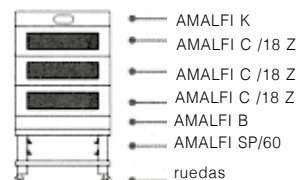
COMP A2 / SP



COMP A3 / S



COMP A2/L



COMP A3 / SP

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Número cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia (kW)	Nº Pizzas ø 30 cm	Nº Pizzas ø 45 cm	Bandejas (600x400)	Precio (€)
Comp A2/SP-A	2	650 x 1030 x 180 / 1020 x 1400 x 1850	14,2	12	4	4	17.078,00
Comp A2/SP-B	2	950 x 730 x 180 / 1320 x 1100 x 1850	14,2	12	4	4	18.001,00
Comp A2/SP-C	2	950 x 1030 x 180 / 1320 x 1400 x 1850	19,2	18	8	6	18.658,00
Comp A2/SP-D	2	1150 x 1110 x 180 / 1520 x 1480 x 1850	25,2	24	10	8	22.502,00
Comp A2/L-A	2	650 x 1030 x 180 / 1020 x 1400 x 1850	15,7	12	4	4	18.757,00
Comp A2/L-B	2	950 x 730 x 180 / 1320 x 1100 x 1850	15,7	12	4	4	19.217,00
Comp A2/L-C	2	950 x 1030 x 180 / 1320 x 1400 x 1850	20,7	18	8	6	19.999,00
Comp A2/L-D	2	1150 x 1110 x 180 / 1520 x 1480 x 1850	26,7	24	10	8	24.328,00
Comp A3/S-A	3	650 x 1030 x 180 / 1020 x 1400 x 2050	21,3	18	6	6	23.580,00
Comp A3/S-B	3	950 x 730 x 180 / 1320 x 1100 x 2050	21,3	18	3	6	24.291,00
Comp A3/S-C	3	950 x 1030 x 180 / 1320 x 1400 x 2050	28,8	27	12	9	25.245,00
Comp A3/S-D	3	1150 x 1110 x 180 / 1520 x 1480 x 2050	37,8	36	15	12	30.687,00
Comp A3/SP-A	3	650 x 1030 x 180 / 1020 x 1400 x 2050	21,3	18	6	6	23.619,00
Comp A3/SP-B	3	950 x 730 x 180 / 1320 x 1100 x 2050	21,3	18	3	6	24.324,00
Comp A3/SP-C	3	950 x 1030 x 180 / 1320 x 1400 x 2050	28,8	27	12	9	25.268,00
Comp A3/SP-D	3	1150 x 1110 x 180 / 1520 x 1480 x 2050	37,8	36	15	12	29.151,00

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.

Para ver accesorios página 254



# Horno para pizza de funcionamiento a gas

## Gama SerieP P110 y P150 GAS

INOX  
AISI 304

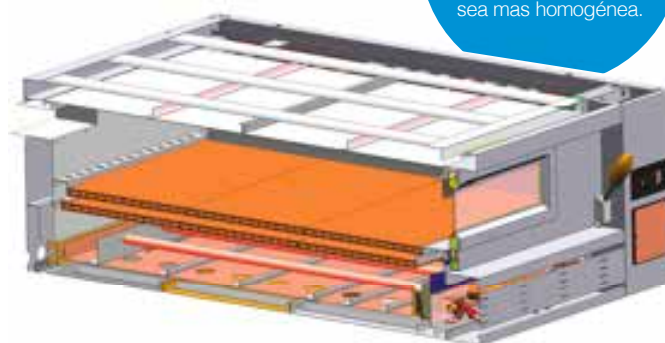


P110-150:  
450°C

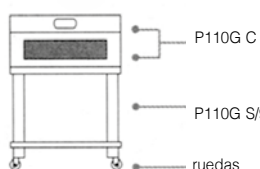
### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Horno a gas con superficie de cocción de material refractario.
- **1 - 2:** Composición formada por 1 o 2 cámaras de cocción.
- Colores disponibles: Negro.
- **P110 G C y P150GC:** Campana, horno con una cámara de cocción y base o cierre inferior.
- **P110 G C/2:** Campana, horno con dos cámaras de cocción y base o cierre inferior.
- **P110 S/95-80:** Con caballete sin guías portabandejas con ruedas.
- **P110 SP/95-80:** Con caballete con ruedas y guías portabandejas.
- **P110L/80 y P150 L/80:** Con cámara de fermentación con ruedas.

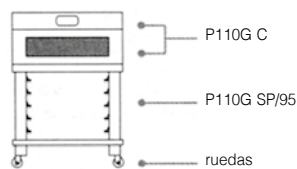
La gestión de la salida del calor (gas) por los laterales de la cámara hace que la cocción sea más homogénea.



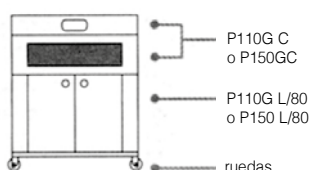
Sección cámara de cocción



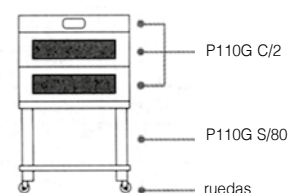
COMP P110 1/S



COMP P110 1/SP



COMP P110-150 1/L



COMP P110 2/S

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Número cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia gas (kW)	Nº Pizzas ø 30 cm	Nº Pizzas ø 45 cm	Bandejas (600x400)	Precio (€)
Comp P110 1/S-A	1	1100 x 730 x 180 / 1470 x 1230 x 2480	21,5	7	2	2	8.416,00
Comp P110 1/S-B	1	1100 x 1110 x 180 / 1472 x 1630 x 2480	29,0	11	5	4	9.703,00
Comp P110 1/SP-A	1	1100 x 730 x 180 / 1470 x 1230 x 2480	21,5	7	2	2	8.913,00
Comp P110 1/SP-B	1	1100 x 1110 x 180 / 1472 x 1630 x 2480	29,0	11	5	4	10.200,00
Comp P110 1/L-A	1	1100 x 730 x 180 / 1470 x 1230 x 2330	21,5	7	2	2	10.894,00
Comp P110 1/L-B	1	1100 x 1110 x 180 / 1472 x 1630 x 2330	29,0	11	5	4	12.528,00
Comp P150-1/L	1	1470 x 850 x 180 / 2000 x 1340 x 2330	32,5	12	5	3	15.128,00
Comp P110 2/S-A	2	1100 x 730 x 180 / 1470 x 1230 x 2820	43,0	14	4	4	14.955,00
Comp P110 2/S-B	2	1100 x 1110 x 180 / 1472 x 1630 x 2820	58,0	22	10	8	17.473,00

Alimentación estándar: 230V//50-60 Hz.

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

Para ver accesorios página 254

# Horno para pizza de funcionamiento a gas

## Gama SerieP P110 y P150 GAS

INOX  
AISI 304



P110-150:  
450°C

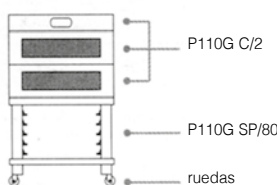
### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Horno a gas con superficie de cocción de material refractario.
- **1 - 3:** Composición formada por 1, 2 o 3 cámaras de cocción.
- **Colores disponibles:** Negro, marrón.
- **P110 G C:** Campana, horno con una cámara de cocción y base o cierre inferior.
- **P110 G C/2 - P150 C/2:** Campana, horno con dos cámaras de cocción y base o cierre inferior
- **P110 S/80-40:** Con caballete sin guías portabandejas con ruedas.
- **P110 SP/80-40:** Con caballete con ruedas y guías portabandejas.
- **P110L/80 - P150 L/80:** Con cámara de fermentación con ruedas.
- **P150G/C/3:** Campana, horno con tres cámaras de cocción y base o cierre inferior.
- **P150SC/40:** Caballete cerrado.

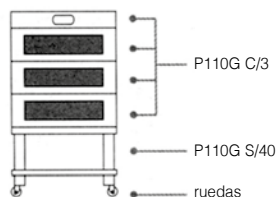


Composición P110 L/80 con armario fermentación

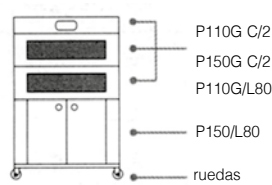
Hasta 20 programas de cocción.



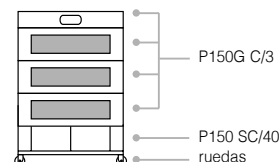
COMP P110 2/SP



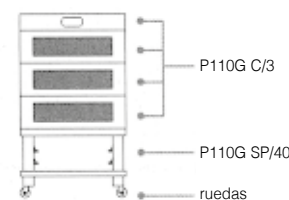
COMP P110 3/S



COMP P110-150 2/L



COMP P150-3/SC



COMP P110 3/SP

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Número cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia gas (kW)	Nº Pizzas ø 30 cm	Nº Pizzas ø 45 cm	Bandejas (600x400)	Precio (€)
Comp P110 2/SP-A	2	1100 x 730 x 180 / 1470 x 1230 x 2820	43,0	14	4	4	15.452,00
Comp P110 2/SP-B	2	1100 x 1110 x 180 / 1472 x 1630 x 2820	58,0	22	10	8	17.970,00
Comp P110 2/L-A	2	1100 x 730 x 180 / 1470 x 1230 x 2820	43,0	14	4	4	17.433,00
Comp P110 2/L-B	2	1100 x 1110 x 180 / 1472 x 1630 x 2820	58,0	22	10	8	20.298,00
Comp P150 2/L	2	1470 x 850 x 180 / 2000 x 1340 x 2820	63,5	24	10	6	25.486,00
Comp P110 3/S-A	3	1100 x 730 x 180 / 1470 x 1230 x 3100	64,5	21	6	6	21.495,00
Comp P110 3/S-B	3	1100 x 1110 x 180 / 1472 x 1630 x 3100	87,0	33	15	12	25.231,00
Comp P110 3/SP-A	3	1100 x 730 x 180 / 1470 x 1230 x 3100	64,5	21	6	6	21.991,00
Comp P110 3/SP-B	3	1100 x 1110 x 180 / 1472 x 1630 x 3100	87,0	33	15	12	25.728,00
Comp P150 3/SC	3	1470 x 850 x 180 / 2000 x 1340 x 3100	93,0	36	15	9	34.202,00

Alimentación estándar: 230V//50-60 Hz.

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

Para ver accesorios página 254

# Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

Gama Serie S S100E pas - S120E pas - S125E pas

INOX  
AISI 304



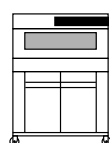
S100-120-125:  
450°C

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Horno eléctrico modular con superficie de cocción de chapa almohadillada.
- EcoSmartBaking® Tech Adaptive-Power® Technology Dual-Temp® Technology tecnológico de control y gestión de funcionamiento de la máquina. Permite ahorrar un 30% en consumo energético.
- Superficie exterior en inox para facilitar la limpieza.
- Iluminación interior de la cámara de cocción.
- Display intuitivo TFT policromático
- Amplio vidrio temperado para facilitar la visibilidad.
- Opcional: superficie de cocción de material refractario.
- **S100KK - S120KK - S125KK:** Campana.
- **S100C/16P - S120C/16P - S125C/16P:** Cámara de cocción de chapa almohadillada.
- **S100B - S120B - S125B:** Base o cierre.
- **S100 L/80 - S120 L/80 - S125 L/80:** Cámara de fermentación.
- **S100C/30P - S120C/30P - S125C/30P:** Cámara de cocción de chapa almohadillada.

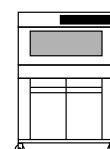


Hasta un 35% de ahorro energético.



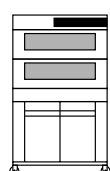
COMP S-1/L

- S100KK - S120KK
- S100 C/16P - S120C/16P
- S100B - S120B
- S100 L/80 - S120 L/80
- ruedas



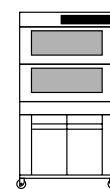
COMP S-1A/L

- S100KK - S120KK
- S100 C/30P - S120C/30P
- S100B - S120B
- S100 L/80 - S120 L/80
- ruedas



COMP S 2/L

- S100KK - S120KK
- S100 C/16P - S120C/16P
- S100 C/16P - S120C/16P
- S100B - S120B
- S100 L/80 - S120 L/80
- ruedas



COMP S 2A/L

- S100KK - S120KK
- S100 C/30P - S120C/30P
- S100 C/30P - S120C/30P
- S100B - S120B
- S100 L/80 - S120 L/80
- ruedas

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia gas (kW)	Nº Pizzas ø 30 cm	Nº Pizzas ø 45 cm	Precio (€)
COMP S100 1/L	950x730x160/1370x1210x1510	10,5	6	2	11.859,00
COMP S120 1/L	1240x730x160/1660x1210x1510	13,5	8	3	12.626,00
COMP S125 1/L	1240x1260x160/1660x1210x1510	18,8	10	6	14.140,00
COMP S100 1A/L	950x730x300/1370x1210x1650	10,5	6	2	12.380,00
COMP S120 1A/L	1240x730x300/1660x1210x1650	13,5	8	3	13.293,00
COMP S125 1A/L	1240x1260x300/1660x1740x1800	18,8	10	6	14.413,00
COMP S100 2/L	950x730x160/1370x1210x1870	19,5	12	4	19.391,00
COMP S120 2/L	1240x730x160/1660x1210x1870	25,5	16	6	20.637,00
COMP S125 2/L	1240x1260x160/1660x1740x1870	36,1	20	12	23.243,00
COMP S100 2A/L	950x730x300/1370x1210x2150	19,5	12	4	20.283,00
COMP S120 2A/L	1240x730x300/1660x1210x2150	25,5	16	6	21.702,00
COMP S125 2A/L	1240x1260x300/1660x1740x2150	36,1	20	6	23.788,00

Para ver accesorios página 255

# Horno para pizza de funcionamiento eléctrico

Gama Serie S S100E pas - S120E pas - S125E pas

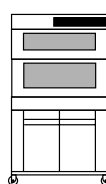
INOX  
AISI 304



S100-120-125:  
450°C

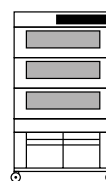
## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Horno eléctrico modular con superficie de cocción de chapa almohadillada.
- EcoSmartBaking® Tech Adaptive-Power® Technology Dual-Temp® Technology tecnológico de control y gestión de funcionamiento de la máquina. Permite ahorrar un 30% en consumo energético.
- Superficie exterior en inox para facilitar la limpieza.
- Iluminación interior de la cámara de cocción.
- Display intuitivo TFT policromático.
- Amplio vidrio temperado para facilitar la visibilidad.
- Opcional: superficie de cocción de material refractario.
- **S100KK - S120KK - S125KK:** Campana.
- **S100C/16P - S120C/16P - S125C/16P:** Cámara de cocción de chapa almohadillada.
- **S100B - S120B - S125B:** Base o cierre.
- **S100L/80 - S120L/80 - S125L/80:** Cámara de fermentación.
- **S100C/30P - S120C/30P - S125C/30P:** Cámara de cocción de chapa almohadillada.



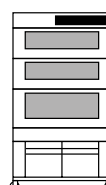
- S100KK - S120KK - S125KK
- S100C/16P - S120C/16P - S125C/16P
- S100C/30P - S120C/30P - S125C/30P
- S100B - S120B - S125B
- S100L/80 - S120L/80 - S125L/80
- ruedas

COMP S100-120- 11A/L



- S100KK - S120KK - S125KK
- S100C/16P - S120C/16P - S125C/16P
- S100C/16P - S120C/16P - S120C/16P
- S100C/16P - S120C/16P - S125C/16P
- S100B - S120B - S125B
- S100L/60 - S120L/60 - S125L/60
- ruedas

COMP S100-120- 3/L



- S100KK - S120KK - S125KK
- S100C/16P - S120C/16P - S125C/16P
- S100C/16P - S120C/16P - S125C/16P
- S100C/30P - S120C/30P - S125C/30P
- S100B - S120B - S125B
- S100L/60 - S120L/60 - S125L/60
- ruedas

COMP S100-120- 21A/L

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia gas (kW)	Nº Pizzas ø 30 cm	Nº Pizzas ø 45 cm	Precio (€)
COMP S100 11A/L	950x730x160-300/1370x1210x2010	19,5	12	4	19.717,00
COMP S120 11A/L	1240x730x160-300/1660x1210x2010	25,5	16	6	21.035,00
COMP S125 11A/L	1240x1260x160-300/1660x1740x2010	36,1	20	12	23.516,00
COMP S100 3/L	950x730x160/1370x1210x2030	30,0	18	6	26.728,00
COMP S120 3/L	1240x730x160/1660x1210x2030	39,0	24	12	28.505,00
COMP S125 3/L	1240x1260x160/1660x1740x2030	53,4	30	18	32.121,00
COMP S100 21A/L	950x730x160-300/1370x1210x2170	30,0	18	6	27.021,00
COMP S120 21A/L	1240x730x160-300/1660x1210x2170	39,0	24	12	28.762,00
COMP S125 21A/L	1240x1260x160-300/1660x1740x2170	53,4	30	18	32.394,00

Para ver accesorios página 255



# Horno para pastelería de funcionamiento eléctrico

## Gama SerieP P60E pas - P80E pas



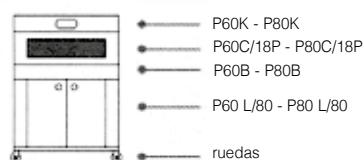
**P60-80:**  
450°C

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

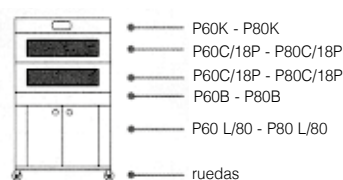
- Horno eléctrico modular con superficie de cocción de chapa almohadillada.
- Opcional con superficie de cocción de material refractario.
- Horno disponible con el frontal negro o inox.
- **P60K - P80K:** Campana.
- **P60C/18 P - P60C/30 P y P80C/18 P - P80C/30 P:** Cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada + temporizador.
- **P60B - P80B:** Base o cierre inferior.
- **P60L/80 - P80L/80:** Con cámara de fermentación.



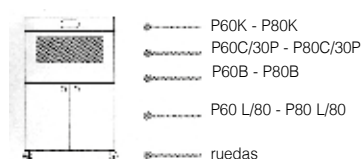
Detalle del plano de cocción con las resistencias blindadas



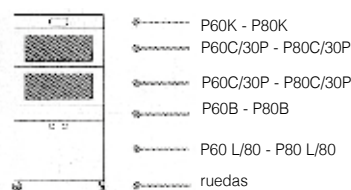
**COMP P60 1/L - P80 1/L**



**COMP P60 2/L - P80 2/L**



**COMP P60 1A/L - P80 1A/L**



**COMP P60 2A/L - P80 2A/L**

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Número cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia (kW)	Bandejas (600x400)	Precio (€)
Comp P60 1/L	1	600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1420	7,5	2	10.823,00
Comp P80 1/L	1	800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1420	10	4	12.268,00
Comp P60 1A/L	1	600 x 830 x 300 / 970 x 1290 x 1540	7,5	2	10.998,00
Comp P80 1A/L	1	800 x 1250 x 300 / 1170 x 1690 x 1540	10	4	12.370,00
Comp P60 2/L	2	600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1790	13,5	4	15.506,00
Comp P80 2/L	2	800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1790	18,5	8	17.495,00
Comp P60 2A/L	2	600 x 830 x 300 / 970 x 1290 x 2030	13,5	4	15.856,00
Comp P80 2A/L	2	800 x 1250 x 300 / 1170 x 1690 x 2030	18,5	8	17.699,00

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.

Para ver accesorios página 253

# Horno para pastelería de funcionamiento eléctrico

Gama SerieP P60E pas - P80E pas

INOX  
AISI 304



P60-80:  
450°C

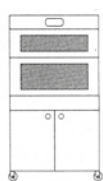
## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Horno eléctrico modular con superficie de cocción de chapa almohadillada.
- Opcional con superficie de cocción de material refractario.
- Horno disponible con el frontal negro o inox.
- **P60K - P80K**: Campana.
- **P60C/18 P - P60C/30 P y P80C/18 P - P80C/30 P**: Cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada + temporizador.
- **P60B - P80B**: Base o cierre inferior.
- **P60L/80 - P80L/80**: Con cámara de fermentación.



Ideal para panadería y bollería, para locales con espacio reducido.

Composición P60 2/L con armario fermentación



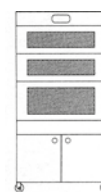
- P60K - P80K
- P60C/18P - P80C/18P
- P60C/30P - P80C/30P
- P60B - P80B
- P60 L/80 - P80 L/80
- ruedas

COMP P60 11A/L - P80 11A/L



- P60K - P80K
- P60C/18P - P80C/18P
- P60C/18P - P80C/18P
- P60C/18P - P80C/18P
- P60B - P80B
- P60 L/60 - P80 L/60
- ruedas

COMP P60 3/L - P80 3/L



- P60K - P80K
- P60C/18P - P80C/18P
- P60C/18P - P80C/18P
- P60C/30P - P80C/30P
- P60B - P80B
- P60 L/60 - P80 L/60
- ruedas

COMP P60 21A/L - P80 21A/L

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Número cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia (kW)	Bandejas (600x400)	Precio (€)
Comp P60 11A/L	2	600 x 830 x (1 de 180 + 1 de 300) / 970 x 1290 x 1910	13,5	4	15.681,00
Comp P80 11A/L	2	800 x 1250 x (1 de 180 + 1 de 300) / 1170 x 1690 x 1910	18,5	8	17.597,00
Comp P60 3/L	3	600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1960	19,5	6	22.544,00
Comp P80 3/L	3	800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1960	27	12	22.544,00
Comp P60 21A/L	3	600 x 830 x (2 de 180 + 1 de 300) / 970 x 1290 x 2080	19,5	6	18.452,00
Comp P80 21A/L	3	800 x 1250 x (2 de 180 + 1 de 300) / 1170 x 1690 x 2080	27	12	22.646,00

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.

Para ver accesorios página 253

# Horno para pastelería de funcionamiento eléctrico

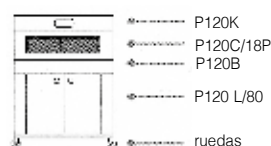
Gama SerieP P120E Pas



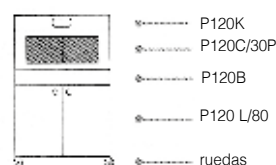
**P120E:**  
450°C

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Horno eléctrico modular con superficie de cocción de chapa almohadillada.
- Opcional con superficie de cocción de material refractario.
- Horno disponible con el frontal en negro o inox.
- **1 - 2:** Composición "P120E" formada por 1 o 2 cámaras de cocción.
- **P120K:** Campana.
- **P120C/18Pas y P120C/30Pas:** Cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada + TEMPORIZADOR.
- **P120B:** Base o cierre inferior.
- **P120L/80:** Cámara de fermentación.
- Dos puertas por Cámara.



COMP P120 1/L



COMP P120 1A/L



COMP P120 2/L



Detalle del plano de cocción con las resistencias blindadas

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Número cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia (kW)	Bandejas (600x400)	Precio (€)
Comp P120 1/L-A	1	1240 x 650 x 180 / 1610 x 1060 x 1450	10,1	3	11.464,00
Comp P120 1/L-B	1	1240 x 850 x 180 / 1610 x 1260 x 1450	10,8	4	12.187,00
Comp P120 1/L-C	1	1240 x 850 x 180 / 1610 x 1660 x 1450	13	6	13.544,00
Comp P120 1A/L-A	1	1240 x 650 x 300 / 1610 x 1060 x 1570	10,1	3	11.656,00
Comp P120 1A/L-B	1	1240 x 850 x 300 / 1610 x 1260 x 1570	10,8	4	12.404,00
Comp P120 1A/L-C	1	1240 x 1300 x 300 / 1610 x 1660 x 1570	13	6	13.891,00
Comp P120 2/L-A	2	1240 x 650 x 180 / 1610 x 1060 x 1850	18,7	6	18.365,00
Comp P120 2/L-B	2	1240 x 850 x 180 / 1610 x 1260 x 1850	20,1	8	19.477,00
Comp P120 2/L-C	2	1240 x 1300 x 180 / 1610 x 1660 x 1850	24,5	12	21.658,00

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.

Para ver accesorios página 253

# Horno para pastelería de funcionamiento eléctrico

## Gama SerieP P120E Pas

INOX  
AISI 304

P120E:  
450°C

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Horno eléctrico modular con superficie de cocción de chapa almohadillada.
- Opcional con superficie de cocción de material refractario.
- Horno disponible con el frontal en negro o inox.
- 1 - 2: Composición "P120E" formada por 1 o 2 cámaras de cocción.
- **P120K**: Campana.
- **P120C/18Pas** y **P120C/30Pas**: Cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada + TEMPORIZADOR.
- **P120B**: Base o cierre inferior.
- **P120L/80**: Cámara de fermentación.
- Dos puertas por Cámara.

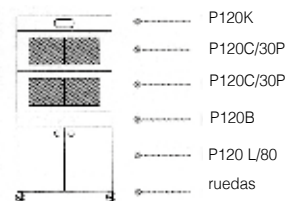
Ideal para grandes producciones de pan y bollería.



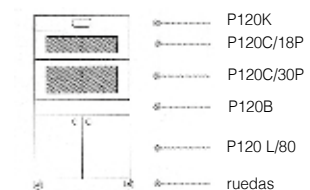
Composición P120 2A/L con armario fermentación



Capacidades 40x60



COMP P120 2A/L



COMP P120 11/L

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Número cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia (kW)	Bandejas (600x400)	Precio (€)
Comp P120 2A/L-A	2	1240 x 650 x 300 / 1610 x 1060 x 2090	18,7	6	18.748,00
Comp P120 2A/L-B	2	1240 x 850 x 300 / 1610 x 1260 x 2090	20,1	8	19.911,00
Comp P120 2A/L-C	2	1240 x 1300 x 300 / 1610 x 1660 x 2090	24,5	12	22.353,00
Comp P120 11/L-A	2	1240 x 650 x (1 de 180 + 1 de 300) / 1610 x 1060 x 1970	18,7	6	18.557,00
Comp P120 11/L-B	2	1240 x 850 x (1 de 180 + 1 de 300) / 1610 x 1260 x 1970	20,1	8	19.694,00
Comp P120 11/L-C	2	1240 x 1300 x (1 de 180 + 1 de 300) / 1610 x 1660 x 1970	24,5	12	22.005,00

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.

Para ver accesorios página 253



# Horno para pizza a cinta de funcionamiento eléctrico

Gama SerieT T64E/T75E/T97E/TT98E



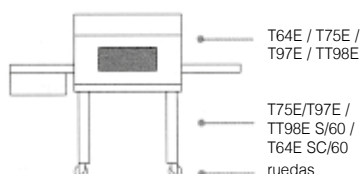
T75 y T97: 400°C  
T64 y TT98: 320°C

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

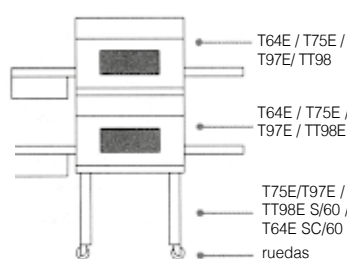
- Horno de cinta eléctrico modular.
- **TE1-TE2-TE3:** Composición formada por 1, 2 o 3 cámaras de cocción.
- **T64E/T75E/T97E/TT98E:** Cámara de cocción con control electrónico.
- **T64E SC/60-S/14 y T75E/T97E/TT98E S/60-15:** Patas de soporte con ruedas.
- Cuadro eléctrico extraíble para un fácil mantenimiento.
- Cinta transportadora en acero inox.
- Regulación de las temperaturas superior e inferior independiente, con lectura de las mismas.
- Temperatura máxima: 350°C.
- Display gráfico de cristal líquido retroiluminado.



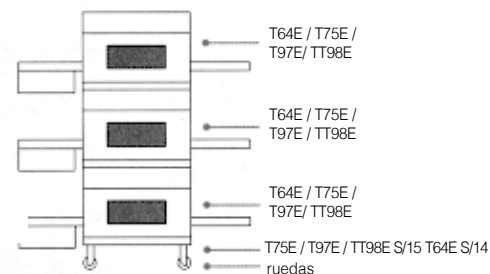
Horno a cinta T75 E



COMP TE1/S - TE1/SC



COMP TE2/S - TE2/SC



COMP TE3/S - TE3

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Número cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia (kW)	Nº Pizzas ø 30 cm	Nº Pizzas ø 45 cm	Precio (€)
Comp TE1/SC T64E	1	600 x 410 x 80 / 1240 x 800 x 1080	6,9	25	x	8.196,00
Comp TE1/S T75E	1	910 x 500 x 80 / 1800 x 1190 x 1160	16,5	48	25	16.505,00
Comp TE1/S T97E	1	1116 x 750 x 80 / 2050 x 1440 x 1160	22,5	100	38	18.511,00
Comp TE1/S TT98E	1	1120 x 810 x 80 / 2050 x 1460 x 1220	21,8	125	48	24.084,00
Comp TE2/SC T64E	2	600 x 410 x 80 / 1240 x 800 x 1560	13,8	50	x	15.711,00
Comp TE2/S T75E	2	910 x 500 x 80 / 1800 x 1190 x 1720	33	96	50	32.135,00
Comp TE2/S T97E	2	1116 x 750 x 80 / 2050 x 1440 x 1720	45	200	76	36.148,00
Comp TE2/S TT98E	2	1120 x 810 x 80 / 2050 x 1460 x 1840	43,6	250	96	47.276,00
Comp TE3/ T64E	3	600 x 410 x 80 / 1240 x 800 x 1580	20,7	75	x	22.923,00
Comp TE3/S T75E	3	910 x 500 x 80 / 1800 x 1190 x 1820	49,5	144	75	47.330,00
Comp TE3/S T97E	3	1116 x 750 x 80 / 2050 x 1440 x 1720	67,5	300	114	53.350,00
Comp TE3/S TT98E	3	1120 x 810 x 80 / 2050 x 1460 x 2010	65,4	375	144	70.467,00

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. Ver accesorios página 255

# Horno para pizza a cinta de funcionamiento a gas

Gama SerieT T64G/T75G/T97G/TT98G

INOX  
AISI 304



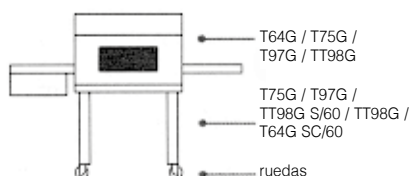
T75 y T97: 400°C  
T64 y TT98: 320°C

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

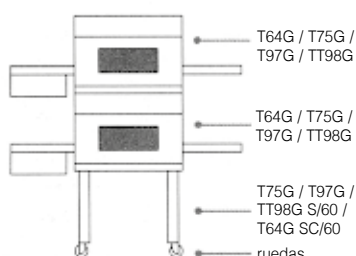
- Horno de cinta a gas modular.
- **TG1-TG2-TG3:** Composición formada por 1, 2 o 3 cámaras de cocción.
- **T64G/T75G/T97G/TT98G:** Cámara de cocción con control eléctrico.
- **T64G SC/60-S/14 y T75G/T97G/TT98G: S/60-15:** Patas de soporte con ruedas.
- Cuadro eléctrico extraíble para un fácil mantenimiento.
- Cinta transportadora en acero inox.
- Regulación de las temperaturas superior e inferior independiente, con lectura de las mismas.
- Temperatura máxima: 350°C.
- Display gráfico de cristal líquido retroiluminado.



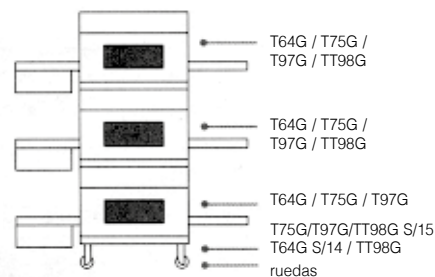
Horno a cinta T97 G



COMP TG1/S - TE1/SC



COMP TG2/S - TE2/SC



COMP TG3/S - TE3

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Número cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia gas (kW)	Nº Pizzas ø 30 cm	Nº Pizzas ø 45 cm	Precio (€)
Comp TG1/S T64G	1	600 x 410 x 80 / 1240 x 800 x 1080	9,9	48	25	9.216,00
Comp TG1/S T75G	1	910 x 500 x 80 / 1800 x 1190 x 1160	17	25	-	19.637,00
Comp TG1/S T97G	1	1116 x 750 x 80 / 2030 x 1580 x 1160	32	100	38	22.039,00
Comp TE1/S TT98G	1	1120 x 810 x 80 / 2050 x 1460 x 1220	30	125	48	26.150,00
Comp TG2/S T64G	2	600 x 410 x 80 / 1240 x 800 x 1560	19,8	80	-	17.729,00
Comp TG2/S T75G	2	910 x 500 x 80 / 1780 x 1280 x 1720	34	96	50	38.400,00
Comp TG2/S T97G	2	1116 x 750 x 80 / 2030 x 1580 x 1720	64	200	76	43.204,00
Comp TE2/S TT98G	2	1120 x 810 x 80 / 2050 x 1460 x 1840	60	250	96	51.620,00
Comp TG3/S T64G	3	600 x 410 x 80 / 1240 x 800 x 1580	29,7	75	-	26.242,00
Comp TG3/S T75G	3	910 x 500 x 80 / 1780 x 1280 x 1830	51	144	75	56.728,00
Comp TG3/S T97G	3	1116 x 750 x 80 / 2030 x 1980 x 1830	96	300	114	63.933,00
Comp TE3/S TT98G	3	1120 x 810 x 80 / 2050 x 1460 x 2010	90	375	114	77.175,00

Alimentación estándar: 230V/I/50-60 Hz.

\* Las dimensiones interiores serán sólo las interiores de una cámara. Las dimensiones exteriores serán las totales de la composición.  
Ver accesorios página 255

# Horno a convección rotativo

SerieR R14E y R14G

# Horno a convección

SerieF F30E, F60E



R 14E/G: 270°C  
F30-60: 270°C

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

### R14G

- Horno a convección rotativo eléctrico o gas.
- Con un carro en dotación.
- Ventilación interior doble, control electrónico con panel de mandos plano para una limpieza más fácil, display gráfico LCD, vaporización regulable, cristal panorámico.
- **R14E/14:** Horno eléctrico con un carro para 14 bandejas de 60 x 40 cm.

- **R14E/18:** Horno eléctrico con un carro para 18 bandejas de 60 x 40 cm.
- **R14G/14:** Horno a gas con un carro para 14 bandejas de 60 x 40 cm.
- **R14G/18:** Horno a gas con un carro para 18 bandejas de 60 x 40 cm.

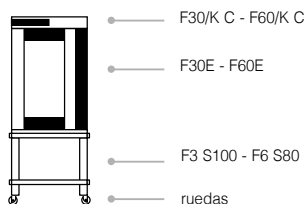
- Interior en inox, doble ventilador y doble termopar para la máxima uniformidad de la cocción.
- **F30/KC - F60/KC:** Campana.
- **F30E - F60E:** Cámara de cocción.
- **F30 - F60 S14/S50/S80/S100:** Soporte inferior sin portabandejas.
- **F30 L/100U - F60 L/80U:** Armario de fermentación.

### F30E - F60E

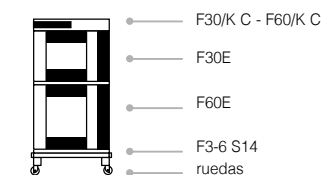
- Horno a convección eléctrico.
- Control electrónico de la temperatura.



R14G



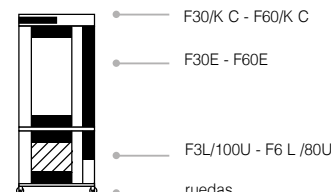
COMP F-1/S



COMP F-21/S



COMP F-2/S



COMP F-1/L

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones ext (mm)	Capacidad (600x400)	Potencia (kW)	Precio (€)
R14E/14	1150x1500x2490	14 (60x40)	25,5	24.111,00
R14E/18	1150x1500x2490	18 (60x40)	25,5	24.111,00
R14G/14	1120x1500x2630	14 (60x40)	40,0	25.677,00
R14G/18	1120x1500x2630	18 (60x40)	40,0	25.677,00
COMP F30-1/S	780x1040x1740	5 (60x40)	7,0	9.613,00
COMP F60-1/S	780x1040x2150	10 (60x40)	14,0	13.920,00
COMP F30+F30-2/S	780x1040x2110	10 (60x40)	14,0	17.874,00
COMP F30+F60-21/S	780x1040x2160	15 (60x40)	21,0	20.778,00
COMP F30-1/L	780x1040x1740	5 (60x40)	8,7	12.386,00
COMP F60 1/L	780x1040x2150	10 (60x40)	15,7	16.484,00

Alimentación estándar: 230V/I/50-60 Hz.

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

Para ver accesorios página 255

# Horno a convección

## Serie F45E/F50E/F100E/F55E/F105E

INOX  
AISI 304



F45-50-100-55-105:  
270°C

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

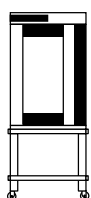
#### F50E, F55E, F105E

- Horno a convección eléctrico.
- Control electrónico de la temperatura.
- Interior en inox, doble ventilador y doble termopar para la máxima uniformidad de la cocción.
- F45E/KC - F50E/KC - F100E/KC - F55E/KC - F105E/KC: Campana.
- F45E - F50E - F100E - F55E - F105E: Cámara de cocción
- F45E - F50E - F100E - F55E - F105E S14/S50/S80/S100: Soporte inferior sin portabandejas.
- F45E - F50E - F55E L/100U - F100E - F105E L/80U: Armario de fermentación.



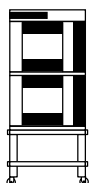
Serie F45E

COCCIÓN  
HORNO



- F45/KC - F50/KC - F100E - F55/KC - F105/KC
- F45E - F50E - F100E - F55E - F105E
- F45E - F50E - F55E/S100 - F100E - F105E/S80
- ruedas

COMP F-1/S



- F45E/KC - F50E/KC - F55E/KC
- F45E - F50E - F55E
- F45E - F50E - F55E
- F45E - F50E - F55E/S50
- ruedas

COMP F-2/S



- F45/KC - F50/KC - F100E/KC - F55/KC - F105/KC
- F45E - F50E - F100E - F55E - F105E
- F45E - F50E - F55E L/100U - F100E - F105E L/80U
- ruedas

COMP F-1/LU

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones ext (mm)	Capacidad (600x400)	Potencia (kW)	Precio (€)
COMP F45E -1/S	850X980X1940	5 (600x400)	7,5	7.384,00
COMP F50E -1/S	850X980X1940	5 (600x400)	9,3	8.996,00
COMP F100E -1/S	850X980X2150	10 (600x400)	18,5	10.976,00
COMP F55E -1/S	990X1090X1940	5 (660x460)	10,8	9.553,00
COMP F105E -1/S	990X1090X2150	10 (660x460)	21,5	11.711,00
COMP F45E + F45E - 2/S	850X980X2140	5+5 (600x400)	15,0	13.542,00
COMP F50E + F50E - 2/S	850X980X2140	5+5 (600x400)	18,6	16.766,00
COMP F55E + F55E - 2/S	990X1090X2140	5+5 (660x460)	21,6	17.844,00
COMP F45E -1/LU	850X980X1940	5 (600x400)	9,3	8.984,00
COMP F50E -1/LU	850X980X1940	5 (600x400)	11,1	10.596,00
COMP F100E -1/LU	850X980X2150	10 (600x400)	20,9	12.576,00
COMP F55E -1/LU	990X1090X1940	5 (660x460)	12,6	11.266,00
COMP F105E -1/LU	990X1090X2350	10 (660x460)	23,3	13.388,00

Para ver accesorios página 255

# NEAPOLIS

## Horno de cúpula eléctrico para pizza



INOX  
VINTAGE



Suelo de **pedra refractaria**



Temperatura  
máxima: 510°C

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

#### Construcción

- Inox vintage.
- Interior con suelo y paredes de piedra refractaria.
- Resistencia de alambre en forma de espiral en techo y suelo.
- Losas de 5,5cm de grosor.

#### Funciones

- Se calienta vía resistencias de alambre en forma de espiral de techo y suelo.
- Máxima temperatura: 510°C.
- Control de temperatura de la cúpula patentada.
- Control de mandos electrónico.
- Temperatura de ajuste independientemente de techo y suelo.
- Corriente de vapor ajustable vía válvula manual.



La tapa ayuda al ahorro de energía y a que la temperatura se mantenga en el interior.

Cielo de piedra Biscotto de Sorrento. Perfecto para altas temperaturas y potencia los sabores de la pizza.



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Número cámaras	Dimensiones ext (mm)	Potencia	Nº Pizzas	Superficie de cocción (m2)	Precio (€)
NEAPOLIS	1	1084/1786/2220h	12,9	6	0,84	14.647,00*
Armario neutro c/ruedas (sin calor)	1	1040/1368/1170h				3.084,00
Armario fermentación c/ruedas	1	1040/1368/1170h				3.726,00

\*El precio del NEAPOLIS no incluye el armario neutro ni de fermentación.



# Accesorios






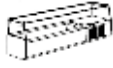
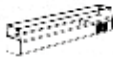





## Gama iDECK

ACCESORIOS		
Modelo	Horno compatible	Precio (€)
<b>Gama iDeck</b>		
<b>Campanas</b>		
K60.60	PD/PM 60.60 - iD 60.60 D/M	425,00
K72.72	PD/PM 72.72 - iD 72.72 D/M	425,00
K65.105	PD/PM 65.105 - iD 65.105 D/M	542,00
K105.65	PD/PM 105.65 - iD 105.65 D/M	542,00
K105.105	PD/PM 105.105 - iD 105.105 D/M	672,00
<b>Caballote sin portabandejas</b>		
S60.60 / h 60	PD/PM 60.60 - iD 60.60D/M	425,00
S60.60 / h 90	PD/PM 60.60 - iD 60.60D/M	425,00
S 72.72 / h 90	PD/PM 72.72 - iD 72.72 D/M	1.935,00
S65.105 / h 60	PD/PM 65.105 - iD 65.105D/M	472,00
S65.105 / h 90	PD/PM 65.105 - iD 65.105D/M	472,00
S105.65 / h 60	PD/PM 105.65 - iD 105.65D/M	472,00
S105.65 / h 90	PD/PM 105.65 - iD 105.65D/M	472,00
S105.105 / h 60	PD/PM 105.105 - iD 105.105D/M	651,00
S105.105 / h 90	PD/PM 105.105 - iD 105.105D/M	651,00
<b>Caballote con ruedas y guías portabandejas</b>		
S-PT 60.60 / h 70	PD/PM 60.60 - iD 60.60D/M	819,00
S-PT 60.60 / h 100	PD/PM 60.60 - iD 60.60D/M	950,00
S-PT 72.72 / h 100	PD/PM 72.72 - iD 72.72 D/M	2.096,00
S-PT 65.105 / h 70	PD/PM 65.105 - iD 65.105D/M	1.065,00
S-PT 65.105 / h 100	PD/PM 65.105 - iD 65.105D/M	1.065,00
S-PT 105.65 / h 70	PD/PM 105.65 - iD 105.65D/M	1.065,00
S-PT 105.65 / h 100	PD/PM 105.65 - iD 105.65D/M	1.065,00
S-PT 105.105 / h 70	PD/PM 105.105 - iD 105.105D/M	1.142,00
S-PT 105.105 / h 100	PD/PM 105.105 - iD 105.105D/M	1.142,00
<b>Cámara de fermentación</b>		
L 60.60 / h 70	PD/PM60.60 - iD 60.60D/M	1.934,00
L 60.60 / h 100	PD/PM60.60 - iD 60.60D/M	2.096,00
L 72.72 / h 100	PD/PM 72.72 - iD 72.72 D/M	2.096,00
L 65.105 / h 100	PD / PM 65.105 - iD 65.105D/M	2.379,00
L 105.65 / h 100	PD / PM 105.65 - iD 105.65D/M	2.379,00
L 105.105 / h 100	PD / PM 105.105 - iD 105.105D/M	2.664,00

Para saber qué accesorio corresponde a cada composición, ver esquemas en la página 226.

# Accesorios

## Gama iDECK








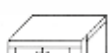








ACCESORIOS		
Modelo	Precio (€)	
<b>Accesorios generales iDECK</b>		
Kit 4 ruedas	210,00	
Dos guías portabandejas	62,00	
Kit sobreposición hornos (iB con horno pizza 60.60)	128,00	
<b>Accesorios prensas</b>		
Mando de pedal para iF 30-40-40P	112,00	
Caballote h 80 cm. para iP 33-45	1.185,00	
<b>Accesorios iG</b>		
<b>iG 160/RK</b> Kit vitrina refrigerada con protección de vidrio 1600 x 380 x 430 mm.	1.904,00	
<b>iGRK-160</b> Contenedores + tapa de acero inox AISI 804	328,00	
<b>iG 200/RK</b> Kit vitrina refrigerada con protección de vidrio 2000 x 380 x 430 mm.	2.179,00	
<b>iGRK-200</b> Contenedores + tapa de acero inox AISI 804	2.179,00	
<b>IG Suplementos al pedido</b>		
<b>iG GR SX</b> Grupo a la izquierda	2.179,00	
<b>GD para 160/2, 200/3, 200/2C</b> 2 guías para banco de pizza	2.179,00	
<b>KV para 160/RK, 200/RK</b> Contenedor + tapa de acero inox AISI 340 1/2 1/3 1/4	2.179,00	
<b>GD 160/2, 200/3, 200/2C</b> Contenedor de Polietileno h 7cm h 10cm h 13cm	2.179,00	

Para saber qué accesorio corresponde a cada composición, ver esquemas en la página 227.

# Accesorios

## Gama PROFESIONAL






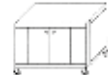





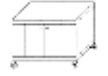
**ACCESORIOS**

Modelo	Precio (€)	
<b>Gama SERIE P - P60E - P80E</b>		
<b>Campana</b>		
P60 K	675,00	
P80 K	762,00	
<b>Cámara de cocción con superficie de material refractario + TEMPORIZADOR</b>		
P60 C/18Z	4.753,00	
P80 C/18Z	5.317,00	
<b>Cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada + TEMPORIZADOR</b>		
P60 C/18 P	4.682,00	
P80 C/18 P	5.227,00	
<b>Cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada + TEMPORIZADOR</b>		
P60 C/30 P	4.857,00	
P80 C/30 P	5.328,00	
<b>Base o cierre inferior</b>		
P60 B	652,00	
P80 B	751,00	
<b>Caballote con ruedas sin guías portabandejas.</b>		
P60-80 S/60-95, P80 S80	1.047,00	
P60 S/80	1.171,00	
<b>Caballote con ruedas y guías portabandejas.</b>		
P60-80 SP/60	1.282,00	
P80 SP/80, P60-80 SP/95	1.420,00	
P60 SP/80	1.822,00	
<b>Armario de fermentación con ruedas</b>		
P60 L/60*	2.410,00	
P80 L/60*	2.780,00	
P60 L/80	2.884,00	
P80 L/80 - P80 L/80 Pas	2.958,00	
P60 L/80 Pas	2.560,00	
<b>Humidificador para horno de pastelería</b>	1.518,00	
<b>Gama SERIE P - P120E</b>		
<b>Campana</b>		
P120 K-A	813,00	
P120 K-B	864,00	
P120 K-C	912,00	
<b>Cámara de cocción con superficie de material refractario + TEMPORIZADOR</b>		
P120 C/18 Z-A	7.053,00	
P120 C/18 Z-B	7.496,00	
P120 C/18 Z-C	8.393,00	
<b>Cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada + TEMPORIZADOR</b>		
P120 C/18 P-A	6.900,00	
P120 C/18 P-B	7.290,00	
P120 C/18 P-C	8.114,00	
<b>Cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada + TEMPORIZADOR</b>		
P120 C/30 P-A	7.092,00	
P120 C/30 P-B	7.507,00	
P120 C/30 P-C	8.461,00	
<b>Base o cierre inferior</b>		
P120 B-A	751,00	
P120 B-B	776,00	
P120 B-C	827,00	
<b>Caballote con ruedas sin guías portabandejas.</b>		
P120 S/60-80-95-A	1.126,00	
P120 S/60-80-95-B	1.126,00	
P120 S/60-80-95-C	1.126,00	
<b>Caballote con ruedas y guías portabandejas.</b>		
P120 SP/80-95-A / B / C	1.871,00	
P120 SP/60-A-B-C	1.871,00	
<b>Armario de fermentación con ruedas</b>		
PAS L/80-A	3.000,00	
PAS L/80-B	3.257,00	
PAS L/80-C	3.692,00	
<b>Humidificador para horno de pastelería</b>	1.518,00	

Para saber qué accesorio corresponde a cada composición, ver esquemas en las páginas: 232 a 235 y 242 a 245.

# Accesorios

## Gama PROFESIONAL

ACCESORIOS		
Modelo	Precio (€)	
<b>Gama SERIE P - AMALFI</b>		
<b>Campana</b>		
AMALFI K A	864,00	
AMALFI K B	875,00	
AMALFI K C	906,00	
AMALFI K D	1.095,00	
<b>Cámara de cocción con superficie de material refractario + TEMPORIZADOR</b>		
AMALFI C/18Z-A	6.909,00	
AMALFI C/18Z-B	7.104,00	
AMALFI C/18Z-C	7.400,00	
AMALFI C/18Z-D	8.997,00	
<b>Base o cierre inferior</b>		
AMALFI B-A	813,00	
AMALFI B-B	841,00	
AMALFI B-C	875,00	
AMALFI B-D	1.064,00	
<b>Caballete con ruedas sin guías portabandejas</b>		
AMALFI S/60-80-95-A	1.177,00	
AMALFI S/60-80-95-B	1.264,00	
AMALFI S/60-80-95-C	1.264,00	
<b>Caballete con ruedas y guías portabandejas</b>		
AMALFI SP/60-A	1.535,00	
AMALFI SP/60-B / C / D	1.583,00	
AMALFI SP/80-95-A	2.077,00	
AMALFI SP/80-95-B / C / D	2.348,00	
<b>Armario de fermentación con ruedas</b>		
AMALFI L/80-A	3.263,00	
AMALFI L/80-B	3.294,00	
AMALFI L/80-C	3.418,00	
AMALFI L/80-D	4.174,00	
<b>Gama SERIE P - P110G - P150G</b>		
<b>Horno con una cámara de cocción con superficie de material refractario</b>		
P 110 GC / A	7.671,00	
P 110 GC /B	8.958,00	
P 150 GC	11.599,00	
<b>Horno con dos cámaras de cocción con superficie de material refractario</b>		
P 110 GC/2-A	14.210,00	
P 110 GC/2- B	16.728,00	
P 150 GC/2	21.654,00	
<b>Horno con tres cámaras de cocción con superficie de material refractario</b>		
P 110 GC/3-A	20.749,00	
P 110 GC/3-B	24.486,00	
P 150 GC/3	31.711,00	
<b>Caballete con ruedas sin guías portabandejas.</b>		
P 110 S/40-80-95 / A	745,00	
P 110 S/40-80-95 / B	745,00	
<b>Caballete con ruedas y guías portabandejas.</b>		
P 110 SP/40- A / B	1.242,00	
P 110 SP/80-95-A / B	1.242,00	
<b>Caballete cerrado</b>		
P 150 SC/401	1.495,00	
<b>Armario de fermentación con ruedas</b>		
P 110 L/60-80 / A	3.223,00	
P 110 L/60-80 / B	3.570,00	
P150 L/80	3.088,00	

Para saber qué accesorio corresponde a cada composición, ver esquemas en las páginas: de la 236 a 239

# Accesorios

## Gama PROFESIONAL

### ACCESORIOS

Modelo	Precio (€)	
<b>Gama SERIE S - S100E - S120E - S125E</b>		
<b>Horno con una cámara de cocción con superficie de material refractario</b>		
S 100 C/16Z	7.666,00	
S 120 C/16Z	8.204,00	
S 125 C/16Z	9.233,00	
<b>Horno con una cámara de cocción con superficie de chapa alomhadillada</b>		
S 100 C/16P	7.532,00	
S 120 C/16P	8.069,00	
S 100 C/30P	9.103,00	
S 120 C/30P	7.825,00	
S 125 C/16P	8.327,00	
S 125 C/30P	9.376,00	
<b>Caballote con ruedas sin guías portabandejas</b>		
S 100 S/40-95	1.232,00	
S 120 S/40-95	1.232,00	
S 125 S/40-95	1.292,00	
<b>Caballote con ruedas y guías portabandejas</b>		
S 100 SP/60-95	2.408,00	
S 120 SP/60-95	2.708,00	
S 125 SP/40-95	1.719,00	
<b>Armario de fermentación con ruedas</b>		
S 100 L/60	2.590,00	
S 120 L/60	2.667,00	
S 125 L/60	2.987,00	
S 100 L/80	2.785,00	
S 120 L/80	3.041,00	
S 125 L/80	3.212,00	
<b>Campana</b>		
S 100 KK	864,00	
S 120 KK	897,00	
S 125 KK	960,00	
<b>Base o cierre inferior</b>		
S 100 B	771,00	
S 120 B	803,00	
S 125 B	865,00	
<b>Gama SERIE F - F30E - F60E - F45E - F50E - F100E - F55E - F105E</b>		
<b>Horno a convección con ventilación unidireccional + nebulizador</b>		
F30E	8.261,00	
F60E	11.817,00	
<b>Horno a convección con ventilación alternada + nebulizador</b>		
F45E	6.033,00	
F50E	7.645,00	
F100E	9.624,00	
F55E	8.167,00	
F105E	10.288,00	
<b>Armario de fermentación con ruedas</b>		
F30L/100U - F60L/80U	3.496,00	
F45-50-55L/100U	2.309,00	
F100-105L/80U	2.424,00	
<b>Caballote con ruedas sin guías portabandejas</b>		
F30-60-45-50-100-55-105 S14	417,00	
F30-60-45-50-100-55-105 S50/S80/S100	1005,00	
<b>Campana</b>		
F30-60-45-50-100/KC	692,00	
F55/KC F105/KC	729,00	
<b>Gama SERIE T - T64E - T75E - T97E - TT98E - T64G - T75G - T97G</b>		
<b>Cámara de cocción control electrónico</b>		
T64E	7.515,00	
T75E	15.478,00	
T97E	17.466,00	
TT98E	22.517,00	
T64G	8.513,00	
T75G	18.580,00	
T97G	20.959,00	
TT98G	22.923,00	
<b>Patas de soporte con ruedas</b>		
T64 SC/60	710,00	
T75 - T97 - TT98 SC/60	867,00	
T64 S/14	397,00	
T75 - T97 S/15	436,00	
TT98 S/15	1.078,00	
<b>Accesorios generales</b>		
Pala de aluminio 32 x 32 cm.	72,00	
Pala para girar o sacar la pizza del horno ø 32 cm.	58,00	
Gancho para hacer orificios en la pizza.	31,00	

Para saber qué accesorio corresponde a cada composición, ver esquemas en las páginas: 230 a 231, 240 a 241 y 246 a 249.