



PIZZA GROUP®

AMASADORAS
PORCIONADORAS
LAMINADORAS
FORMADORAS
HORNOS PIZZA

ROMAGSA

MAQUINARIA

PIZZERIA Y PANADERÍA



Amasadoras
Espiral

PÁGINA 157



Porcionadoras
Boleadoras

PÁGINA 158



Laminadoras

PÁGINA 159



Formadoras
de Pizza

PÁGINA 160



Hornos Pizza
COMPACT

PÁGINA 161



Hornos Pizza
ENTRY MAX

PÁGINA 162



Hornos Pizza
PYRALIS

PÁGINA 164



Hornos
TUNEL VENTILADO

PÁGINA 166



Hornos Pizza
FLAME

PÁGINA 168



Hornos Pizza
NAPOLITANO

PÁGINA 170



PIZZAGROUP



MAQUINARIA PARA PIZZERÍA Y PANADERÍA

La empresa fue fundada en 1973. Dedicada al mercado de la restauración colectiva, especializándose en el sector de máquina para pizzerías. Hoy Pizzagroup® es una empresa líder en el mercado que se ocupa del desarrollo y de la producción de equipos fiables, eficientes y con una buena relación precio-calidad.

La distribución en Europa se realiza a través de una vasta red de revendedores que se ocupan también del servicio, y se está desarrollando en los mercados extra europeos.

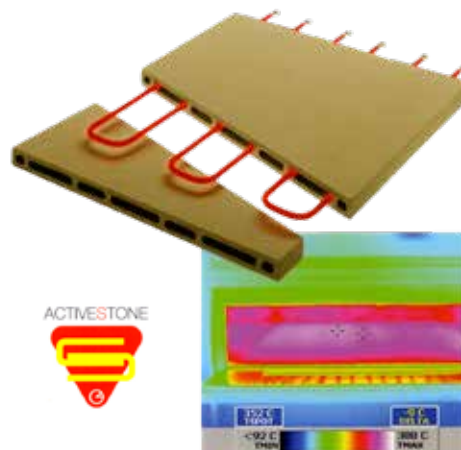
La calidad está garantizada desde el proyecto y la gestión de los procedimientos de producción, hasta el estudio y el control de los materiales empleados.

LA **MÁS AMPLIA GAMA** DE AMASADORAS, LAMINADORAS, FORMADORAS, BOLEADORAS Y HORNOS PARA PIZZA ANALÓGICOS, ELECTRÓNICOS, ELÉCTRICOS, A GAS, MONOCÁMARA, CIRCULARES, DE TÚNEL, APILABLES... **Y CON LA MÁS INNOVADORA TECNOLOGÍA.**

Con **ActiveStone®** los hornos se vuelven excepcionales

Test termográfico de una cámara calentada con **Activestone®**

Resistencias colocadas en el interior de la piedra refractaria. Las imágenes evidencian una óptima distribución del calor y una reducción de los tiempos para alcanzar la temperatura deseada.



AMASADORAS DE ESPIRAL

**CABEZAL ABATIBLE,
CUBA EXTRAÍBLE Y DOS VELOCIDADES**

- Ideal para pizzerías, pastelerías y panaderías
- Espiral, rejilla, rompe-pasta y cuba en acero inox
- Panel de mandos inclinado para facilitar acceso a controles
- Con ruedas y temporizador
- Hasta 44 Kg (53 litros) por amasado
- Proporción ingredientes: 1/3 líquidos (agua y aceite) y como máximo 2/3 sólidos (harina, levadura y sal)
- Rendimiento óptimo: con masa acabada mínimo 20% - máximo 80% de capacidad de la cuba

Modelos VS Velocidad variable

Mediante potenciómetro, tecnología inverter



Mod. IR22



MODELO	2 VELOCIDADES				VELOCIDAD VARIABLE			
	IR22 2V	IR33 2V	IR42 2V	IR53 2V	IR22 VS	IR33 VS	IR42 VS	IR53 VS
Capacidad masa (Kg)	18	25	38	44	18	25	38	44
Masa por hora (Kg)	70	100	140	170	70	100	140	170
Dimensiones cuba (Ø x h mm)	360 x 210	400 x 260	450 x 260	500 x 260	360 x 210	400 x 260	450 x 260	500 x 260
Alimentación 2V	3 x 400 V	3 x 400 V	3 x 400 V	3 x 400 V	1 x 230 V	1 x 230 V	1 x 230 V	1 x 230 V
Potencia motor (Kw)	0,37 / 0,55	0,75 / 1,1	1,1 / 1,5	1,1 / 1,5	0,75	1,50	1,50	1,50
Dimensiones máquina (mm)	420 x 720 x 640	460 x 840 x 730	490 x 860 x 730	550 x 870 x 730	420 x 720 x 640	460 x 840 x 730	490 x 860 x 730	550 x 870 x 730
Peso neto (Kg)	93	125	129	133	94	127	131	136

Modelos con cabezal fijo, ver página 130.



PORCIONADORA BOLEADORA

PORCIONADORA

- Divide la masa en porciones entre 50 y 300 grs
- 5 casquillos (en dotación) proporcionan distintos gramajes 50/90, 80/130, 120/180, 170/230 y 220/300
- Fácil de utilizar y limpiar
- 2 micro-interruptores de seguridad
- Panel de mandos con interruptor general, pomo de emergencia y botón de puesta en marcha
- Cuchillas regulables desde el lateral mediante palanca de movimiento continuo
- Se sostiene sobre soporte SPSA (opcional)

BOLEADORA

- Redondea automáticamente porciones hasta 800 grs
- Panel de mandos con todos los dispositivos de seguridad
- Fácil de utilizar y limpiar



Mod. SA300



Mod. SA800



Mod. SA300
+ AR300 + Soporte (SPSA)



MODELO	PORCIONADORAS		BOLEADORAS		
	SA300	SA800	AR300	AR800	SPSA300/800
Producción /h - Porciones (gramos / ración / hora)	700 (250 gr-r) / h	700 (250 gr-r) / h 350 (500 gr-r) / h 200 (800 gr-r) / h	-	-	-
Capacidad cuba (Kg)	30	30	-	-	-
Porción masa gr / ración	50 - 300	(50 - 300) x 3	50 - 300	50 - 800	-
Alimentación (V)	3 x 400 v - 50 Hz	3 x 400 v - 50 Hz	3 x 400 v - 50 Hz	3 x 400 v - 50 Hz	-
Potencia (Kw)	0,93	0,93	0,37	0,37	-
Dimensiones (mm)	510 x 850 x 530	510 x 850 x 660	440 x 560 x 790	500 x 610 x 830	660 x 880 x 960
Peso Neto (Kg)	70	80	55	86	28

SA300 Para bolas de masa hasta máximo 300 grs. - **SA800** Para bolas de masa hasta máximo 800 grs.

LAMINADORAS

SIMPLICIDAD Y EFICIENCIA

- Diseñadas para extender la masa de pizzas, pan, tortitas, etc, con gran ahorro de tiempo y sin necesidad de personal especializado
- Se introducen las bolas de masa ligeramente enharinadas y las transforma en discos (o rectángulos) listos para ser aderezados
- Modelos disponibles para conseguir diámetros de 14 a 43 cms.
- Espesor de disco regulable de 1 a 4 mm de grosor
- Componentes en contacto con la masa fabricados en material certificado para uso alimentario
- Funcionamiento mediante pedal eléctrico (opcional) excepto modelo M35A
- Modelos RM Con grupo de rodillo superior inclinado. Para la producción de bases circulares. Panel de mandos digital
- Modelos TA Grupo de rodillo superior paralelo al inferior. Para la producción de bases circulares o rectangulares. Panel de mandos digital
- Modelo M35A Máquina mono-rodillo de reducido tamaño. Se obtiene el espesor de masa deseado con una o varias pasadas. Panel de mandos analógico



Mod. RM32A



Mod. M35A



Mod. RM35A



Mod. RM42TA



MODELO	M35A	RM32A	RM35A	RM42A	RM42TA	RM45TA
Peso de la masa (gr)	80/400	80/210	80/400	210/600	210/600	210/700
Diámetro Pizza (cm)	14/34	14/31	14/34	26/40	26/40	30/43
Alimentación (V)	230V 1 Ph 50 Hz					
Potencia (Kw)	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37
Dimensiones (mm)	520 x 440 x 390	420 x 470 x 650	460 x 480 x 630	530 x 470 x 790	530 x 520 x 690	590 x 550 x 670
Peso neto (Kg)	22	27	27	35	35	38
Opción pedal	--	50 €	50 €	50 €	--	--



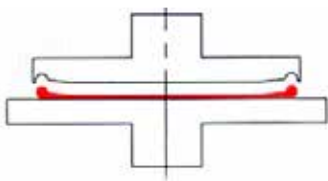
FORMADORA DE PIZZAS

NATURALIDAD Y PROFESIONALIDAD

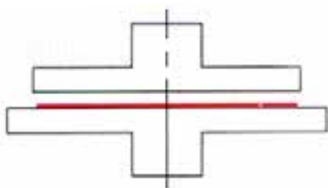
- Ideal para formar discos de masa
- Fácil de utilizar incluso para personal no especializado
- Control electrónico
- Incluye moto-reductor, leva, temporizador de parada y platos teflonados
- Platos de aluminio anti-adherente, se calientan rápidamente
- La pizza se desliza con fluidez
- Reducción automática de la temperatura definida 160/170 a 130 °C, lo que proporciona una masa de alta calidad y un considerable ahorro de energía
- Discos de masa con borde tradicional (opcional sin borde)
- Distancia entre discos 105 mm (modelo PF33) y 115 mm (modelo PF45)
- Tiempo de prensado de 0,1 a 1,5 segundos
- Temperatura de 150-170 °C varía según temperatura de la masa (entre 6 y 20 °C)
- El espesor de la masa se regula con facilidad
- Rejilla desmontable para facilitar la limpieza de los platos una vez fríos



Mod. PF 33



Pizza con borde
(Estándar)



Pizza sin borde
(Opcional)



Control electrónico



Plato regulable



Plato antiadherente



MODELO	PF33	PF45	SPFA (soporte)
Peso de la masa (Kg)	130/250	250/500	
Diámetro plato superior (cm)	33	45	
Diámetro plato inferior (cm)	36	50	
Temperatura plato (°C)	130/170		
Alimentación (V)	400 3 Ph 50 Hz		
Distancia plato (cm)	105	115	
Potencia absorbida (Kw)	3,75	5,10	
Dimensiones máquina (mm)	470 x 650 x 830	630 x 730 x 890	610 x 720 x 730
Peso neto (Kg)	96	127	14

HORNOS PIZZA COMPACT



Mod. Compact

- Ideal para bares, cervecerías, restaurantes y locales de poca producción
- Horno mono-cámara (interior 35 x 35 cm), alcanza 430 °C en solo unos minutos
- Mandos analógicos
- Se pueden superponer hasta 3 hornos
- Superficie cocción con ladrillo refractario, parte superior resistencia blindada
- Estructura y cámara en acero inox, puerta con cristal, luz interior



Se pueden superponer hasta 3 hornos



Dimensiones cámara	Capacidad pizzas por cámara
COMPACT 35 x 35	 Máx 1 x 34 cm

MODELO	COMPACT M35
Temperatura de trabajo (°C)	450 máx
Alimentación (V)	1 x 230
Potencia absorbida (Kw)	2,2
Número de cámaras	1
Dimensiones cámara (mm)	350 x 350 x 85
Dimensiones externas (mm)	600 x 520 x 300
Peso neto	30



HORNOS PIZZA ENTRY MAX

HORNOS ELÉCTRICOS DE CONTROL MECÁNICO



Mod. EntryMax4

- Modelos mono-cámara (4 y 6) y doble cámara (8 y 12)
- Los hornos mono-cámara pueden superponerse dos unidades
- Superficie de cocción con ladrillo refractario
- Resistencias en parte superior e inferior
- Frente, sobre y puertas con cristal en acero inox
- Termómetro analógico, luz interior y aislamiento térmico
- Interruptor puesta en marcha
- Modelo 6 L / 12 L (Menor profundidad)

OPCIONES	REF.	
Soporte* (H 108)	SOPOEM1	
Soporte horno doble (H 88)	SOPOEM2	
Kit ruedas	KITRUPG	
Campana (Indicar modelo en el pedido)	CAMPAEM	
Motor campana	MOTOEM	
Cámara Toda Refractaria	CR	



Mod. Entry MAX 8
(soporte, ruedas y campana no incluidos)



Mod. Entry MAX 12
(soporte y ruedas no incluidos)

Dimensiones cámara	Capacidad pizzas por cámara		
ENTRY MAX 4 y 8 66 x 66	 Máx 4 x 33 cm	 Máx 1 x 45 cm	 Máx 1 x (60 x 40) cm
ENTRY MAX 6 y 12 66 x 99 Excepto Mod. 6 L y 12L (horizontal)	 Máx 6 x 33 cm	 Máx 2 x 45 cm	 Máx 2 x (60 x 40) cm



MODELO	Entry MAX 4	Entry MAX 6	Entry MAX 6 L	Entry MAX 8	Entry MAX 12	Entry MAX 12 L
Temperatura trabajo (°C)	400 máx					
Alimentación (V)	400 3 Ph 50 Hh					
Potencia absorbida (Kw)	5,60	7,30	9,90	11,20	14,60	19,80
Número de cámaras	1	1	1	2	2	2
Dimensiones cámara (mm)	700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 700 x 150	700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 700 x 150
Dimensiones externas (mm)	990 x 920 x 380	990 x 1270 x 380	1340 x 920 x 380	990 x 920 x 680	990 x 1270 x 680	1340 x 920 x 680
Peso neto (Kg)	74	97	97	149	175	175



HORNOS PIZZA PYRALIS

HORNOS ELÉCTRICOS DE CONTROL ANALÓGICO Y DIGITAL



Mod. Pyralis D12
(soporte, ruedas y campana no incluidos)

- Hornos de altas prestaciones, eficiencia y fiabilidad con bajos costes de funcionamiento
- Versión mecánica con termostatos en techo y base, con termómetro analógico
- Versión digital con placa electrónica que permite programar encendido, fin de cocción y dos configuraciones de funcionamiento. Temperatura regulada por sonda, diferencias de solo 1 °C
- Base con ladrillos refractarios con sistema **ActiveStone®**, techo con ladrillos refractarios y resistencias vistas
- Puerta de acero con cristal, equilibrada con muelle con tirante regulable
- Pomo de apertura, cierres salida vapor, tirador puerta atermico
- Cámara de acero inox iluminada
- Aislamiento especial mediante capas de lana



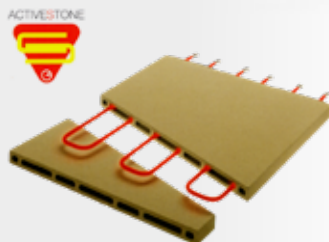
Control digital



Control analógico

ActiveStone®

- Piedra refractaria perforada dentro de la cual se insertan tres resistencias. El calor se distribuye uniformemente.
- Aumento rápido de la temperatura.
- Mayor rapidez de cocción.
- Ahorro de energía.



OPCIONES	REF.	
Soporte* (H 111)	SOPOPY1	
Soporte horno doble (H 95)	SOPOPY2	
Kit ruedas	KITRUPG	
Campana (Indicar modelo en el pedido)	CAMPAPY	
Motor campana	MOTOPY	
Cámara Toda Refractaria	CR	



Mod. Pyralis M6



Mod. Pyralis D12

Dimensiones cámara	Capacidad pizzas por cámara		
PYRALIS 4 y 8 70 x 70	 Máx 4 x 34 cm	 Máx 1 x 45 cm	 Máx 1 x (60 x 40) cm
PIRALYS 6 y 12 70 x 105	 Máx 6 x 34 cm	 Máx 2 x 45 cm	 Máx 2 x (60 x 40) cm
PIRALYS 9 y 18 105 x 105	 Máx 9 x 34 cm	 Máx 4 x 45 cm	 Máx 4 x (60 x 40) cm



MODELOS M ANALÓGICOS Y D DIGITALES

MODELO	Pyralis M4/D4	Pyralis M6/D6	Pyralis M9/D9	Pyralis M8/D8	Pyralis M12/D12	Pyralis M18/D18
Temperatura trabajo (°C)	450 máx					
Alimentación (V)	400 3 Ph 50 Hh					
Potencia absorbida (Kw)	6,60	8,90	13,30	13,20	17,76	26,64
Número de cámaras	1	1	1	2	2	2
Dimensiones cámara (mm)	700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 1050 x 150	700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 1050 x 150
Dimensiones externas (mm)	1090 x 1010 x 400	1090 x 1360 x 400	1440 x 1360 x 400	1090 x 1010 x 720	1090 x 1360 x 720	1440 x 1360 x 720
Peso neto (Kg)	115	129	139	183	217	290



HORNO TÚNEL VENTILADO



Mod. TN65+S



APILABLE

Hasta 3 unidades para una mayor productividad.

FÁCIL DE UTILIZAR

Facilidad de empleo también por parte de personal no cualificado.

VERSATILIDAD

Se pueden cocinar diferentes productos: pizzería, panadería, pastelería, charcutería.

TECNOLOGÍA

Pantalla innovadora con touch screen.

AUTONOMÍA

No es necesario controlar la cocción de producto gracias a la configuración de temperatura y tiempo al comienzo de la jornada.

PRODUCTIVIDAD

Arrastre automático optimiza los tiempos de trabajo.

El horno de túnel ventilado está dotado de una cinta transportadora que desplaza el alimento por el interior del horno en un tiempo determinado.

Combinando los valores de temperatura y tiempo, obtendremos diferentes resultados de cocción.

El calor del túnel ventilado se produce por convección, que proyecta el aire caliente sobre el producto obteniendo una cocción rápida, homogénea y siempre con los mismos resultados.

- Construido en Acero Inoxidable
- Ideal para quien desea cocinar además de pizza, varios productos gastronómicos
- Cocinan en modo rápido, autónomo y productivo
- Cinta en acero inoxidable AISI 304 con velocidad variable y doble sentido de marcha
- Mando Digital con posibilidad de programar hasta 6 programas distintos y horario de encendido
- Puerta a vidrio para una visibilidad excelente de la cámara de cocción
- Posibilidad de apilar hasta 3 hornos
- Soporte abierto con ruedas no incluido (opcional)



Innovadora Pantalla con TouchScreen



Temperaturas y tiempos de cocción

Producto	Temperatura	Tiempo	Tipo cocción	
Bruschette	270 °C	2' 30"	Directamente sobre cinta transportadora	
Roscos	280 °C	4' 20"		
Timbal de Lasañas	170 °C	20'		
Hamburguesas con queso	190 °C	15'		
Berenjenas asadas	320 °C	6' 30"		
Pimientos asados	320 °C	6' 30"	Plato de aluminio	
Zapallitos asados	320 °C	6' 30"		
Patatas al horno	170 °C	30'		
Tortillas con pimiento	200 °C	20'		
Roast Beef	190 °C	15'		
Albóndigas	190 °C	12'	Paellera	
Pimientos al horno	170 °C	13'		
Paella (cocción final)	290 °C	12' - 15'		
Pizza al metro:			Bandeja	
- Precocción	250 °C	5'		
- Cocción final	250 °C	3'		
Pizzetas masa hojaldre	200 °C	15'		
Bocaditos de pan de leche	170 °C	14'		
Pechuga de pollo	190 °C	15'		
Róbalo al horno	220 °C	15'		
Croissant	150 °C	11'		
Baguettes (Envasadas al vacío precocidas)	180 °C	7'		Bandeja horadada
Pizza redonda tipo:				
Italiana	320 °C	3,5' - 4,5'		
Americana	275 °C	6'		



MODELO	MODELOS ELÉCTRICOS				MODELOS A GAS		
	TN40	TN50	TN65	TN80	TNG40	TNG50	TNG65
Dim. externa (mm)	1340 x 1100 x 480	1790 x 1210 x 530	2000 x 1380 x 590	2170 x 1580 x 630	1340 x 1100 x 480	1790 x 1210 x 530	2000 x 1380 x 590
Dim. con soporte (mm)	1340 x 1100 x 1135	1790 x 1210 x 1085	2000 x 1380 x 1145	2170 x 1580 x 1185	1342 x 1095 x 1135	1785 x 1205 x 1085	2000 x 1382 x 1145
Superficie de cocción	400 x 600	500 x 850	650 x 1100	800 x 1200	400 x 600	500 x 850	650 x 1100
Ancho cinta (mm)	400	500	650	800	400	500	650
Altura de la cámara	8	9	9	9	8	9	9
Producción / hora	22	40	80	100	22	40	80
Potencia	6 kW	13,8 kW	18 kW	24 kW	10,5 kW	20 kW	22 kW
Temperatura máxima	350 °C	350 °C	350 °C	350 °C	350 °C	350 °C	350 °C
Peso (kg)	101	164	229	351	104	168	264



HORNOS PIZZA A GAS FLAME



FLAME 9

- Cámara de cocción de 2 mm de espesor
- Quemador atmosférico multiramificado colocado bajo los ladrillos refractarios para garantizar una perfecta cocción
- Deflectores de acero conducen el calor hacia el techo
- Orificios laterales y del fondo de la cámara, garantizan una perfecta afluencia de aire con equilibrio entre techo y suelo para una homogeneidad de temperatura
- Temperatura ideal de cocción 380 °C
- Control analógico de temperatura
- Encendido eléctrico automático (requiere toma eléctrica 1 x 230 V)
- Pueden superponerse 2 unidades (Kit opcional)

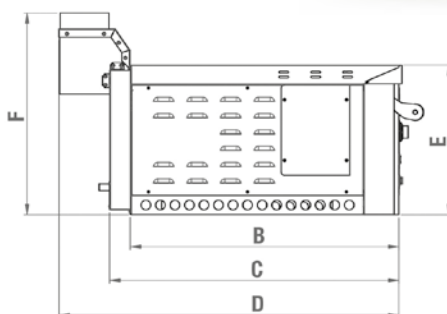
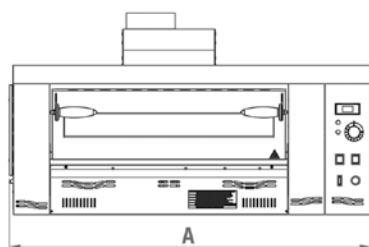
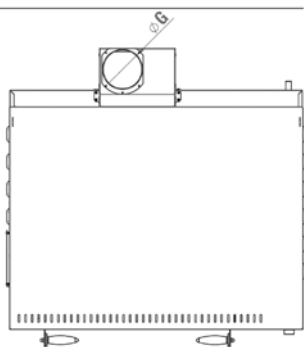
OPCIONES	REF.	
Soporte* (H 107)	SOPOF1	
Soporte horno doble (H 87)	SOPOF2	
Armario neutro	SOPOFA	
Kit ruedas	KITRUPG	
Campana	CAMPAF	
Motor	MOTOF	
Chimenea (Indicar modelo en el pedido)	CHIMF	
Kit superponer (Indicar modelo en el pedido)	KITSUPF	



Flame 6 con soporte
(no incluido)

Mods. F4 F6 F9

A	113	113	148
B	84	119	119
C	91	126	126
D	110	150	150
E	47	47	47
F	63	63	71
G ø	15	15	18



Dimensiones cámara

Capacidad pizzas por cámara

FLAME 4

70 x 70



Máx 4 x 34 cm



Máx 1 x 45 cm



Máx 1 x (60 x 40) cm

FLAME 6

70 x 105



Máx 6 x 34 cm



Máx 2 x 45 cm



Máx 2 x (60 x 40) cm

FLAME 9

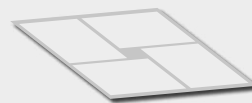
105 x 105



Máx 9 x 34 cm



Máx 4 x 45 cm



Máx 4 x (60 x 40) cm



MODELO		FLAME 4	FLAME 6	FLAME 9
Temperatura trabajo (°C)		420 máx	420 máx	420 máx
Consumo	Kg/h liq.	0,94	1,58	2,12
	m3/h nat.	1,21	2,12	2,85
Potencia gas (Kw)		14,00	20,00	29,00
Potencia eléctrica (Kw)		0,20	0,20	0,20
Dimensiones cámara (mm)		700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 1050 x 150
Dimensiones exteriores (mm)		1130 x 1100 x 580	1130 x 1500 x 580	1480 x 1500 x 580
Peso neto (Kg)		146	181	218



HORNO PIZZA 550 NAPOLITANO



Mod. Napolitano 5506C

EL Horno Napolitano 550 de PizzaGroup ha sido probado por pizzaioli con una gran experiencia directamente en nuestros laboratorios, viendo horneada la conocida Pizza Napolitana en 90 segundos. Su estructura interna está completamente recubierta de piedras, con un nivel extra de piedra típica italiana en el fondo, lo que garantiza que el calor permanezca dentro de la cámara.

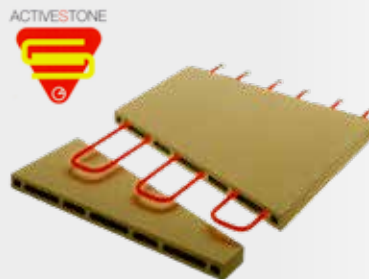
Su potencia lo hace único y gracias al aislamiento proyectado en una hora y media está listo para usar.

La innovadora campana de aspiración está provista de un control de velocidad variable conectado a la pantalla de control LED de 5 pulgadas. Gracias a su sistema revolucionario, aspira el humo manteniendo la temperatura constante dentro de la cámara sin crear puntos fríos o calientes.

- **Altura de la cámara de cocción de 20 cm, para facilitar el manejo de la pala para la pizza.**
- **Pantalla de control de pantalla táctil de 5".**
- **Cámara de fermentación integrada, sigue el diseño del horno**
- **Luces internas: dos para máxima visualización.**
- **Puerta de la cámara extraíble con manija especial.**
- **Superficie de cocción combinada de 50 mm de espesor.**
- **Mayor aislamiento para un mayor ahorro energético y conseguir una superficie lateral fría**
- **SZP Smart Zone Power, la potencia adecuada en el momento correcto y en el lugar correcto, para un significativo ahorro de energía - 20% (en comparación con un horno con administración de energía tradicional)**
- **Encimera útil en piedra natural sinterizada alimentaria, para una limpieza inmediata y sencilla.**

ActiveStone®

- **Piedra refractaria perforada dentro de la cual se insertan tres resistencias. El calor se distribuye uniformemente.**
- **Aumento rápido de la temperatura.**
- **Mayor rapidez de cocción.**
- **Ahorro de energía.**





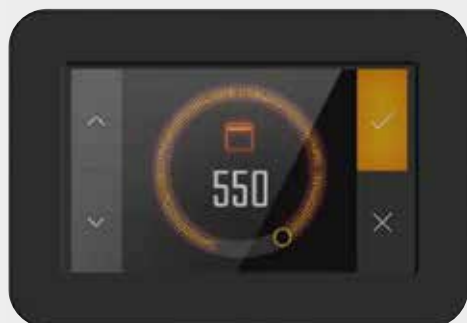
Mod. 5506C

CAMPANA DE ASPIRACIÓN

- Motor de aspiración de gran capacidad: 662 m3/h
- Velocidad variable: 1 - 100%
- Alimentación: 230 V monofásica
- Potencia máxima: 0,15 kW

FERMENTADOR DE TEMPERATURA CONTROLADA

- Temperatura regulable: 20 a 60°C
- Bandeja soporte para humidificador
- Capacidad: 10 cajas de plástico tamaño 60 x 40 x 9 cm
- Alimentación: 230 V monofásica
- Potencia máxima: 1,8 kW
- Consumo máximo medio por hora: 0,9 kWh



PANEL TÁCTIL

- Temporizador de encendido diario y semanal
- Regulación electrónica de temperatura superior e inferior con P.I.D. para una estabilidad de cocción nunca antes vista
- Detección y modulación de la temperatura cada 0,1 segundos
- Válvula de escape de vapor automática controlada en la pantalla táctil
- Temporizador de cocción con aviso acústico.



MODELO	5506C	5509C
Dimensiones externas (mm)	1180 x 1725 x 1825	1530 x 1725 x 1825
Dimensiones cámara (mm)	700 x 1050 x 200	1050 x 1050 x 200
Temperatura máx. (°C)	515	515
Potencia máxima (Kw)	16,4	23,6
Alimentación	400V 3 - 50/60 Hz	400V 3 - 50/60 Hz
Peso neto (Kg)	330	435

Dimensiones cámara

Capacidad pizzas por cámara

5506C

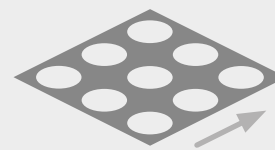
700 x 1050 x 200



Máx 6 x 33 cm

5509C

1050 x 1050 x 200



Máx 9 x 33 cm