

Pyralis

Pronto per installazione indipendente (NON per l'uso sotto un altro forno o cappa di aspirazione)

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P08PY10032	PY M4	↔ 113	↗ 101	↕ 51
	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

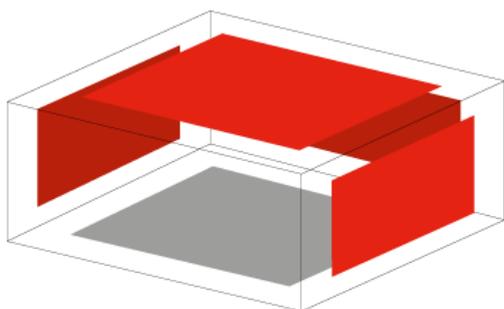


Caratteristiche Generali

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.



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

Codice

P08PY10032

Modello

PY 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



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



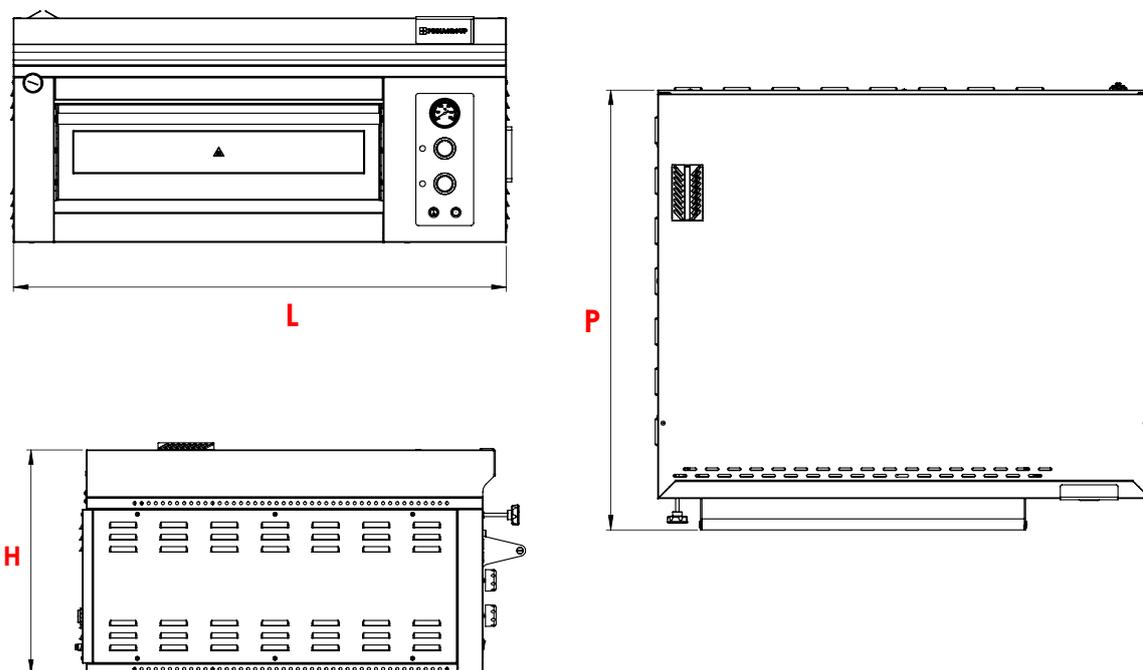
Pyralis

Codice

P08PY10032

Modello

PY M4



MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
PY M4	P08PY10032	113x101x51
PY D4	P08PY12029	113x101x51
PY M6	P08PY10033	113x136x51
PY D6	P08PY12030	113x136x51
PY M6L	P08PY10034	148x101x51
PY D6L	P08PY12031	148x101x51
PY M9	P08PY10035	148x136x51
PY D9	P08PY12032	148x136x51
PY M8	P08PY10036	113x101x83
PY D8	P08PY12033	113x101x83
PY M12	P08PY10037	113x136x83
PY D12	P08PY12034	113x136x83
PY M12L	P08PY10038	148x101x83
PY D12L	P08PY12035	148x101x83
PY M18	P08PY10039	148x136x83
PY D18	P08PY12036	148x136x83



Pyralis

Pronto per installazione indipendente (NON per l'uso sotto un altro forno o cappa di aspirazione)

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P08PY12029	PY D4	↔ 113	↗ 101	↕ 51
	Controllo Digital	Altezza camera cm 15	Superficie di cottura cm 70x70	
	Capacità pizze 4 x Ø 30/34	Temperatura Max  450 °C	Peso Kg  129.4	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	6,60	400	3N+T	50/60

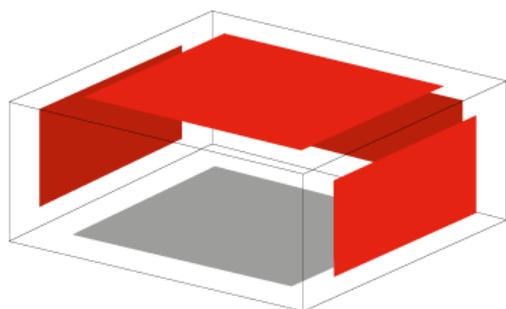


Caratteristiche Generali

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.



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



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



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



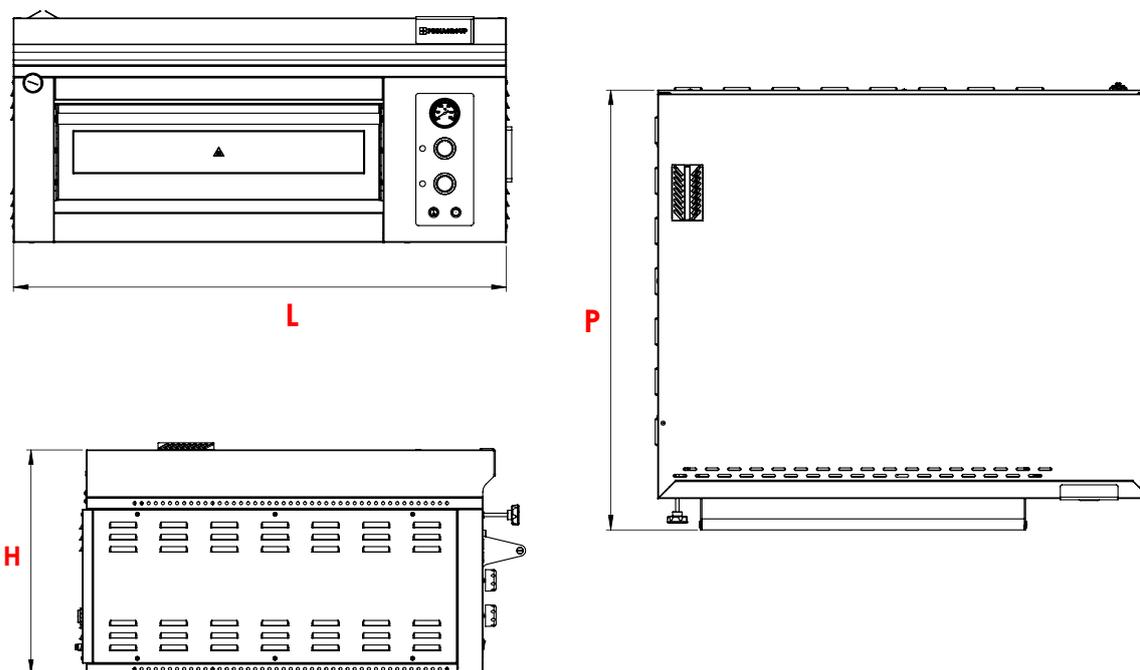
Pyralis

Codice

P08PY12029

Modello

PY D4



MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
PY M4	P08PY10032	113x101x51
PY D4	P08PY12029	113x101x51
PY M6	P08PY10033	113x136x51
PY D6	P08PY12030	113x136x51
PY M6L	P08PY10034	148x101x51
PY D6L	P08PY12031	148x101x51
PY M9	P08PY10035	148x136x51
PY D9	P08PY12032	148x136x51
PY M8	P08PY10036	113x101x83
PY D8	P08PY12033	113x101x83
PY M12	P08PY10037	113x136x83
PY D12	P08PY12034	113x136x83
PY M12L	P08PY10038	148x101x83
PY D12L	P08PY12035	148x101x83
PY M18	P08PY10039	148x136x83
PY D18	P08PY12036	148x136x83



Pyralis

Pronto per installazione indipendente (NON per l'uso sotto un altro forno o cappa di aspirazione)

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P08PY10033	PY M6	↔ 113	↗ 136	↕ 51
	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

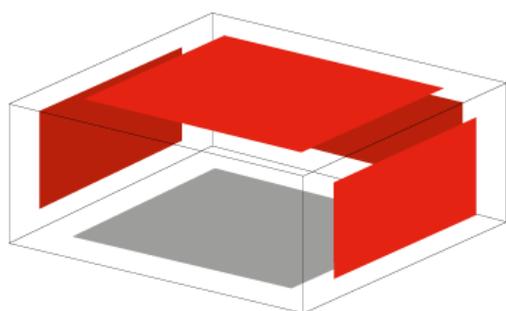


Caratteristiche Generali

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.



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



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



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



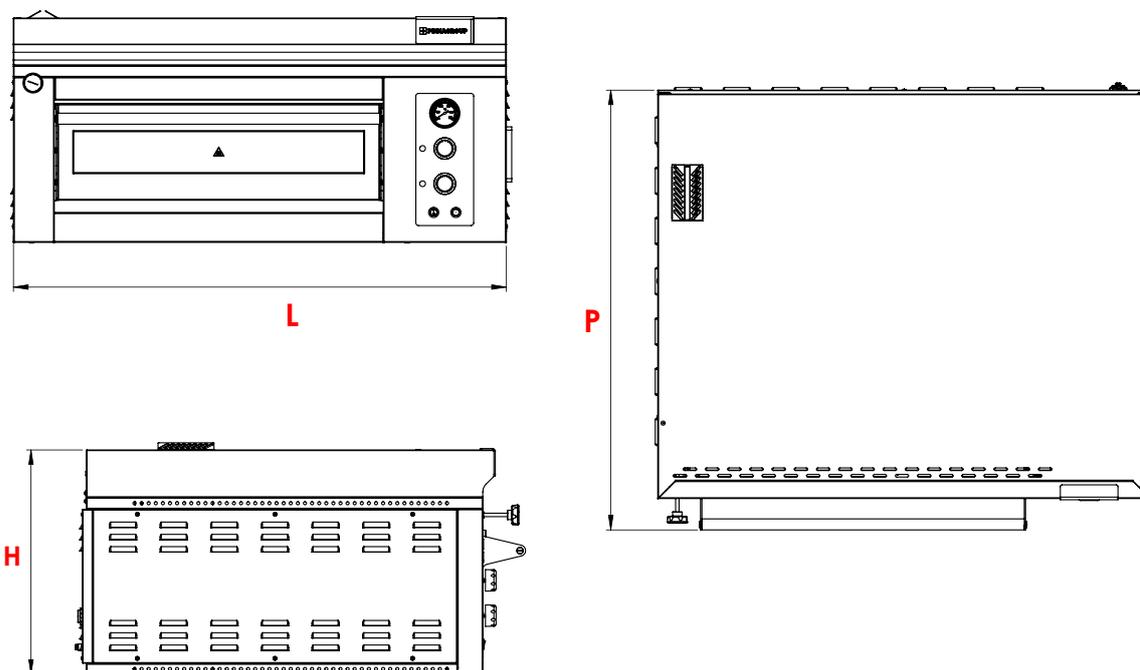
Pyralis

Codice

P08PY10033

Modello

PY M6



MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
PY M4	P08PY10032	113x101x51
PY D4	P08PY12029	113x101x51
PY M6	P08PY10033	113x136x51
PY D6	P08PY12030	113x136x51
PY M6L	P08PY10034	148x101x51
PY D6L	P08PY12031	148x101x51
PY M9	P08PY10035	148x136x51
PY D9	P08PY12032	148x136x51
PY M8	P08PY10036	113x101x83
PY D8	P08PY12033	113x101x83
PY M12	P08PY10037	113x136x83
PY D12	P08PY12034	113x136x83
PY M12L	P08PY10038	148x101x83
PY D12L	P08PY12035	148x101x83
PY M18	P08PY10039	148x136x83
PY D18	P08PY12036	148x136x83



Pyralis

Pronto per installazione indipendente (NON per l'uso sotto un altro forno o cappa di aspirazione)

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P08PY12030	PY D6	↔ 113	↗ 136	↕ 51
	Controllo Digital	Altezza camera cm 15	Superficie di cottura cm 70x105	
	Capacità pizze 6 x Ø 30/34	Temperatura Max  450 °C	Peso Kg  146.5	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	8,88	400	3N+T	50/60

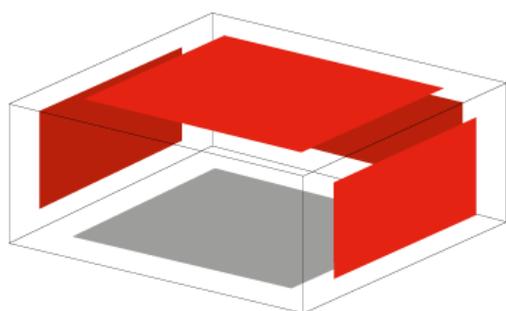


Caratteristiche Generali

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.



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

Codice

P08PY12030

Modello

PY 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



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



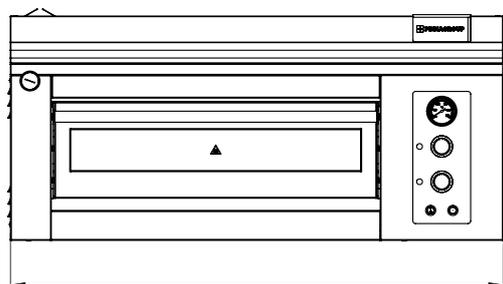
Pyralis

Codice

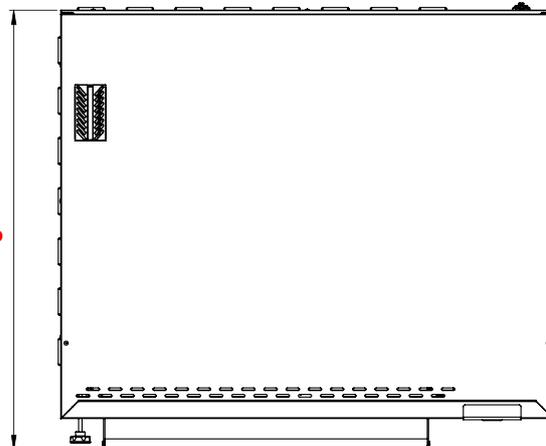
P08PY12030

Modello

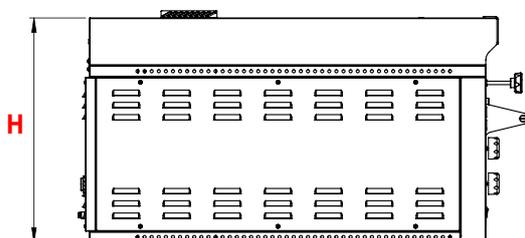
PY D6



L



P



H

MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
PY M4	P08PY10032	113x101x51
PY D4	P08PY12029	113x101x51
PY M6	P08PY10033	113x136x51
PY D6	P08PY12030	113x136x51
PY M6L	P08PY10034	148x101x51
PY D6L	P08PY12031	148x101x51
PY M9	P08PY10035	148x136x51
PY D9	P08PY12032	148x136x51
PY M8	P08PY10036	113x101x83
PY D8	P08PY12033	113x101x83
PY M12	P08PY10037	113x136x83
PY D12	P08PY12034	113x136x83
PY M12L	P08PY10038	148x101x83
PY D12L	P08PY12035	148x101x83
PY M18	P08PY10039	148x136x83
PY D18	P08PY12036	148x136x83



Pyralis

Pronto per installazione indipendente (NON per l'uso sotto un altro forno o cappa di aspirazione)

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY10034	PY M6L	↔ 148	↗ 101	↕ 51	
	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	

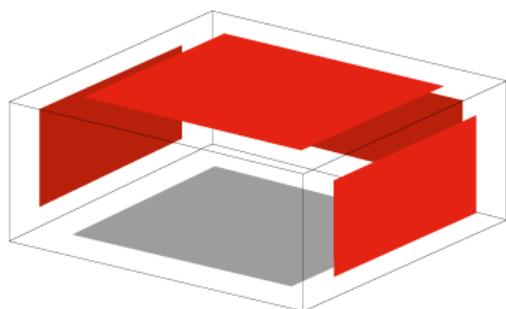


Caratteristiche Generali

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.



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



102x68,5x15

15

S08TL64015



Pyralis

Codice

P08PY10034

Modello

PY 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



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



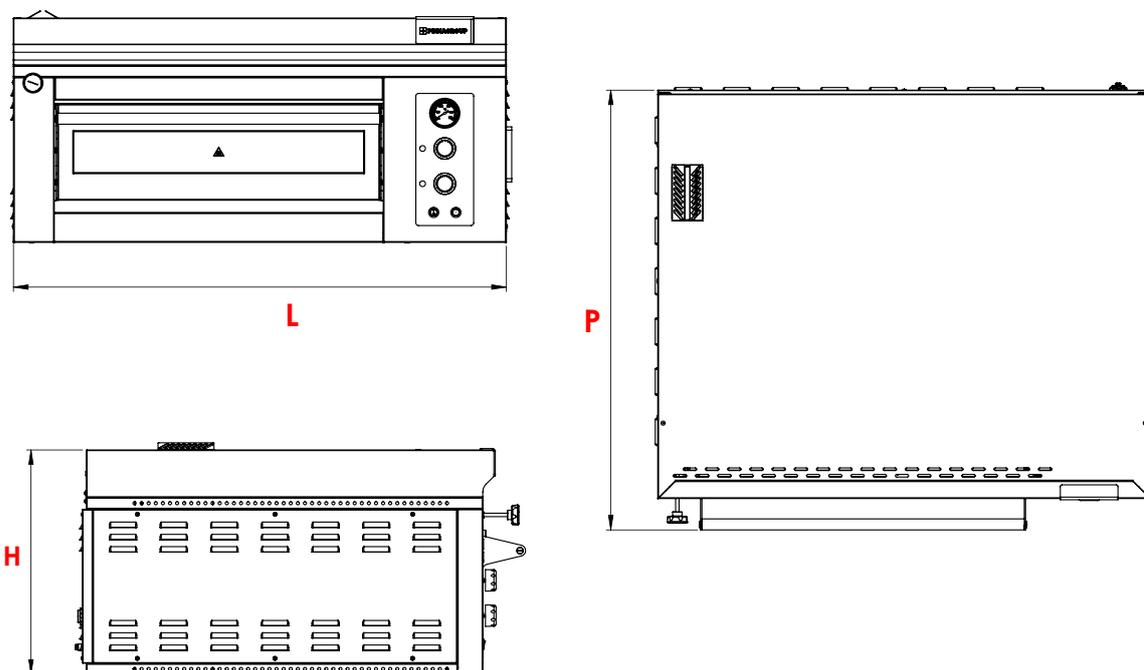
Pyralis

Codice

P08PY10034

Modello

PY M6L



MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
PY M4	P08PY10032	113x101x51
PY D4	P08PY12029	113x101x51
PY M6	P08PY10033	113x136x51
PY D6	P08PY12030	113x136x51
PY M6L	P08PY10034	148x101x51
PY D6L	P08PY12031	148x101x51
PY M9	P08PY10035	148x136x51
PY D9	P08PY12032	148x136x51
PY M8	P08PY10036	113x101x83
PY D8	P08PY12033	113x101x83
PY M12	P08PY10037	113x136x83
PY D12	P08PY12034	113x136x83
PY M12L	P08PY10038	148x101x83
PY D12L	P08PY12035	148x101x83
PY M18	P08PY10039	148x136x83
PY D18	P08PY12036	148x136x83



Pyralis

Pronto per installazione indipendente (NON per l'uso sotto un altro forno o cappa di aspirazione)

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY12031	PY D6L	↔ 148	↗ 101	↕ 51	
	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	

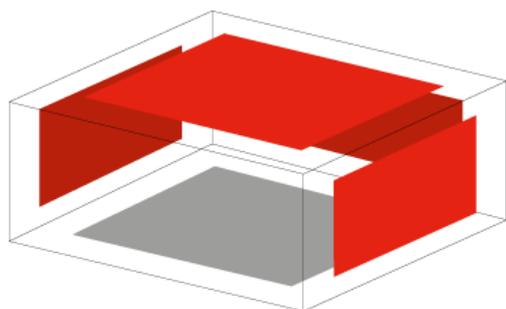


Caratteristiche Generali

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.



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



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



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



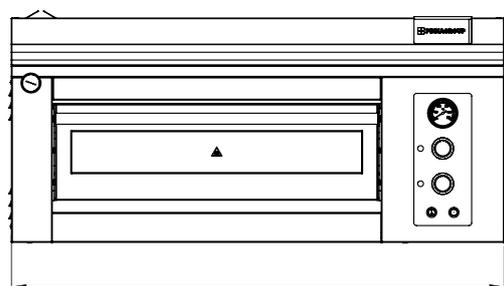
Pyralis

Codice

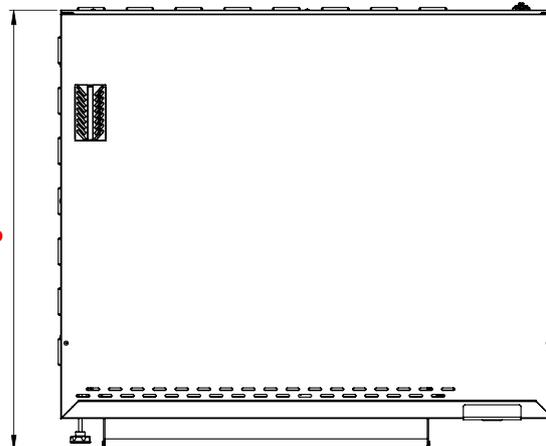
P08PY12031

Modello

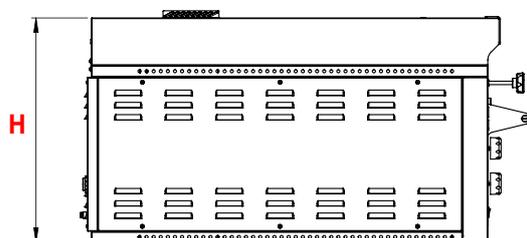
PY D6L



L



P



H

MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
PY M4	P08PY10032	113x101x51
PY D4	P08PY12029	113x101x51
PY M6	P08PY10033	113x136x51
PY D6	P08PY12030	113x136x51
PY M6L	P08PY10034	148x101x51
PY D6L	P08PY12031	148x101x51
PY M9	P08PY10035	148x136x51
PY D9	P08PY12032	148x136x51
PY M8	P08PY10036	113x101x83
PY D8	P08PY12033	113x101x83
PY M12	P08PY10037	113x136x83
PY D12	P08PY12034	113x136x83
PY M12L	P08PY10038	148x101x83
PY D12L	P08PY12035	148x101x83
PY M18	P08PY10039	148x136x83
PY D18	P08PY12036	148x136x83



Pyralis

Pronto per installazione indipendente (NON per l'uso sotto un altro forno o cappa di aspirazione)

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY10035	PY M9	↔ 148	↗ 136	↕ 51	
	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	

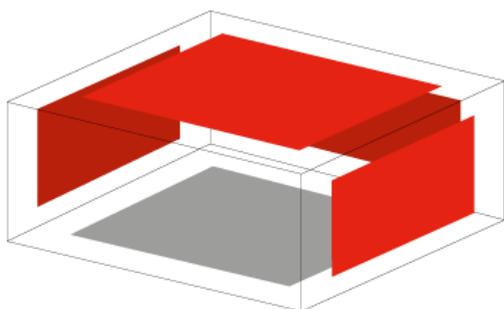


Caratteristiche Generali

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.



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



102x103,5x15

15

S08TL64016



Pyralis

Codice

P08PY10035

Modello

PY 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



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



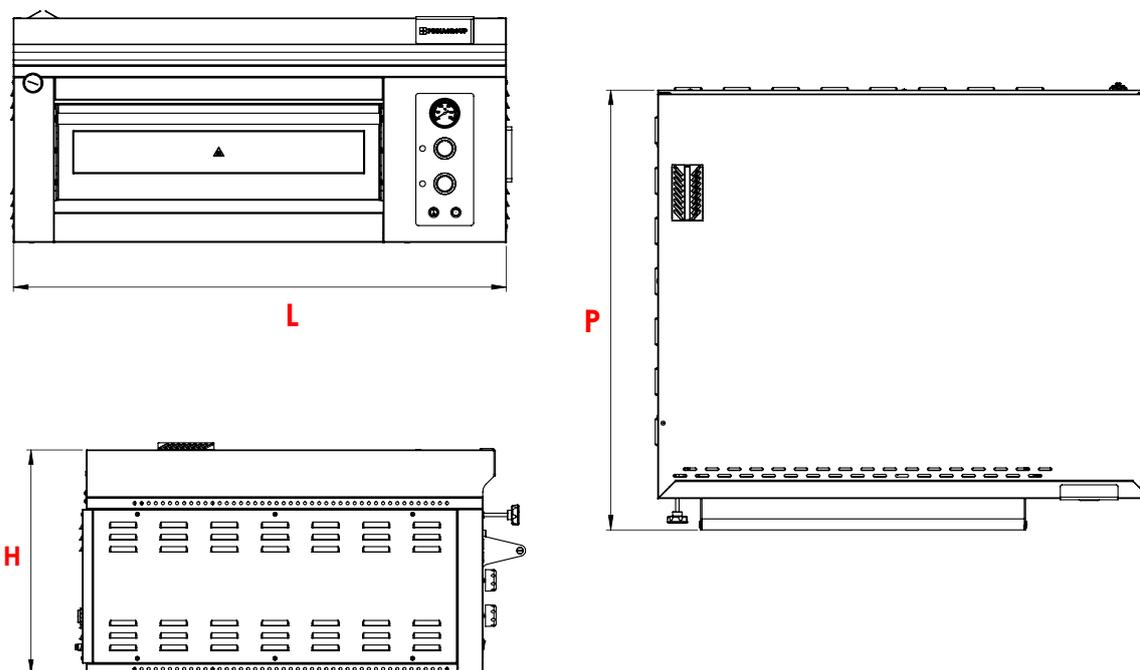
Pyralis

Codice

P08PY10035

Modello

PY M9



MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
PY M4	P08PY10032	113x101x51
PY D4	P08PY12029	113x101x51
PY M6	P08PY10033	113x136x51
PY D6	P08PY12030	113x136x51
PY M6L	P08PY10034	148x101x51
PY D6L	P08PY12031	148x101x51
PY M9	P08PY10035	148x136x51
PY D9	P08PY12032	148x136x51
PY M8	P08PY10036	113x101x83
PY D8	P08PY12033	113x101x83
PY M12	P08PY10037	113x136x83
PY D12	P08PY12034	113x136x83
PY M12L	P08PY10038	148x101x83
PY D12L	P08PY12035	148x101x83
PY M18	P08PY10039	148x136x83
PY D18	P08PY12036	148x136x83



Pyralis

Pronto per installazione indipendente (NON per l'uso sotto un altro forno o cappa di aspirazione)

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY12032	PY D9	↔ 148	↗ 136	↕ 51	
	Controllo Digital	Altezza camera cm 15	Superficie di cottura cm 105x105		
	Capacità pizze 9 x Ø 30/34	Temperatura Max  450 °C	Peso Kg  181		
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	13,32	400	3N+T	50/60	

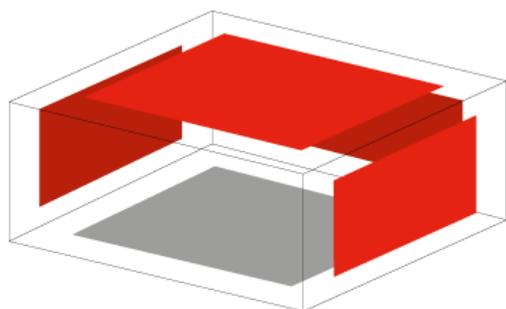


Caratteristiche Generali

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.



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

S08TL64016



Pyralis

Codice

P08PY12032

Modello

PY 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



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



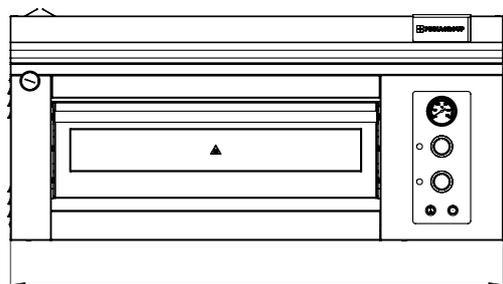
Pyralis

Codice

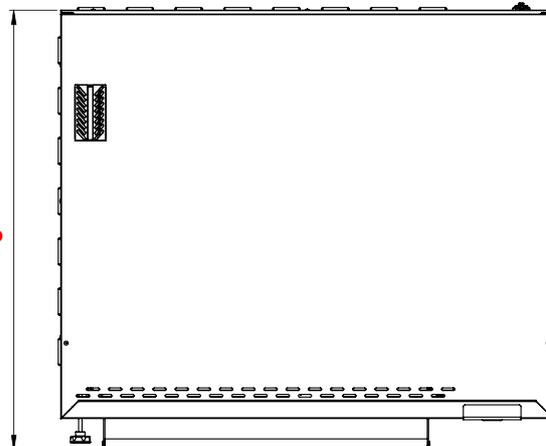
P08PY12032

Modello

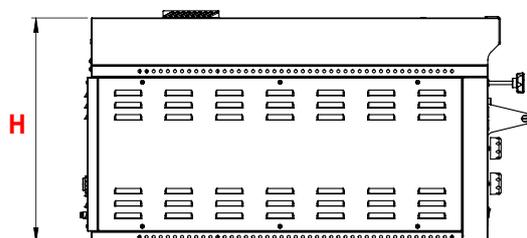
PY D9



L



P



H

MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
PY M4	P08PY10032	113x101x51
PY D4	P08PY12029	113x101x51
PY M6	P08PY10033	113x136x51
PY D6	P08PY12030	113x136x51
PY M6L	P08PY10034	148x101x51
PY D6L	P08PY12031	148x101x51
PY M9	P08PY10035	148x136x51
PY D9	P08PY12032	148x136x51
PY M8	P08PY10036	113x101x83
PY D8	P08PY12033	113x101x83
PY M12	P08PY10037	113x136x83
PY D12	P08PY12034	113x136x83
PY M12L	P08PY10038	148x101x83
PY D12L	P08PY12035	148x101x83
PY M18	P08PY10039	148x136x83
PY D18	P08PY12036	148x136x83



Pyralis

Pronto per installazione indipendente (NON per l'uso sotto un altro forno o cappa di aspirazione)

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY10036	PY M8	↔ 113	↗ 101	↕ 83	
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm		
	Manual	15	70x70		
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg		
	4 x Ø 30/34	 450 °C	 197.5		
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	13,20	400	3N+T	50/60	

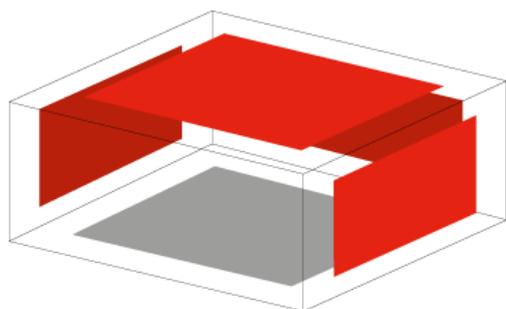


Caratteristiche Generali

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.



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

Codice

P08PY10036

Modello

PY 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



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



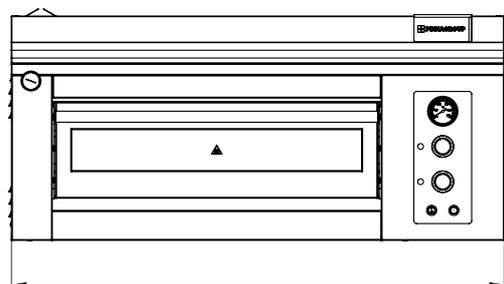
Pyralis

Codice

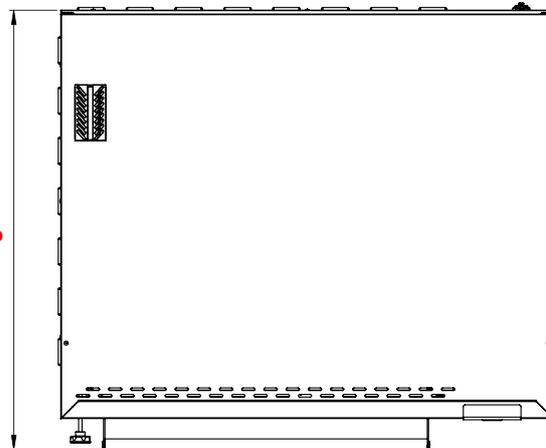
P08PY10036

Modello

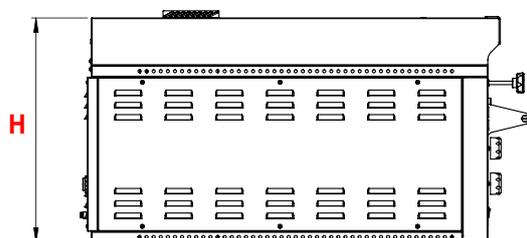
PY M8



L



P



H

MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
PY M4	P08PY10032	113x101x51
PY D4	P08PY12029	113x101x51
PY M6	P08PY10033	113x136x51
PY D6	P08PY12030	113x136x51
PY M6L	P08PY10034	148x101x51
PY D6L	P08PY12031	148x101x51
PY M9	P08PY10035	148x136x51
PY D9	P08PY12032	148x136x51
PY M8	P08PY10036	113x101x83
PY D8	P08PY12033	113x101x83
PY M12	P08PY10037	113x136x83
PY D12	P08PY12034	113x136x83
PY M12L	P08PY10038	148x101x83
PY D12L	P08PY12035	148x101x83
PY M18	P08PY10039	148x136x83
PY D18	P08PY12036	148x136x83



Pyralis

Pronto per installazione indipendente (NON per l'uso sotto un altro forno o cappa di aspirazione)

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY12033	PY D8	↔ 113	↗ 101	↕ 83	
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm		
	Digital	15	70x70		
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg		
	4 x Ø 30/34	 450 °C	 197.5		
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	13,20	400	3N+T	50/60	

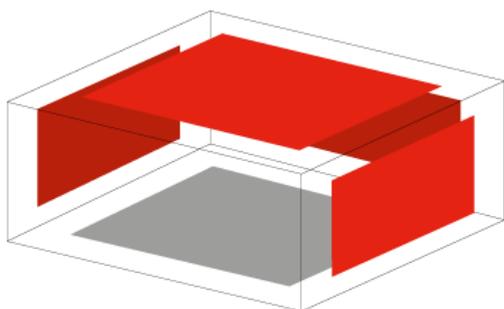


Caratteristiche Generali

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.



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



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



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



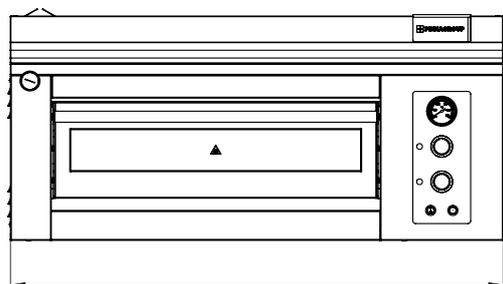
Pyralis

Codice

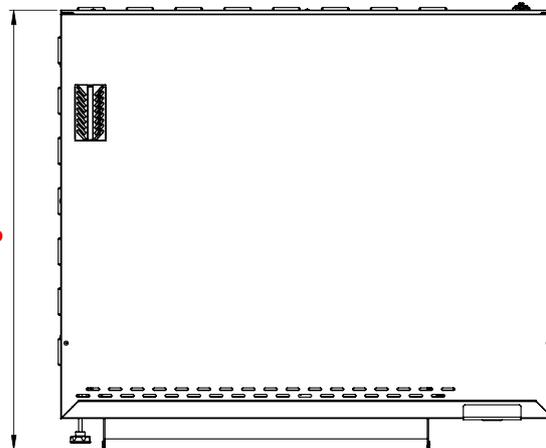
P08PY12033

Modello

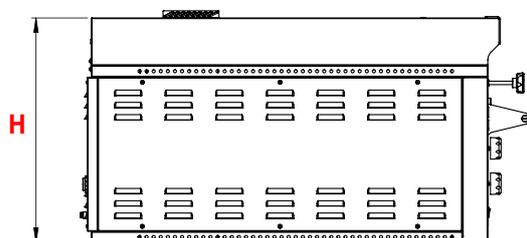
PY D8



L



P



H

MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
PY M4	P08PY10032	113x101x51
PY D4	P08PY12029	113x101x51
PY M6	P08PY10033	113x136x51
PY D6	P08PY12030	113x136x51
PY M6L	P08PY10034	148x101x51
PY D6L	P08PY12031	148x101x51
PY M9	P08PY10035	148x136x51
PY D9	P08PY12032	148x136x51
PY M8	P08PY10036	113x101x83
PY D8	P08PY12033	113x101x83
PY M12	P08PY10037	113x136x83
PY D12	P08PY12034	113x136x83
PY M12L	P08PY10038	148x101x83
PY D12L	P08PY12035	148x101x83
PY M18	P08PY10039	148x136x83
PY D18	P08PY12036	148x136x83



Pyralis

Pronto per installazione indipendente (NON per l'uso sotto un altro forno o cappa di aspirazione)

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P08PY10037	PY M12	↔ 113	↗ 136	↕ 83
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm	
	Manual	15	70x105	
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg	
	6 x Ø 30/34	 450 °C	 234.5	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	17,76	400	3N+T	50/60

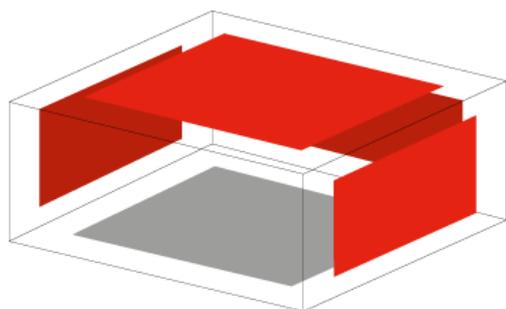


Caratteristiche Generali

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.



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

Codice
P08PY10037

Modello
PY 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



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



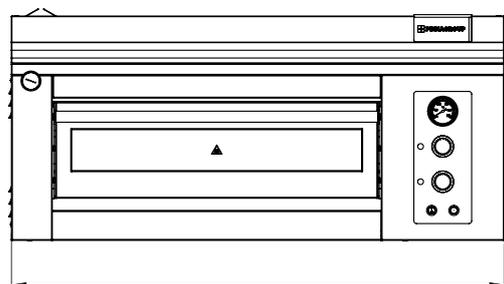
Pyralis

Codice

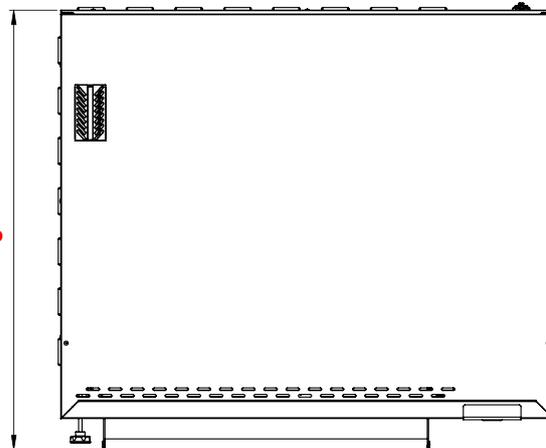
P08PY10037

Modello

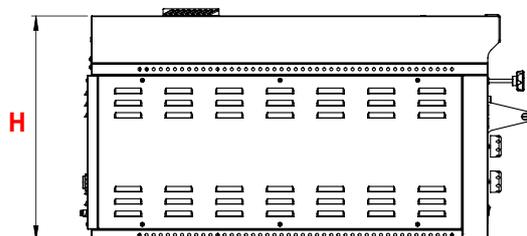
PY M12



L



P



H

MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
PY M4	P08PY10032	113x101x51
PY D4	P08PY12029	113x101x51
PY M6	P08PY10033	113x136x51
PY D6	P08PY12030	113x136x51
PY M6L	P08PY10034	148x101x51
PY D6L	P08PY12031	148x101x51
PY M9	P08PY10035	148x136x51
PY D9	P08PY12032	148x136x51
PY M8	P08PY10036	113x101x83
PY D8	P08PY12033	113x101x83
PY M12	P08PY10037	113x136x83
PY D12	P08PY12034	113x136x83
PY M12L	P08PY10038	148x101x83
PY D12L	P08PY12035	148x101x83
PY M18	P08PY10039	148x136x83
PY D18	P08PY12036	148x136x83



Pyralis

Pronto per installazione indipendente (NON per l'uso sotto un altro forno o cappa di aspirazione)

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY12034	PY D12	↔ 113	↗ 136	↕ 83	
	Controllo Digital	Altezza camera cm 15	Superficie di cottura cm 70x105		
	Capacità pizze 6 x Ø 30/34	Temperatura Max  450 °C	Peso Kg  234.5		
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	17,76	400	3N+T	50/60	

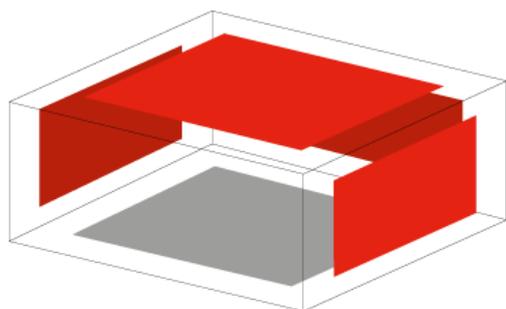


Caratteristiche Generali

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.



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

S08TL64018



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



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



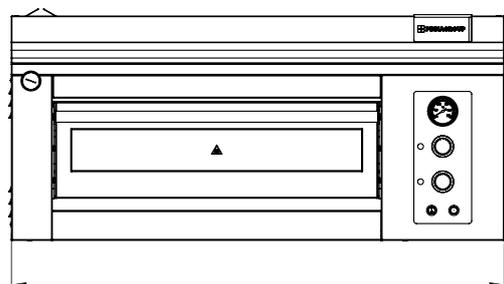
Pyralis

Codice

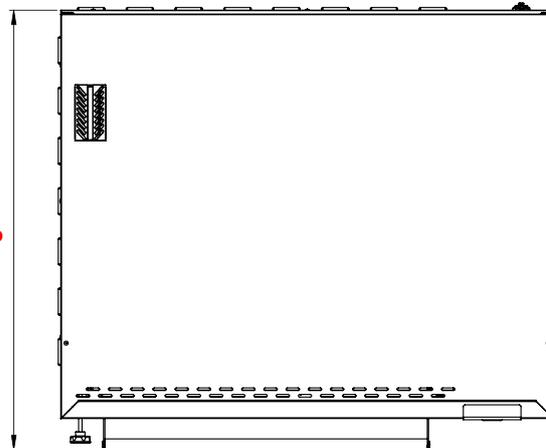
P08PY12034

Modello

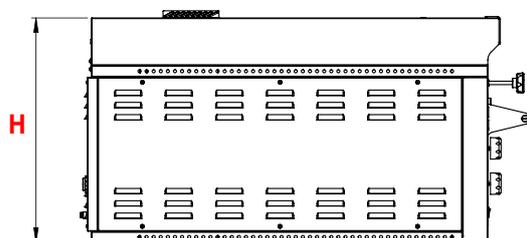
PY D12



L



P



H

MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
PY M4	P08PY10032	113x101x51
PY D4	P08PY12029	113x101x51
PY M6	P08PY10033	113x136x51
PY D6	P08PY12030	113x136x51
PY M6L	P08PY10034	148x101x51
PY D6L	P08PY12031	148x101x51
PY M9	P08PY10035	148x136x51
PY D9	P08PY12032	148x136x51
PY M8	P08PY10036	113x101x83
PY D8	P08PY12033	113x101x83
PY M12	P08PY10037	113x136x83
PY D12	P08PY12034	113x136x83
PY M12L	P08PY10038	148x101x83
PY D12L	P08PY12035	148x101x83
PY M18	P08PY10039	148x136x83
PY D18	P08PY12036	148x136x83



Pyralis

Pronto per installazione indipendente (NON per l'uso sotto un altro forno o cappa di aspirazione)

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY10038	PY M12L	↔ 148	↗ 101	↕ 83	
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm		
	Manual	15	105x70		
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg		
	6 x Ø 30/34	 450 °C		249	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	18,00	400	3N+T	50/60	

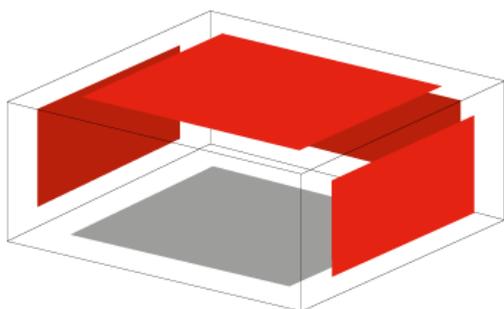


Caratteristiche Generali

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.



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



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



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



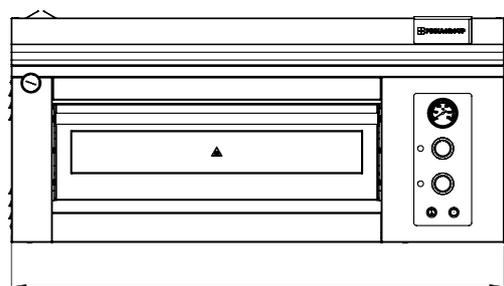
Pyralis

Codice

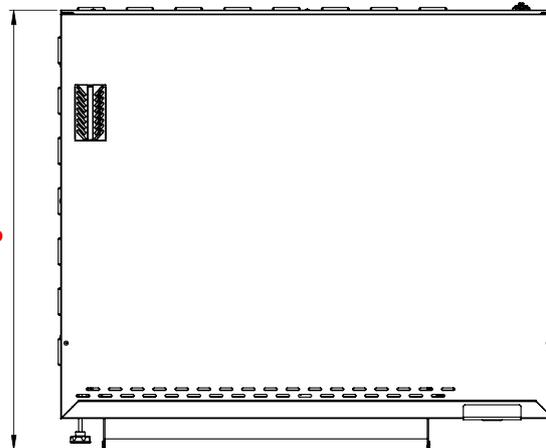
P08PY10038

Modello

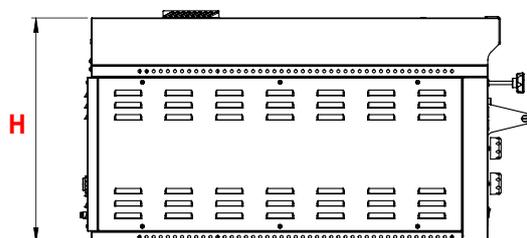
PY M12L



L



P



H

MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
PY M4	P08PY10032	113x101x51
PY D4	P08PY12029	113x101x51
PY M6	P08PY10033	113x136x51
PY D6	P08PY12030	113x136x51
PY M6L	P08PY10034	148x101x51
PY D6L	P08PY12031	148x101x51
PY M9	P08PY10035	148x136x51
PY D9	P08PY12032	148x136x51
PY M8	P08PY10036	113x101x83
PY D8	P08PY12033	113x101x83
PY M12	P08PY10037	113x136x83
PY D12	P08PY12034	113x136x83
PY M12L	P08PY10038	148x101x83
PY D12L	P08PY12035	148x101x83
PY M18	P08PY10039	148x136x83
PY D18	P08PY12036	148x136x83



Pyralis

Pronto per installazione indipendente (NON per l'uso sotto un altro forno o cappa di aspirazione)

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY12035	PY D12L	↔ 148	↗ 101	↕ 83	
	Controllo Digital	Altezza camera cm 15	Superficie di cottura cm 105x70		
	Capacità pizze 6 x Ø 30/34	Temperatura Max  450 °C	Peso Kg  249		
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	18,00	400	3N+T	50/60	

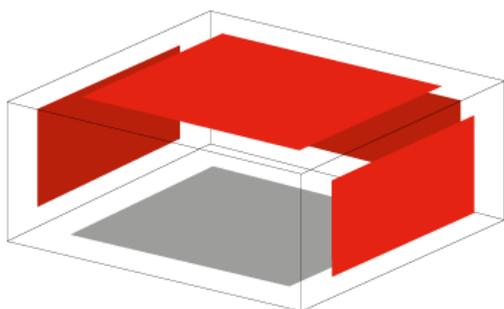


Caratteristiche Generali

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.



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



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



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



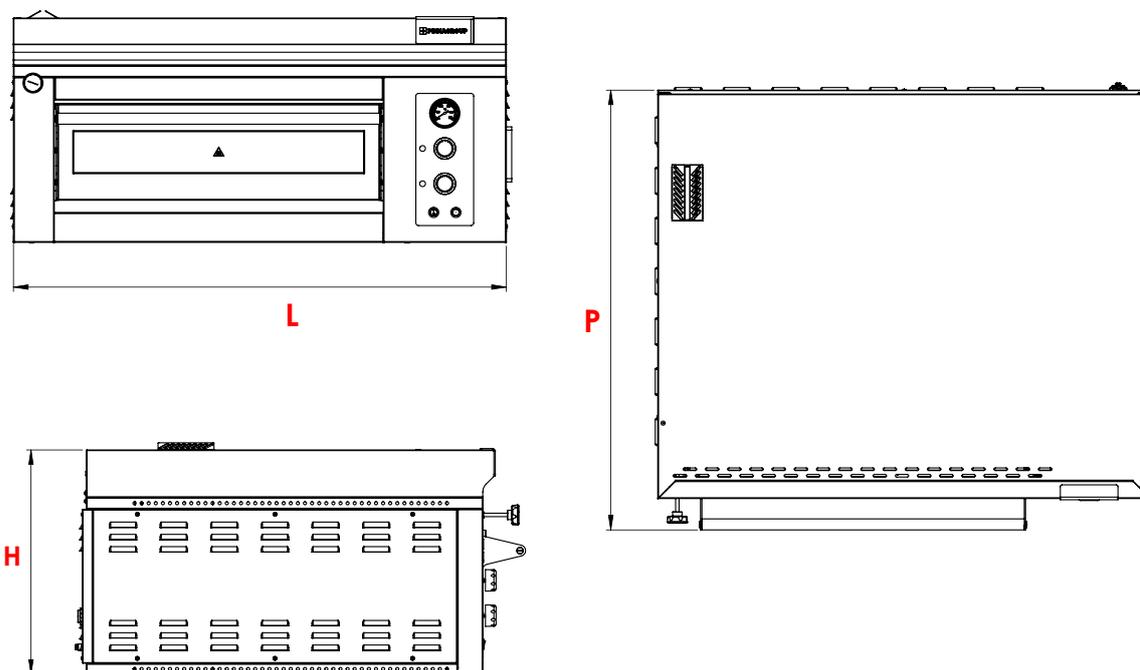
Pyralis

Codice

P08PY12035

Modello

PY D12L



MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
PY M4	P08PY10032	113x101x51
PY D4	P08PY12029	113x101x51
PY M6	P08PY10033	113x136x51
PY D6	P08PY12030	113x136x51
PY M6L	P08PY10034	148x101x51
PY D6L	P08PY12031	148x101x51
PY M9	P08PY10035	148x136x51
PY D9	P08PY12032	148x136x51
PY M8	P08PY10036	113x101x83
PY D8	P08PY12033	113x101x83
PY M12	P08PY10037	113x136x83
PY D12	P08PY12034	113x136x83
PY M12L	P08PY10038	148x101x83
PY D12L	P08PY12035	148x101x83
PY M18	P08PY10039	148x136x83
PY D18	P08PY12036	148x136x83



Pyralis

Pronto per installazione indipendente (NON per l'uso sotto un altro forno o cappa di aspirazione)

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY10039	PY M18	↔ 148	↗ 136	↕ 83	
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm		
	Manual	15	105x105		
	Capacità pizze	Temperatura Max		Peso Kg	
	9 x Ø 30/34	450 °C		312	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	26,64	400	3N+T	50/60	

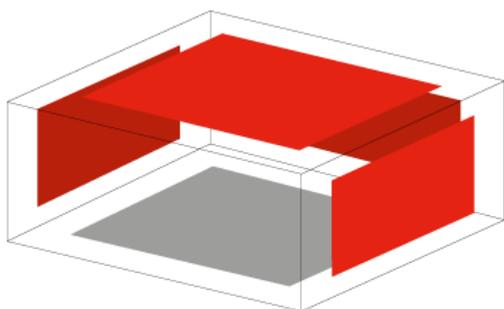


Caratteristiche Generali

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.



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

Codice

P08PY10039

Modello

PY 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



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



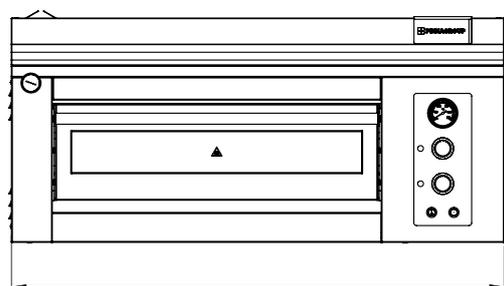
Pyralis

Codice

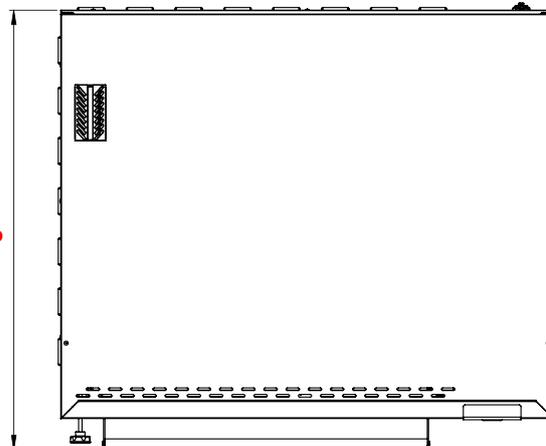
P08PY10039

Modello

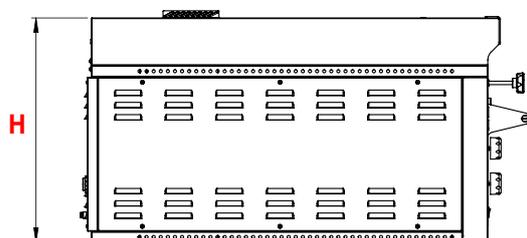
PY M18



L



P



H

MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
PY M4	P08PY10032	113x101x51
PY D4	P08PY12029	113x101x51
PY M6	P08PY10033	113x136x51
PY D6	P08PY12030	113x136x51
PY M6L	P08PY10034	148x101x51
PY D6L	P08PY12031	148x101x51
PY M9	P08PY10035	148x136x51
PY D9	P08PY12032	148x136x51
PY M8	P08PY10036	113x101x83
PY D8	P08PY12033	113x101x83
PY M12	P08PY10037	113x136x83
PY D12	P08PY12034	113x136x83
PY M12L	P08PY10038	148x101x83
PY D12L	P08PY12035	148x101x83
PY M18	P08PY10039	148x136x83
PY D18	P08PY12036	148x136x83



Pyralis

Pronto per installazione indipendente (NON per l'uso sotto un altro forno o cappa di aspirazione)

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY12036	PY D18	↔ 148	↗ 136	↕ 83	
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm		
	Digital	15	105x105		
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg		
	9 x Ø 30/34	 450 °C	 312		
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	26,64	400	3N+T	50/60	

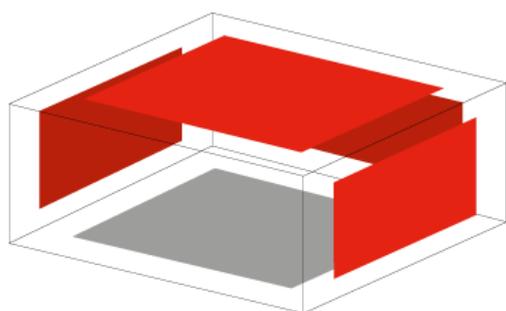


Caratteristiche Generali

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.



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



102x103,5x15

15

S08TL64020



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



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	



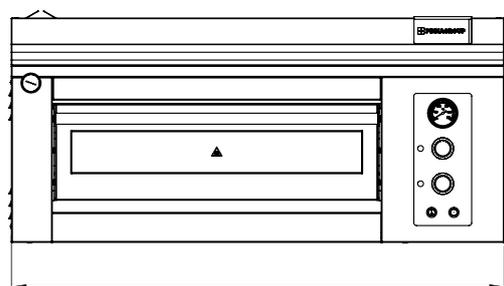
Pyralis

Codice

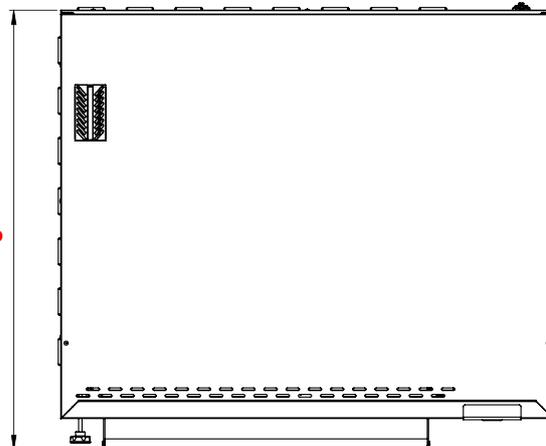
P08PY12036

Modello

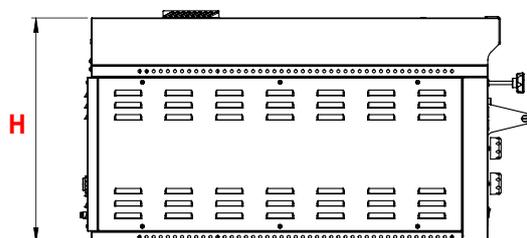
PY D18



L



P



H

MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
PY M4	P08PY10032	113x101x51
PY D4	P08PY12029	113x101x51
PY M6	P08PY10033	113x136x51
PY D6	P08PY12030	113x136x51
PY M6L	P08PY10034	148x101x51
PY D6L	P08PY12031	148x101x51
PY M9	P08PY10035	148x136x51
PY D9	P08PY12032	148x136x51
PY M8	P08PY10036	113x101x83
PY D8	P08PY12033	113x101x83
PY M12	P08PY10037	113x136x83
PY D12	P08PY12034	113x136x83
PY M12L	P08PY10038	148x101x83
PY D12L	P08PY12035	148x101x83
PY M18	P08PY10039	148x136x83
PY D18	P08PY12036	148x136x83



Pyralis - SC

Pronto per installazione sovrapposta (PER l'utilizzo sotto un altro forno o sotto una cappa di aspirazione)

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P08PY10048	PY M4-SC	↔ 113	↗ 101	
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm	
	Manual	15	70x70	
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg	
	4 x Ø 30/34	 450 °C	 115	
	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 - SC

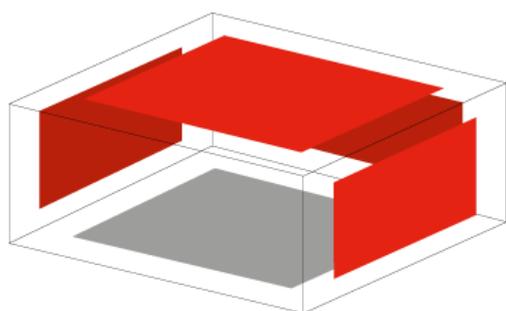
Codice

P08PY10048

Modello

PY M4-SC

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 - SC

Codice

P08PY10048

Modello

PY M4-SC

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 - SC

Codice

P08PY10048

Modello

PY M4-SC

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



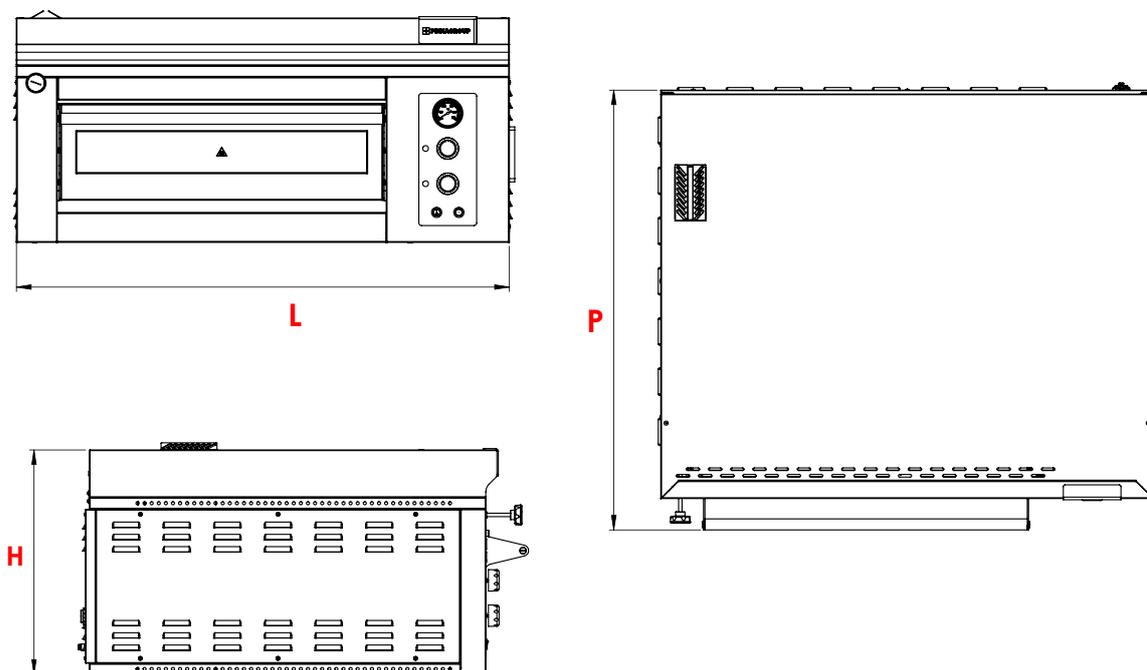
Pyralis - SC

Codice

P08PY10048

Modello

PY M4-SC



MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
P08PY10048	PY M4-SC	113x101x40
P08PY12045	PY D4-SC	113x101x40
P08PY10049	PY M6-SC	113x136x40
P08PY12046	PY D6-SC	113x136x40
P08PY10050	PY M6L-SC	148x101x40
P08PY12047	PY D6L-SC	148x101x40
P08PY10051	PY M9-SC	148x136x40
P08PY12048	PY D9-SC	148x136x40
P08PY10052	PY M8-SC	113x101x71
P08PY12049	PY D8-SC	113x101x71
P08PY10053	PY M12-SC	113x136x71
P08PY12050	PY D12-SC	113x136x71
P08PY10054	PY M12L-SC	148x101x71
P08PY12051	PY D12L-SC	148x101x71
P08PY10055	PY M18-SC	148x136x71
P08PY12052	PY D18-SC	148x136x71



Pyralis - SC

Pronto per installazione sovrapposta (PER l'utilizzo sotto un altro forno o sotto una cappa di aspirazione)

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm	
P08PY12045	PY D4-SC	↔ 113	↗ 101
	Controllo Digital	Altezza camera cm 15	Superficie di cottura cm 70x70
	Capacità pizze 4 x Ø 30/34	Temperatura Max  450 °C	Peso Kg  115
	Potenza Totale KW 6,60	Voltaggio V 400	Fasi Ph 3N+T
			Frequenza Hz 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 - SC

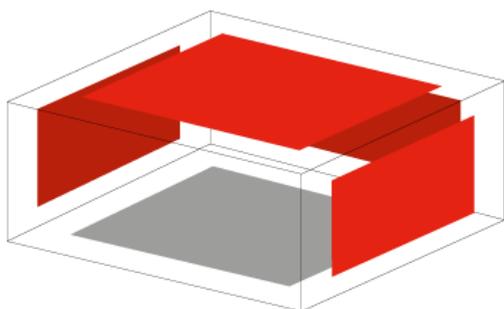
Codice

P08PY12045

Modello

PY D4-SC

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 - SC

Codice

P08PY12045

Modello

PY D4-SC

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 - SC

Codice

P08PY12045

Modello

PY D4-SC

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



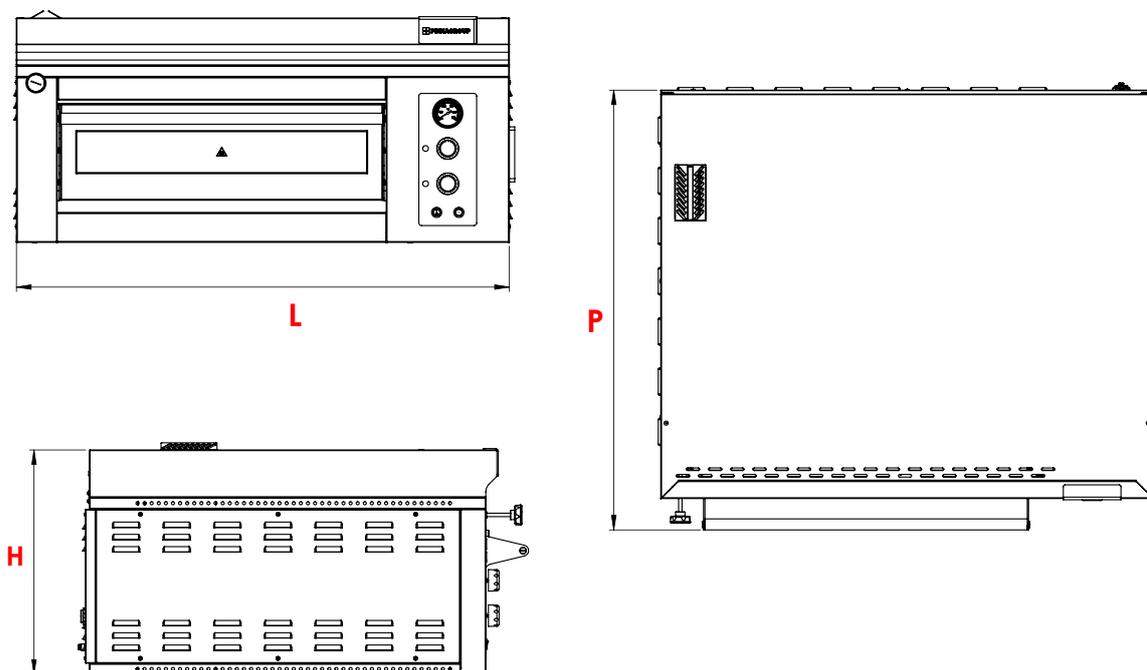
Pyralis - SC

Codice

P08PY12045

Modello

PY D4-SC



MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
P08PY10048	PY M4-SC	113x101x40
P08PY12045	PY D4-SC	113x101x40
P08PY10049	PY M6-SC	113x136x40
P08PY12046	PY D6-SC	113x136x40
P08PY10050	PY M6L-SC	148x101x40
P08PY12047	PY D6L-SC	148x101x40
P08PY10051	PY M9-SC	148x136x40
P08PY12048	PY D9-SC	148x136x40
P08PY10052	PY M8-SC	113x101x71
P08PY12049	PY D8-SC	113x101x71
P08PY10053	PY M12-SC	113x136x71
P08PY12050	PY D12-SC	113x136x71
P08PY10054	PY M12L-SC	148x101x71
P08PY12051	PY D12L-SC	148x101x71
P08PY10055	PY M18-SC	148x136x71
P08PY12052	PY D18-SC	148x136x71



Pyralis - SC

Pronto per installazione sovrapposta (PER l'utilizzo sotto un altro forno o sotto una cappa di aspirazione)

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P08PY10049	PY M6-SC	↔ 113	↗ 136	↕ 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	 129	
	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 - SC

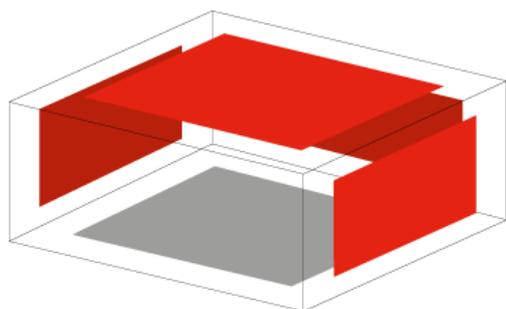
Codice

P08PY10049

Modello

PY M6-SC

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 - SC

Codice

P08PY10049

Modello

PY M6-SC

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 - SC

Codice

P08PY10049

Modello

PY M6-SC

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



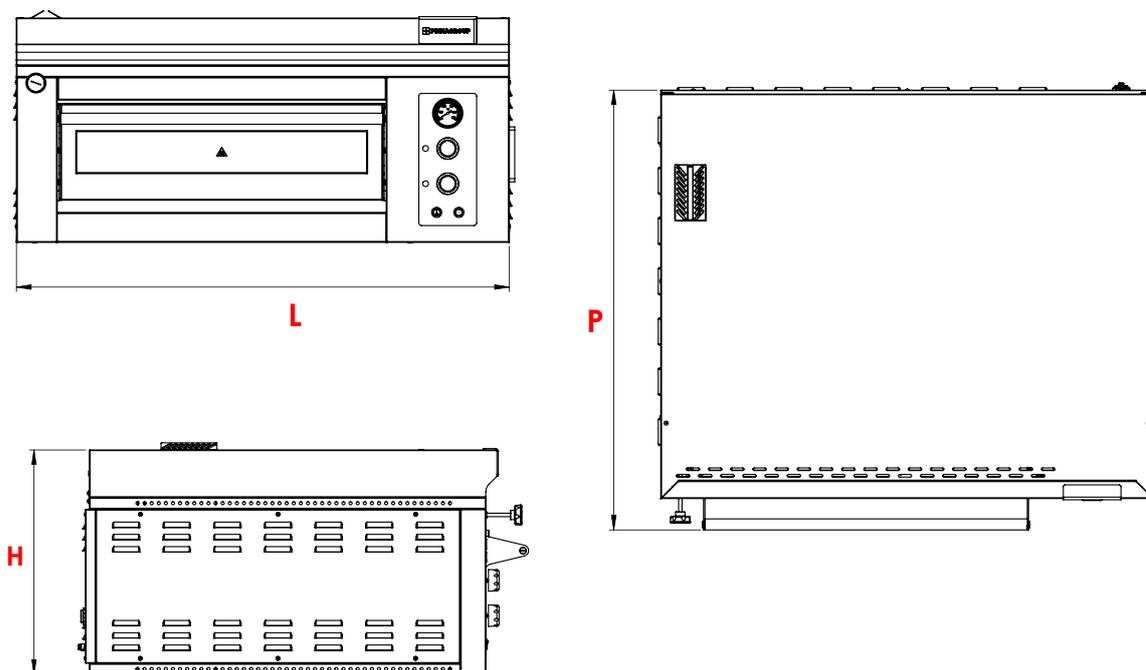
Pyralis - SC

Codice

P08PY10049

Modello

PY M6-SC



MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
P08PY10048	PY M4-SC	113x101x40
P08PY12045	PY D4-SC	113x101x40
P08PY10049	PY M6-SC	113x136x40
P08PY12046	PY D6-SC	113x136x40
P08PY10050	PY M6L-SC	148x101x40
P08PY12047	PY D6L-SC	148x101x40
P08PY10051	PY M9-SC	148x136x40
P08PY12048	PY D9-SC	148x136x40
P08PY10052	PY M8-SC	113x101x71
P08PY12049	PY D8-SC	113x101x71
P08PY10053	PY M12-SC	113x136x71
P08PY12050	PY D12-SC	113x136x71
P08PY10054	PY M12L-SC	148x101x71
P08PY12051	PY D12L-SC	148x101x71
P08PY10055	PY M18-SC	148x136x71
P08PY12052	PY D18-SC	148x136x71



Pyralis - SC

Pronto per installazione sovrapposta (PER l'utilizzo sotto un altro forno o sotto una cappa di aspirazione)

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY12046	PY D6-SC	↔ 113	↗ 136	↕ 40	
	Controllo Digital	Altezza camera cm 15	Superficie di cottura cm 70x105		
	Capacità pizze 6 x Ø 30/34	Temperatura Max  450 °C	Peso Kg  129		
	Potenza Totale KW 8,88	Voltaggio V 400	Fasi Ph 3N+T	Frequenza Hz 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 - SC

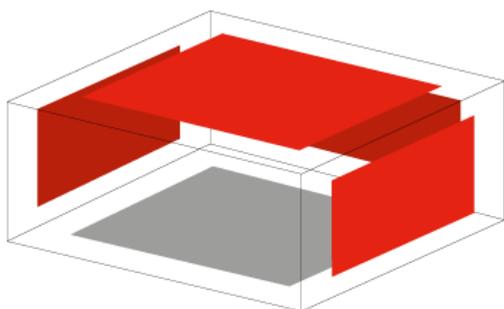
Codice

P08PY12046

Modello

PY D6-SC

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 - SC

Codice

P08PY12046

Modello

PY D6-SC

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 - SC

Codice

P08PY12046

Modello

PY D6-SC

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



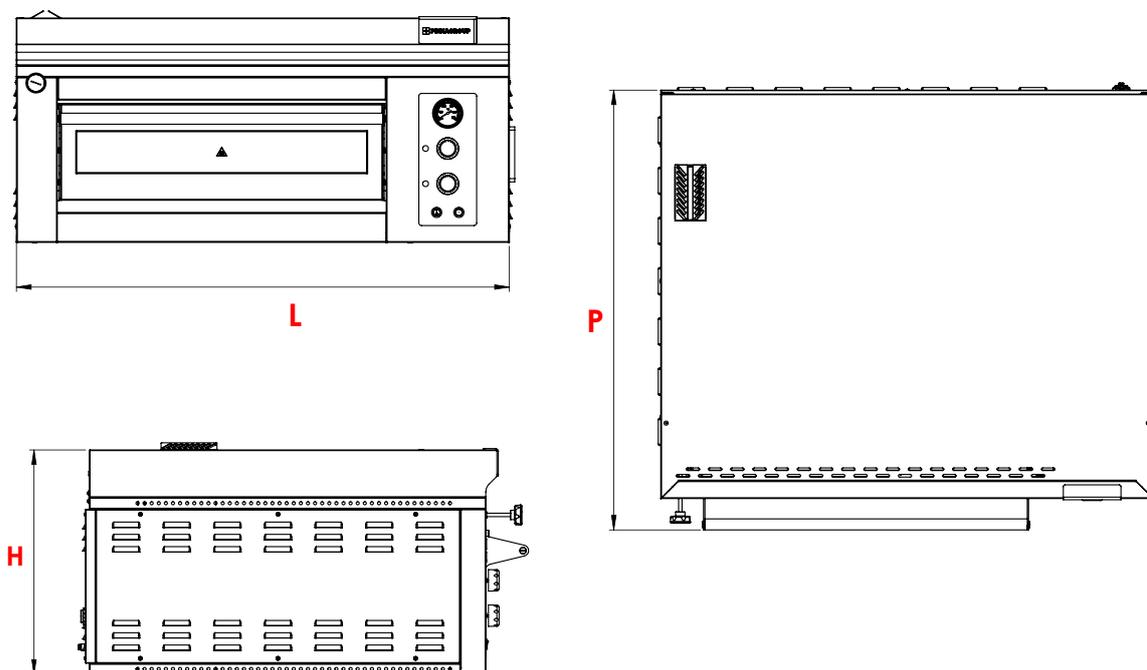
Pyralis - SC

Codice

P08PY12046

Modello

PY D6-SC



MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
P08PY10048	PY M4-SC	113x101x40
P08PY12045	PY D4-SC	113x101x40
P08PY10049	PY M6-SC	113x136x40
P08PY12046	PY D6-SC	113x136x40
P08PY10050	PY M6L-SC	148x101x40
P08PY12047	PY D6L-SC	148x101x40
P08PY10051	PY M9-SC	148x136x40
P08PY12048	PY D9-SC	148x136x40
P08PY10052	PY M8-SC	113x101x71
P08PY12049	PY D8-SC	113x101x71
P08PY10053	PY M12-SC	113x136x71
P08PY12050	PY D12-SC	113x136x71
P08PY10054	PY M12L-SC	148x101x71
P08PY12051	PY D12L-SC	148x101x71
P08PY10055	PY M18-SC	148x136x71
P08PY12052	PY D18-SC	148x136x71



Pyralis - SC

Pronto per installazione sovrapposta (PER l'utilizzo sotto un altro forno o sotto una cappa di aspirazione)

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY10050	PY M6L-SC	↔ 148	↗ 101	↕ 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		139	
	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 - SC

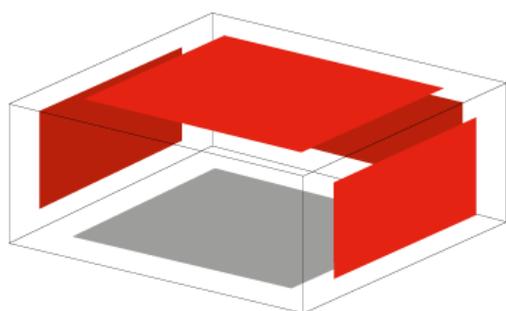
Codice

P08PY10050

Modello

PY M6L-SC

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 - SC

Codice

P08PY10050

Modello

PY M6L-SC

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 - SC

Codice

P08PY10050

Modello

PY M6L-SC

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



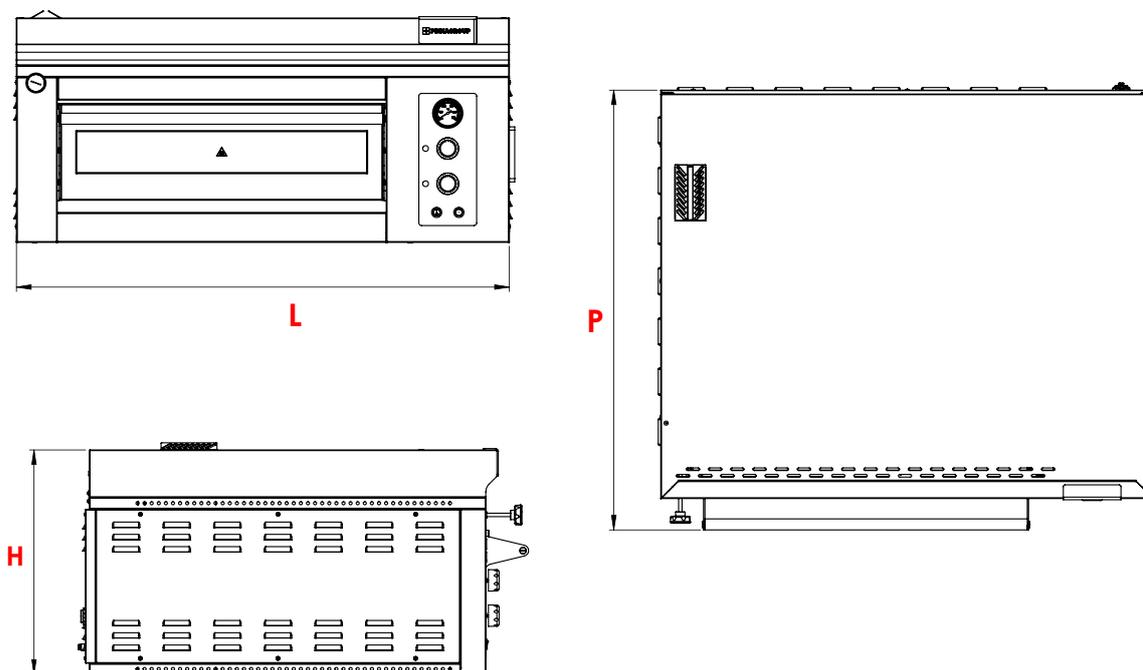
Pyralis - SC

Codice

P08PY10050

Modello

PY M6L-SC



MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
P08PY10048	PY M4-SC	113x101x40
P08PY12045	PY D4-SC	113x101x40
P08PY10049	PY M6-SC	113x136x40
P08PY12046	PY D6-SC	113x136x40
P08PY10050	PY M6L-SC	148x101x40
P08PY12047	PY D6L-SC	148x101x40
P08PY10051	PY M9-SC	148x136x40
P08PY12048	PY D9-SC	148x136x40
P08PY10052	PY M8-SC	113x101x71
P08PY12049	PY D8-SC	113x101x71
P08PY10053	PY M12-SC	113x136x71
P08PY12050	PY D12-SC	113x136x71
P08PY10054	PY M12L-SC	148x101x71
P08PY12051	PY D12L-SC	148x101x71
P08PY10055	PY M18-SC	148x136x71
P08PY12052	PY D18-SC	148x136x71



Pyralis - SC

Pronto per installazione sovrapposta (PER l'utilizzo sotto un altro forno o sotto una cappa di aspirazione)

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY12047	PY D6L-SC	↔ 148	↗ 101	↕ 40	
	Controllo Digital	Altezza camera cm 15	Superficie di cottura cm 105x70		
	Capacità pizze 6 x Ø 30/34	Temperatura Max  450 °C	Peso Kg  139		
	Potenza Totale KW 9,00	Voltaggio V 400	Fasi Ph 3N+T	Frequenza Hz 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 - SC

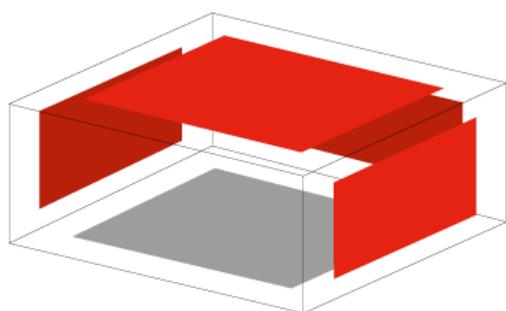
Codice

P08PY12047

Modello

PY D6L-SC

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 - SC

Codice

P08PY12047

Modello

PY D6L-SC

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 - SC

Codice
P08PY12047

Modello
PY D6L-SC

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



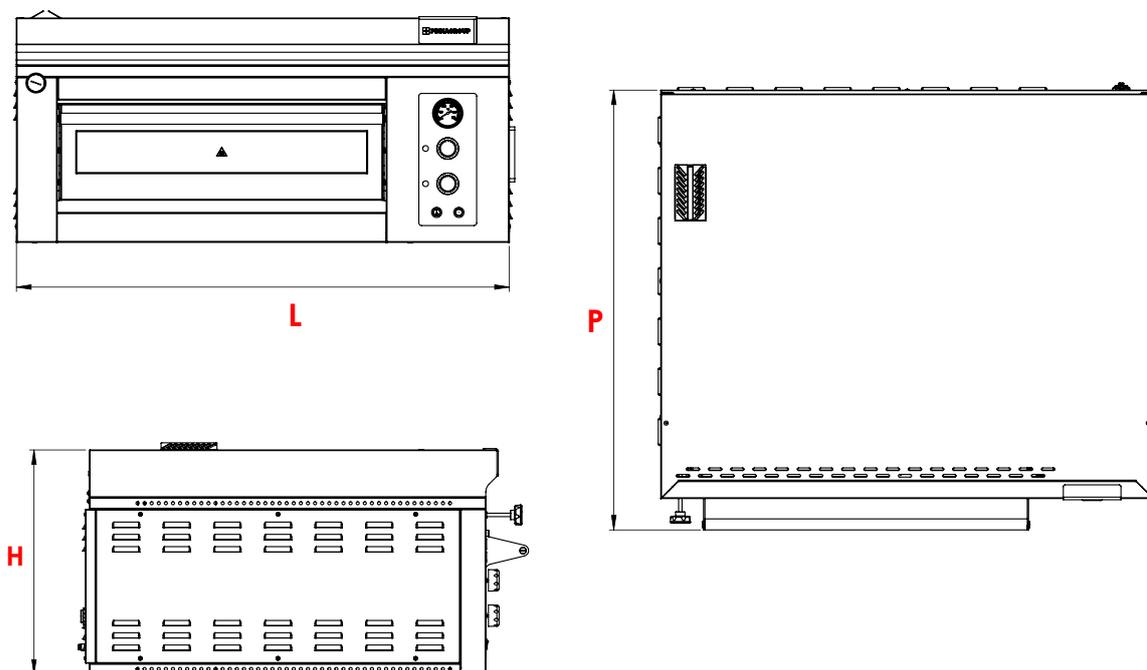
Pyralis - SC

Codice

P08PY12047

Modello

PY D6L-SC



MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
P08PY10048	PY M4-SC	113x101x40
P08PY12045	PY D4-SC	113x101x40
P08PY10049	PY M6-SC	113x136x40
P08PY12046	PY D6-SC	113x136x40
P08PY10050	PY M6L-SC	148x101x40
P08PY12047	PY D6L-SC	148x101x40
P08PY10051	PY M9-SC	148x136x40
P08PY12048	PY D9-SC	148x136x40
P08PY10052	PY M8-SC	113x101x71
P08PY12049	PY D8-SC	113x101x71
P08PY10053	PY M12-SC	113x136x71
P08PY12050	PY D12-SC	113x136x71
P08PY10054	PY M12L-SC	148x101x71
P08PY12051	PY D12L-SC	148x101x71
P08PY10055	PY M18-SC	148x136x71
P08PY12052	PY D18-SC	148x136x71



Pyralis - SC

Pronto per installazione sovrapposta (PER l'utilizzo sotto un altro forno o sotto una cappa di aspirazione)

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P08PY10051	PY M9-SC	↔ 148	↗ 136	↕ 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	 159	
	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 - SC

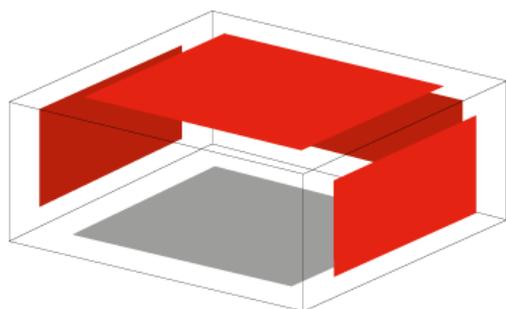
Codice

P08PY10051

Modello

PY M9-SC

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



102x103,5x15

15

S08TL64016



Pyralis - SC

Codice

P08PY10051

Modello

PY M9-SC

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 - SC

Codice

P08PY10051

Modello

PY M9-SC

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



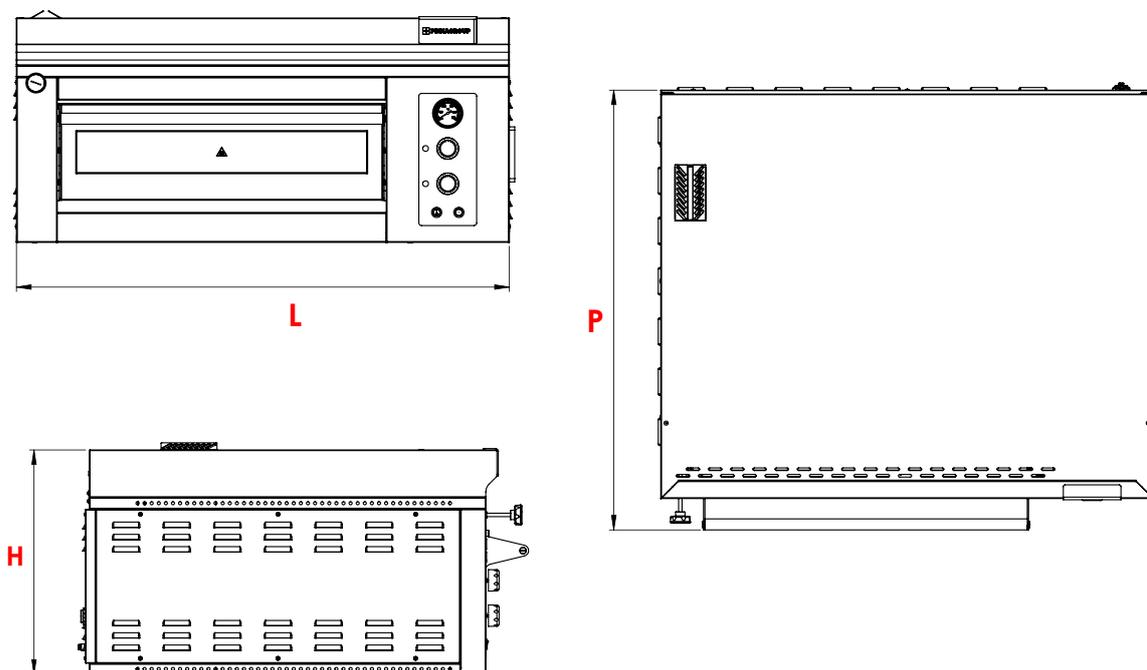
Pyralis - SC

Codice

P08PY10051

Modello

PY M9-SC



MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
P08PY10048	PY M4-SC	113x101x40
P08PY12045	PY D4-SC	113x101x40
P08PY10049	PY M6-SC	113x136x40
P08PY12046	PY D6-SC	113x136x40
P08PY10050	PY M6L-SC	148x101x40
P08PY12047	PY D6L-SC	148x101x40
P08PY10051	PY M9-SC	148x136x40
P08PY12048	PY D9-SC	148x136x40
P08PY10052	PY M8-SC	113x101x71
P08PY12049	PY D8-SC	113x101x71
P08PY10053	PY M12-SC	113x136x71
P08PY12050	PY D12-SC	113x136x71
P08PY10054	PY M12L-SC	148x101x71
P08PY12051	PY D12L-SC	148x101x71
P08PY10055	PY M18-SC	148x136x71
P08PY12052	PY D18-SC	148x136x71



Pyralis - SC

Pronto per installazione sovrapposta (PER l'utilizzo sotto un altro forno o sotto una cappa di aspirazione)

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY12048	PY D9-SC	↔ 148	↗ 136	↕ 40	
	Controllo Digital	Altezza camera cm 15	Superficie di cottura cm 105x105		
	Capacità pizze 9 x Ø 30/34	Temperatura Max  450 °C	Peso Kg  159		
	Potenza Totale KW 13,32	Voltaggio V 400	Fasi Ph 3N+T	Frequenza Hz 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 - SC

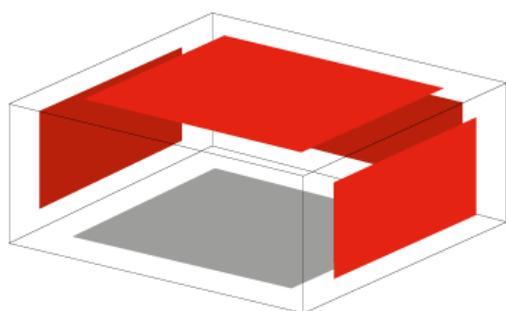
Codice

P08PY12048

Modello

PY D9-SC

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 - SC

Codice

P08PY12048

Modello

PY D9-SC

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 - SC

Codice

P08PY12048

Modello

PY D9-SC

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



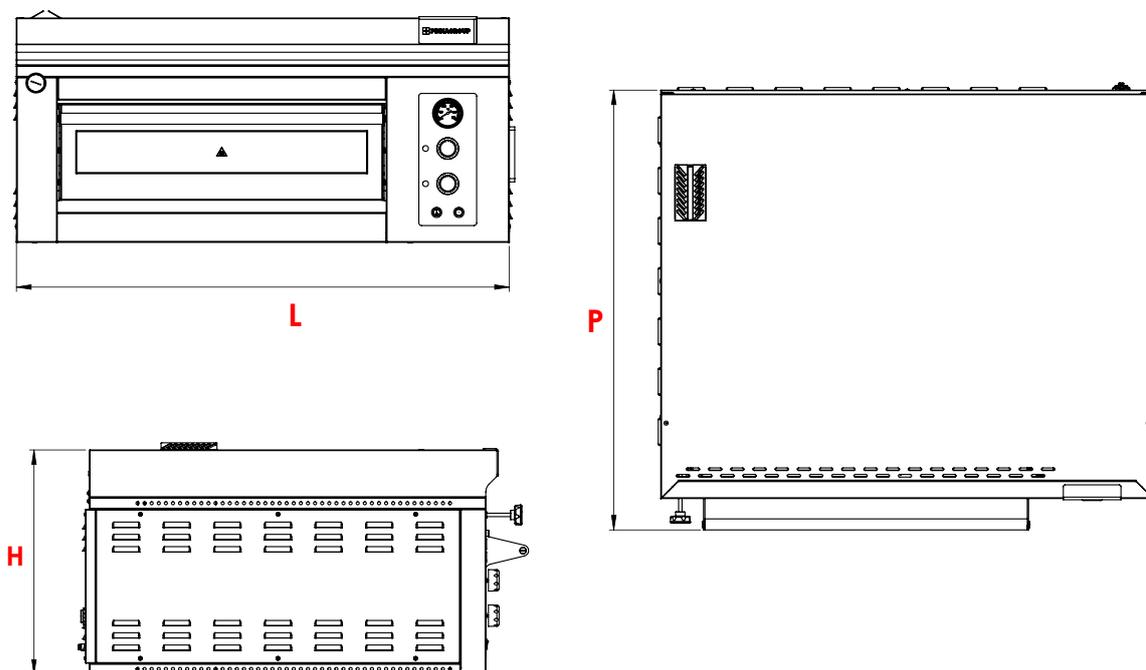
Pyralis - SC

Codice

P08PY12048

Modello

PY D9-SC



MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
P08PY10048	PY M4-SC	113x101x40
P08PY12045	PY D4-SC	113x101x40
P08PY10049	PY M6-SC	113x136x40
P08PY12046	PY D6-SC	113x136x40
P08PY10050	PY M6L-SC	148x101x40
P08PY12047	PY D6L-SC	148x101x40
P08PY10051	PY M9-SC	148x136x40
P08PY12048	PY D9-SC	148x136x40
P08PY10052	PY M8-SC	113x101x71
P08PY12049	PY D8-SC	113x101x71
P08PY10053	PY M12-SC	113x136x71
P08PY12050	PY D12-SC	113x136x71
P08PY10054	PY M12L-SC	148x101x71
P08PY12051	PY D12L-SC	148x101x71
P08PY10055	PY M18-SC	148x136x71
P08PY12052	PY D18-SC	148x136x71



Pyralis - SC

Pronto per installazione sovrapposta (PER l'utilizzo sotto un altro forno o sotto una cappa di aspirazione)

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY10052	PY M8-SC	↔ 113	↗ 101	↕ 72	
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm		
	Manual	15	70x70		
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg		
	4 x Ø 30/34	 450 °C	 183		
	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 - SC

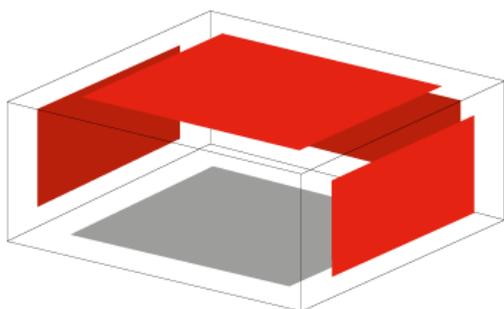
Codice

P08PY10052

Modello

PY M8-SC

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 - SC

Codice

P08PY10052

Modello

PY M8-SC

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 - SC

Codice
P08PY10052

Modello
PY M8-SC

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	



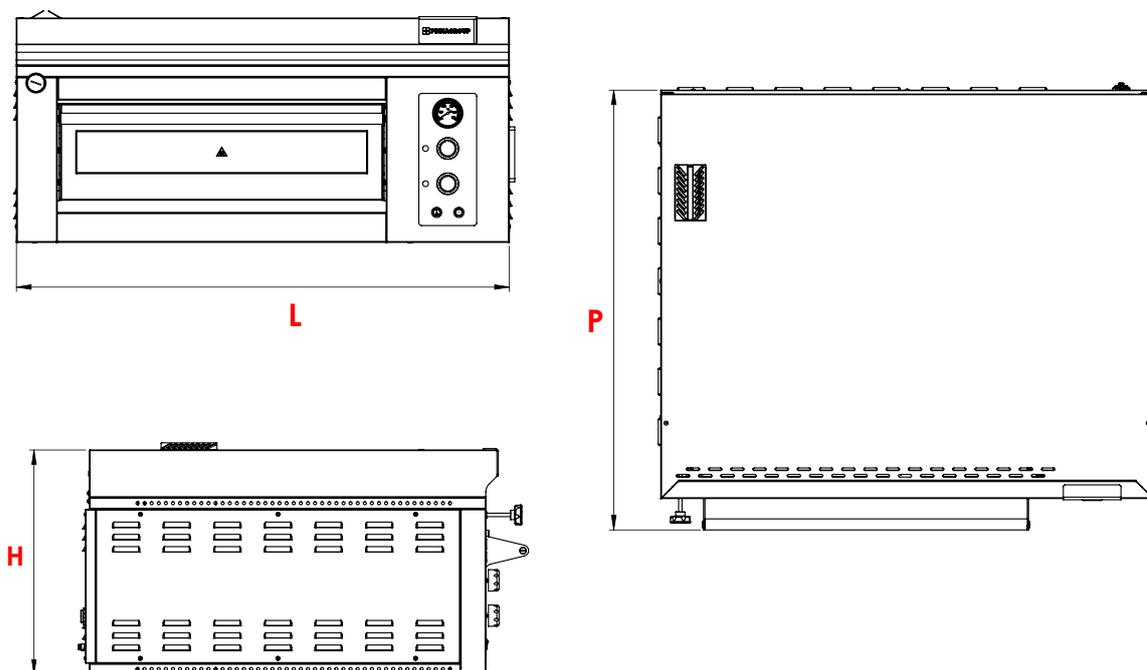
Pyralis - SC

Codice

P08PY10052

Modello

PY M8-SC



MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
P08PY10048	PY M4-SC	113x101x40
P08PY12045	PY D4-SC	113x101x40
P08PY10049	PY M6-SC	113x136x40
P08PY12046	PY D6-SC	113x136x40
P08PY10050	PY M6L-SC	148x101x40
P08PY12047	PY D6L-SC	148x101x40
P08PY10051	PY M9-SC	148x136x40
P08PY12048	PY D9-SC	148x136x40
P08PY10052	PY M8-SC	113x101x71
P08PY12049	PY D8-SC	113x101x71
P08PY10053	PY M12-SC	113x136x71
P08PY12050	PY D12-SC	113x136x71
P08PY10054	PY M12L-SC	148x101x71
P08PY12051	PY D12L-SC	148x101x71
P08PY10055	PY M18-SC	148x136x71
P08PY12052	PY D18-SC	148x136x71



Pyralis - SC

Pronto per installazione sovrapposta (PER l'utilizzo sotto un altro forno o sotto una cappa di aspirazione)

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY12049	PY D8-SC	↔ 113	↗ 101	↕ 72	
	Controllo Digital	Altezza camera cm 15	Superficie di cottura cm 70x70		
	Capacità pizze 4 x Ø 30/34	Temperatura Max  450 °C	Peso Kg  183		
	Potenza Totale KW 13,20	Voltaggio V 400	Fasi Ph 3N+T	Frequenza Hz 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 - SC

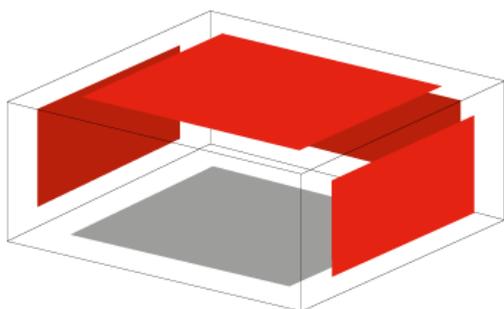
Codice

P08PY12049

Modello

PY D8-SC

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 - SC

Codice

P08PY12049

Modello

PY D8-SC

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 - SC

Codice

P08PY12049

Modello

PY D8-SC

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



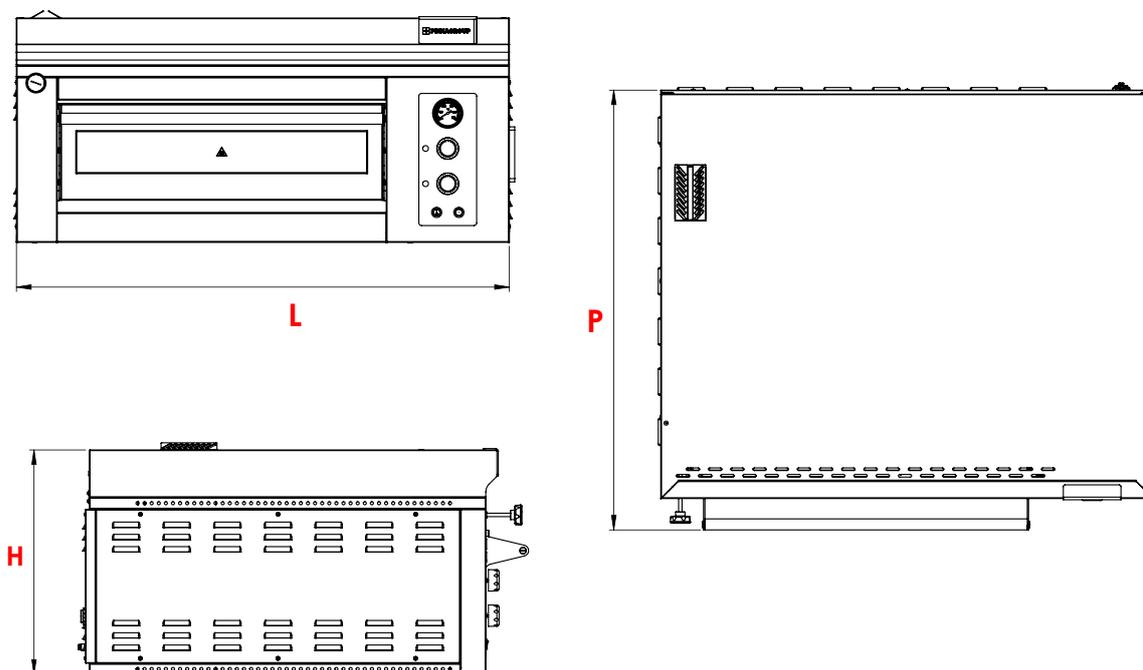
Pyralis - SC

Codice

P08PY12049

Modello

PY D8-SC



MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
P08PY10048	PY M4-SC	113x101x40
P08PY12045	PY D4-SC	113x101x40
P08PY10049	PY M6-SC	113x136x40
P08PY12046	PY D6-SC	113x136x40
P08PY10050	PY M6L-SC	148x101x40
P08PY12047	PY D6L-SC	148x101x40
P08PY10051	PY M9-SC	148x136x40
P08PY12048	PY D9-SC	148x136x40
P08PY10052	PY M8-SC	113x101x71
P08PY12049	PY D8-SC	113x101x71
P08PY10053	PY M12-SC	113x136x71
P08PY12050	PY D12-SC	113x136x71
P08PY10054	PY M12L-SC	148x101x71
P08PY12051	PY D12L-SC	148x101x71
P08PY10055	PY M18-SC	148x136x71
P08PY12052	PY D18-SC	148x136x71



Pyralis - SC

Pronto per installazione sovrapposta (PER l'utilizzo sotto un altro forno o sotto una cappa di aspirazione)

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P08PY10053	PY M12-SC	↔ 113	↗ 136	↕ 72
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm	
	Manual	15	70x105	
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg	
	6 x Ø 30/34	 450 °C	 217	
	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 - SC

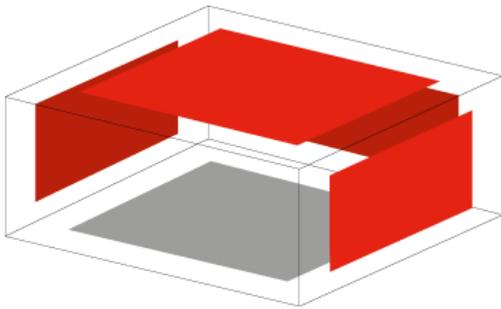
Codice

P08PY10053

Modello

PY M12-SC

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

S08TL64018



Pyralis - SC

Codice

P08PY10053

Modello

PY M12-SC

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 - SC

Codice

P08PY10053

Modello

PY M12-SC

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



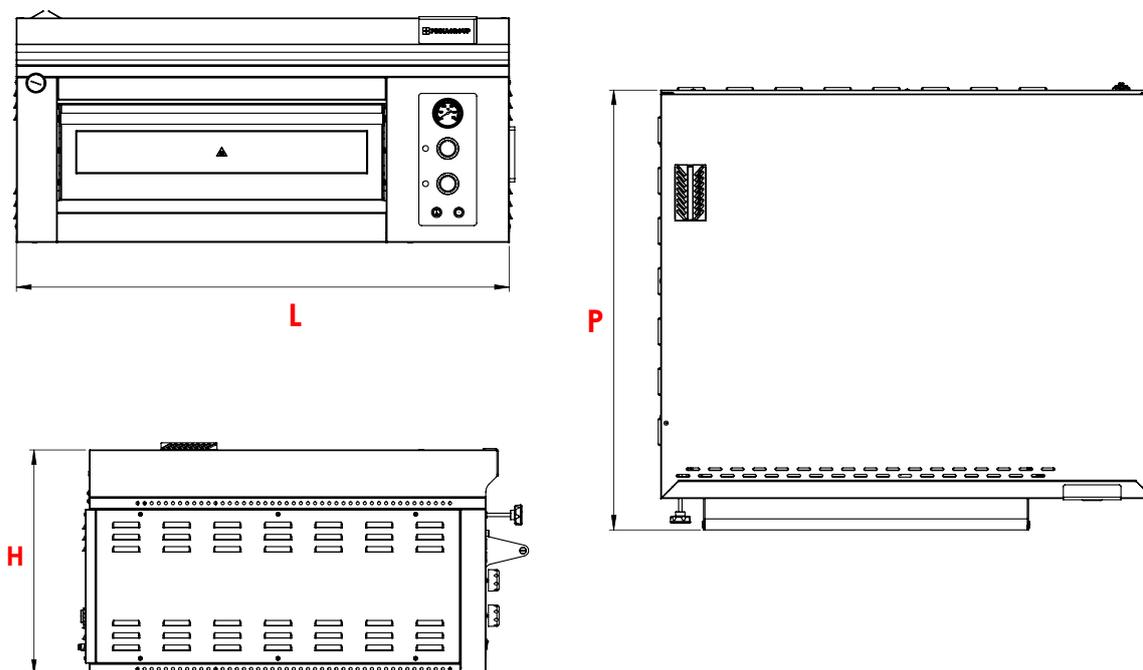
Pyralis - SC

Codice

P08PY10053

Modello

PY M12-SC



MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
P08PY10048	PY M4-SC	113x101x40
P08PY12045	PY D4-SC	113x101x40
P08PY10049	PY M6-SC	113x136x40
P08PY12046	PY D6-SC	113x136x40
P08PY10050	PY M6L-SC	148x101x40
P08PY12047	PY D6L-SC	148x101x40
P08PY10051	PY M9-SC	148x136x40
P08PY12048	PY D9-SC	148x136x40
P08PY10052	PY M8-SC	113x101x71
P08PY12049	PY D8-SC	113x101x71
P08PY10053	PY M12-SC	113x136x71
P08PY12050	PY D12-SC	113x136x71
P08PY10054	PY M12L-SC	148x101x71
P08PY12051	PY D12L-SC	148x101x71
P08PY10055	PY M18-SC	148x136x71
P08PY12052	PY D18-SC	148x136x71



Pyralis - SC

Pronto per installazione sovrapposta (PER l'utilizzo sotto un altro forno o sotto una cappa di aspirazione)

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY12050	PY D12-SC	↔ 113	↗ 136	↕ 72	
	Controllo Digital	Altezza camera cm 15	Superficie di cottura cm 70x105		
	Capacità pizze 6 x Ø 30/34	Temperatura Max  450 °C	Peso Kg  217		
	Potenza Totale KW 17,76	Voltaggio V 400	Fasi Ph 3N+T	Frequenza Hz 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 - SC

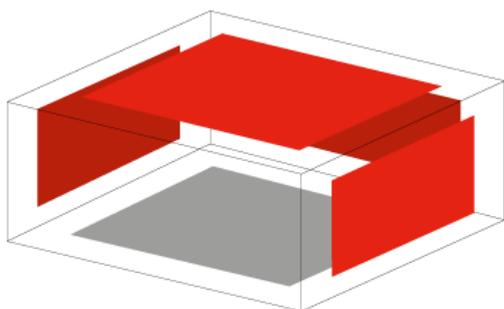
Codice

P08PY12050

Modello

PY D12-SC

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

S08TL64018



Pyralis - SC

Codice

P08PY12050

Modello

PY D12-SC

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 - SC

Codice

P08PY12050

Modello

PY D12-SC

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



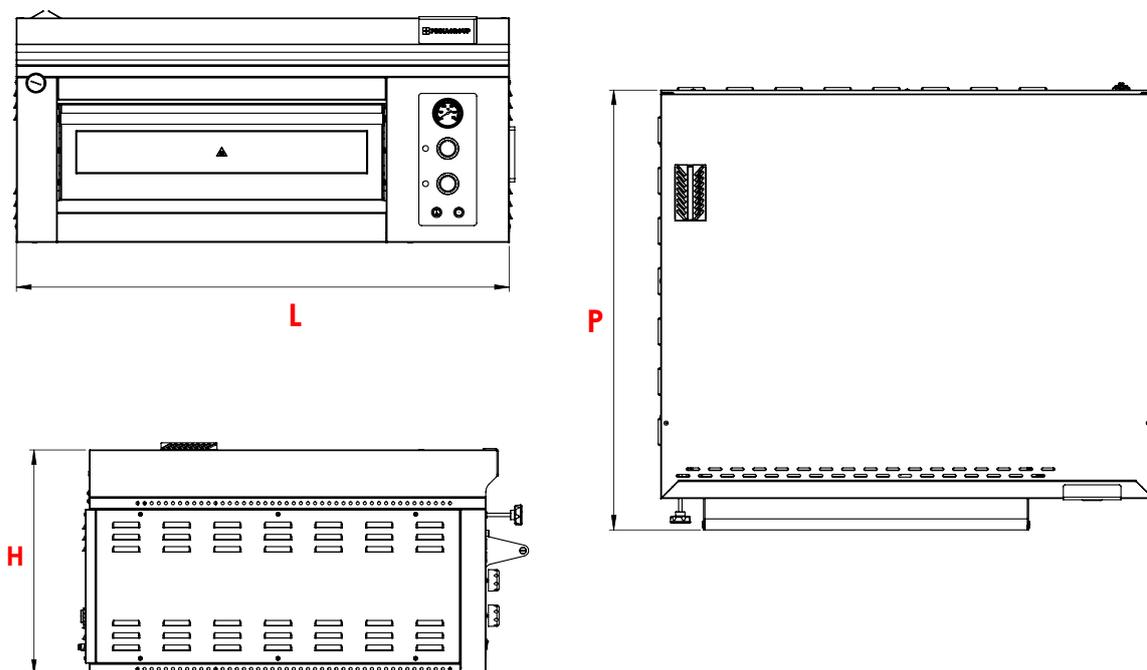
Pyralis - SC

Codice

P08PY12050

Modello

PY D12-SC



MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
P08PY10048	PY M4-SC	113x101x40
P08PY12045	PY D4-SC	113x101x40
P08PY10049	PY M6-SC	113x136x40
P08PY12046	PY D6-SC	113x136x40
P08PY10050	PY M6L-SC	148x101x40
P08PY12047	PY D6L-SC	148x101x40
P08PY10051	PY M9-SC	148x136x40
P08PY12048	PY D9-SC	148x136x40
P08PY10052	PY M8-SC	113x101x71
P08PY12049	PY D8-SC	113x101x71
P08PY10053	PY M12-SC	113x136x71
P08PY12050	PY D12-SC	113x136x71
P08PY10054	PY M12L-SC	148x101x71
P08PY12051	PY D12L-SC	148x101x71
P08PY10055	PY M18-SC	148x136x71
P08PY12052	PY D18-SC	148x136x71



Pyralis - SC

Pronto per installazione sovrapposta (PER l'utilizzo sotto un altro forno o sotto una cappa di aspirazione)

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY10054	PY M12L-SC	↔ 148	↗ 101	↕ 72	
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm		
	Manual	15	105x70		
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg		
	6 x Ø 30/34	 450 °C		231	
	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 - SC

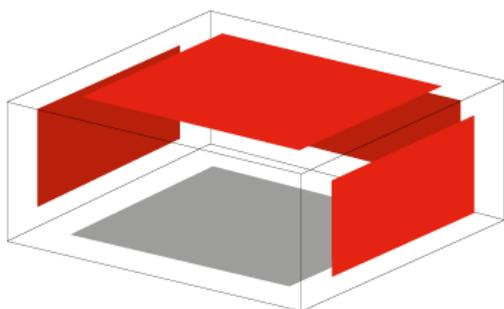
Codice

P08PY10054

Modello

PY M12L-SC

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 - SC

Codice

P08PY10054

Modello

PY M12L-SC

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 - SC

Codice

P08PY10054

Modello

PY M12L-SC

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



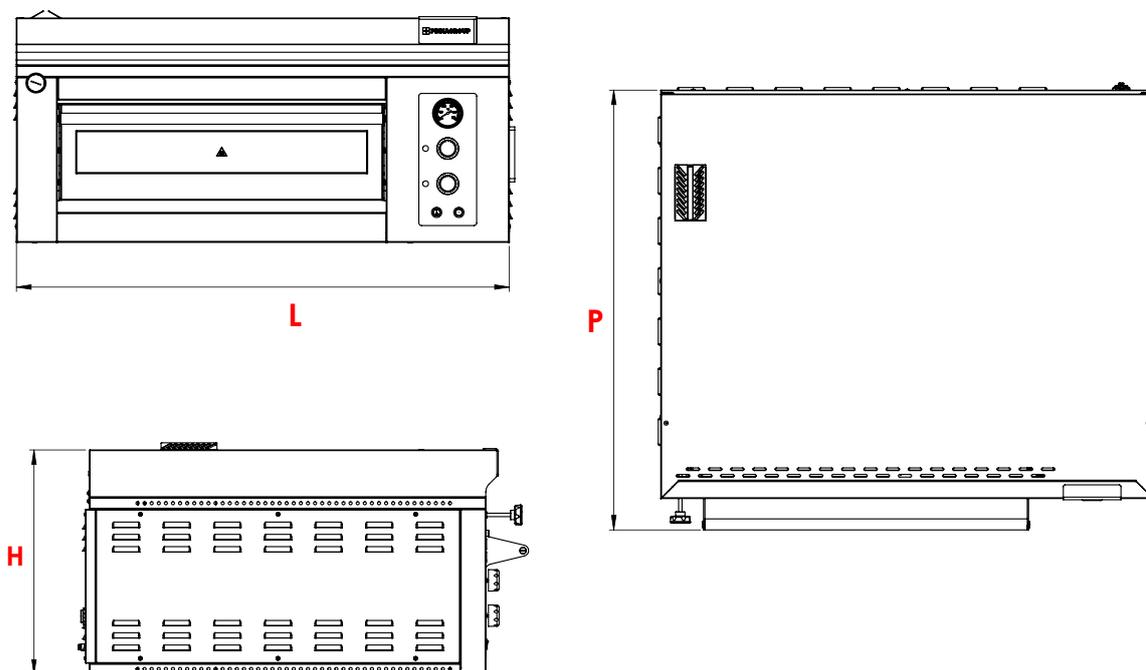
Pyralis - SC

Codice

P08PY10054

Modello

PY M12L-SC



MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
P08PY10048	PY M4-SC	113x101x40
P08PY12045	PY D4-SC	113x101x40
P08PY10049	PY M6-SC	113x136x40
P08PY12046	PY D6-SC	113x136x40
P08PY10050	PY M6L-SC	148x101x40
P08PY12047	PY D6L-SC	148x101x40
P08PY10051	PY M9-SC	148x136x40
P08PY12048	PY D9-SC	148x136x40
P08PY10052	PY M8-SC	113x101x71
P08PY12049	PY D8-SC	113x101x71
P08PY10053	PY M12-SC	113x136x71
P08PY12050	PY D12-SC	113x136x71
P08PY10054	PY M12L-SC	148x101x71
P08PY12051	PY D12L-SC	148x101x71
P08PY10055	PY M18-SC	148x136x71
P08PY12052	PY D18-SC	148x136x71



Pyralis - SC

Pronto per installazione sovrapposta (PER l'utilizzo sotto un altro forno o sotto una cappa di aspirazione)

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY12051	PY D12L-SC	↔ 148	↗ 101	↕ 72	
	Controllo Digital	Altezza camera cm 15	Superficie di cottura cm 105x70		
	Capacità pizze 6 x Ø 30/34	Temperatura Max  450 °C	Peso Kg  231		
	Potenza Totale KW 18,00	Voltaggio V 400	Fasi Ph 3N+T	Frequenza Hz 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 - SC

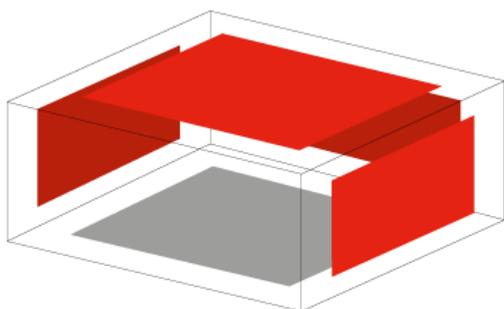
Codice

P08PY12051

Modello

PY D12L-SC

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 - SC

Codice

P08PY12051

Modello

PY D12L-SC

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 - SC

Codice
P08PY12051

Modello
PY D12L-SC

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



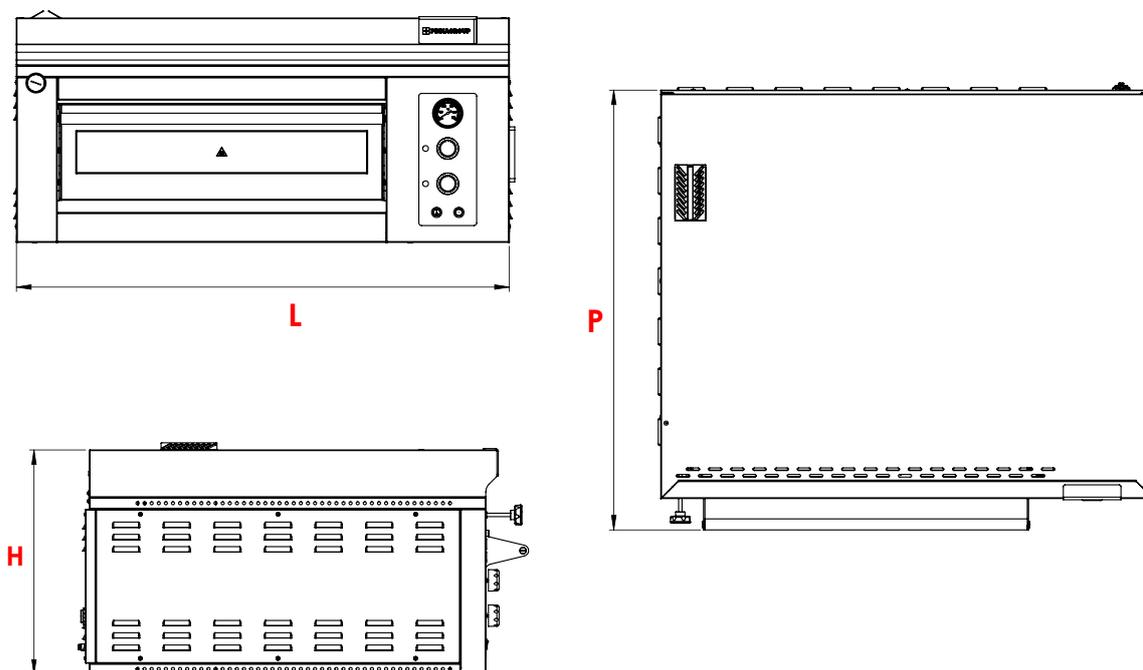
Pyralis - SC

Codice

P08PY12051

Modello

PY D12L-SC



MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
P08PY10048	PY M4-SC	113x101x40
P08PY12045	PY D4-SC	113x101x40
P08PY10049	PY M6-SC	113x136x40
P08PY12046	PY D6-SC	113x136x40
P08PY10050	PY M6L-SC	148x101x40
P08PY12047	PY D6L-SC	148x101x40
P08PY10051	PY M9-SC	148x136x40
P08PY12048	PY D9-SC	148x136x40
P08PY10052	PY M8-SC	113x101x71
P08PY12049	PY D8-SC	113x101x71
P08PY10053	PY M12-SC	113x136x71
P08PY12050	PY D12-SC	113x136x71
P08PY10054	PY M12L-SC	148x101x71
P08PY12051	PY D12L-SC	148x101x71
P08PY10055	PY M18-SC	148x136x71
P08PY12052	PY D18-SC	148x136x71



Pyralis - SC

Pronto per installazione sovrapposta (PER l'utilizzo sotto un altro forno o sotto una cappa di aspirazione)

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P08PY10055	PY M18-SC	↔ 148	↗ 136	↕ 72
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm	
	Manual	15	105x105	
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg	
	9 x Ø 30/34	 450 °C	 290	
	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 - SC

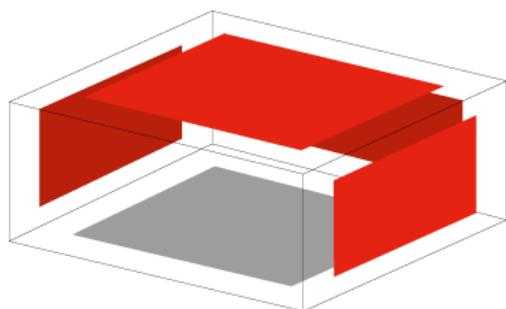
Codice

P08PY10055

Modello

PY M18-SC

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 - SC

Codice

P08PY10055

Modello

PY M18-SC

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 - SC

Codice

P08PY10055

Modello

PY M18-SC

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



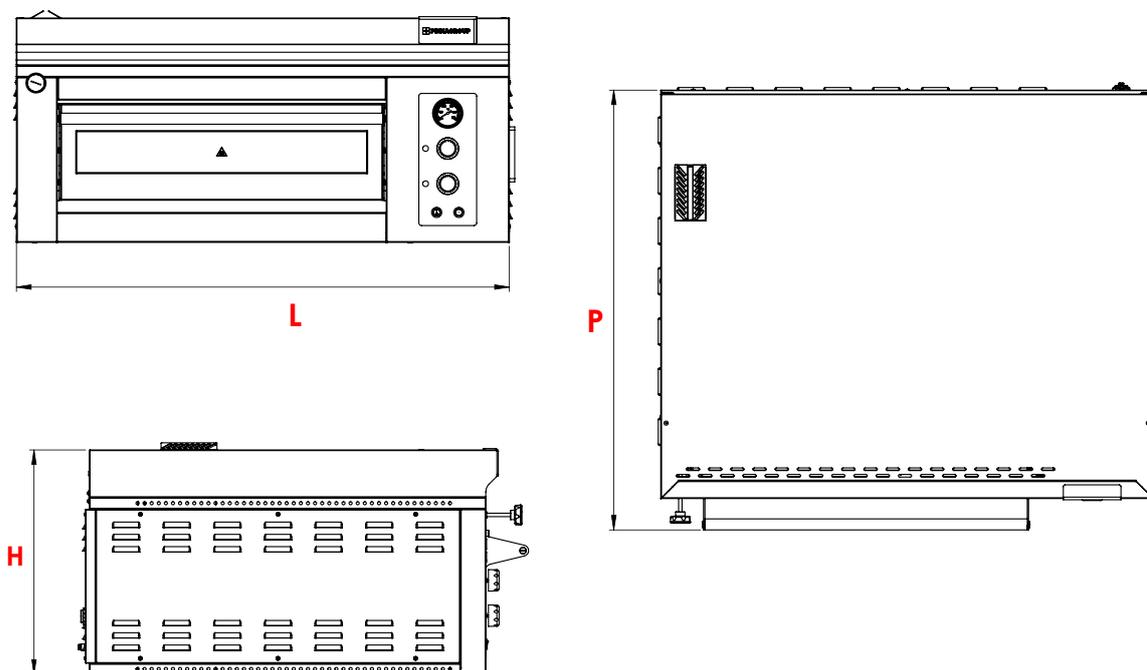
Pyralis - SC

Codice

P08PY10055

Modello

PY M18-SC



MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
P08PY10048	PY M4-SC	113x101x40
P08PY12045	PY D4-SC	113x101x40
P08PY10049	PY M6-SC	113x136x40
P08PY12046	PY D6-SC	113x136x40
P08PY10050	PY M6L-SC	148x101x40
P08PY12047	PY D6L-SC	148x101x40
P08PY10051	PY M9-SC	148x136x40
P08PY12048	PY D9-SC	148x136x40
P08PY10052	PY M8-SC	113x101x71
P08PY12049	PY D8-SC	113x101x71
P08PY10053	PY M12-SC	113x136x71
P08PY12050	PY D12-SC	113x136x71
P08PY10054	PY M12L-SC	148x101x71
P08PY12051	PY D12L-SC	148x101x71
P08PY10055	PY M18-SC	148x136x71
P08PY12052	PY D18-SC	148x136x71



Pyralis - SC

Pronto per installazione sovrapposta (PER l'utilizzo sotto un altro forno o sotto una cappa di aspirazione)

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY12052	PY D18-SC	↔ 148	↗ 136	↕ 72	
	Controllo Digital	Altezza camera cm 15	Superficie di cottura cm 105x105		
	Capacità pizze 9 x Ø 30/34	Temperatura Max  450 °C	Peso Kg  290		
	Potenza Totale KW 26,64	Voltaggio V 400	Fasi Ph 3N+T	Frequenza Hz 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 - SC

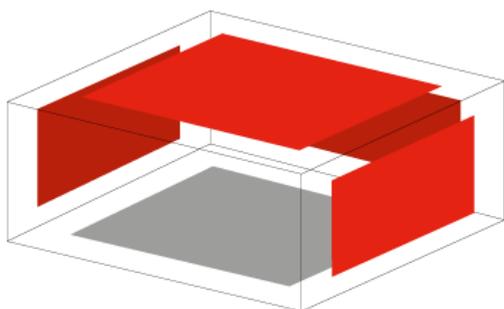
Codice

P08PY12052

Modello

PY D18-SC

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 - SC

Codice

P08PY12052

Modello

PY D18-SC

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 - SC

Codice

P08PY12052

Modello

PY D18-SC

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



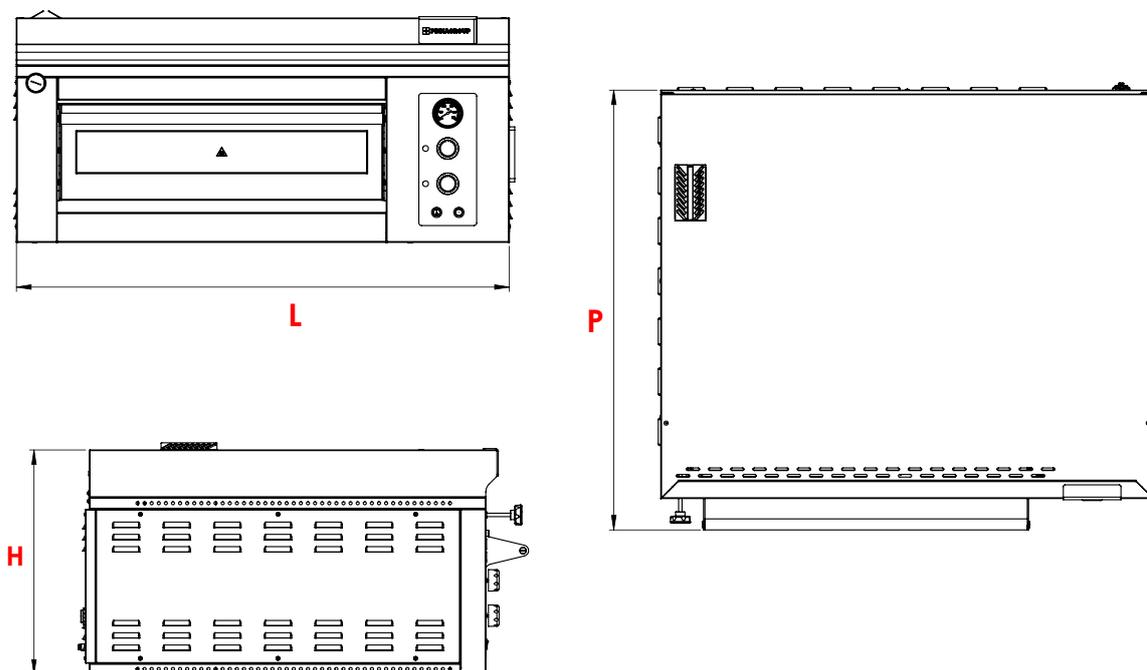
Pyralis - SC

Codice

P08PY12052

Modello

PY D18-SC



MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
P08PY10048	PY M4-SC	113x101x40
P08PY12045	PY D4-SC	113x101x40
P08PY10049	PY M6-SC	113x136x40
P08PY12046	PY D6-SC	113x136x40
P08PY10050	PY M6L-SC	148x101x40
P08PY12047	PY D6L-SC	148x101x40
P08PY10051	PY M9-SC	148x136x40
P08PY12048	PY D9-SC	148x136x40
P08PY10052	PY M8-SC	113x101x71
P08PY12049	PY D8-SC	113x101x71
P08PY10053	PY M12-SC	113x136x71
P08PY12050	PY D12-SC	113x136x71
P08PY10054	PY M12L-SC	148x101x71
P08PY12051	PY D12L-SC	148x101x71
P08PY10055	PY M18-SC	148x136x71
P08PY12052	PY D18-SC	148x136x71

