






# Pyralis

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
<b>P08PY10032</b>	<b>PY M4</b>	↔ 113	↗ 101	↕ 51
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm	
	<b>Manual</b>	<b>15</b>	<b>70x70</b>	
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg	
	<b>4 x Ø 30/34</b>	 <b>450 °C</b>	 <b>129.4</b>	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	<b>6,60</b>	<b>400</b>	<b>3N+T</b>	<b>50/60</b>

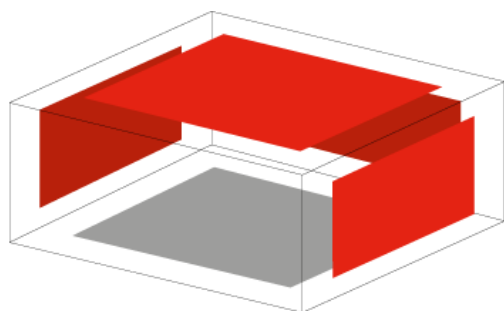


## Caratteristiche Generali

<b>Progettato per</b> 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**



# 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
	<b>P11FN64001</b>	S4	112x85x108/111	112x85x109	89 x 62 x 76	34

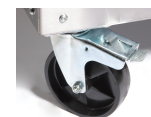
### Option

#### 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
<b>P13PY10017</b>	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
<b>S66MT64002</b>	230	1N + T	50	3



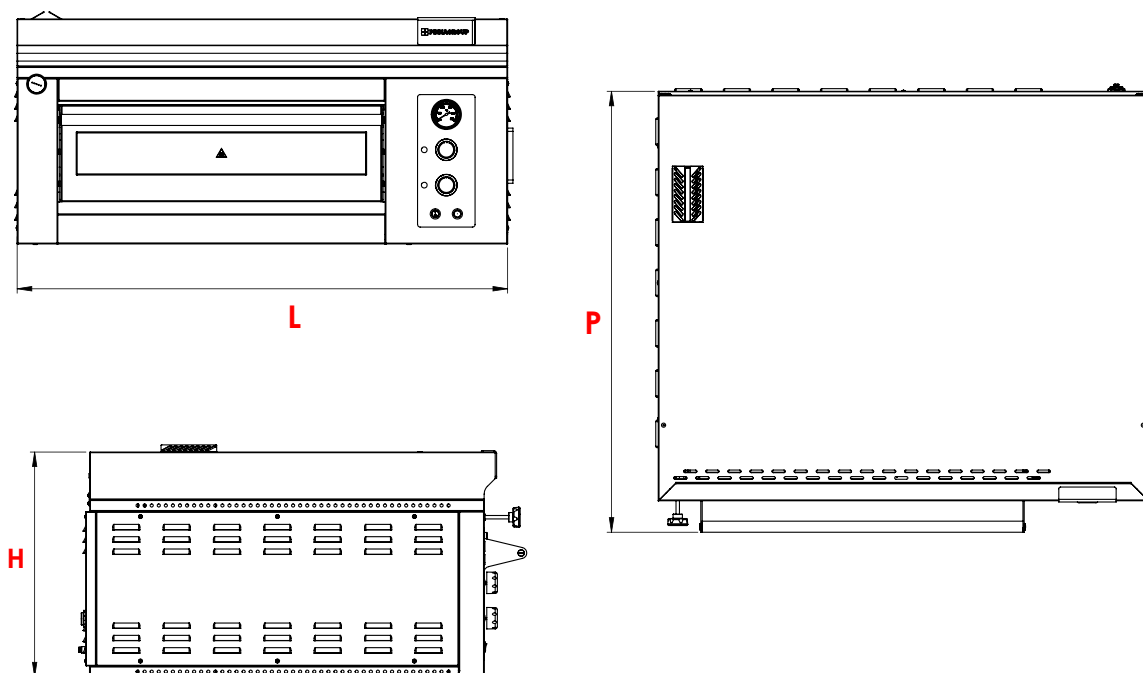
# Pyralis

Codice

**P08PY10032**

Modello

**PY M4**








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



# Pyralis

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

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



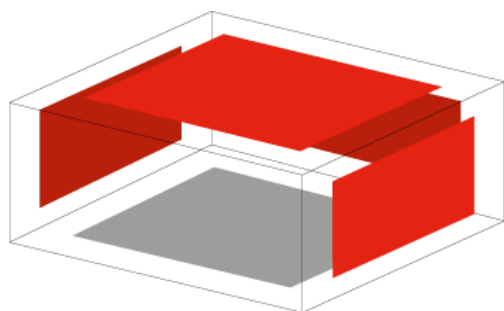
## Caratteristiche Generali

<b>Progettato per</b> 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**



# Pyralis

Codice

**P08PY12029**

Modello


**PY D4**

## Accessori



### SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

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

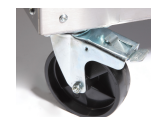
### Option

#### 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
<b>P13PY10017</b>	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
<b>S66MT64002</b>	230	1N + T	50	3



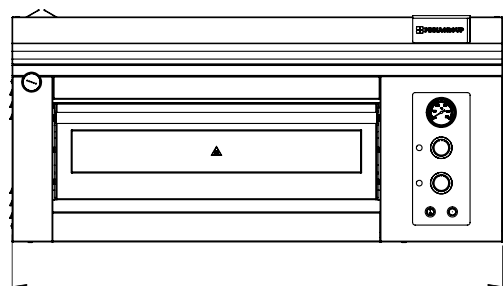
# Pyralis

Codice

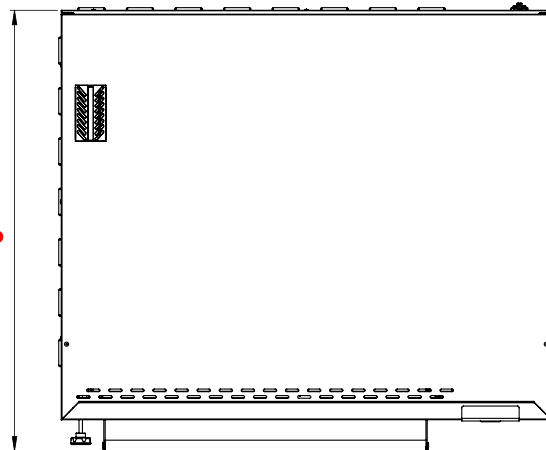
**P08PY12029**

Modello

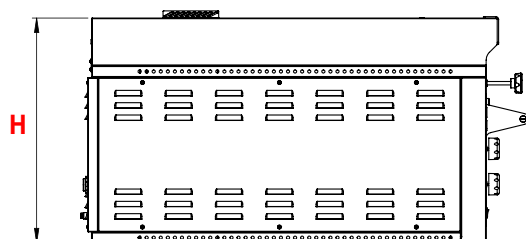
**PY D4**



**L**



**P**








**H**

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



# Pyralis

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
<b>P08PY10033</b>	<b>PY M6</b>	↔ 113	↗ 136	↕ 51
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm	
	<b>Manual</b>	<b>15</b>	<b>70x105</b>	
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg	
	<b>6 x Ø 30/34</b>	 <b>450 °C</b>	 <b>146.5</b>	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	<b>8,88</b>	<b>400</b>	<b>3N+T</b>	<b>50/60</b>

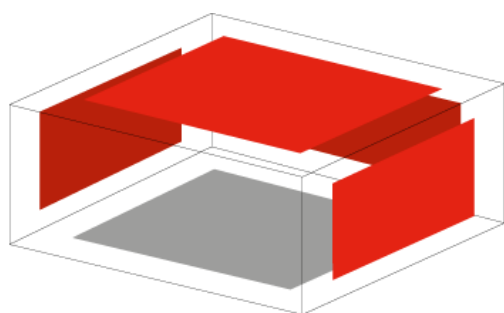


## Caratteristiche Generali

<b>Progettato per</b> 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
	<b>P11FN64003</b>	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
<b>P13PY10018</b>	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
<b>S66MT64002</b>	230	1N + T	50	3



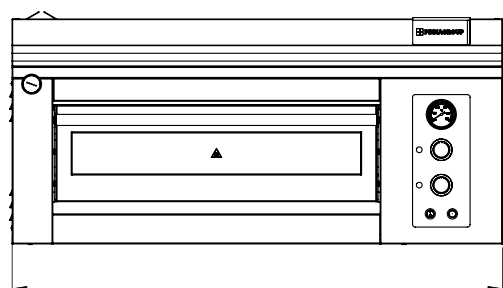
# Pyralis

Codice

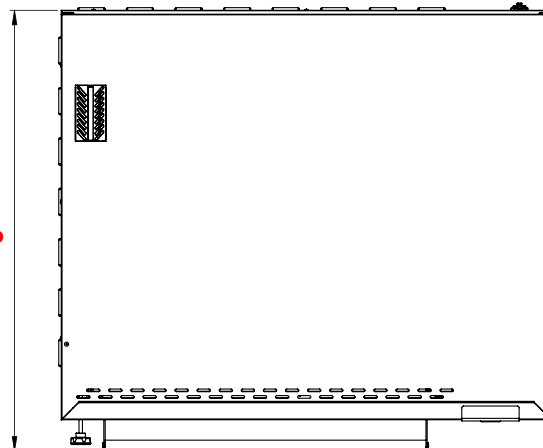
**P08PY10033**

Modello

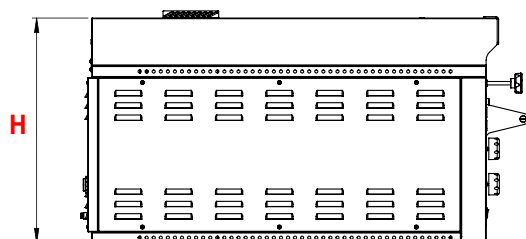
**PY M6**



**L**



**P**








**H**

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



# Pyralis

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

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

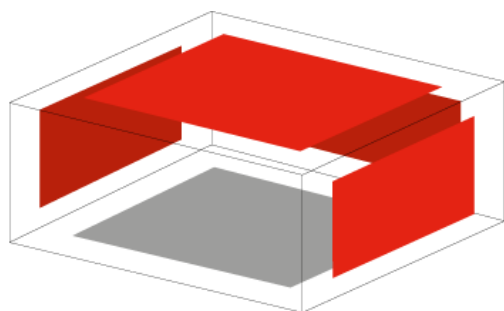


## Caratteristiche Generali

<b>Progettato per</b> 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
	<b>P11FN64003</b>	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
<b>P13PY10018</b>	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
<b>S66MT64002</b>	230	1N + T	50	3



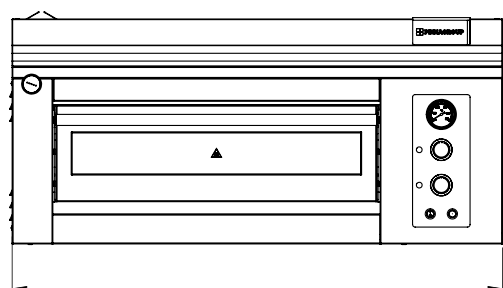
# Pyralis

Codice

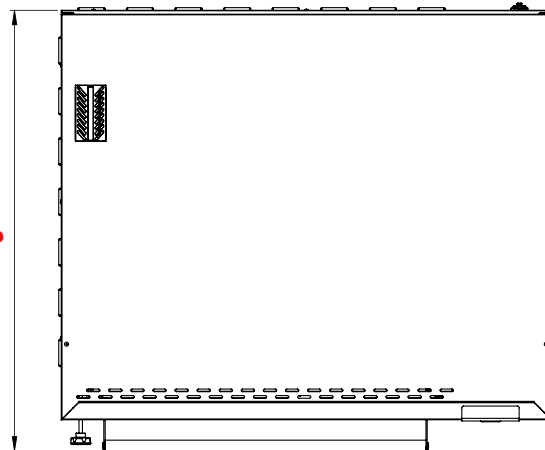
**P08PY12030**

Modello

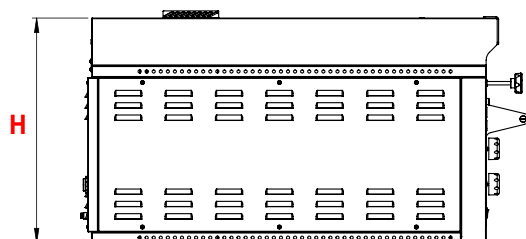
**PY D6**



**L**



**P**



**H**






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





# Pyralis

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
<b>P08PY10034</b>	<b>PY M6L</b>	↔ 148	↗ 101	↕ 51	
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm		
	<b>Manual</b>	<b>15</b>	<b>105x70</b>		
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg		
	<b>6 x Ø 30/34</b>	 <b>450 °C</b>	 <b>157.2</b>		
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	<b>9,00</b>	<b>400</b>	<b>3N+T</b>	<b>50/60</b>	

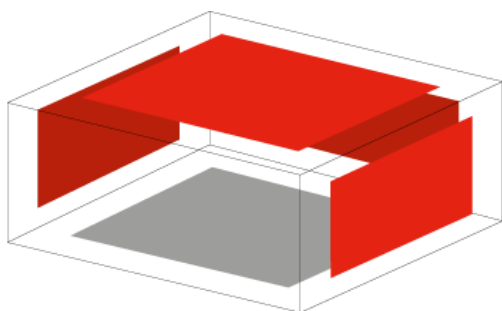


## Caratteristiche Generali

<b>Progettato per</b> 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
	<b>P11FN64005</b>	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
<b>P13PY10019</b>	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
<b>S66MT64002</b>	230	1N + T	50	3



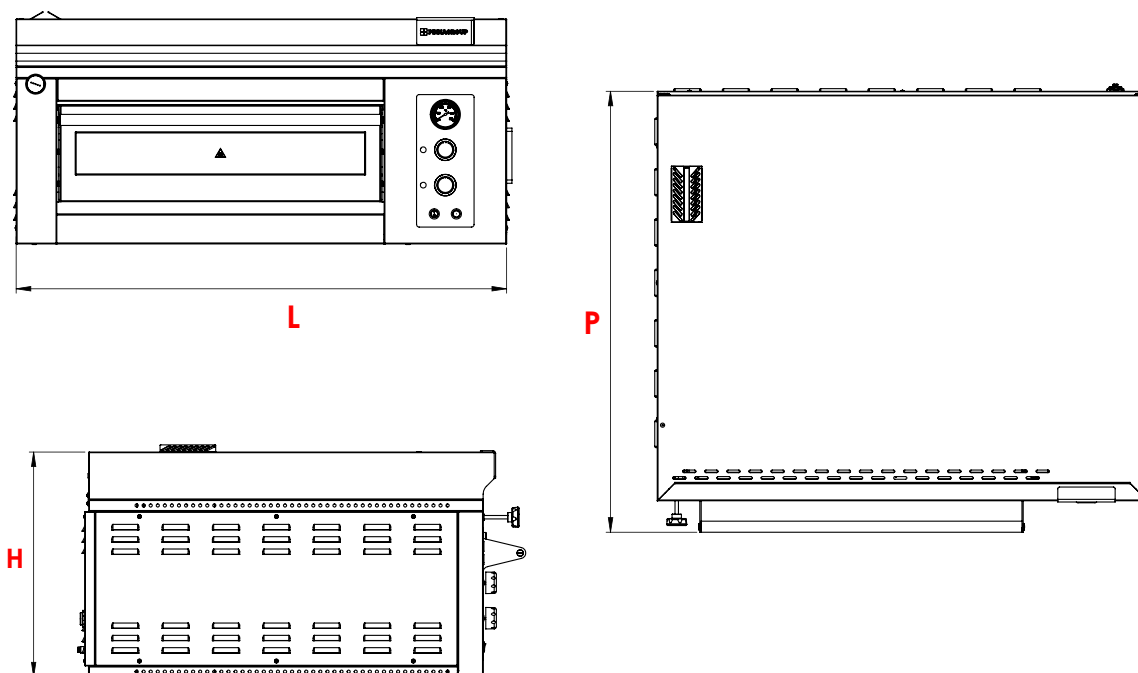
# Pyralis

Codice

**P08PY10034**

Modello

**PY M6L**








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



# Pyralis

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
<b>P08PY12031</b>	PY D6L	↔ 148	↗ 101	↕ 51	
	Controllo <b>Digital</b>	Altezza camera cm <b>15</b>	Superficie di cottura cm <b>105x70</b>		
	Capacità pizze <b>6 x Ø 30/34</b>	Temperatura Max  <b>450 °C</b>	Peso Kg  <b>157.2</b>		
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	<b>9,00</b>	<b>400</b>	<b>3N+T</b>	<b>50/60</b>	



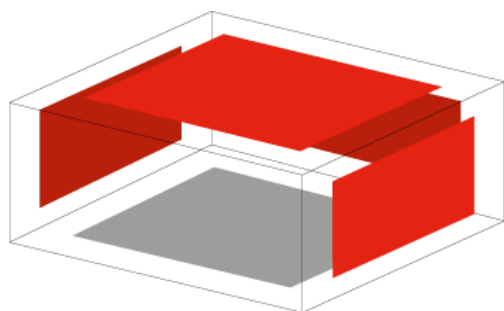
## Caratteristiche Generali

<b>Progettato per</b> 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
	<b>P11FN64005</b>	S6L	147 x 85 x 108/111	147 x 85 x 109	124 x 62 x 76	31

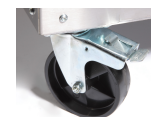
### Option

#### 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
<b>P13PY10019</b>	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
<b>S66MT64002</b>	230	1N + T	50	3



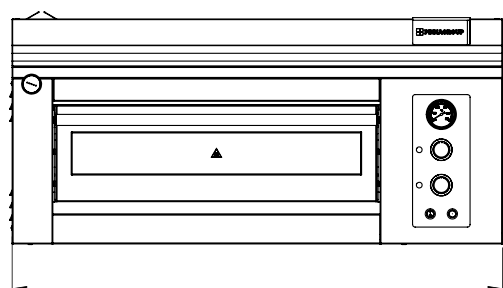
# Pyralis

Codice

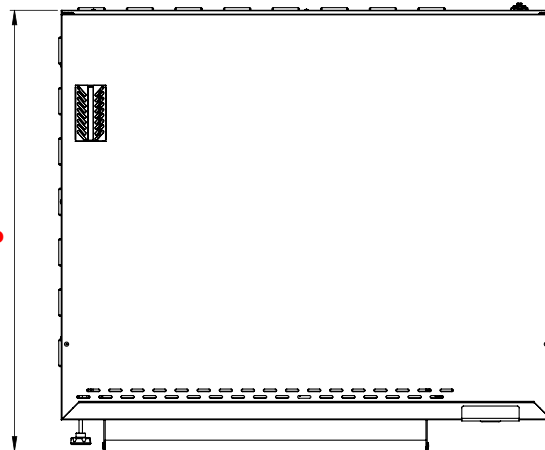
**P08PY12031**

Modello

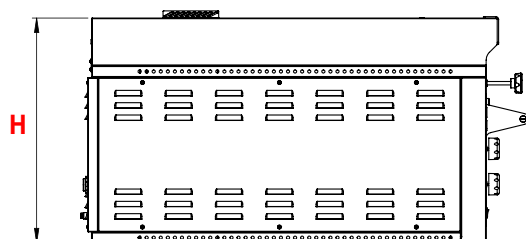
**PY D6L**



**L**



**P**








**H**

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



# Pyralis

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
<b>P08PY10035</b>	<b>PY M9</b>	↔ 148	↗ 136	↕ 51
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm	
	<b>Manual</b>	<b>15</b>	<b>105x105</b>	
	Capacità pizze	Temperatura Max		Peso Kg
	<b>9 x Ø 30/34</b>	<b>450 °C</b>		 <b>181</b>
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	<b>13,32</b>	<b>400</b>	<b>3N+T</b>	<b>50/60</b>

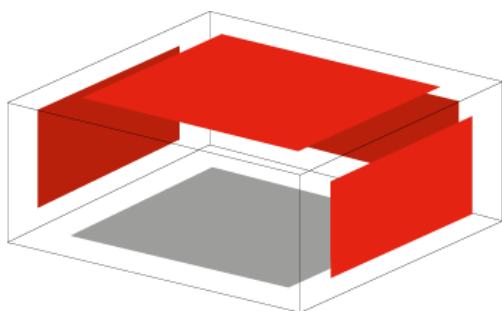


## Caratteristiche Generali

<b>Progettato per</b> 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
	<b>P11FN64007</b>	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
<b>P13PY10020</b>	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
<b>S66MT64002</b>	230	1N + T	50	3



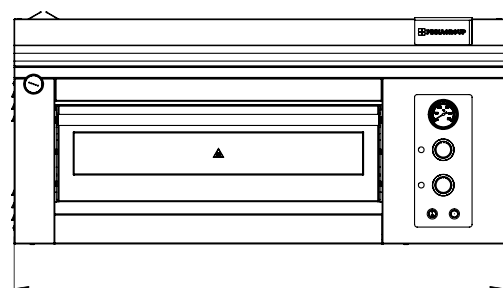
# Pyralis

Codice

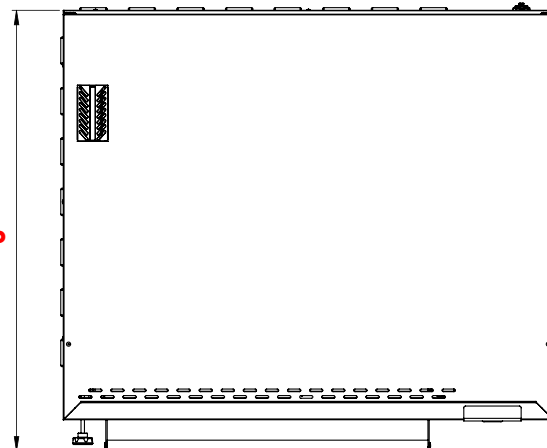
**P08PY10035**

Modello

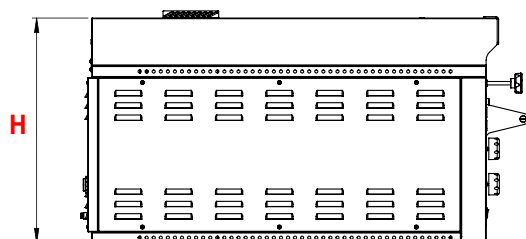
**PY M9**



L



P








H

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



# Pyralis

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

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

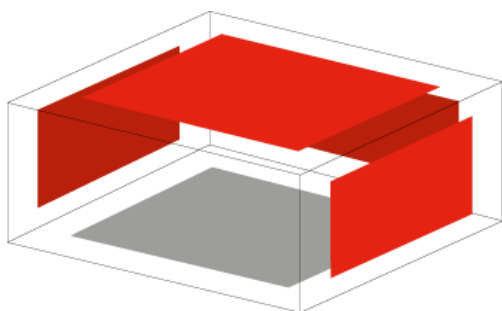


## Caratteristiche Generali

<b>Progettato per</b> 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**




## 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
	<b>P11FN64007</b>	S9	147 x 120 x 108/111	147 x 120 x 109	124 x 97 x 76	42

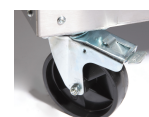
### Option

#### 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
<b>P13PY10020</b>	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
<b>S66MT64002</b>	230	1N + T	50	3



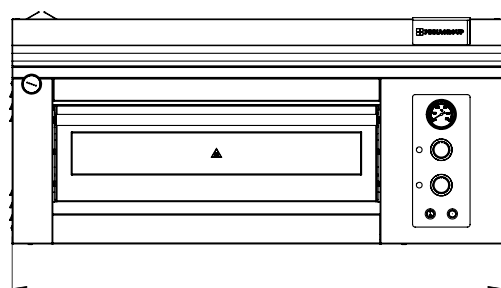
# Pyralis

Codice

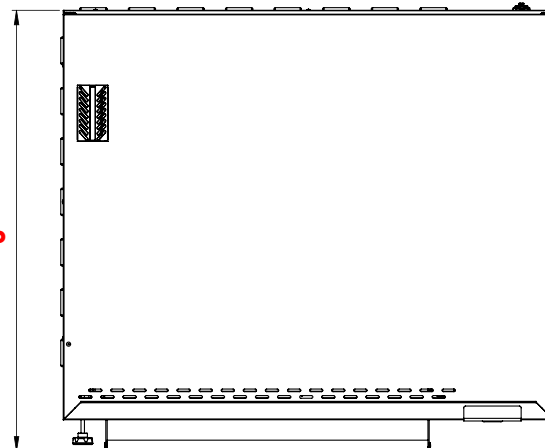
**P08PY12032**

Modello

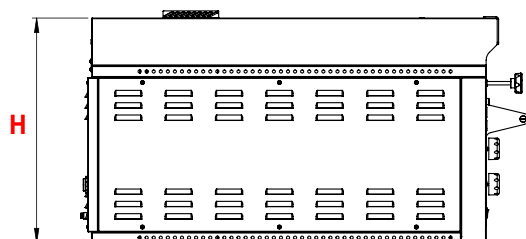
**PY D9**



**L**



**P**



**H**






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





# Pyralis

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

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

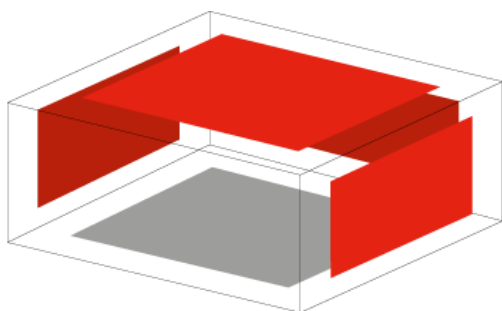


## Caratteristiche Generali

<b>Progettato per</b> 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**

**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
	<b>P11FN64002</b>	S8	112 x 85 x 92/95	112 x 85 x 93	89 x 62 x 60	44

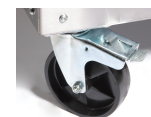
### Option

#### 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
<b>P13PY10017</b>	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
<b>S66MT64002</b>	230	1N + T	50	3



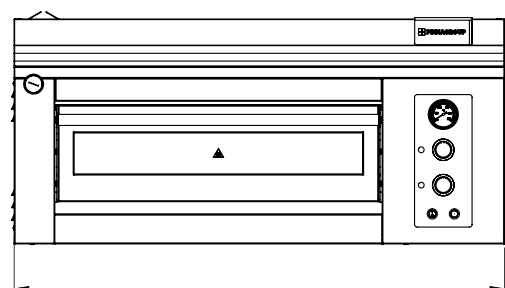
# Pyralis

Codice

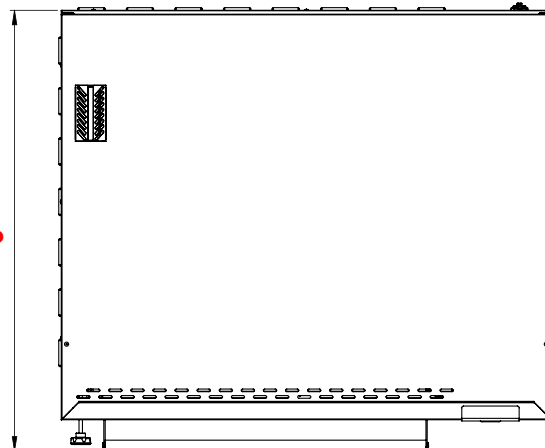
**P08PY10036**

Modello

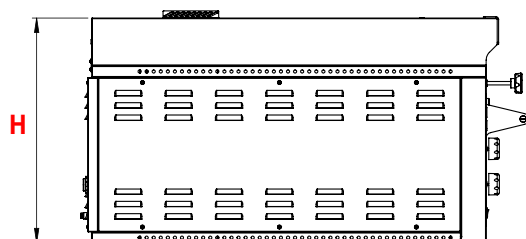
**PY M8**



**L**



**P**








**H**

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



# Pyralis

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

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



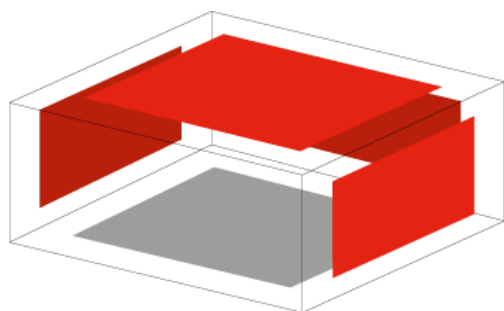
## Caratteristiche Generali

<b>Progettato per</b> 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**

**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
	<b>P11FN64002</b>	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
<b>P13PY10017</b>	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
<b>S66MT64002</b>	230	1N + T	50	3



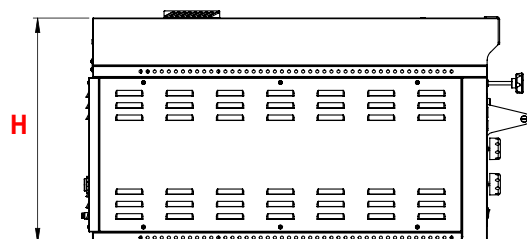
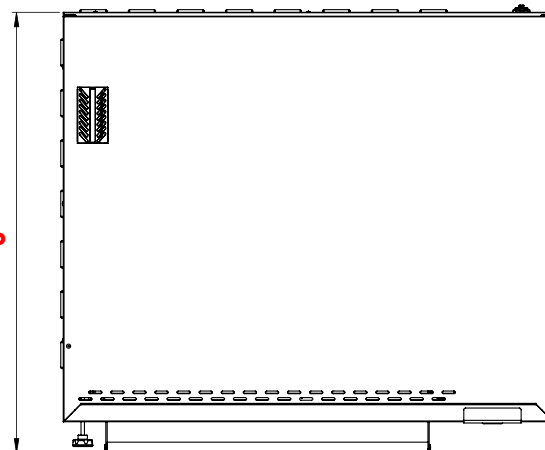
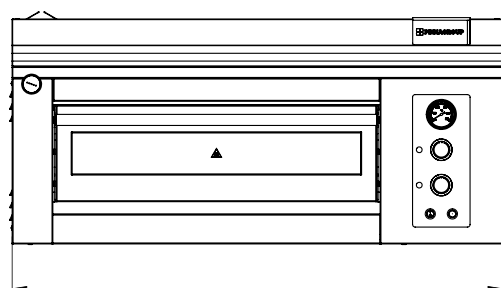
# Pyralis

Codice

**P08PY12033**

Modello

**PY D8**








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



# Pyralis

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

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

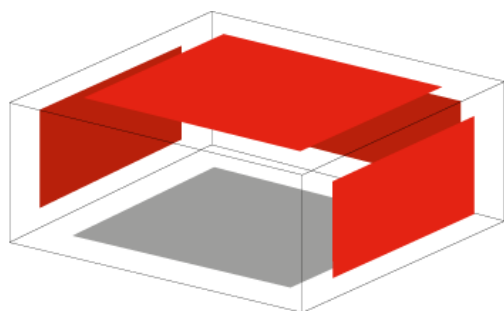


## Caratteristiche Generali

<b>Progettato per</b> 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**




## 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
	<b>P11FN64004</b>	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
<b>P13PY10018</b>	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
<b>S66MT64002</b>	230	1N + T	50	3



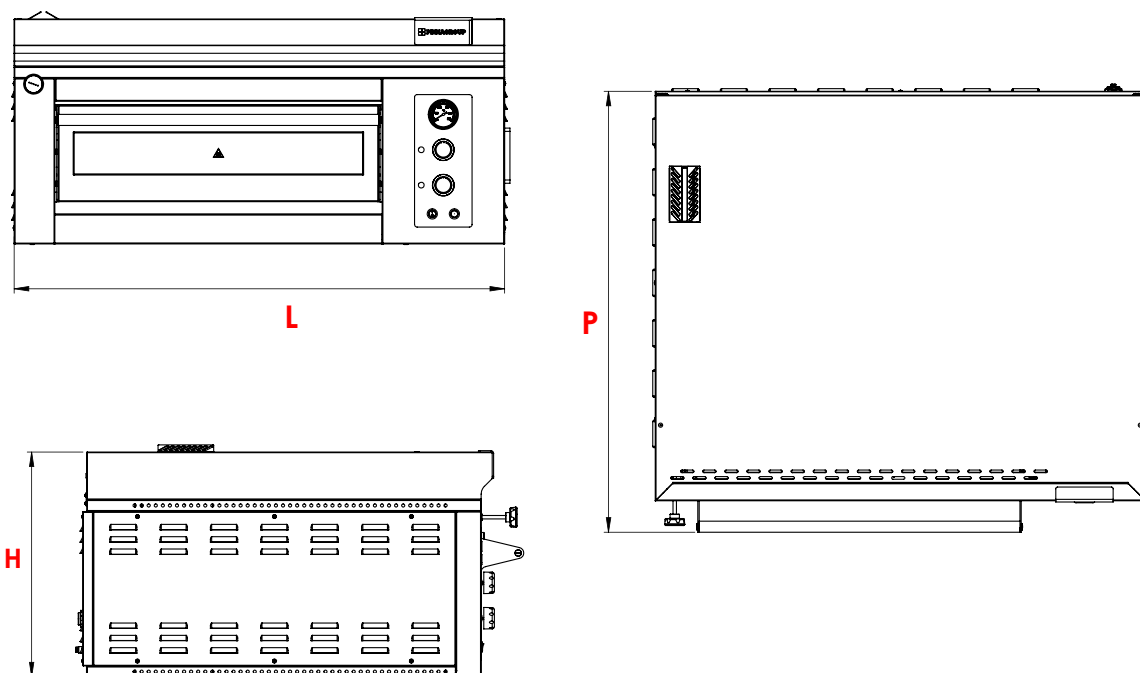
# Pyralis

Codice

**P08PY10037**

Modello

**PY M12**








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



# Pyralis

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

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

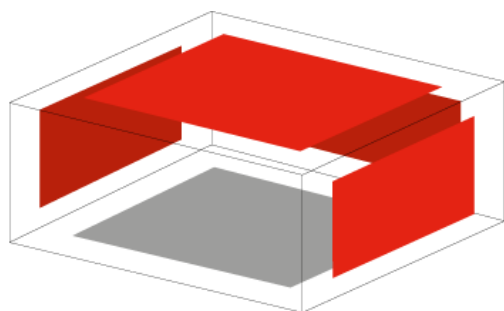


## Caratteristiche Generali

<b>Progettato per</b> 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
	<b>P11FN64004</b>	S12	112 x 120 x 92/95	112 x 120 x 93	89 x 97 x 60	50

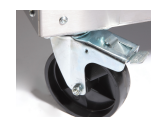
### Option

#### 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
<b>P13PY10018</b>	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
<b>S66MT64002</b>	230	1N + T	50	3



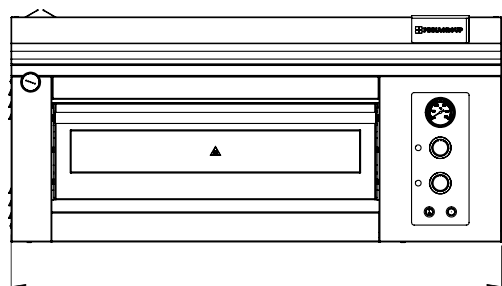
# Pyralis

Codice

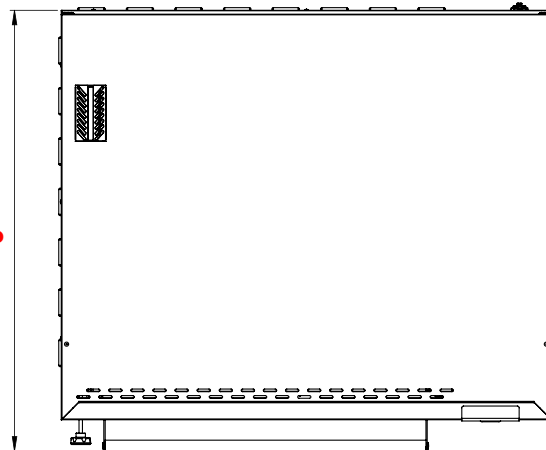
**P08PY12034**

Modello

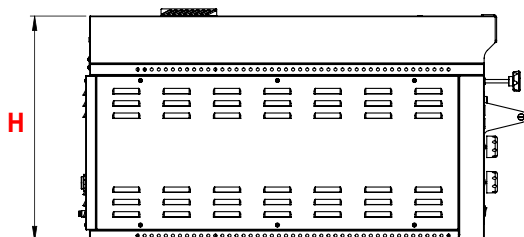
**PY D12**



**L**



**P**



**H**






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





# Pyralis

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

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

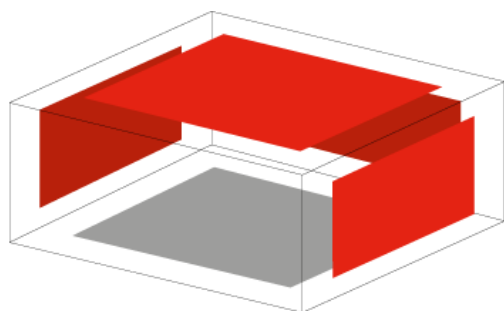


## Caratteristiche Generali

<b>Progettato per</b> 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**

**S08TL64019**



# Pyralis

Codice

**P08PY10038**

Modello


**PY M12L**

## Accessori



### SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

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

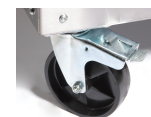
### Option

#### 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
<b>P13PY10019</b>	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
<b>S66MT64002</b>	230	1N + T	50	3



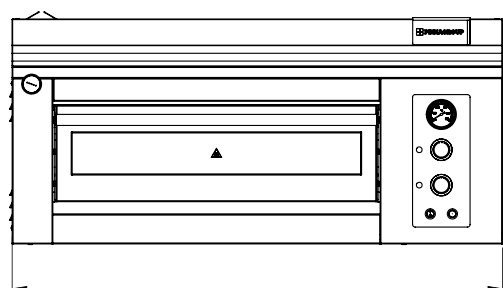
# Pyralis

Codice

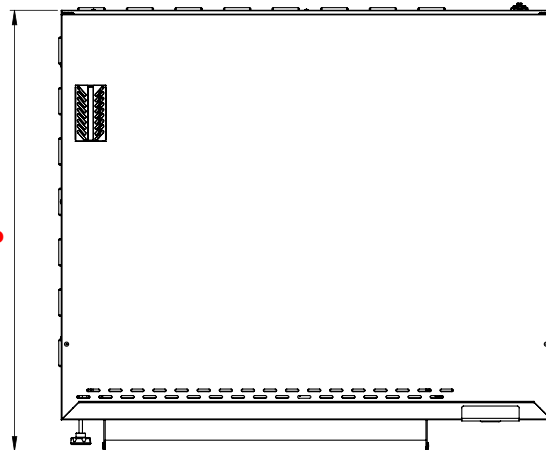
**P08PY10038**

Modello

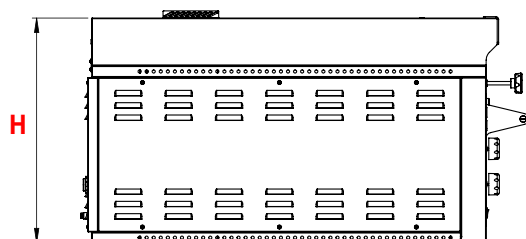
**PY M12L**



**L**



**P**








**H**

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



# Pyralis

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

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



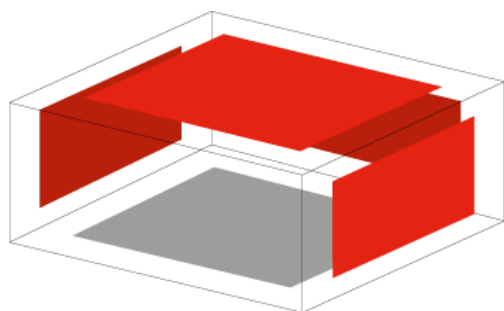
## Caratteristiche Generali

<b>Progettato per</b> 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

**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
	<b>P11FN64006</b>	S12L	147 x 85 x 92/95	147 x 85 x 93	124 x 62 x 60	42

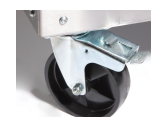
### Option

#### 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
<b>P13PY10019</b>	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
<b>S66MT64002</b>	230	1N + T	50	3



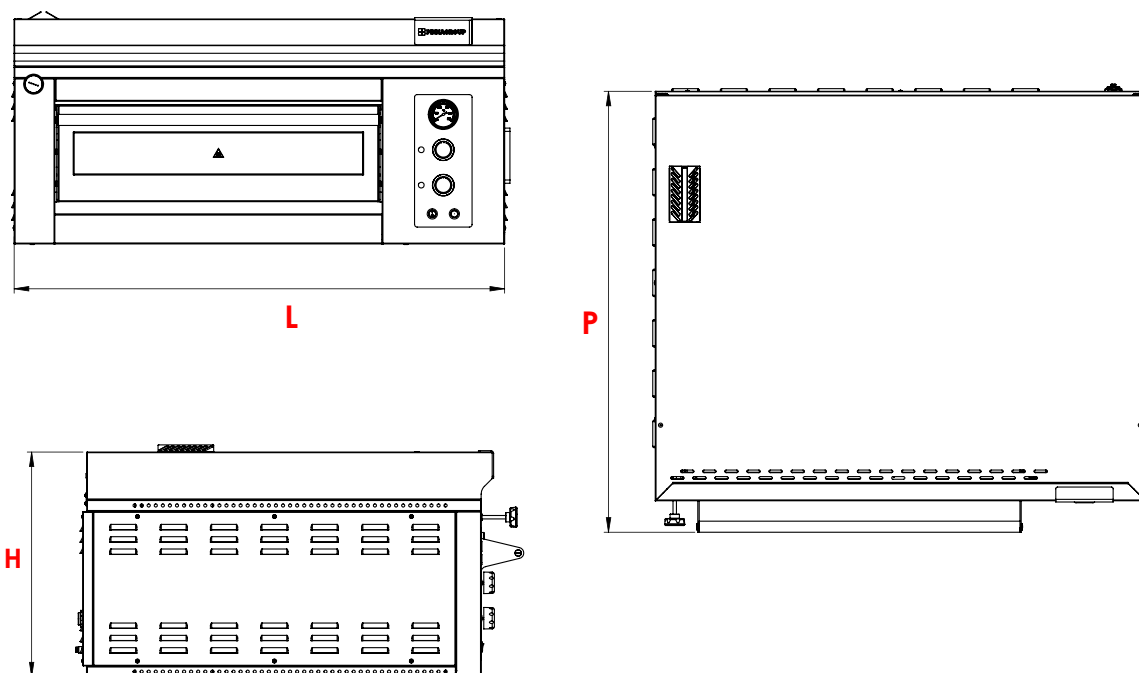
# Pyralis

Codice

**P08PY12035**

Modello

**PY D12L**








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



# Pyralis

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

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

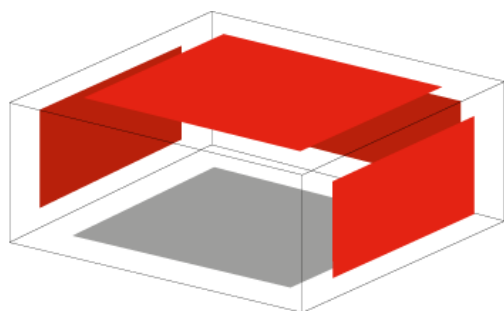


## Caratteristiche Generali

<b>Progettato per</b> 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**



# 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
	<b>P11FN64008</b>	S18	147 x 120 x 92/95	147 x 120 x 93	124 x 97 x 60	48

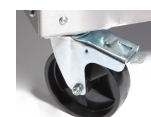
### Option

#### 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
<b>P13PY10020</b>	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
<b>S66MT64002</b>	230	1N + T	50	3



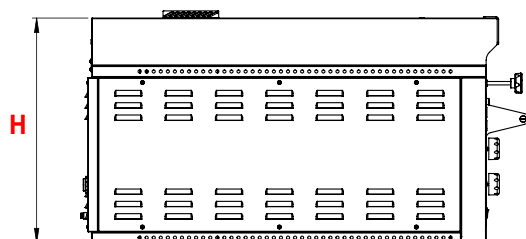
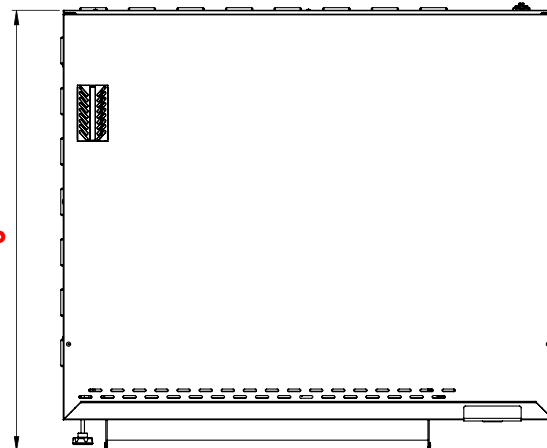
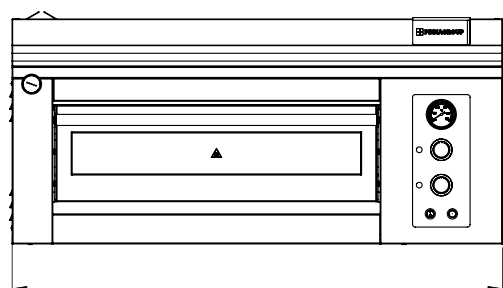
# Pyralis

Codice

**P08PY10039**

Modello

**PY M18**








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



# Pyralis

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

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

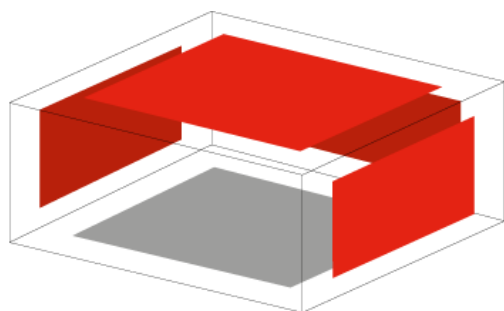


## Caratteristiche Generali

<p><b>Progettato per</b> soddisfare e superare le aspettative anche dei professionisti più esigenti, fornendo prestazioni, qualità e servizio elevati.</p>	<p>Performance eccellenti: robusto, adatto per un uso intensivo e molti tipi di impasto, assicurano una cottura uniforme</p>	<p>Stile, qualità e garanzia Made in Italy anche nell'estetica del prodotto, rendendolo la soluzione perfetta per le installazioni "front of house".</p>	<p>La linea comprende una gamma completa di modelli con capacità da 4 a 18 pizze, considerando un Ø di 33 cm.</p>
<p>È dotata della tecnologia Activestone ad alte prestazioni e può essere ordinata con camera refrattaria completa, per un'efficienza termica ancora maggiore.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>Tutti i modelli vantano una robusta struttura in acciaio inox, porte facili da aprire e una maniglia ergonomica.</p>	<p>Doppia illuminazione interna a 12V.</p>	<p>Cappa aspirante inox, Ø uscita 200mm.</p>	<p>Valvola camino con apertura e chiusura controllata.</p>



## 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

**P08PY12036**

Modello


**PY D18**

## Accessori



### SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Dimensioni con piedi cm	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	<b>P11FN64008</b>	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
<b>P13PY10020</b>	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
<b>S66MT64002</b>	230	1N + T	50	3



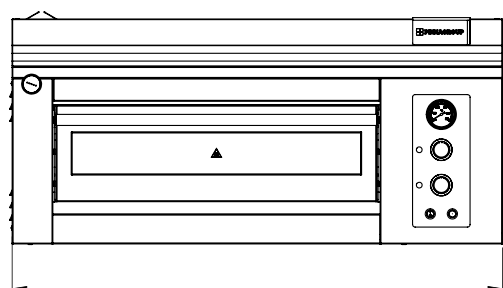
# Pyralis

Codice

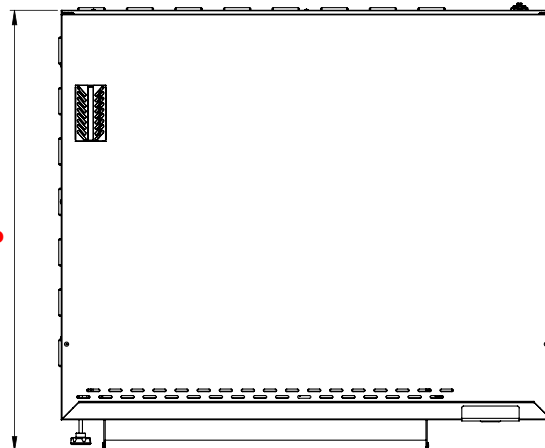
**P08PY12036**

Modello

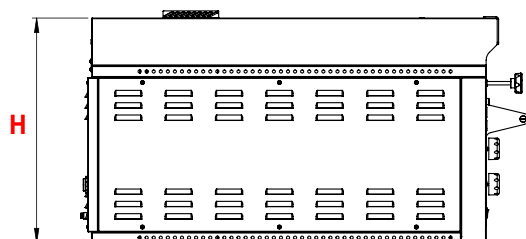
**PY D18**



**L**



**P**



**H**






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





# Pyralis - SC

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
<b>P08PY10048</b>	<b>PY M4-SC</b>	↔ 113	↗ 101	
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm	
	<b>Manual</b>	<b>15</b>	<b>70x70</b>	
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg	
	<b>4 x Ø 30/34</b>	 <b>450 °C</b>	 <b>115</b>	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	<b>6,60</b>	<b>400</b>	<b>3N+T</b>	<b>50/60</b>



## Caratteristiche Generali

<b>Progettato per</b> 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

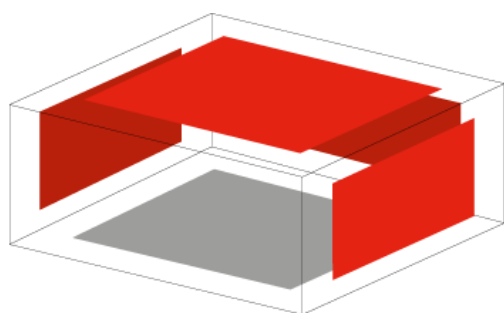
Codice

**P08PY10048**

Modello

**PY M4-SC**

## Options



### **CAMERA 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

**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
	<b>P11FN64001</b>	S4	112x85x108/111	112x85x109	89 x 62 x 76	34

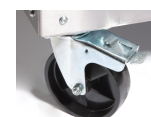
### Option

#### 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
<b>P13PY10017</b>	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
<b>S66MT64002</b>	230	1N + T	50	3



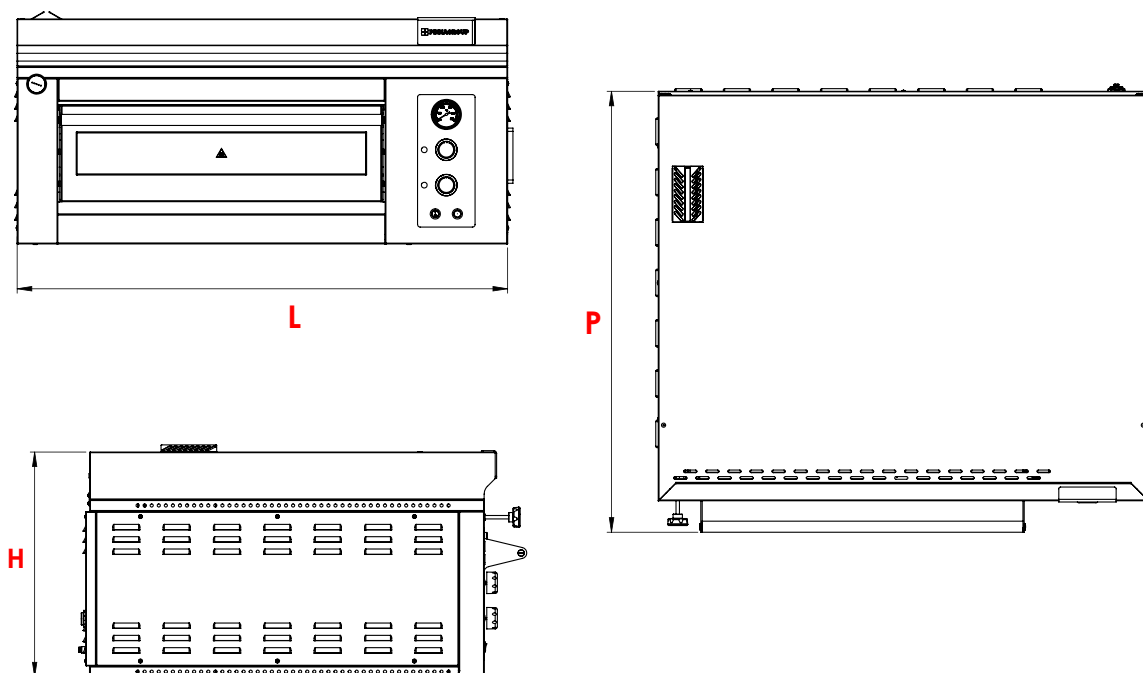
# Pyralis - SC

Codice

**P08PY10048**

Modello

**PY M4-SC**








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



# Pyralis - SC

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm	
<b>P08PY12045</b>	<b>PY D4-SC</b>	↔ 113	↗ 101
	Controllo <b>Digital</b>	Altezza camera cm <b>15</b>	Superficie di cottura cm <b>70x70</b>
	Capacità pizze <b>4 x Ø 30/34</b>	Temperatura Max  <b>450 °C</b>	Peso Kg  <b>115</b>
	Potenza Totale KW <b>6,60</b>	Voltaggio V <b>400</b>	Fasi Ph <b>3N+T</b>
			Frequenza Hz <b>50/60</b>



## Caratteristiche Generali

<b>Progettato per</b> 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

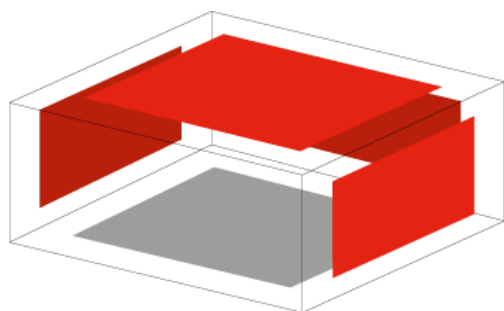
Codice

**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
	<b>P11FN64001</b>	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
<b>P13PY10017</b>	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
<b>S66MT64002</b>	230	1N + T	50	3



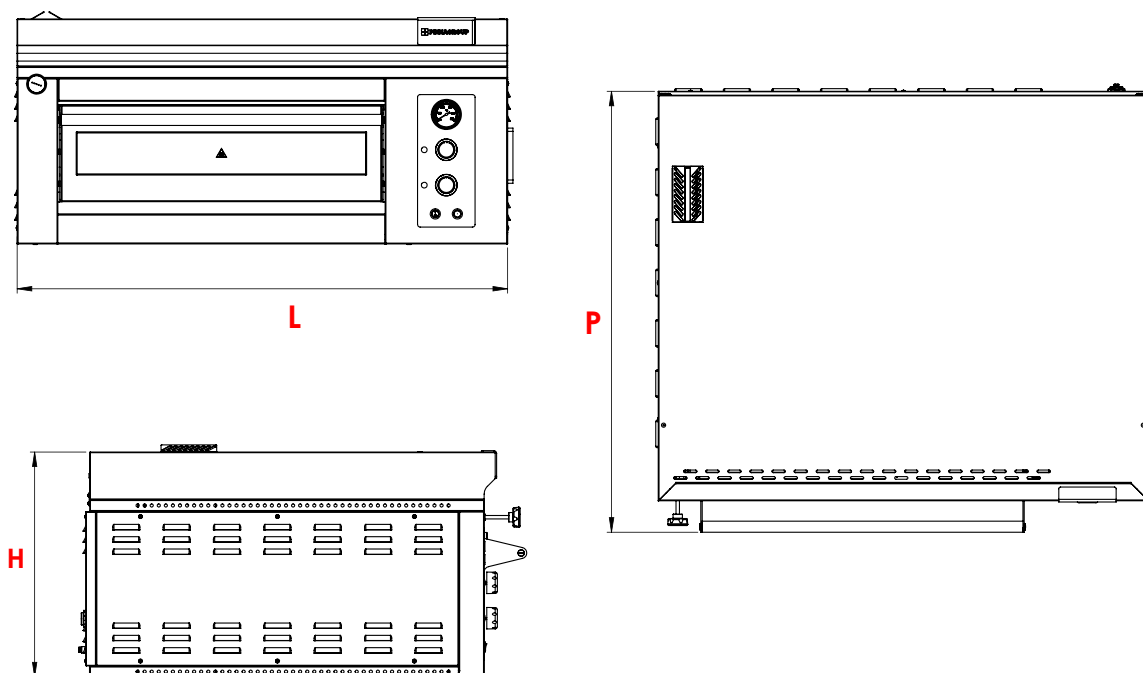
# Pyralis - SC

Codice

**P08PY12045**

Modello

**PY D4-SC**








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



# Pyralis - SC

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
<b>P08PY10049</b>	<b>PY M6-SC</b>	↔ 113	↗ 136	↕ 40
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm	
	<b>Manual</b>	<b>15</b>	<b>70x105</b>	
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg	
	<b>6 x Ø 30/34</b>	 <b>450 °C</b>	 <b>129</b>	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	<b>8,88</b>	<b>400</b>	<b>3N+T</b>	<b>50/60</b>



## Caratteristiche Generali

<b>Progettato per</b> 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

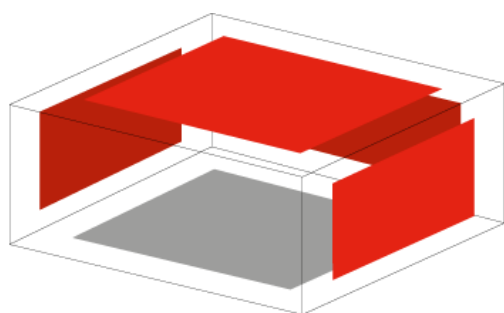
Codice

**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
	<b>P11FN64003</b>	S6	112 x 120 x 108/111	112 x 120 x 109	89 x 97 x 76	44

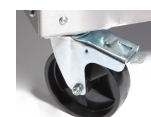
### Option

#### 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
<b>P13PY10018</b>	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
<b>S66MT64002</b>	230	1N + T	50	3



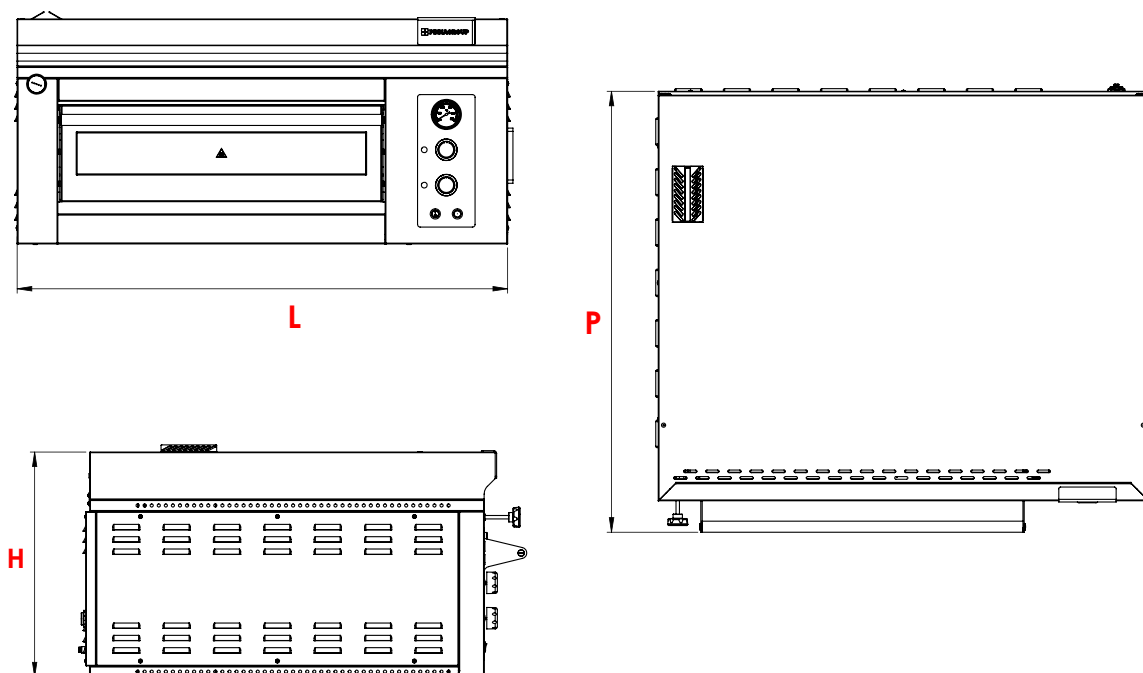
# Pyralis - SC

Codice

**P08PY10049**

Modello

**PY M6-SC**








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



# Pyralis - SC

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
<b>P08PY12046</b>	<b>PY D6-SC</b>	↔ 113	↗ 136	↕ 40	
	Controllo <b>Digital</b>	Altezza camera cm <b>15</b>	Superficie di cottura cm <b>70x105</b>		
	Capacità pizze <b>6 x Ø 30/34</b>	Temperatura Max  <b>450 °C</b>	Peso Kg  <b>129</b>		
	Potenza Totale KW <b>8,88</b>	Voltaggio V <b>400</b>	Fasi Ph <b>3N+T</b>	Frequenza Hz <b>50/60</b>	



## Caratteristiche Generali

<b>Progettato per</b> 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

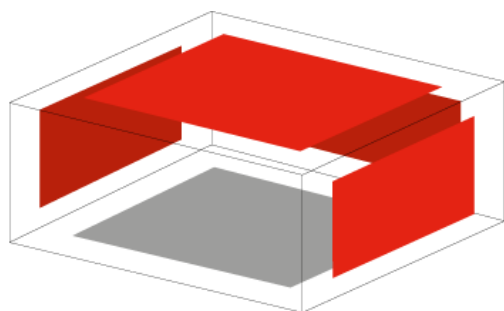
Codice

**P08PY12046**

Modello

**PY D6-SC**

## Options



### **CAMERA REFRAATTARIA PYRALIS**

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRAATTARIA

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

Peso netto refrattario kg

Codice



**67x103,5x15**

**15**

**S08TL64014**



# Pyralis - 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
	<b>P11FN64003</b>	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
<b>P13PY10018</b>	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
<b>S66MT64002</b>	230	1N + T	50	3



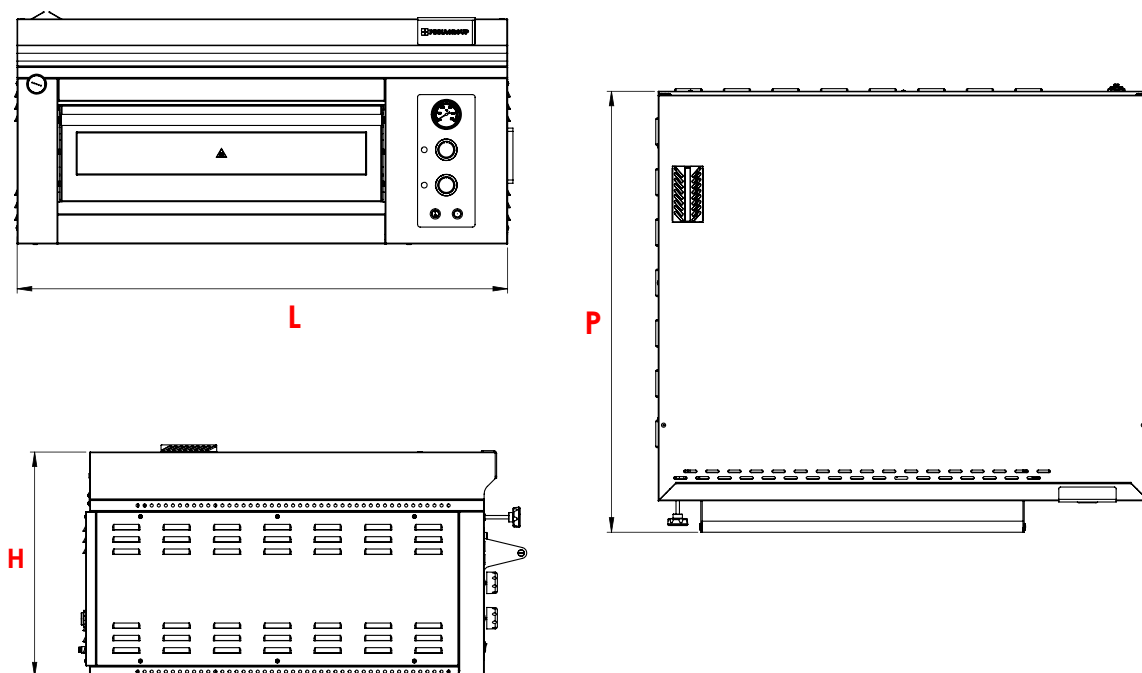
# Pyralis - SC

Codice

**P08PY12046**

Modello

**PY D6-SC**








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





# Pyralis - SC

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
<b>P08PY10050</b>	<b>PY M6L-SC</b>	↔ 148	↗ 101	↕ 40	
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm		
	<b>Manual</b>	<b>15</b>	<b>105x70</b>		
	Capacità pizze	Temperatura Max		Peso Kg	
	<b>6 x Ø 30/34</b>	<b>450 °C</b>		<b>139</b>	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	<b>9,00</b>	<b>400</b>	<b>3N+T</b>	<b>50/60</b>	



## Caratteristiche Generali

<b>Progettato per</b> 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

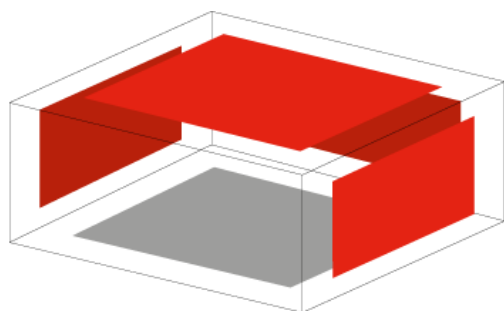
Codice

**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
	<b>P11FN64005</b>	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
<b>P13PY10019</b>	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
<b>S66MT64002</b>	230	1N + T	50	3



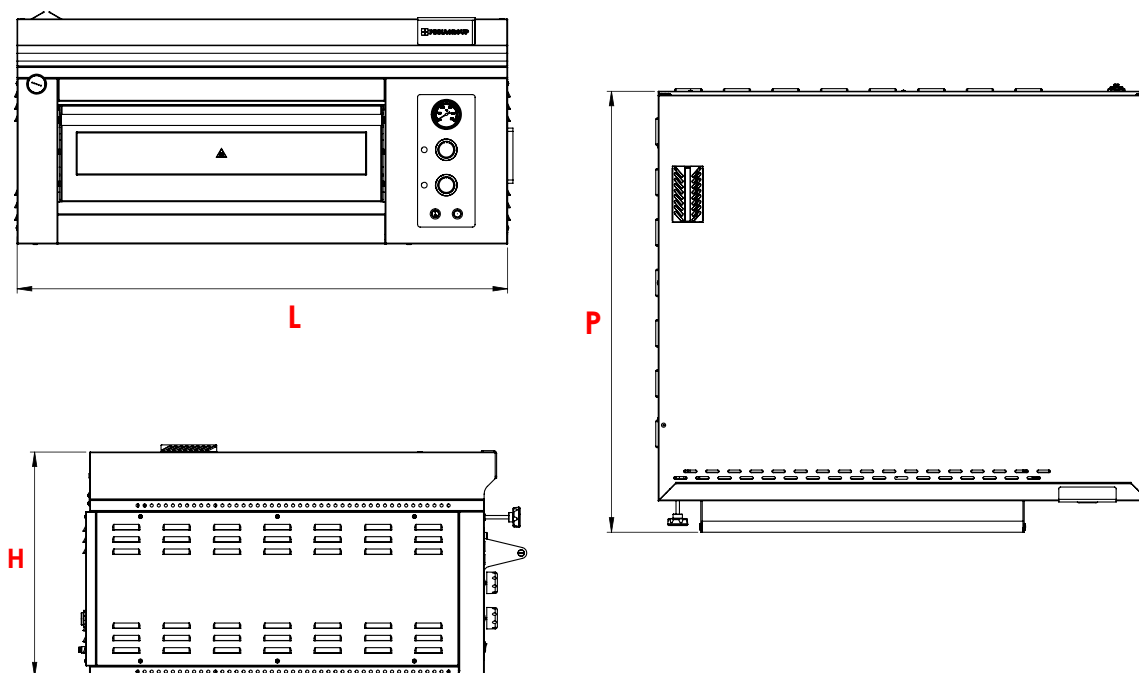
# Pyralis - SC

Codice

**P08PY10050**

Modello

**PY M6L-SC**








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



# Pyralis - SC

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
<b>P08PY12047</b>	<b>PY D6L-SC</b>	↔ 148	↗ 101	↕ 40	
	Controllo <b>Digital</b>	Altezza camera cm <b>15</b>	Superficie di cottura cm <b>105x70</b>		
	Capacità pizze <b>6 x Ø 30/34</b>	Temperatura Max  <b>450 °C</b>	Peso Kg  <b>139</b>		
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	<b>9,00</b>	<b>400</b>	<b>3N+T</b>	<b>50/60</b>	



## Caratteristiche Generali

<b>Progettato per</b> 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

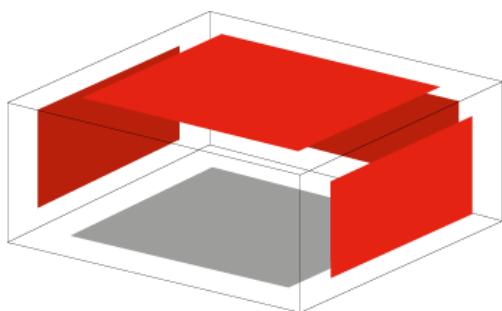
Codice

**P08PY12047**

Modello

**PY D6L-SC**

## Options



### **CAMERA 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 - 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
	<b>P11FN64005</b>	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
<b>P13PY10019</b>	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
<b>S66MT64002</b>	230	1N + T	50	3



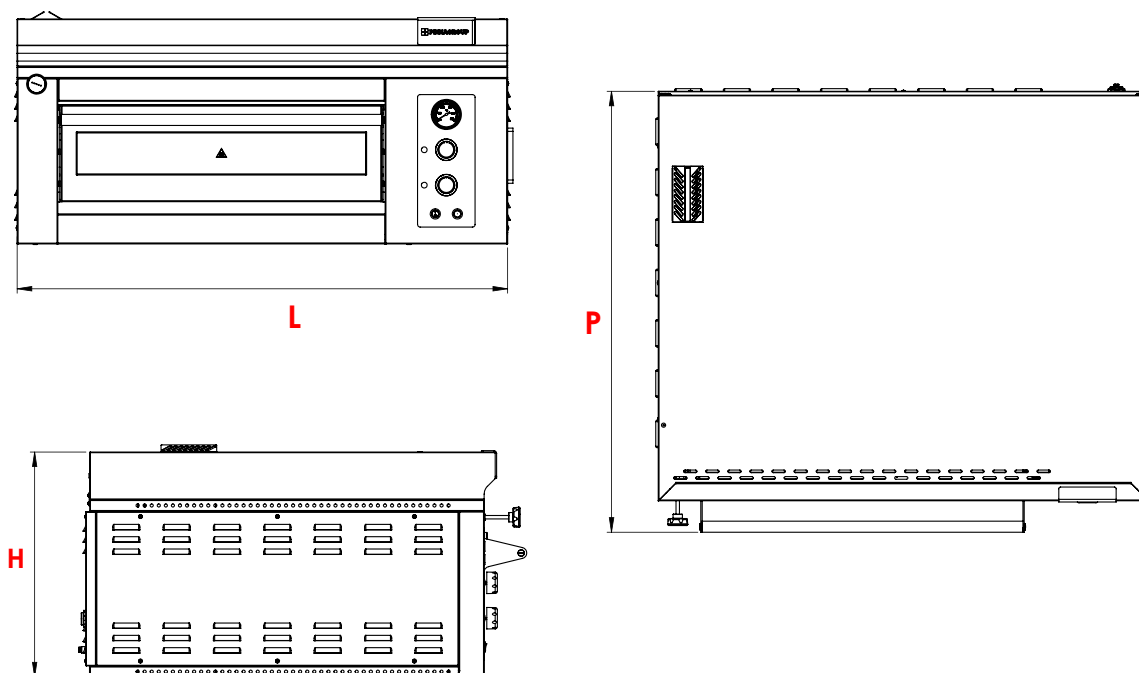
# Pyralis - SC

Codice

**P08PY12047**

Modello

**PY D6L-SC**








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



# Pyralis - SC

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
<b>P08PY10051</b>	<b>PY M9-SC</b>	↔ 148	↗ 136	↕ 40
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm	
	<b>Manual</b>	<b>15</b>	<b>105x105</b>	
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg	
	<b>9 x Ø 30/34</b>	 <b>450 °C</b>	 <b>159</b>	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	<b>13,32</b>	<b>400</b>	<b>3N+T</b>	<b>50/60</b>



## Caratteristiche Generali

<b>Progettato per</b> 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

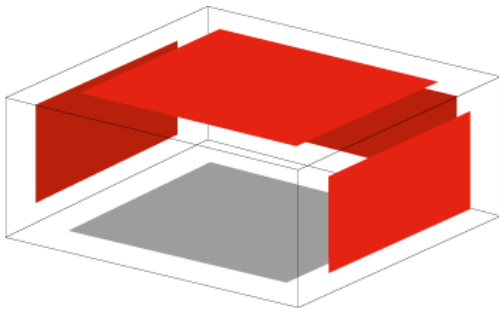
Codice

**P08PY10051**

Modello

**PY M9-SC**

## Options



### **CAMERA 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

**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
	<b>P11FN64007</b>	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
	<b>P13PY10020</b>	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
	<b>S66MT64002</b>	230	1N + T	50	3



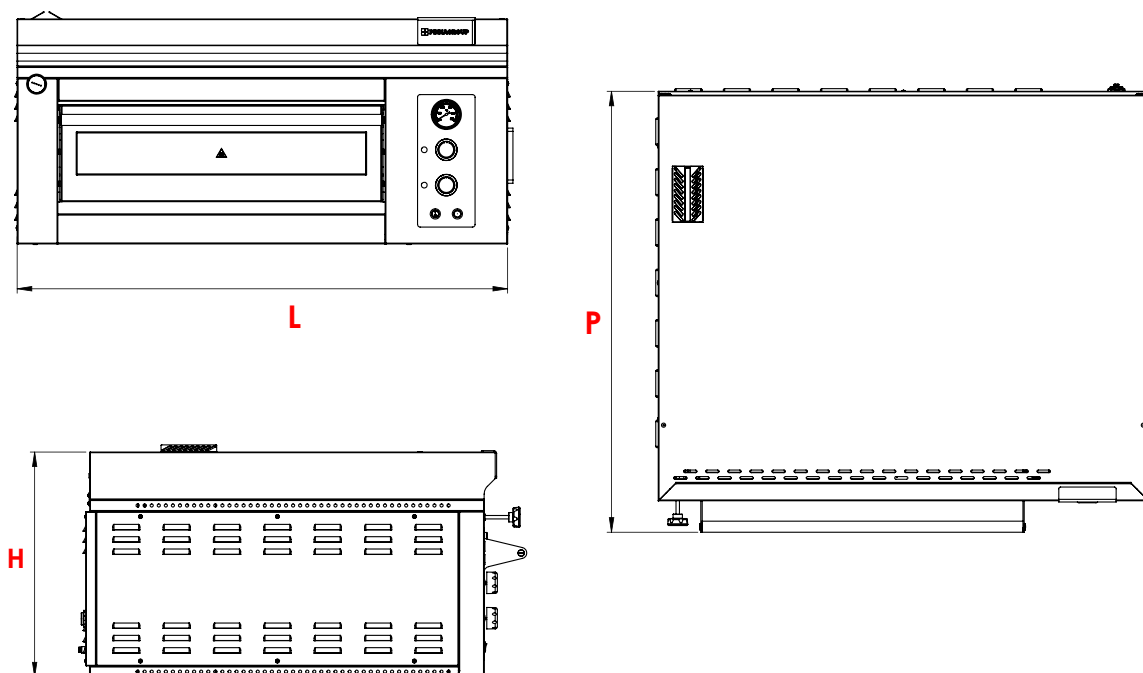
# Pyralis - SC

Codice

**P08PY10051**

Modello

**PY M9-SC**








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



# Pyralis - SC

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
<b>P08PY12048</b>	<b>PY D9-SC</b>	↔ 148	↗ 136	↕ 40	
	Controllo <b>Digital</b>	Altezza camera cm <b>15</b>	Superficie di cottura cm <b>105x105</b>		
	Capacità pizze <b>9 x Ø 30/34</b>	Temperatura Max  <b>450 °C</b>	Peso Kg  <b>159</b>		
	Potenza Totale KW <b>13,32</b>	Voltaggio V <b>400</b>	Fasi Ph <b>3N+T</b>	Frequenza Hz <b>50/60</b>	



## Caratteristiche Generali

<b>Progettato per</b> 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

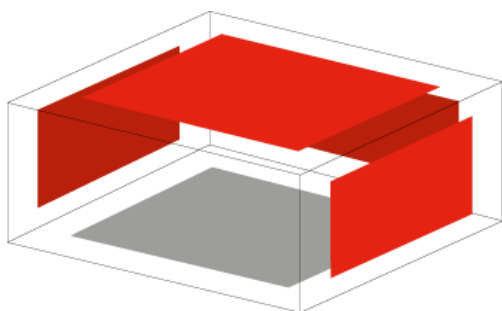
Codice

**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
	<b>P11FN64007</b>	S9	147 x 120 x 108/111	147 x 120 x 109	124 x 97 x 76	42

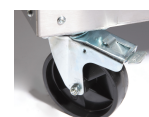
### Option

#### 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
<b>P13PY10020</b>	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
<b>S66MT64002</b>	230	1N + T	50	3



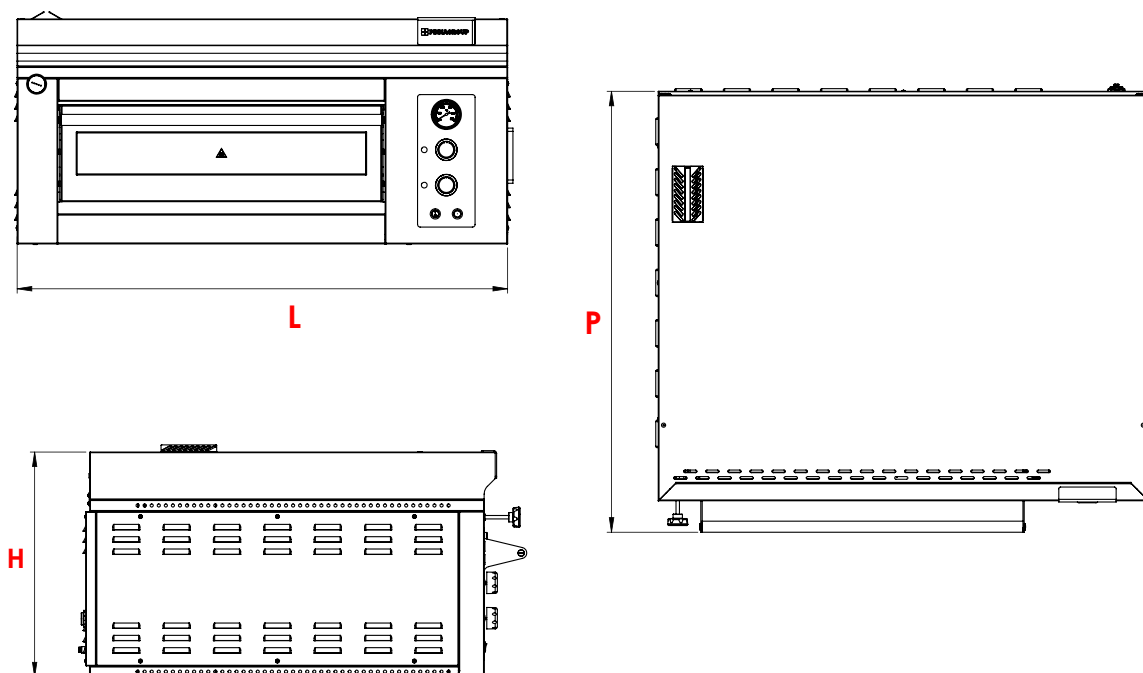
# Pyralis - SC

Codice

**P08PY12048**

Modello

**PY D9-SC**








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





# Pyralis - SC

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
<b>P08PY10052</b>	<b>PY M8-SC</b>	↔ 113	↗ 101	↕ 72	
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm		
	<b>Manual</b>	<b>15</b>	<b>70x70</b>		
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg		
	<b>4 x Ø 30/34</b>	 <b>450 °C</b>	 <b>183</b>		
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	<b>13,20</b>	<b>400</b>	<b>3N+T</b>	<b>50/60</b>	



## Caratteristiche Generali

<p><b>Progettato per</b> soddisfare e superare le aspettative anche dei professionisti più esigenti, fornendo prestazioni, qualità e servizio elevati.</p>	<p>Performance eccellenti: robusto, adatto per un uso intensivo e molti tipi di impasto, assicurano una cottura uniforme</p>	<p>Stile, qualità e garanzia Made in Italy anche nell'estetica del prodotto, rendendolo la soluzione perfetta per le installazioni "front of house".</p>	<p>La linea comprende una gamma completa di modelli con capacità da 4 a 18 pizze, considerando un Ø di 33 cm.</p>
<p>È dotata della tecnologia Activestone ad alte prestazioni e può essere ordinata con camera refrattaria completa, per un'efficienza termica ancora maggiore.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>Tutti i modelli vantano una robusta struttura in acciaio inox, porte facili da aprire e una maniglia ergonomica.</p>	<p>Doppia illuminazione interna a 12V.</p>	<p>Cappa aspirante inox, Ø uscita 200mm.</p>	<p>Valvola camino con apertura e chiusura controllata.</p>



# Pyralis - SC

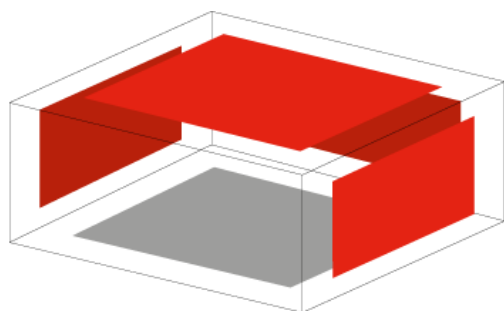
Codice

**P08PY10052**

Modello

**PY M8-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

**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
	<b>P11FN64002</b>	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
<b>P13PY10017</b>	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
<b>S66MT64002</b>	230	1N + T	50	3



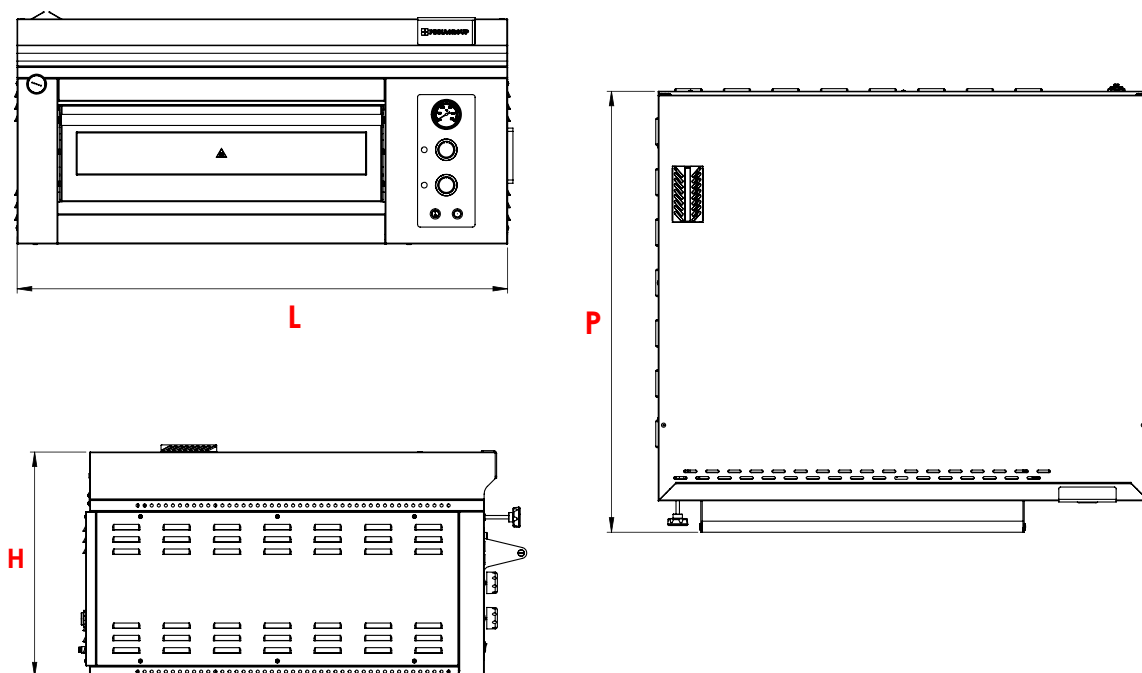
# Pyralis - SC

Codice

**P08PY10052**

Modello

**PY M8-SC**








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



# Pyralis - SC

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
<b>P08PY12049</b>	<b>PY D8-SC</b>	↔ 113	↗ 101	↕ 72	
	Controllo <b>Digital</b>	Altezza camera cm <b>15</b>	Superficie di cottura cm <b>70x70</b>		
	Capacità pizze <b>4 x Ø 30/34</b>	Temperatura Max  <b>450 °C</b>	Peso Kg  <b>183</b>		
	Potenza Totale KW <b>13,20</b>	Voltaggio V <b>400</b>	Fasi Ph <b>3N+T</b>	Frequenza Hz <b>50/60</b>	



## Caratteristiche Generali

<b>Progettato per</b> 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

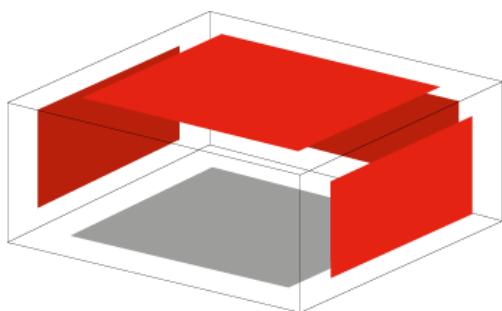
Codice

**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
	<b>P11FN64002</b>	S8	112 x 85 x 92/95	112 x 85 x 93	89 x 62 x 60	44

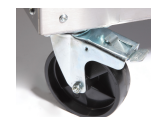
### Option

#### 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
<b>P13PY10017</b>	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
<b>S66MT64002</b>	230	1N + T	50	3



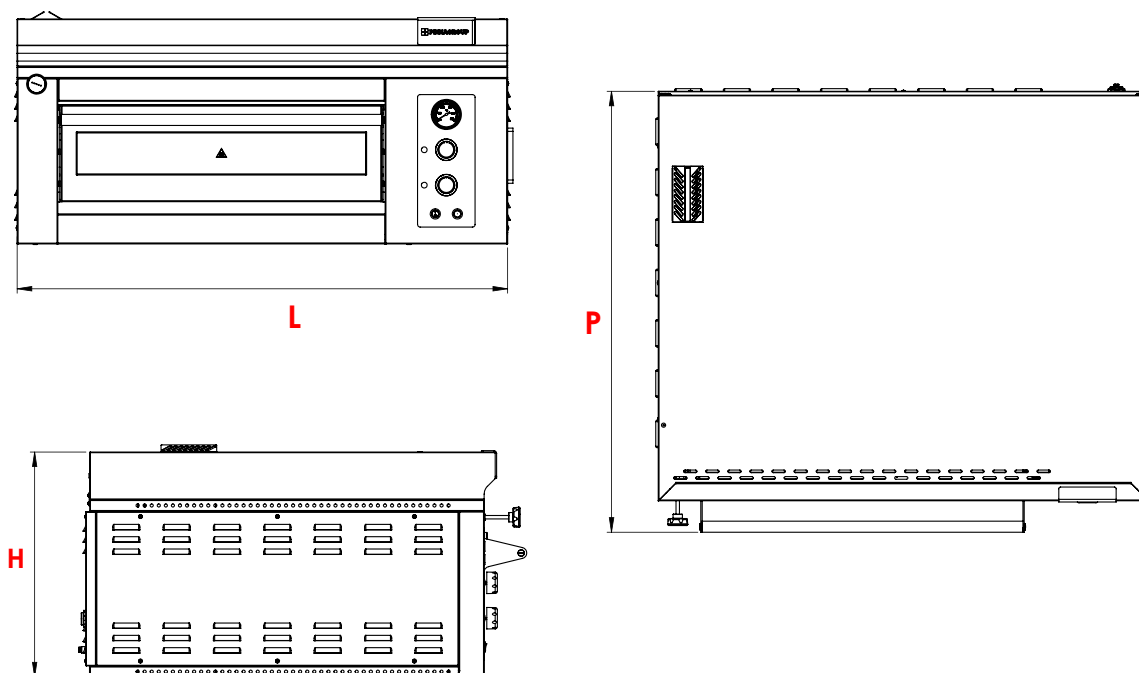
# Pyralis - SC

Codice

**P08PY12049**

Modello

**PY D8-SC**








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



# Pyralis - SC

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
<b>P08PY10053</b>	<b>PY M12-SC</b>	↔ 113	↗ 136	↕ 72
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm	
	<b>Manual</b>	<b>15</b>	<b>70x105</b>	
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg	
	<b>6 x Ø 30/34</b>	 <b>450 °C</b>	 <b>217</b>	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	<b>17,76</b>	<b>400</b>	<b>3N+T</b>	<b>50/60</b>



## Caratteristiche Generali

<b>Progettato per</b> 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

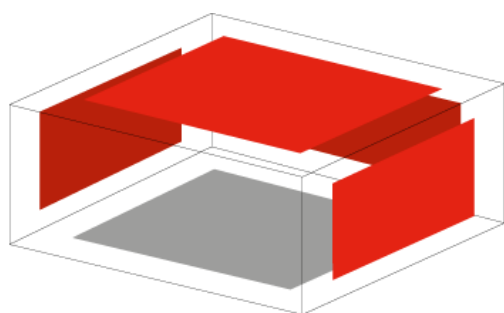
Codice

**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
	<b>P11FN64004</b>	S12	112 x 120 x 92/95	112 x 120 x 93	89 x 97 x 60	50

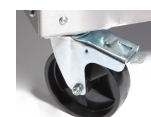
### Option

#### 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
<b>P13PY10018</b>	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
<b>S66MT64002</b>	230	1N + T	50	3



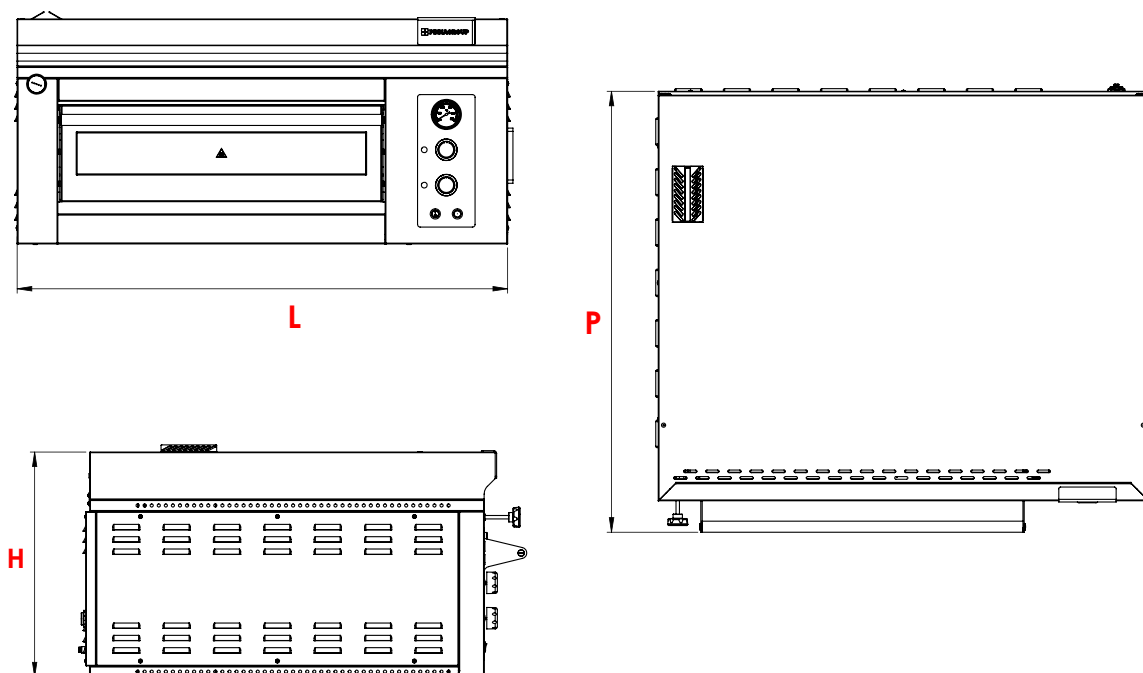
# Pyralis - SC

Codice

**P08PY10053**

Modello

**PY M12-SC**








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



# Pyralis - SC

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
<b>P08PY12050</b>	<b>PY D12-SC</b>	↔ 113	↗ 136	↕ 72	
	Controllo <b>Digital</b>	Altezza camera cm <b>15</b>	Superficie di cottura cm <b>70x105</b>		
	Capacità pizze <b>6 x Ø 30/34</b>	Temperatura Max  <b>450 °C</b>	Peso Kg  <b>217</b>		
	Potenza Totale KW <b>17,76</b>	Voltaggio V <b>400</b>	Fasi Ph <b>3N+T</b>	Frequenza Hz <b>50/60</b>	



## Caratteristiche Generali

<b>Progettato per</b> 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

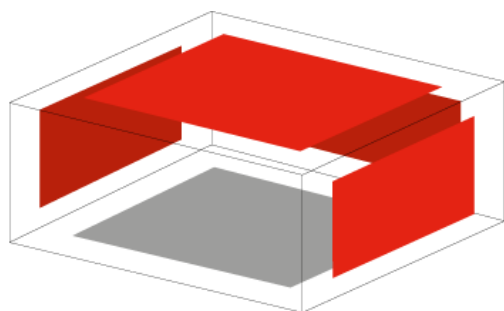
Codice

**P08PY12050**

Modello

**PY D12-SC**

## Options



### **CAMERA 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 - 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
	<b>P11FN64004</b>	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
<b>P13PY10018</b>	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
<b>S66MT64002</b>	230	1N + T	50	3



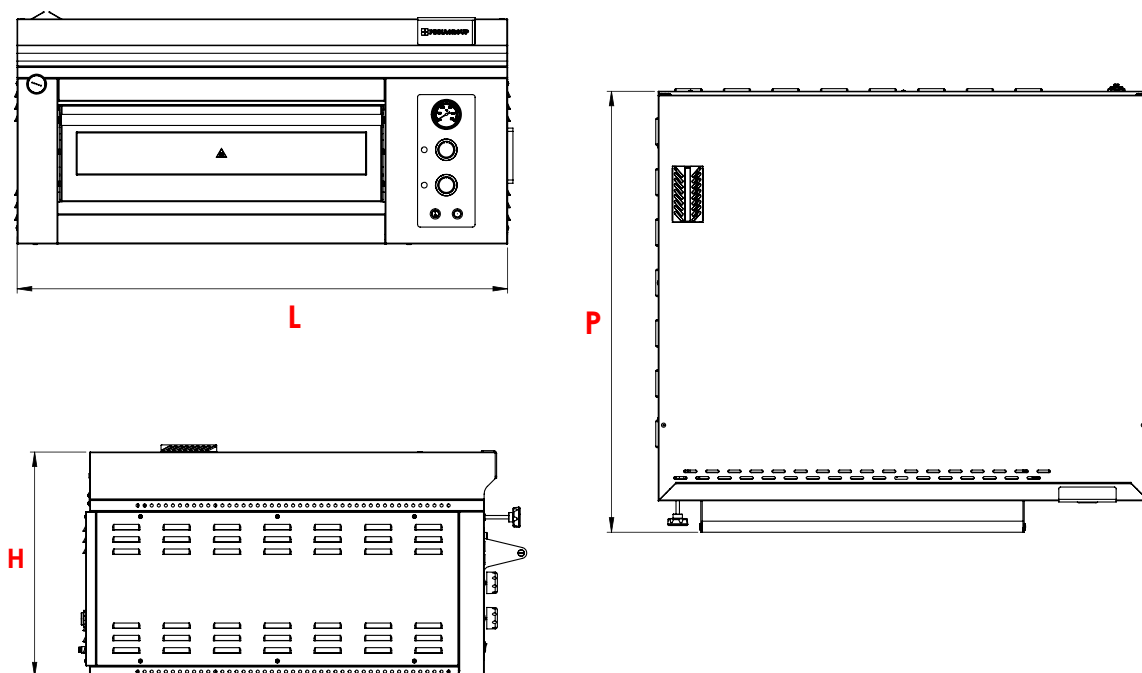
# Pyralis - SC

Codice

**P08PY12050**

Modello

**PY D12-SC**








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





# Pyralis - SC

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
<b>P08PY10054</b>	<b>PY M12L-SC</b>	↔ 148	↗ 101	↕ 72	
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm		
	<b>Manual</b>	<b>15</b>	<b>105x70</b>		
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg		
	<b>6 x Ø 30/34</b>	 <b>450 °C</b>	 <b>231</b>		
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	<b>18,00</b>	<b>400</b>	<b>3N+T</b>	<b>50/60</b>	



## Caratteristiche Generali

<b>Progettato per</b> 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

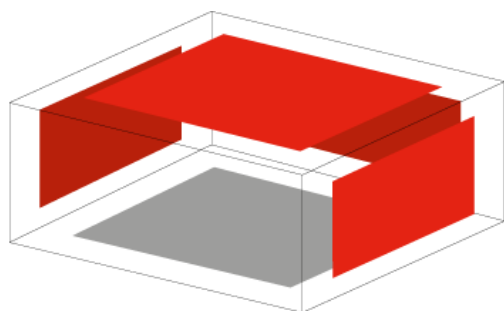
Codice

**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
	<b>P11FN64006</b>	S12L	147 x 85 x 92/95	147 x 85 x 93	124 x 62 x 60	42

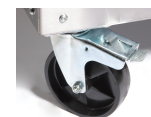
### Option

#### 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
<b>P13PY10019</b>	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
<b>S66MT64002</b>	230	1N + T	50	3



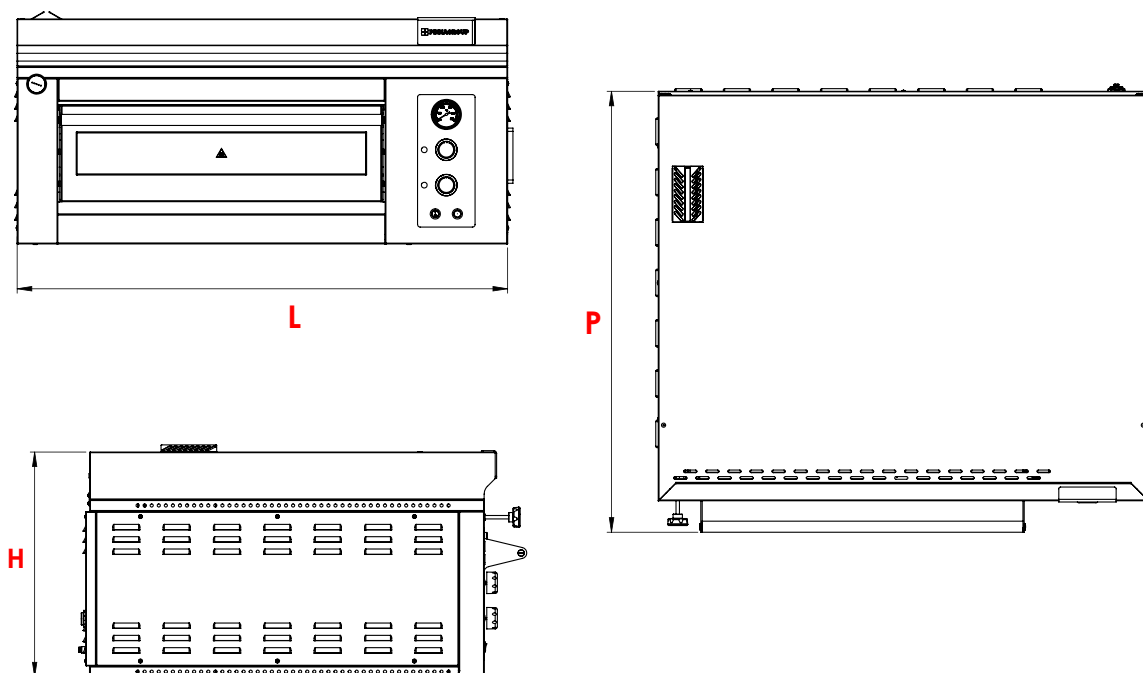
# Pyralis - SC

Codice

**P08PY10054**

Modello

**PY M12L-SC**








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



# Pyralis - SC

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
<b>P08PY12051</b>	<b>PY D12L-SC</b>	↔ 148	↗ 101	↕ 72	
	Controllo <b>Digital</b>	Altezza camera cm <b>15</b>	Superficie di cottura cm <b>105x70</b>		
	Capacità pizze <b>6 x Ø 30/34</b>	Temperatura Max  <b>450 °C</b>	Peso Kg  <b>231</b>		
	Potenza Totale KW <b>18,00</b>	Voltaggio V <b>400</b>	Fasi Ph <b>3N+T</b>	Frequenza Hz <b>50/60</b>	



## Caratteristiche Generali

<b>Progettato per</b> 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

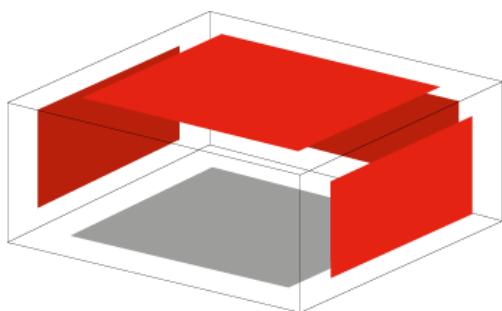
Codice

**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
	<b>P11FN64006</b>	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
<b>P13PY10019</b>	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
<b>S66MT64002</b>	230	1N + T	50	3



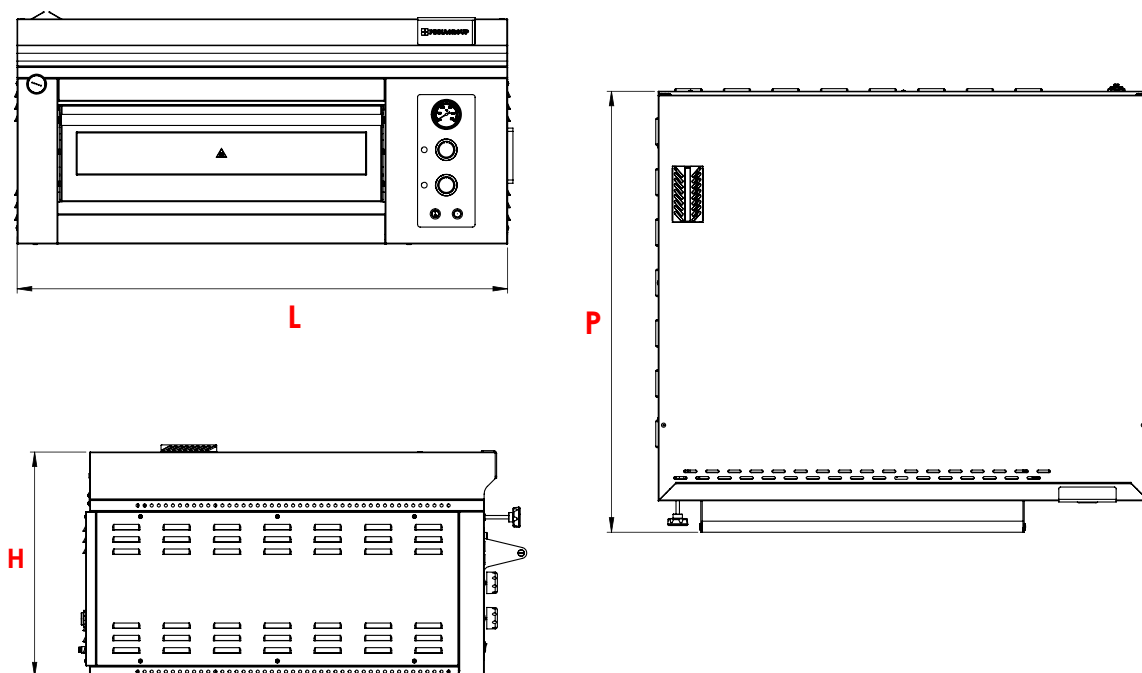
# Pyralis - SC

Codice

**P08PY12051**

Modello

**PY D12L-SC**








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



# Pyralis - SC

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
<b>P08PY10055</b>	<b>PY M18-SC</b>	↔ 148	↗ 136	↕ 72
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm	
	<b>Manual</b>	<b>15</b>	<b>105x105</b>	
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg	
	<b>9 x Ø 30/34</b>	 <b>450 °C</b>	 <b>290</b>	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	<b>26,64</b>	<b>400</b>	<b>3N+T</b>	<b>50/60</b>



## Caratteristiche Generali

<b>Progettato per</b> 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

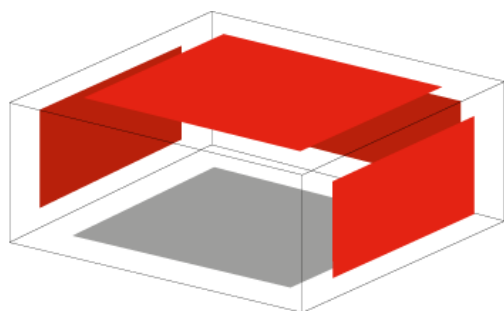
Codice

**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
	<b>P11FN64008</b>	S18	147 x 120 x 92/95	147 x 120 x 93	124 x 97 x 60	48

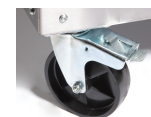
### Option

#### 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
<b>P13PY10020</b>	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
<b>S66MT64002</b>	230	1N + T	50	3



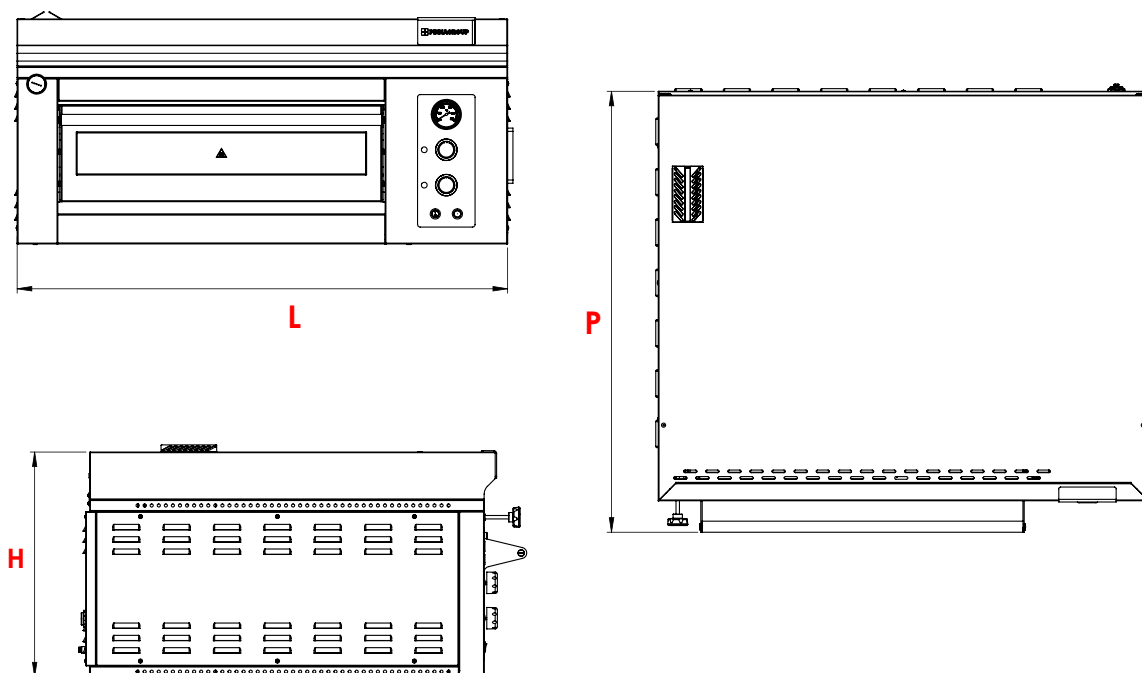
# Pyralis - SC

Codice

**P08PY10055**

Modello

**PY M18-SC**








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



# Pyralis - SC

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
<b>P08PY12052</b>	<b>PY D18-SC</b>	↔ 148	↗ 136	↕ 72	
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm		
	<b>Digital</b>	<b>15</b>	<b>105x105</b>		
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg		
	<b>9 x Ø 30/34</b>	 <b>450 °C</b>	 <b>290</b>		
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	<b>26,64</b>	<b>400</b>	<b>3N+T</b>	<b>50/60</b>	



## Caratteristiche Generali

<p><b>Progettato per</b> soddisfare e superare le aspettative anche dei professionisti più esigenti, fornendo prestazioni, qualità e servizio elevati.</p>	<p>Performance eccellenti: robusto, adatto per un uso intensivo e molti tipi di impasto, assicurano una cottura uniforme</p>	<p>Stile, qualità e garanzia Made in Italy anche nell'estetica del prodotto, rendendolo la soluzione perfetta per le installazioni "front of house".</p>	<p>La linea comprende una gamma completa di modelli con capacità da 4 a 18 pizze, considerando un Ø di 33 cm.</p>
<p>È dotata della tecnologia Activestone ad alte prestazioni e può essere ordinata con camera refrattaria completa, per un'efficienza termica ancora maggiore.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>Tutti i modelli vantano una robusta struttura in acciaio inox, porte facili da aprire e una maniglia ergonomica.</p>	<p>Doppia illuminazione interna a 12V.</p>	<p>Cappa aspirante inox, ø uscita 200mm.</p>	<p>Valvola camino con apertura e chiusura controllata.</p>



# Pyralis - SC

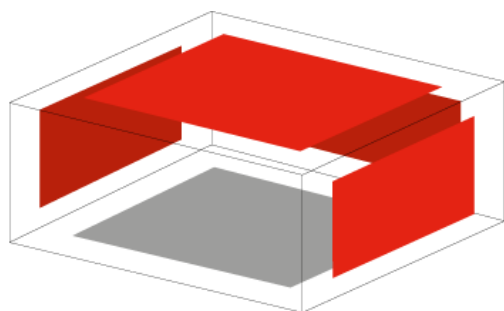
Codice

**P08PY12052**

Modello

**PY D18-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

**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
	<b>P11FN64008</b>	S18	147 x 120 x 92/95	147 x 120 x 93	124 x 97 x 60	48

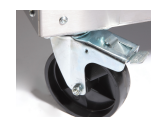
### Option

#### 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
<b>P13PY10020</b>	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
<b>S66MT64002</b>	230	1N + T	50	3



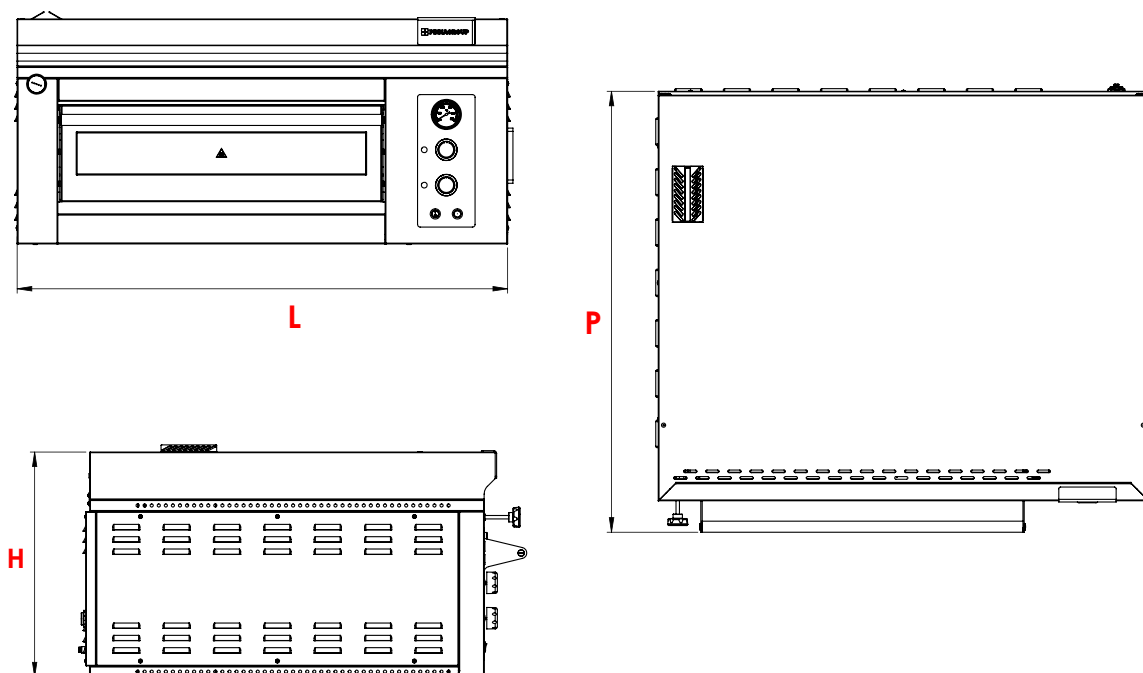
# Pyralis - SC

Codice

**P08PY12052**

Modello

**PY D18-SC**



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

