

Pyralis UP

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P08PY10081	PY-UP M4	↔ 113	↗ 103	↕ 40
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm	
	Manual	15	70x70	
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg	
	4 x Ø 30/34	 450 °C	 129.4	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	6,60	400	3N+T	50/60



Caratteristiche Generali

Progettato per soddisfare e superare le aspettative anche dei professionisti più esigenti, fornendo prestazioni, qualità e servizio elevati.	Performance eccellenti: robusto, adatto per un uso intensivo e molti tipi di impasto, assicurano una cottura uniforme	Stile, qualità e garanzia Made in Italy anche nell'estetica del prodotto, rendendolo la soluzione perfetta per le installazioni "front of house".	La linea comprende una gamma completa di modelli con capacità da 4 a 18 pizze, considerando un Ø di 33 cm.
È dotata della tecnologia Activestone ad alte prestazioni e può essere ordinata con camera refrattaria completa, per un'efficienza termica ancora maggiore.	Riscaldamento ultrarapido con riduzione del tempo di riscaldamento fino al 50% e consumo energetico fino al 25%, a confronto con un sistema di riscaldamento tradizionale.	Pannello di controllo meccanico o digitale: il modello digitale offre un'estrema precisione nell'impostazione della temperatura, può memorizzare fino a 2 programmi e dispone di una funzione di accensione e spegnimento programmato.	Temperatura massima di 450 °: perfetto per qualsiasi tipo di impasto, anche per prodotti ad alta idratazione che richiedono un tempo molto breve tempo di cottura, come la pizza alla napoletana.
Tutti i modelli vantano una robusta struttura in acciaio inox, porte facili da aprire e una maniglia ergonomica.	Doppia illuminazione interna a 12V.	Cappa aspirante inox, Ø uscita 200mm.	Valvola camino con apertura e chiusura controllata.



Pyralis UP

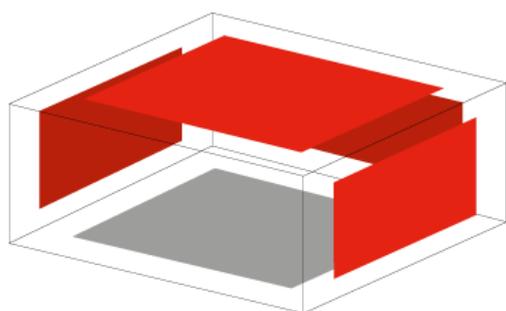
Codice

P08PY10081

Modello

PY-UP M4

Options



CAMERA REFRAATTARIA PYRALIS

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRAATTARIA

Dimensioni superficie di cottura (L x p x h cm)

Peso netto refrattario kg

Codice



67x68,5x15

15

S08TL64013



Pyralis UP

Codice
P08PY10081

Modello
PY-UP M4

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Dimensioni con piedi cm	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	P11FN64001	S4	112x85x108/111	112x85x109	89 x 62 x 76	34

Option

ruote

Set di 4 ruote rotanti 2 con freno + 2 senza freno

Codice

S66RU65003



Pyralis UP

Codice
P08PY10081

Modello
PY-UP M4

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm

	Codice	Modello	Voltage V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Luce	Dimensioni cm	Peso
	P13PY10017	K4 - 8	230	1N + T	50	S	111x116,3x29,5	40

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 110 w) Con centralina per regolazione velocità - power 980 m3/h

	Codice	Alimentazione V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Peso netto Kg	
	S66MT64002	230	1N + T	50	3	



Pyralis UP

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P08PY12077	PY-UP D4	↔ 113	↗ 103	↕ 40
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm	
	Digital	15	70x70	
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg	
	4 x Ø 30/34	 450 °C	 129.4	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	6,60	400	3N+T	50/60



Caratteristiche Generali

Progettato per soddisfare e superare le aspettative anche dei professionisti più esigenti, fornendo prestazioni, qualità e servizio elevati.	Performance eccellenti: robusto, adatto per un uso intensivo e molti tipi di impasto, assicurano una cottura uniforme	Stile, qualità e garanzia Made in Italy anche nell'estetica del prodotto, rendendolo la soluzione perfetta per le installazioni "front of house".	La linea comprende una gamma completa di modelli con capacità da 4 a 18 pizze, considerando un Ø di 33 cm.
È dotata della tecnologia Activestone ad alte prestazioni e può essere ordinata con camera refrattaria completa, per un'efficienza termica ancora maggiore.	Riscaldamento ultrarapido con riduzione del tempo di riscaldamento fino al 50% e consumo energetico fino al 25%, a confronto con un sistema di riscaldamento tradizionale.	Pannello di controllo meccanico o digitale: il modello digitale offre un'estrema precisione nell'impostazione della temperatura, può memorizzare fino a 2 programmi e dispone di una funzione di accensione e spegnimento programmato.	Temperatura massima di 450 °: perfetto per qualsiasi tipo di impasto, anche per prodotti ad alta idratazione che richiedono un tempo molto breve tempo di cottura, come la pizza alla napoletana.
Tutti i modelli vantano una robusta struttura in acciaio inox, porte facili da aprire e una maniglia ergonomica.	Doppia illuminazione interna a 12V.	Cappa aspirante inox, Ø uscita 200mm.	Valvola camino con apertura e chiusura controllata.



Pyralis UP

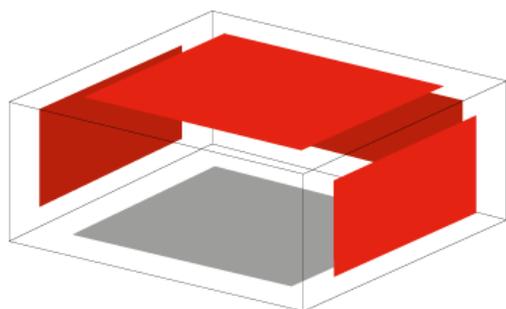
Codice

P08PY12077

Modello

PY-UP D4

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

Dimensioni superficie di cottura (L x p x h cm)

Peso netto refrattario kg

Codice



67x68,5x15

15

S08TL64013



Pyralis UP

Codice
P08PY12077

Modello
PY-UP D4

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Dimensioni con piedi cm	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	P11FN64001	S4	112x85x108/111	112x85x109	89 x 62 x 76	34

Option

ruote

Set di 4 ruote rotanti 2 con freno + 2 senza freno

Codice

S66RU65003



Pyralis UP

Codice
P08PY12077

Modello
PY-UP D4

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm

	Codice	Modello	Voltage V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Luce	Dimensioni cm	Peso
	P13PY10017	K4 - 8	230	1N + T	50	S	111x116,3x29,5	40

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 110 w) Con centralina per regolazione velocità - power 980 m3/h

	Codice	Alimentazione V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Peso netto Kg
	S66MT64002	230	1N + T	50	3



Pyralis UP

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P08PY10082	PY-UP M6	↔ 113	↗ 138	↕ 40
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm	
	Manual	15	70x105	
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg	
	6 x Ø 30/34	 450 °C	 146.5	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	8,88	400	3N+T	50/60



Caratteristiche Generali

Progettato per soddisfare e superare le aspettative anche dei professionisti più esigenti, fornendo prestazioni, qualità e servizio elevati.	Performance eccellenti: robusto, adatto per un uso intensivo e molti tipi di impasto, assicurano una cottura uniforme	Stile, qualità e garanzia Made in Italy anche nell'estetica del prodotto, rendendolo la soluzione perfetta per le installazioni "front of house".	La linea comprende una gamma completa di modelli con capacità da 4 a 18 pizze, considerando un Ø di 33 cm.
È dotata della tecnologia Activestone ad alte prestazioni e può essere ordinata con camera refrattaria completa, per un'efficienza termica ancora maggiore.	Riscaldamento ultrarapido con riduzione del tempo di riscaldamento fino al 50% e consumo energetico fino al 25%, a confronto con un sistema di riscaldamento tradizionale.	Pannello di controllo meccanico o digitale: il modello digitale offre un'estrema precisione nell'impostazione della temperatura, può memorizzare fino a 2 programmi e dispone di una funzione di accensione e spegnimento programmato.	Temperatura massima di 450 °: perfetto per qualsiasi tipo di impasto, anche per prodotti ad alta idratazione che richiedono un tempo molto breve tempo di cottura, come la pizza alla napoletana.
Tutti i modelli vantano una robusta struttura in acciaio inox, porte facili da aprire e una maniglia ergonomica.	Doppia illuminazione interna a 12V.	Cappa aspirante inox, Ø uscita 200mm.	Valvola camino con apertura e chiusura controllata.



Pyralis UP

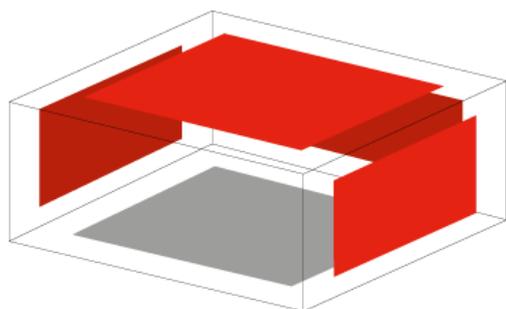
Codice

P08PY10082

Modello

PY-UP M6

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

Dimensioni superficie di cottura (L x p x h cm)

Peso netto refrattario kg

Codice



67x103,5x15

15

S08TL64014



Pyralis UP

Codice

P08PY10082

Modello

PY-UP M6

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Dimensioni con piedi cm	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	P11FN64003	S6	112 x 120 x 108/111	112 x 120 x 109	89 x 97 x 76	44

Option

ruote

Set di 4 ruote rotanti 2 con freno + 2 senza freno

Codice

S66RU65003



Pyralis UP

Codice

P08PY10082

Modello

PY-UP M6

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm

	Codice	Modello	Voltage V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Luce	Dimensioni cm	Peso
	P13PY10018	K6 - 12	230	1N + T	50	S	111x151,3x29,5	47

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 110 w) Con centralina per regolazione velocità - power 980 m3/h

	Codice	Alimentazione V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Peso netto Kg
	S66MT64002	230	1N + T	50	3



Pyralis UP

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P08PY12078	PY-UP D6	↔ 113	↗ 138	↕ 40
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm	
	Digital	15	70x105	
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg	
	6 x Ø 30/34	 450 °C	 146.5	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	8,88	400	3N+T	50/60



Caratteristiche Generali

Progettato per soddisfare e superare le aspettative anche dei professionisti più esigenti, fornendo prestazioni, qualità e servizio elevati.

Performance eccellenti: robusto, adatto per un uso intensivo e molti tipi di impasto, assicurano una cottura uniforme

Stile, qualità e garanzia Made in Italy anche nell'estetica del prodotto, rendendolo la soluzione perfetta per le installazioni "front of house".

La linea comprende una gamma completa di modelli con capacità da 4 a 18 pizze, considerando un Ø di 33 cm.

È dotata della tecnologia Activestone ad alte prestazioni e può essere ordinata con camera refrattaria completa, per un'efficienza termica ancora maggiore.

Riscaldamento ultrarapido con riduzione del tempo di riscaldamento fino al 50% e consumo energetico fino al 25%, a confronto con un sistema di riscaldamento tradizionale.

Pannello di controllo meccanico o digitale: il modello digitale offre un'estrema precisione nell'impostazione della temperatura, può memorizzare fino a 2 programmi e dispone di una funzione di accensione e spegnimento programmato.

Temperatura massima di 450 °: perfetto per qualsiasi tipo di impasto, anche per prodotti ad alta idratazione che richiedono un tempo molto breve tempo di cottura, come la pizza alla napoletana.

Tutti i modelli vantano una robusta struttura in acciaio inox, porte facili da aprire e una maniglia ergonomica.

Doppia illuminazione interna a 12V.

Cappa aspirante inox, Ø uscita 200mm.

Valvola camino con apertura e chiusura controllata.



Pyralis UP

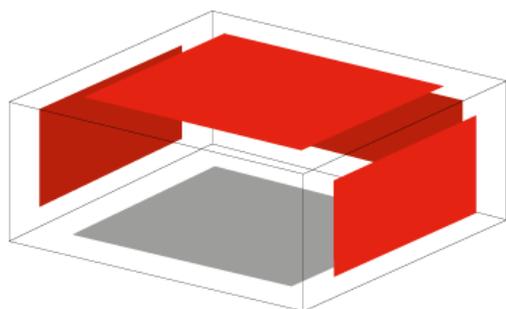
Codice

P08PY12078

Modello

PY-UP D6

Options



CAMERA REFRAATTARIA PYRALIS

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRAATTARIA

Dimensioni superficie di cottura (L x p x h cm)

Peso netto refrattario kg

Codice



67x103,5x15

15

S08TL64014



Pyralis UP

Codice

P08PY12078

Modello

PY-UP D6

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Dimensioni con piedi cm	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	P11FN64003	S6	112 x 120 x 108/111	112 x 120 x 109	89 x 97 x 76	44

Option

ruote

Set di 4 ruote rotanti 2 con freno + 2 senza freno

Codice

S66RU65003



Pyralis UP

Codice
P08PY12078

Modello
PY-UP D6

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm

	Codice	Modello	Voltage V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Luce	Dimensioni cm	Peso
	P13PY10018	K6 - 12	230	1N + T	50	S	111x151,3x29,5	47

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 110 w) Con centralina per regolazione velocità - power 980 m3/h

	Codice	Alimentazione V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Peso netto Kg	
	S66MT64002	230	1N + T	50	3	



Pyralis UP

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P08PY10083	PY-UP M6L	↔ 148	↗ 103	↕ 40
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm	
	Manual	15	105x70	
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg	
	6 x Ø 30/34	 450 °C	 157.2	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	9,00	400	3N+T	50/60



Caratteristiche Generali

Progettato per soddisfare e superare le aspettative anche dei professionisti più esigenti, fornendo prestazioni, qualità e servizio elevati.	Performance eccellenti: robusto, adatto per un uso intensivo e molti tipi di impasto, assicurano una cottura uniforme	Stile, qualità e garanzia Made in Italy anche nell'estetica del prodotto, rendendolo la soluzione perfetta per le installazioni "front of house".	La linea comprende una gamma completa di modelli con capacità da 4 a 18 pizze, considerando un Ø di 33 cm.
È dotata della tecnologia Activestone ad alte prestazioni e può essere ordinata con camera refrattaria completa, per un'efficienza termica ancora maggiore.	Riscaldamento ultrarapido con riduzione del tempo di riscaldamento fino al 50% e consumo energetico fino al 25%, a confronto con un sistema di riscaldamento tradizionale.	Pannello di controllo meccanico o digitale: il modello digitale offre un'estrema precisione nell'impostazione della temperatura, può memorizzare fino a 2 programmi e dispone di una funzione di accensione e spegnimento programmato.	Temperatura massima di 450 °: perfetto per qualsiasi tipo di impasto, anche per prodotti ad alta idratazione che richiedono un tempo molto breve tempo di cottura, come la pizza alla napoletana.
Tutti i modelli vantano una robusta struttura in acciaio inox, porte facili da aprire e una maniglia ergonomica.	Doppia illuminazione interna a 12V.	Cappa aspirante inox, Ø uscita 200mm.	Valvola camino con apertura e chiusura controllata.



Pyralis UP

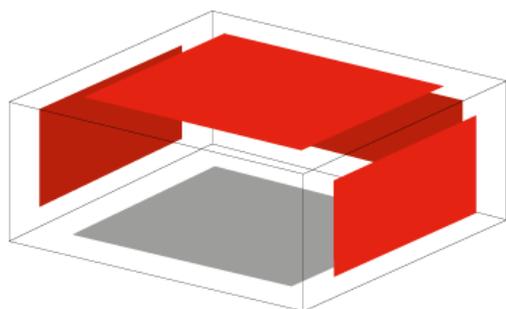
Codice

P08PY10083

Modello

PY-UP M6L

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

Dimensioni superficie di cottura (L x p x h cm)

Peso netto refrattario kg

Codice



102x68,5x15

15

S08TL64015



Pyralis UP

Codice

P08PY10083

Modello

PY-UP M6L

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Dimensioni con piedi cm	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	P11FN64005	S6L	147 x 85 x 108/111	147 x 85 x 109	124 x 62 x 76	31

Option

ruote

Set di 4 ruote rotanti 2 con freno + 2 senza freno

Codice

S66RU65003



Pyralis UP

Codice
P08PY10083

Modello
PY-UP M6L

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm



Codice	Modello	Voltage V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Luce	Dimensioni cm	Peso
P13PY10019	K6L - 12L	230	1N + T	50	S	146x116,3x29,5	50

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 110 w) Con centralina per regolazione velocità - power 980 m3/h



Codice	Alimentazione V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Peso netto Kg
S66MT64002	230	1N + T	50	3



Pyralis UP

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P08PY12079	PY-UP D6L	↔ 148	↗ 103	↕ 40
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm	
	Digital	15	105x70	
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg	
	6 x Ø 30/34	 450 °C	 157.2	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	9,00	400	3N+T	50/60



Caratteristiche Generali

Progettato per soddisfare e superare le aspettative anche dei professionisti più esigenti, fornendo prestazioni, qualità e servizio elevati.	Performance eccellenti: robusto, adatto per un uso intensivo e molti tipi di impasto, assicurano una cottura uniforme	Stile, qualità e garanzia Made in Italy anche nell'estetica del prodotto, rendendolo la soluzione perfetta per le installazioni "front of house".	La linea comprende una gamma completa di modelli con capacità da 4 a 18 pizze, considerando un Ø di 33 cm.
È dotata della tecnologia Activestone ad alte prestazioni e può essere ordinata con camera refrattaria completa, per un'efficienza termica ancora maggiore.	Riscaldamento ultrarapido con riduzione del tempo di riscaldamento fino al 50% e consumo energetico fino al 25%, a confronto con un sistema di riscaldamento tradizionale.	Pannello di controllo meccanico o digitale: il modello digitale offre un'estrema precisione nell'impostazione della temperatura, può memorizzare fino a 2 programmi e dispone di una funzione di accensione e spegnimento programmato.	Temperatura massima di 450 °: perfetto per qualsiasi tipo di impasto, anche per prodotti ad alta idratazione che richiedono un tempo molto breve tempo di cottura, come la pizza alla napoletana.
Tutti i modelli vantano una robusta struttura in acciaio inox, porte facili da aprire e una maniglia ergonomica.	Doppia illuminazione interna a 12V.	Cappa aspirante inox, Ø uscita 200mm.	Valvola camino con apertura e chiusura controllata.



Pyralis UP

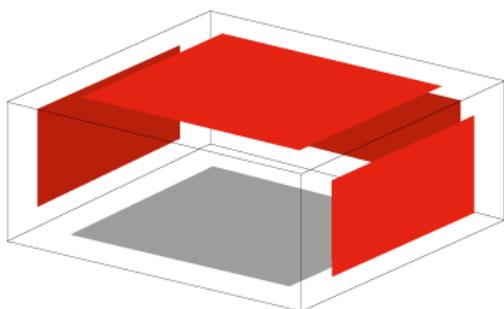
Codice

P08PY12079

Modello

PY-UP D6L

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

Dimensioni superficie di cottura (L x p x h cm)

Peso netto refrattario kg

Codice



102x68,5x15

15

S08TL64015



Pyralis UP

Codice

P08PY12079

Modello

PY-UP D6L

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Dimensioni con piedi cm	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	P11FN64005	S6L	147 x 85 x 108/111	147 x 85 x 109	124 x 62 x 76	31

Option

ruote

Set di 4 ruote rotanti 2 con freno + 2 senza freno

Codice

S66RU65003



Pyralis UP

Codice
P08PY12079

Modello
PY-UP D6L

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm

	Codice	Modello	Voltage V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Luce	Dimensioni cm	Peso
	P13PY10019	K6L - 12L	230	1N + T	50	S	146x116,3x29,5	50

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 110 w) Con centralina per regolazione velocità - power 980 m3/h

	Codice	Alimentazione V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Peso netto Kg
	S66MT64002	230	1N + T	50	3



Pyralis UP

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P08PY10084	PY-UP M9	↔ 148	↗ 138	↕ 40
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm	
	Manual	15	105x105	
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg	
	9 x Ø 30/34	 450 °C	 181	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	13,32	400	3N+T	50/60



Caratteristiche Generali

Progettato per soddisfare e superare le aspettative anche dei professionisti più esigenti, fornendo prestazioni, qualità e servizio elevati.	Performance eccellenti: robusto, adatto per un uso intensivo e molti tipi di impasto, assicurano una cottura uniforme	Stile, qualità e garanzia Made in Italy anche nell'estetica del prodotto, rendendolo la soluzione perfetta per le installazioni "front of house".	La linea comprende una gamma completa di modelli con capacità da 4 a 18 pizze, considerando un Ø di 33 cm.
È dotata della tecnologia Activestone ad alte prestazioni e può essere ordinata con camera refrattaria completa, per un'efficienza termica ancora maggiore.	Riscaldamento ultrarapido con riduzione del tempo di riscaldamento fino al 50% e consumo energetico fino al 25%, a confronto con un sistema di riscaldamento tradizionale.	Pannello di controllo meccanico o digitale: il modello digitale offre un'estrema precisione nell'impostazione della temperatura, può memorizzare fino a 2 programmi e dispone di una funzione di accensione e spegnimento programmato.	Temperatura massima di 450 °: perfetto per qualsiasi tipo di impasto, anche per prodotti ad alta idratazione che richiedono un tempo molto breve tempo di cottura, come la pizza alla napoletana.
Tutti i modelli vantano una robusta struttura in acciaio inox, porte facili da aprire e una maniglia ergonomica.	Doppia illuminazione interna a 12V.	Cappa aspirante inox, Ø uscita 200mm.	Valvola camino con apertura e chiusura controllata.



Pyralis UP

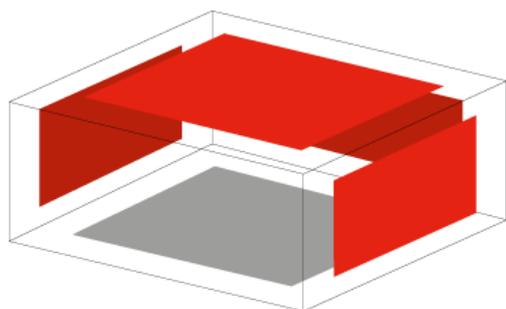
Codice

P08PY10084

Modello

PY-UP M9

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

Dimensioni superficie di cottura (L x p x h cm)

Peso netto refrattario kg

Codice



102x103,5x15

15

S08TL64016



Pyralis UP

Codice

P08PY10084

Modello

PY-UP M9

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Dimensioni con piedi cm	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	P11FN64007	S9	147 x 120 x 108/111	147 x 120 x 109	124 x 97 x 76	42

Option

ruote

Set di 4 ruote rotanti 2 con freno + 2 senza freno

Codice

S66RU65003



Pyralis UP

Codice

P08PY10084

Modello

PY-UP M9

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm

	Codice	Modello	Voltage V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Luce	Dimensioni cm	Peso
	P13PY10020	K9 - 18	230	1N + T	50	S	146x151,3x29,5	57

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 110 w) Con centralina per regolazione velocità - power 980 m3/h

	Codice	Alimentazione V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Peso netto Kg
	S66MT64002	230	1N + T	50	3



Pyralis UP

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY12080	PY-UP D9	↔ 148	↗ 138	↕ 40	
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm		
	Digital	15	105x105		
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg		
	9 x Ø 30/34	 450 °C	 181		
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	13,32	400	3N+T	50/60	



Caratteristiche Generali

Progettato per soddisfare e superare le aspettative anche dei professionisti più esigenti, fornendo prestazioni, qualità e servizio elevati.	Performance eccellenti: robusto, adatto per un uso intensivo e molti tipi di impasto, assicurano una cottura uniforme	Stile, qualità e garanzia Made in Italy anche nell'estetica del prodotto, rendendolo la soluzione perfetta per le installazioni "front of house".	La linea comprende una gamma completa di modelli con capacità da 4 a 18 pizze, considerando un Ø di 33 cm.
È dotata della tecnologia Activestone ad alte prestazioni e può essere ordinata con camera refrattaria completa, per un'efficienza termica ancora maggiore.	Riscaldamento ultrarapido con riduzione del tempo di riscaldamento fino al 50% e consumo energetico fino al 25%, a confronto con un sistema di riscaldamento tradizionale.	Pannello di controllo meccanico o digitale: il modello digitale offre un'estrema precisione nell'impostazione della temperatura, può memorizzare fino a 2 programmi e dispone di una funzione di accensione e spegnimento programmato.	Temperatura massima di 450 °: perfetto per qualsiasi tipo di impasto, anche per prodotti ad alta idratazione che richiedono un tempo molto breve tempo di cottura, come la pizza alla napoletana.
Tutti i modelli vantano una robusta struttura in acciaio inox, porte facili da aprire e una maniglia ergonomica.	Doppia illuminazione interna a 12V.	Cappa aspirante inox, Ø uscita 200mm.	Valvola camino con apertura e chiusura controllata.



Pyralis UP

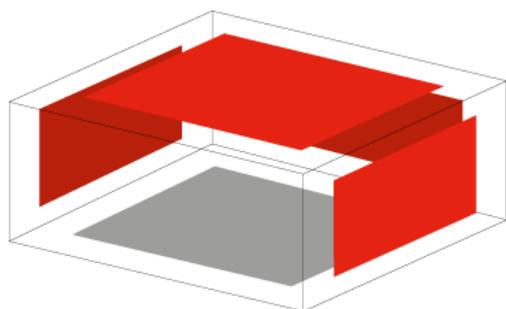
Codice

P08PY12080

Modello

PY-UP D9

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

Dimensioni superficie di cottura (L x p x h cm)

Peso netto refrattario kg

Codice



102x103,5x15

15

S08TL64016



Pyralis UP

Codice
P08PY12080

Modello
PY-UP D9

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Dimensioni con piedi cm	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	P11FN64007	S9	147 x 120 x 108/111	147 x 120 x 109	124 x 97 x 76	42

Option

ruote

Set di 4 ruote rotanti 2 con freno + 2 senza freno

Codice

S66RU65003



Pyralis UP

Codice
P08PY12080

Modello
PY-UP D9

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm



Codice	Modello	Voltage V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Luce	Dimensioni cm	Peso
P13PY10020	K9 - 18	230	1N + T	50	S	146x151,3x29,5	57

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 110 w) Con centralina per regolazione velocità - power 980 m3/h



Codice	Alimentazione V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Peso netto Kg
S66MT64002	230	1N + T	50	3



Pyralis UP

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P08PY10085	PY-UP M8	↔ 113	↗ 103	↕ 72
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm	
	Manual	15	70x70	
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg	
	4 x Ø 30/34 (x2)	 450 °C	 197.5	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	13,20	400	3N+T	50/60



Caratteristiche Generali

Progettato per soddisfare e superare le aspettative anche dei professionisti più esigenti, fornendo prestazioni, qualità e servizio elevati.	Performance eccellenti: robusto, adatto per un uso intensivo e molti tipi di impasto, assicurano una cottura uniforme	Stile, qualità e garanzia Made in Italy anche nell'estetica del prodotto, rendendolo la soluzione perfetta per le installazioni "front of house".	La linea comprende una gamma completa di modelli con capacità da 4 a 18 pizze, considerando un Ø di 33 cm.
È dotata della tecnologia Activestone ad alte prestazioni e può essere ordinata con camera refrattaria completa, per un'efficienza termica ancora maggiore.	Riscaldamento ultrarapido con riduzione del tempo di riscaldamento fino al 50% e consumo energetico fino al 25%, a confronto con un sistema di riscaldamento tradizionale.	Pannello di controllo meccanico o digitale: il modello digitale offre un'estrema precisione nell'impostazione della temperatura, può memorizzare fino a 2 programmi e dispone di una funzione di accensione e spegnimento programmato.	Temperatura massima di 450 °: perfetto per qualsiasi tipo di impasto, anche per prodotti ad alta idratazione che richiedono un tempo molto breve tempo di cottura, come la pizza alla napoletana.
Tutti i modelli vantano una robusta struttura in acciaio inox, porte facili da aprire e una maniglia ergonomica.	Doppia illuminazione interna a 12V.	Cappa aspirante inox, Ø uscita 200mm.	Valvola camino con apertura e chiusura controllata.



Pyralis UP

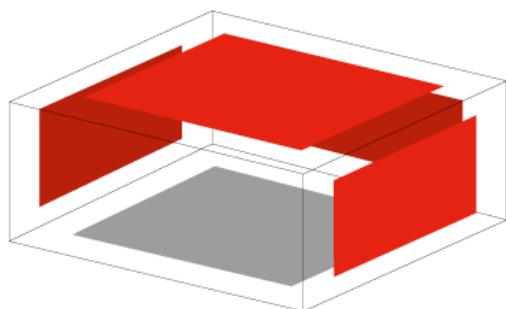
Codice

P08PY10085

Modello

PY-UP M8

Options



CAMERA REFRAATTARIA PYRALIS

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRAATTARIA

Dimensioni superficie di cottura (L x p x h cm)

Peso netto refrattario kg

Codice



67x68,5x15

15

S08TL64017



Pyralis UP

Codice

P08PY10085

Modello

PY-UP M8

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Dimensioni con piedi cm	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	P11FN64002	S8	112 x 85 x 92/95	112 x 85 x 93	89 x 62 x 60	44

Option

ruote

Set di 4 ruote rotanti 2 con freno + 2 senza freno

Codice

S66RU65003



Pyralis UP

Codice

P08PY10085

Modello

PY-UP M8

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm

	Codice	Modello	Voltage V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Luce	Dimensioni cm	Peso
	P13PY10017	K4 - 8	230	1N + T	50	S	111x116,3x29,5	40

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 110 w) Con centralina per regolazione velocità - power 980 m3/h

	Codice	Alimentazione V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Peso netto Kg
	S66MT64002	230	1N + T	50	3



Pyralis UP

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY12081	PY-UP D8	↔ 113	↗ 103	↕ 72	
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm		
	Digital	15	70x70		
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg		
	4 x Ø 30/34 (x2)	 450 °C	 197.5		
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	13,20	400	3N+T	50/60	



Caratteristiche Generali

Progettato per soddisfare e superare le aspettative anche dei professionisti più esigenti, fornendo prestazioni, qualità e servizio elevati.	Performance eccellenti: robusto, adatto per un uso intensivo e molti tipi di impasto, assicurano una cottura uniforme	Stile, qualità e garanzia Made in Italy anche nell'estetica del prodotto, rendendolo la soluzione perfetta per le installazioni "front of house".	La linea comprende una gamma completa di modelli con capacità da 4 a 18 pizze, considerando un Ø di 33 cm.
È dotata della tecnologia Activestone ad alte prestazioni e può essere ordinata con camera refrattaria completa, per un'efficienza termica ancora maggiore.	Riscaldamento ultrarapido con riduzione del tempo di riscaldamento fino al 50% e consumo energetico fino al 25%, a confronto con un sistema di riscaldamento tradizionale.	Pannello di controllo meccanico o digitale: il modello digitale offre un'estrema precisione nell'impostazione della temperatura, può memorizzare fino a 2 programmi e dispone di una funzione di accensione e spegnimento programmato.	Temperatura massima di 450 °: perfetto per qualsiasi tipo di impasto, anche per prodotti ad alta idratazione che richiedono un tempo molto breve tempo di cottura, come la pizza alla napoletana.
Tutti i modelli vantano una robusta struttura in acciaio inox, porte facili da aprire e una maniglia ergonomica.	Doppia illuminazione interna a 12V.	Cappa aspirante inox, Ø uscita 200mm.	Valvola camino con apertura e chiusura controllata.



Pyralis UP

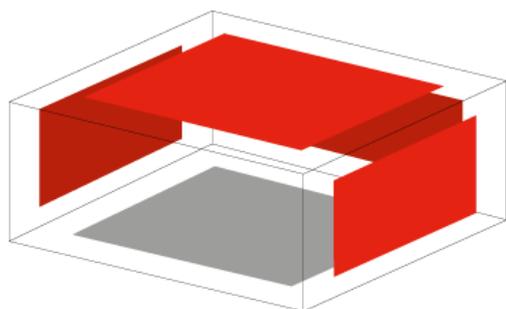
Codice

P08PY12081

Modello

PY-UP D8

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

Dimensioni superficie di cottura (L x p x h cm)

Peso netto refrattario kg

Codice



67x68,5x15

15

S08TL64017



Pyralis UP

Codice
P08PY12081

Modello
PY-UP D8

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Dimensioni con piedi cm	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	P11FN64002	S8	112 x 85 x 92/95	112 x 85 x 93	89 x 62 x 60	44

Option

ruote

Set di 4 ruote rotanti 2 con freno + 2 senza freno

Codice

S66RU65003



Pyralis UP

Codice
P08PY12081

Modello
PY-UP D8

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm



Codice	Modello	Voltage V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Luce	Dimensioni cm	Peso
P13PY10017	K4 - 8	230	1N + T	50	S	111x116,3x29,5	40

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 110 w) Con centralina per regolazione velocità - power 980 m3/h



Codice	Alimentazione V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Peso netto Kg
S66MT64002	230	1N + T	50	3



Pyralis UP

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P08PY10086	PY-UP M12	↔ 113	↗ 138	↕ 72
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm	
	Manual	15	70x105	
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg	
	6 x Ø 30/34 (x2)	 450 °C	 234.5	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	17,76	400	3N+T	50/60



Caratteristiche Generali

Progettato per soddisfare e superare le aspettative anche dei professionisti più esigenti, fornendo prestazioni, qualità e servizio elevati.	Performance eccellenti: robusto, adatto per un uso intensivo e molti tipi di impasto, assicurano una cottura uniforme	Stile, qualità e garanzia Made in Italy anche nell'estetica del prodotto, rendendolo la soluzione perfetta per le installazioni "front of house".	La linea comprende una gamma completa di modelli con capacità da 4 a 18 pizze, considerando un Ø di 33 cm.
È dotata della tecnologia Activestone ad alte prestazioni e può essere ordinata con camera refrattaria completa, per un'efficienza termica ancora maggiore.	Riscaldamento ultrarapido con riduzione del tempo di riscaldamento fino al 50% e consumo energetico fino al 25%, a confronto con un sistema di riscaldamento tradizionale.	Pannello di controllo meccanico o digitale: il modello digitale offre un'estrema precisione nell'impostazione della temperatura, può memorizzare fino a 2 programmi e dispone di una funzione di accensione e spegnimento programmato.	Temperatura massima di 450 °: perfetto per qualsiasi tipo di impasto, anche per prodotti ad alta idratazione che richiedono un tempo molto breve tempo di cottura, come la pizza alla napoletana.
Tutti i modelli vantano una robusta struttura in acciaio inox, porte facili da aprire e una maniglia ergonomica.	Doppia illuminazione interna a 12V.	Cappa aspirante inox, Ø uscita 200mm.	Valvola camino con apertura e chiusura controllata.



Pyralis UP

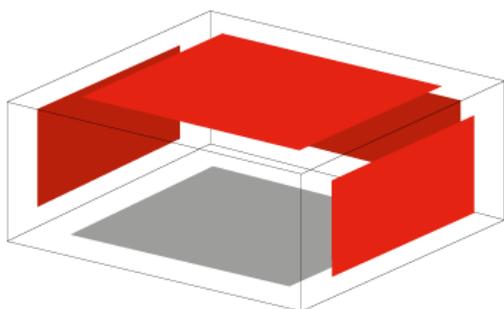
Codice

P08PY10086

Modello

PY-UP M12

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

Dimensioni superficie di cottura (L x p x h cm)

Peso netto refrattario kg

Codice



67x103,5x15

15

S08TL64018



Pyralis UP

Codice

P08PY10086

Modello

PY-UP M12

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Dimensioni con piedi cm	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	P11FN64004	S12	112 x 120 x 92/95	112 x 120 x 93	89 x 97 x 60	50

Option

ruote

Set di 4 ruote rotanti 2 con freno + 2 senza freno

Codice

S66RU65003



Pyralis UP

Codice
P08PY10086

Modello
PY-UP M12

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm

	Codice	Modello	Voltage V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Luce	Dimensioni cm	Peso
	P13PY10018	K6 - 12	230	1N + T	50	S	111x151,3x29,5	47

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 110 w) Con centralina per regolazione velocità - power 980 m3/h

	Codice	Alimentazione V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Peso netto Kg	
	S66MT64002	230	1N + T	50	3	



Pyralis UP

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY12082	PY-UP D12	↔ 113	↗ 138	↕ 72	
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm		
	Digital	15	70x105		
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg		
	6 x Ø 30/34 (x2)	 450 °C	 234.5		
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	17,76	400	3N+T	50/60	



Caratteristiche Generali

Progettato per soddisfare e superare le aspettative anche dei professionisti più esigenti, fornendo prestazioni, qualità e servizio elevati.	Performance eccellenti: robusto, adatto per un uso intensivo e molti tipi di impasto, assicurano una cottura uniforme	Stile, qualità e garanzia Made in Italy anche nell'estetica del prodotto, rendendolo la soluzione perfetta per le installazioni "front of house".	La linea comprende una gamma completa di modelli con capacità da 4 a 18 pizze, considerando un Ø di 33 cm.
È dotata della tecnologia Activestone ad alte prestazioni e può essere ordinata con camera refrattaria completa, per un'efficienza termica ancora maggiore.	Riscaldamento ultrarapido con riduzione del tempo di riscaldamento fino al 50% e consumo energetico fino al 25%, a confronto con un sistema di riscaldamento tradizionale.	Pannello di controllo meccanico o digitale: il modello digitale offre un'estrema precisione nell'impostazione della temperatura, può memorizzare fino a 2 programmi e dispone di una funzione di accensione e spegnimento programmato.	Temperatura massima di 450 °: perfetto per qualsiasi tipo di impasto, anche per prodotti ad alta idratazione che richiedono un tempo molto breve tempo di cottura, come la pizza alla napoletana.
Tutti i modelli vantano una robusta struttura in acciaio inox, porte facili da aprire e una maniglia ergonomica.	Doppia illuminazione interna a 12V.	Cappa aspirante inox, Ø uscita 200mm.	Valvola camino con apertura e chiusura controllata.



Pyralis UP

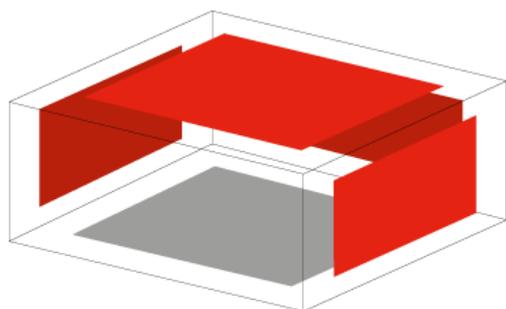
Codice

P08PY12082

Modello

PY-UP D12

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

Dimensioni superficie di cottura (L x p x h cm)

Peso netto refrattario kg

Codice



67x103,5x15

15

S08TL64018



Pyralis UP

Codice

P08PY12082

Modello

PY-UP D12

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Dimensioni con piedi cm	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	P11FN64004	S12	112 x 120 x 92/95	112 x 120 x 93	89 x 97 x 60	50

Option

ruote

Set di 4 ruote rotanti 2 con freno + 2 senza freno

Codice

S66RU65003



Pyralis UP

Codice
P08PY12082

Modello
PY-UP D12

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm



Codice	Modello	Voltage V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Luce	Dimensioni cm	Peso
P13PY10018	K6 - 12	230	1N + T	50	S	111x151,3x29,5	47

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 110 w) Con centralina per regolazione velocità - power 980 m3/h



Codice	Alimentazione V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Peso netto Kg
S66MT64002	230	1N + T	50	3



Pyralis UP

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY10087	PY-UP M12L	↔ 148	↗ 103	↕ 72	
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm		
	Manual	15	105x70		
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg		
	6 x Ø 30/34 (x2)	 450 °C	 249		
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	18,00	400	3N+T	50/60	



Caratteristiche Generali

Progettato per soddisfare e superare le aspettative anche dei professionisti più esigenti, fornendo prestazioni, qualità e servizio elevati.	Performance eccellenti: robusto, adatto per un uso intensivo e molti tipi di impasto, assicurano una cottura uniforme	Stile, qualità e garanzia Made in Italy anche nell'estetica del prodotto, rendendolo la soluzione perfetta per le installazioni "front of house".	La linea comprende una gamma completa di modelli con capacità da 4 a 18 pizze, considerando un Ø di 33 cm.
È dotata della tecnologia Activestone ad alte prestazioni e può essere ordinata con camera refrattaria completa, per un'efficienza termica ancora maggiore.	Riscaldamento ultrarapido con riduzione del tempo di riscaldamento fino al 50% e consumo energetico fino al 25%, a confronto con un sistema di riscaldamento tradizionale.	Pannello di controllo meccanico o digitale: il modello digitale offre un'estrema precisione nell'impostazione della temperatura, può memorizzare fino a 2 programmi e dispone di una funzione di accensione e spegnimento programmato.	Temperatura massima di 450 °: perfetto per qualsiasi tipo di impasto, anche per prodotti ad alta idratazione che richiedono un tempo molto breve tempo di cottura, come la pizza alla napoletana.
Tutti i modelli vantano una robusta struttura in acciaio inox, porte facili da aprire e una maniglia ergonomica.	Doppia illuminazione interna a 12V.	Cappa aspirante inox, Ø uscita 200mm.	Valvola camino con apertura e chiusura controllata.



Pyralis UP

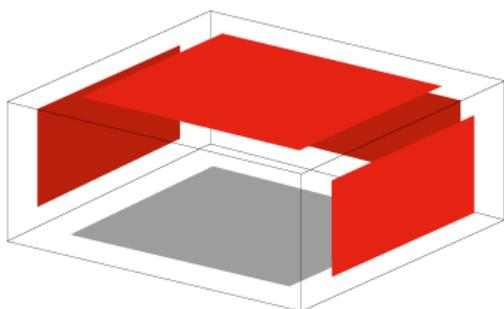
Codice

P08PY10087

Modello

PY-UP M12L

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

Dimensioni superficie di cottura (L x p x h cm)

Peso netto refrattario kg

Codice



102x68,5x15

15

S08TL64019



Pyralis UP

Codice

P08PY10087

Modello

PY-UP M12L

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Dimensioni con piedi cm	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	P11FN64006	S12L	147 x 85 x 92/95	147 x 85 x 93	124 x 62 x 60	42

Option

ruote

Set di 4 ruote rotanti 2 con freno + 2 senza freno

Codice

S66RU65003



Pyralis UP

Codice

P08PY10087

Modello

PY-UP M12L

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm

	Codice	Modello	Voltage V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Luce	Dimensioni cm	Peso
	P13PY10019	K6L - 12L	230	1N + T	50	S	146x116,3x29,5	50

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 110 w) Con centralina per regolazione velocità - power 980 m3/h

	Codice	Alimentazione V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Peso netto Kg
	S66MT64002	230	1N + T	50	3



Pyralis UP

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY12083	PY-UP D12L	↔ 148	↗ 103	↕ 72	
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm		
	Digital	15	105x70		
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg		
	6 x Ø 30/34 (x2)	 450 °C	 249		
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	18,00	400	3N+T	50/60	



Caratteristiche Generali

Progettato per soddisfare e superare le aspettative anche dei professionisti più esigenti, fornendo prestazioni, qualità e servizio elevati.	Performance eccellenti: robusto, adatto per un uso intensivo e molti tipi di impasto, assicurano una cottura uniforme	Stile, qualità e garanzia Made in Italy anche nell'estetica del prodotto, rendendolo la soluzione perfetta per le installazioni "front of house".	La linea comprende una gamma completa di modelli con capacità da 4 a 18 pizze, considerando un Ø di 33 cm.
È dotata della tecnologia Activestone ad alte prestazioni e può essere ordinata con camera refrattaria completa, per un'efficienza termica ancora maggiore.	Riscaldamento ultrarapido con riduzione del tempo di riscaldamento fino al 50% e consumo energetico fino al 25%, a confronto con un sistema di riscaldamento tradizionale.	Pannello di controllo meccanico o digitale: il modello digitale offre un'estrema precisione nell'impostazione della temperatura, può memorizzare fino a 2 programmi e dispone di una funzione di accensione e spegnimento programmato.	Temperatura massima di 450 °: perfetto per qualsiasi tipo di impasto, anche per prodotti ad alta idratazione che richiedono un tempo molto breve tempo di cottura, come la pizza alla napoletana.
Tutti i modelli vantano una robusta struttura in acciaio inox, porte facili da aprire e una maniglia ergonomica.	Doppia illuminazione interna a 12V.	Cappa aspirante inox, Ø uscita 200mm.	Valvola camino con apertura e chiusura controllata.



Pyralis UP

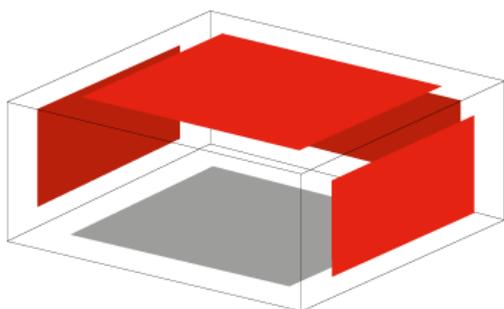
Codice

P08PY12083

Modello

PY-UP D12L

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

Dimensioni superficie di cottura (L x p x h cm)

Peso netto refrattario kg

Codice



102x68,5x15

15

S08TL64019



Pyralis UP

Codice

P08PY12083

Modello

PY-UP D12L

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Dimensioni con piedi cm	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	P11FN64006	S12L	147 x 85 x 92/95	147 x 85 x 93	124 x 62 x 60	42

Option

ruote

Set di 4 ruote rotanti 2 con freno + 2 senza freno

Codice

S66RU65003



Pyralis UP

Codice
P08PY12083

Modello
PY-UP D12L

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm

	Codice	Modello	Voltage V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Luce	Dimensioni cm	Peso
	P13PY10019	K6L - 12L	230	1N + T	50	S	146x116,3x29,5	50

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 110 w) Con centralina per regolazione velocità - power 980 m3/h

	Codice	Alimentazione V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Peso netto Kg	
	S66MT64002	230	1N + T	50	3	



Pyralis UP

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY10088	PY-UP M18	↔ 148	↗ 138	↕ 72	
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm		
	Manual	15	105x105		
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg		
	9 x Ø 30/34 (x2)	 450 °C	 312		
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	26,64	400	3N+T	50/60	



Caratteristiche Generali

Progettato per soddisfare e superare le aspettative anche dei professionisti più esigenti, fornendo prestazioni, qualità e servizio elevati.	Performance eccellenti: robusto, adatto per un uso intensivo e molti tipi di impasto, assicurano una cottura uniforme	Stile, qualità e garanzia Made in Italy anche nell'estetica del prodotto, rendendolo la soluzione perfetta per le installazioni "front of house".	La linea comprende una gamma completa di modelli con capacità da 4 a 18 pizze, considerando un Ø di 33 cm.
È dotata della tecnologia Activestone ad alte prestazioni e può essere ordinata con camera refrattaria completa, per un'efficienza termica ancora maggiore.	Riscaldamento ultrarapido con riduzione del tempo di riscaldamento fino al 50% e consumo energetico fino al 25%, a confronto con un sistema di riscaldamento tradizionale.	Pannello di controllo meccanico o digitale: il modello digitale offre un'estrema precisione nell'impostazione della temperatura, può memorizzare fino a 2 programmi e dispone di una funzione di accensione e spegnimento programmato.	Temperatura massima di 450 °: perfetto per qualsiasi tipo di impasto, anche per prodotti ad alta idratazione che richiedono un tempo molto breve tempo di cottura, come la pizza alla napoletana.
Tutti i modelli vantano una robusta struttura in acciaio inox, porte facili da aprire e una maniglia ergonomica.	Doppia illuminazione interna a 12V.	Cappa aspirante inox, Ø uscita 200mm.	Valvola camino con apertura e chiusura controllata.



Pyralis UP

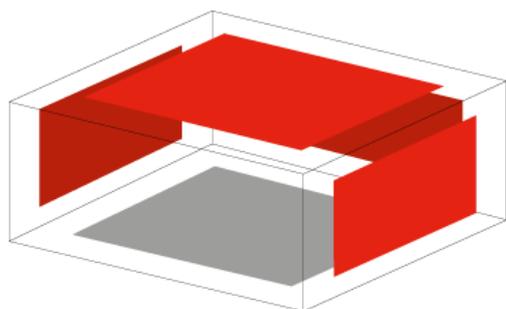
Codice

P08PY10088

Modello

PY-UP M18

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

Dimensioni superficie di cottura (L x p x h cm)

Peso netto refrattario kg

Codice



102x103,5x15

15

S08TL64020



Pyralis UP

Codice

P08PY10088

Modello

PY-UP M18

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Dimensioni con piedi cm	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	P11FN64008	S18	147 x 120 x 92/95	147 x 120 x 93	124 x 97 x 60	48

Option

ruote

Set di 4 ruote rotanti 2 con freno + 2 senza freno

Codice

S66RU65003



Pyralis UP

Codice

P08PY10088

Modello

PY-UP M18

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm

	Codice	Modello	Voltage V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Luce	Dimensioni cm	Peso
	P13PY10020	K9 - 18	230	1N + T	50	S	146x151,3x29,5	57

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 110 w) Con centralina per regolazione velocità - power 980 m3/h

	Codice	Alimentazione V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Peso netto Kg	
	S66MT64002	230	1N + T	50	3	



Pyralis UP

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY12084	PY-UP D18	↔ 148	↗ 138	↕ 72	
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm		
	Digital	15	105x105		
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg		
	9 x Ø 30/34 (x2)	 450 °C	 312		
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	26,64	400	3N+T	50/60	



Caratteristiche Generali

Progettato per soddisfare e superare le aspettative anche dei professionisti più esigenti, fornendo prestazioni, qualità e servizio elevati.	Performance eccellenti: robusto, adatto per un uso intensivo e molti tipi di impasto, assicurano una cottura uniforme	Stile, qualità e garanzia Made in Italy anche nell'estetica del prodotto, rendendolo la soluzione perfetta per le installazioni "front of house".	La linea comprende una gamma completa di modelli con capacità da 4 a 18 pizze, considerando un Ø di 33 cm.
È dotata della tecnologia Activestone ad alte prestazioni e può essere ordinata con camera refrattaria completa, per un'efficienza termica ancora maggiore.	Riscaldamento ultrarapido con riduzione del tempo di riscaldamento fino al 50% e consumo energetico fino al 25%, a confronto con un sistema di riscaldamento tradizionale.	Pannello di controllo meccanico o digitale: il modello digitale offre un'estrema precisione nell'impostazione della temperatura, può memorizzare fino a 2 programmi e dispone di una funzione di accensione e spegnimento programmato.	Temperatura massima di 450 °: perfetto per qualsiasi tipo di impasto, anche per prodotti ad alta idratazione che richiedono un tempo molto breve tempo di cottura, come la pizza alla napoletana.
Tutti i modelli vantano una robusta struttura in acciaio inox, porte facili da aprire e una maniglia ergonomica.	Doppia illuminazione interna a 12V.	Cappa aspirante inox, Ø uscita 200mm.	Valvola camino con apertura e chiusura controllata.



Pyralis UP

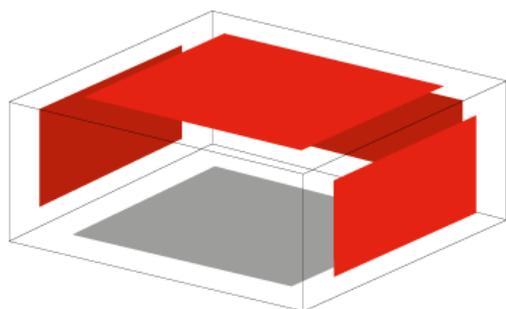
Codice

P08PY12084

Modello

PY-UP D18

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA



Dimensioni superficie di cottura (L x p x h cm)

102x103,5x15

Peso netto refrattario kg

15

Codice

S08TL64020



Pyralis UP

Codice

P08PY12084

Modello

PY-UP D18

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Dimensioni con piedi cm	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	P11FN64008	S18	147 x 120 x 92/95	147 x 120 x 93	124 x 97 x 60	48

Option

ruote

Set di 4 ruote rotanti 2 con freno + 2 senza freno

Codice

S66RU65003



Pyralis UP

Codice

P08PY12084

Modello

PY-UP D18

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm

	Codice	Modello	Voltage V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Luce	Dimensioni cm	Peso
	P13PY10020	K9 - 18	230	1N + T	50	S	146x151,3x29,5	57

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 110 w) Con centralina per regolazione velocità - power 980 m3/h

	Codice	Alimentazione V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Peso netto Kg
	S66MT64002	230	1N + T	50	3

