






Pyralis UP

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P08PY10040	PY-UP M4	↔ 113	↗ 101	↕ 51
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm	
	Manual	15	70x70	
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg	
	4 x Ø 30/34	 450 °C	 129.4	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	6,60	400	3N+T	50/60



Caratteristiche Generali

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Doppia illuminazione interna a 12V.

Cappa aspirante inox, Ø uscita 200mm.

Valvola camino con apertura e chiusura controllata.



Pyralis UP

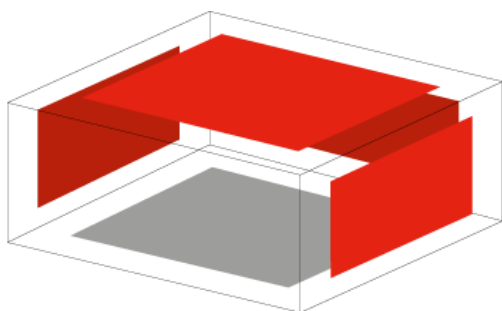
Codice

P08PY10040

Modello

PY-UP M4

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

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

Peso netto refrattario kg

Codice



67x68,5x15

15

S08TL64013



Pyralis UP

Codice

P08PY10040

Modello


PY-UP M4

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

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

Option

ruote

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

Codice

S66RU65003



Pyralis UP

Codice

P08PY10040

Modello

PY-UP M4

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm



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

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 70 - 150 w) Con regolatore di velocità - power 980Mc/h








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



Pyralis UP

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY12037	PY-UP D4	↔ 113	↗ 101	↕ 51	
	Controllo Digital	Altezza camera cm 15	Superficie di cottura cm 70x70		
	Capacità pizze 4 x Ø 30/34	Temperatura Max  450 °C	Peso Kg  129.4		
	Potenza Totale KW 6,60	Voltaggio V 400	Fasi Ph 3N+T	Frequenza Hz 50/60	



Caratteristiche Generali

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Doppia illuminazione interna a 12V.

Cappa aspirante inox, Ø uscita 200mm.

Valvola camino con apertura e chiusura controllata.



Pyralis UP

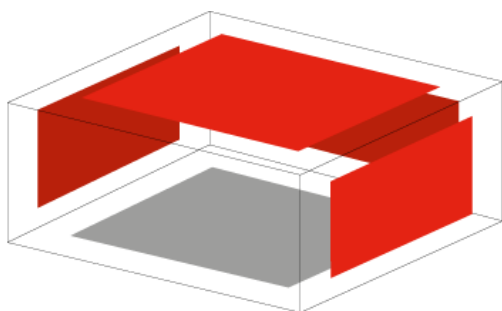
Codice

P08PY12037

Modello

PY-UP D4

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

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

Peso netto refrattario kg

Codice



67x68,5x15

15

S08TL64013



Pyralis UP

Codice

P08PY12037

Modello


PY-UP D4

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

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

Option

ruote

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

Codice

S66RU65003



Pyralis UP

Codice
P08PY12037

Modello
PY-UP D4

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm



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

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 70 - 150 w) Con regolatore di velocità - power 980Mc/h








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



Pyralis UP

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P08PY10041	PY-UP M6	↔ 113	↗ 136	↕ 51
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm	
	Manual	15	70x105	
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg	
	6 x Ø 30/34	 450 °C	 146.5	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	8,88	400	3N+T	50/60



Caratteristiche Generali

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Doppia illuminazione interna a 12V.

Cappa aspirante inox, Ø uscita 200mm.

Valvola camino con apertura e chiusura controllata.



Pyralis UP

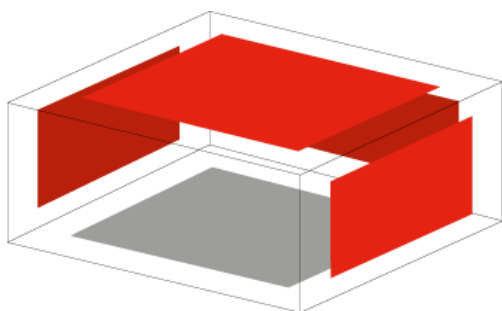
Codice

P08PY10041

Modello

PY-UP M6

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

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

Peso netto refrattario kg

Codice



67x103,5x15

15

S08TL64014



Pyralis UP

Codice

P08PY10041

Modello


PY-UP M6

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

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

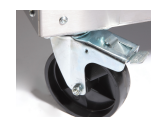
Option

ruote

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

Codice

S66RU65003



Pyralis UP

Codice

P08PY10041

Modello

PY-UP M6

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm



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

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 70 - 150 w) Con regolatore di velocità - power 980Mc/h








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



Pyralis UP

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P08PY12038	PY-UP D6	↔ 113	↗ 136	↕ 51
	Controllo Digital	Altezza camera cm 15	Superficie di cottura cm 70x105	
	Capacità pizze 6 x Ø 30/34	Temperatura Max  450 °C	Peso Kg  146.5	
	Potenza Totale KW 8,88	Voltaggio V 400	Fasi Ph 3N+T	Frequenza Hz 50/60



Caratteristiche Generali

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Doppia illuminazione interna a 12V.

Cappa aspirante inox, Ø uscita 200mm.

Valvola camino con apertura e chiusura controllata.



Pyralis UP

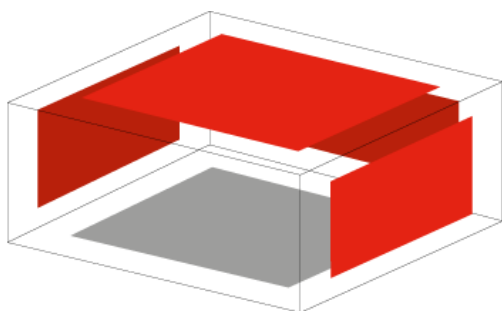
Codice

P08PY12038

Modello

PY-UP D6

Options



CAMERA REFRAATTARIA PYRALIS

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRAATTARIA

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

Peso netto refrattario kg

Codice



67x103,5x15

15

S08TL64014



Pyralis UP

Codice

P08PY12038

Modello


PY-UP D6

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

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

Option

ruote

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

Codice

S66RU65003



Pyralis UP

Codice

P08PY12038

Modello

PY-UP D6

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm



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

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 70 - 150 w) Con regolatore di velocità - power 980Mc/h








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



Pyralis UP

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY10042	PY-UP M6L	↔ 148	↗ 101	↕ 51	
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm		
	Manual	15	105x70		
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg		
	6 x Ø 30/34	 450 °C	 157.2		
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	9,00	400	3N+T	50/60	



Caratteristiche Generali

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



Pyralis UP

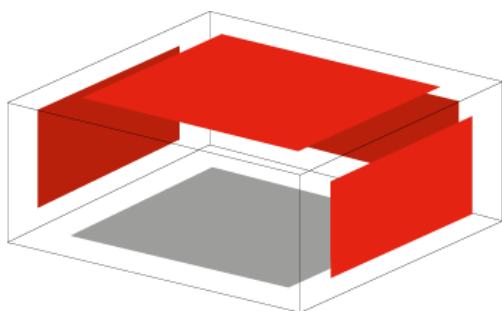
Codice

P08PY10042

Modello

PY-UP M6L

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

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

Peso netto refrattario kg

Codice



102x68,5x15

15

S08TL64015



Pyralis UP

Codice

P08PY10042

Modello


PY-UP M6L

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

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

Option

ruote

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

Codice

S66RU65003



Pyralis UP

Codice

P08PY10042

Modello

PY-UP M6L

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm



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

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 70 - 150 w) Con regolatore di velocità - power 980Mc/h








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



Pyralis UP

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY12039	PY-UP D6L	↔ 148	↗ 101	↕ 51	
	Controllo Digital	Altezza camera cm 15	Superficie di cottura cm 105x70		
	Capacità pizze 6 x Ø 30/34	Temperatura Max  450 °C	Peso Kg  157.2		
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	9,00	400	3N+T	50/60	



Caratteristiche Generali

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Doppia illuminazione interna a 12V.

Cappa aspirante inox, Ø uscita 200mm.

Valvola camino con apertura e chiusura controllata.



Pyralis UP

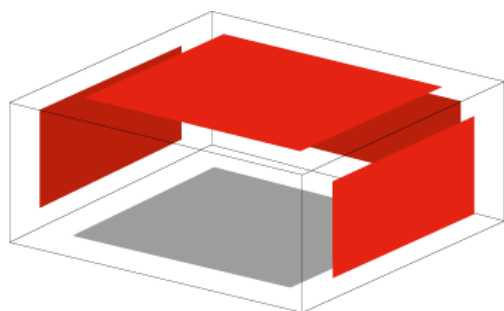
Codice

P08PY12039

Modello

PY-UP D6L

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 UP

Codice

P08PY12039

Modello


PY-UP D6L

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

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

Option

ruote

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

Codice

S66RU65003



Pyralis UP

Codice

P08PY12039

Modello

PY-UP D6L

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm



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

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 70 - 150 w) Con regolatore di velocità - power 980Mc/h








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



Pyralis UP

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P08PY10043	PY-UP M9	↔ 148	↗ 136	↕ 51
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm	
	Manual	15	105x105	
	Capacità pizze	Temperatura Max		Peso Kg
	9 x Ø 30/34	450 °C		 181
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	13,32	400	3N+T	50/60



Caratteristiche Generali

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



Pyralis UP

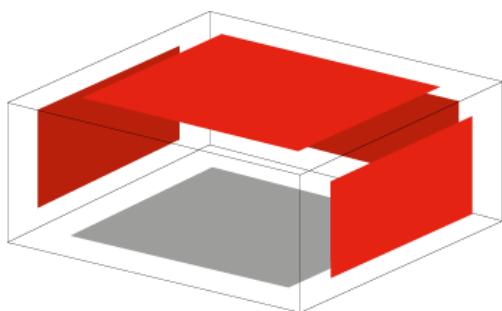
Codice

P08PY10043

Modello

PY-UP M9

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

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

Peso netto refrattario kg

Codice



102x103,5x15

15

S08TL64016



Pyralis UP

Codice

P08PY10043

Modello


PY-UP M9

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

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

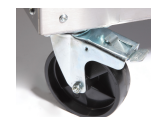
Option

ruote

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

Codice

S66RU65003



Pyralis UP

Codice

P08PY10043

Modello

PY-UP M9

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm



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

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 70 - 150 w) Con regolatore di velocità - power 980Mc/h








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



Pyralis UP

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY12040	PY-UP D9	↔ 148	↗ 136	↕ 51	
	Controllo Digital	Altezza camera cm 15	Superficie di cottura cm 105x105		
	Capacità pizze 9 x Ø 30/34	Temperatura Max  450 °C	Peso Kg  181		
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	13,32	400	3N+T	50/60	



Caratteristiche Generali

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



Pyralis UP

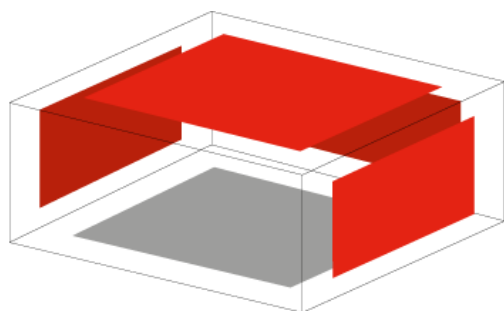
Codice

P08PY12040

Modello

PY-UP D9

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

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

Peso netto refrattario kg

Codice



102x103,5x15

15

S08TL64016



Pyralis UP

Codice

P08PY12040

Modello


PY-UP D9

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

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

Option

ruote

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

Codice

S66RU65003



Pyralis UP

Codice

P08PY12040

Modello

PY-UP D9

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm



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

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 70 - 150 w) Con regolatore di velocità - power 980Mc/h








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



Pyralis UP

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY10044	PY-UP M8	↔ 113	↗ 101	↕ 83	
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm		
	Manual	15	70x70		
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg		
	4 x Ø 30/34	 450 °C	 197.5		
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	13,20	400	3N+T	50/60	



Caratteristiche Generali

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



Pyralis UP

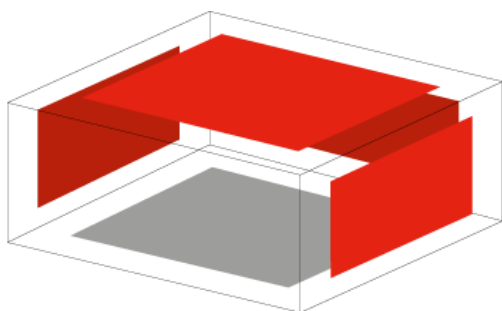
Codice

P08PY10044

Modello

PY-UP M8

Options



CAMERA REFRAATTARIA PYRALIS

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRAATTARIA

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

Peso netto refrattario kg

Codice



67x68,5x15

15

S08TL64017



Pyralis UP

Codice

P08PY10044

Modello


PY-UP M8

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

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

Option

ruote

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

Codice

S66RU65003



Pyralis UP

Codice

P08PY10044

Modello

PY-UP M8

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm



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

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 70 - 150 w) Con regolatore di velocità - power 980Mc/h








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



Pyralis UP

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY12041	PY-UP D8	↔ 113	↗ 101	↕ 83	
	Controllo Digital	Altezza camera cm 15	Superficie di cottura cm 70x70		
	Capacità pizze 4 x Ø 30/34	Temperatura Max  450 °C	Peso Kg  197.5		
	Potenza Totale KW 13,20	Voltaggio V 400	Fasi Ph 3N+T	Frequenza Hz 50/60	



Caratteristiche Generali

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



Pyralis UP

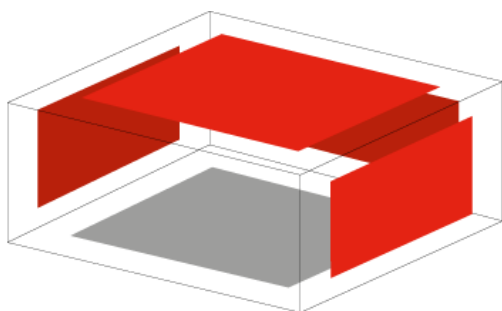
Codice

P08PY12041

Modello

PY-UP D8

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

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

Peso netto refrattario kg

Codice



67x68,5x15

15

S08TL64017



Pyralis UP

Codice

P08PY12041

Modello


PY-UP D8

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

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

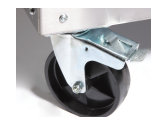
Option

ruote

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

Codice

S66RU65003



Pyralis UP

Codice
P08PY12041

Modello
PY-UP D8

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm



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

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 70 - 150 w) Con regolatore di velocità - power 980Mc/h








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



Pyralis UP

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P08PY10045	PY-UP M12	↔ 113	↗ 136	↕ 83
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm	
	Manual	15	70x105	
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg	
	6 x Ø 30/34	 450 °C	 234.5	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	17,76	400	3N+T	50/60



Caratteristiche Generali

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Doppia illuminazione interna a 12V.

Cappa aspirante inox, Ø uscita 200mm.

Valvola camino con apertura e chiusura controllata.



Pyralis UP

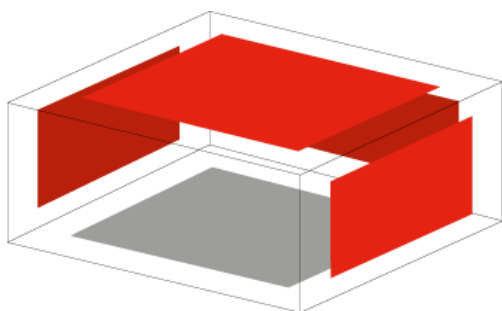
Codice

P08PY10045

Modello

PY-UP M12

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

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

Peso netto refrattario kg

Codice



67x103,5x15

15

S08TL64018



Pyralis UP

Codice

P08PY10045

Modello


PY-UP M12

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

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

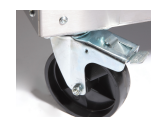
Option

ruote

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

Codice

S66RU65003



Pyralis UP

Codice
P08PY10045

Modello
PY-UP M12

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm



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

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 70 - 150 w) Con regolatore di velocità - power 980Mc/h








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



Pyralis UP

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P08PY12042	PY-UP D12	↔ 113	↗ 136	↕ 83
	Controllo Digital	Altezza camera cm 15	Superficie di cottura cm 70x105	
	Capacità pizze 6 x Ø 30/34	Temperatura Max  450 °C	Peso Kg  234.5	
	Potenza Totale KW 17,76	Voltaggio V 400	Fasi Ph 3N+T	Frequenza Hz 50/60



Caratteristiche Generali

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



Pyralis UP

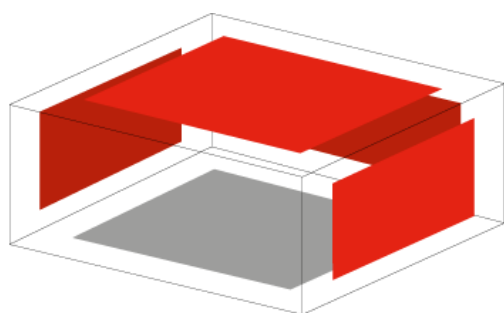
Codice

P08PY12042

Modello

PY-UP D12

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

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

Peso netto refrattario kg

Codice



67x103,5x15

15

S08TL64018



Pyralis UP

Codice

P08PY12042

Modello


PY-UP D12

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

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

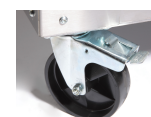
Option

ruote

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

Codice

S66RU65003



Pyralis UP

Codice

P08PY12042

Modello

PY-UP D12

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm



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

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 70 - 150 w) Con regolatore di velocità - power 980Mc/h








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



Pyralis UP

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY10046	PY-UP M12L	↔ 148	↗ 101	↕ 83	
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm		
	Manual	15	105x70		
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg		
	6 x Ø 30/34	 450 °C	 249		
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	18,00	400	3N+T	50/60	



Caratteristiche Generali

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Doppia illuminazione interna a 12V.

Cappa aspirante inox, Ø uscita 200mm.

Valvola camino con apertura e chiusura controllata.



Pyralis UP

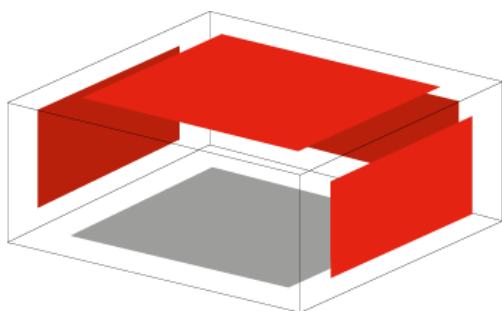
Codice

P08PY10046

Modello

PY-UP M12L

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

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

Peso netto refrattario kg

Codice



102x68,5x15

15

S08TL64019



Pyralis UP

Codice

P08PY10046

Modello


PY-UP M12L

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

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

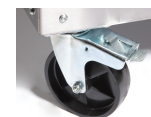
Option

ruote

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

Codice

S66RU65003



Pyralis UP

Codice

P08PY10046

Modello

PY-UP M12L

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm



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

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 70 - 150 w) Con regolatore di velocità - power 980Mc/h








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



Pyralis UP

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY12043	PY-UP D12L	↔ 148	↗ 101	↕ 83	
	Controllo Digital	Altezza camera cm 15	Superficie di cottura cm 105x70		
	Capacità pizze 6 x Ø 30/34	Temperatura Max  450 °C	Peso Kg  249		
	Potenza Totale KW 18,00	Voltaggio V 400	Fasi Ph 3N+T	Frequenza Hz 50/60	



Caratteristiche Generali

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



Pyralis UP

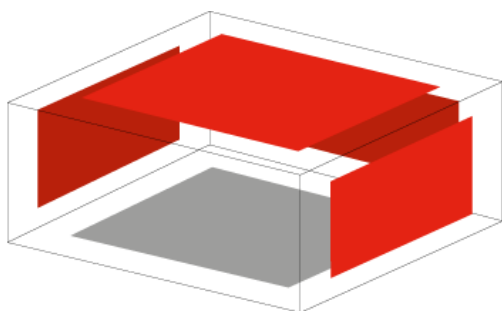
Codice

P08PY12043

Modello

PY-UP D12L

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

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

Peso netto refrattario kg

Codice



102x68,5x15

15

S08TL64019



Pyralis UP

Codice

P08PY12043

Modello


PY-UP D12L

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

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

Option

ruote

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

Codice

S66RU65003



Pyralis UP

Codice

P08PY12043

Modello

PY-UP D12L

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm



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

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 70 - 150 w) Con regolatore di velocità - power 980Mc/h








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



Pyralis UP

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P08PY10047	PY-UP M18	↔ 148	↗ 136	↕ 83
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm	
	Manual	15	105x105	
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg	
	9 x Ø 30/34	 450 °C	 312	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	26,64	400	3N+T	50/60



Caratteristiche Generali

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



Pyralis UP

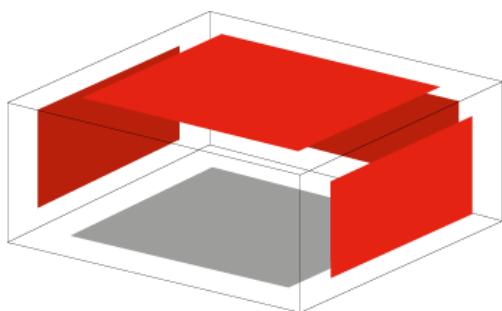
Codice

P08PY10047

Modello

PY-UP M18

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

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

Peso netto refrattario kg

Codice



102x103,5x15

15

S08TL64020



Pyralis UP

Codice

P08PY10047

Modello


PY-UP M18

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

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

Option

ruote

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

Codice

S66RU65003



Pyralis UP

Codice
P08PY10047

Modello
PY-UP M18

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm



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

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 70 - 150 w) Con regolatore di velocità - power 980Mc/h








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



Pyralis UP

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P08PY12044	PY-UP D18	↔ 148	↗ 136	↕ 83
	Controllo Digital	Altezza camera cm 15	Superficie di cottura cm 105x105	
	Capacità pizze 9 x Ø 30/34	Temperatura Max  450 °C	Peso Kg  312	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	26,64	400	3N+T	50/60



Caratteristiche Generali

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Doppia illuminazione interna a 12V.

Cappa aspirante inox, Ø uscita 200mm.

Valvola camino con apertura e chiusura controllata.



Pyralis UP

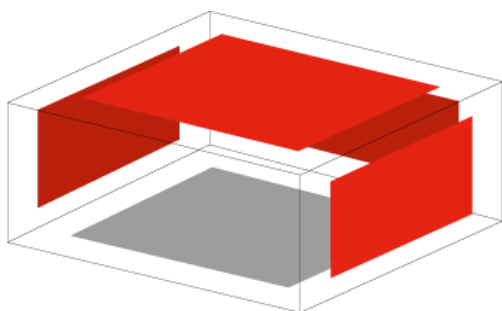
Codice

P08PY12044

Modello

PY-UP D18

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 UP

Codice

P08PY12044

Modello


PY-UP D18

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

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

Option

ruote

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

Codice

S66RU65003



Pyralis UP

Codice

P08PY12044

Modello

PY-UP D18

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm



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

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 70 - 150 w) Con regolatore di velocità - power 980Mc/h








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



Pyralis UP - SC

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P08PY10056	PY-UP M4-SC	↔ 113	↗ 101	
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm	
	Manual	15	70x70	
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg	
	4 x Ø 30/34	 450 °C	 115	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	6,60	400	3N+T	50/60



Pyralis UP - SC

Codice

P08PY10056

Modello

PY-UP M4-SC

Caratteristiche Generali

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



Pyralis UP - SC

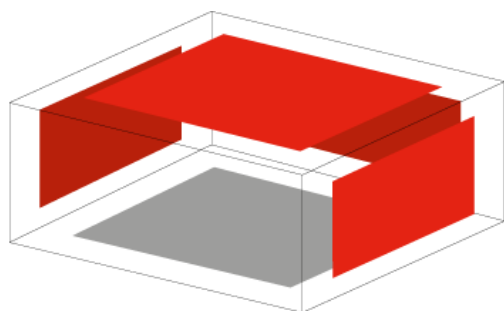
Codice

P08PY10056

Modello

PY-UP 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 UP - SC

Codice

P08PY10056

Modello


PY-UP M4-SC

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

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

Option

ruote

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

Codice

S66RU65003



Pyralis UP - SC

Codice
P08PY10056


Modello
PY-UP M4-SC

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS



CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm

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

Option

MOTORE CAPPA






MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 70 - 150 w) Con regolatore di velocità - power 980Mc/h

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



Pyralis UP - SC

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm	
P08PY12053	PY-UP D4-SC	↔ 113	↗ 101
	Controllo Digital	Altezza camera cm 15	Superficie di cottura cm 70x70
	Capacità pizze 4 x Ø 30/34	Temperatura Max  450 °C	Peso Kg  115
	Potenza Totale KW 6,60	Voltaggio V 400	Fasi Ph 3N+T
			Frequenza Hz 50/60



Pyralis UP - SC

Codice

P08PY12053

Modello

PY-UP D4-SC

Caratteristiche Generali

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Doppia illuminazione interna a 12V.

Cappa aspirante inox, Ø uscita 200mm.

Valvola camino con apertura e chiusura controllata.



Pyralis UP - SC

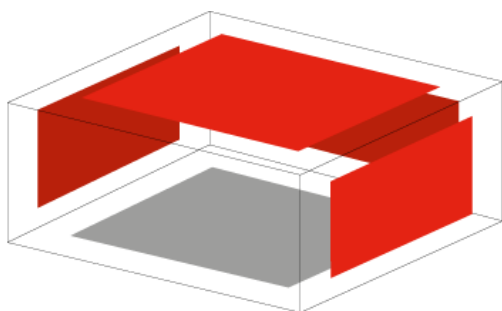
Codice

P08PY12053

Modello

PY-UP 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 UP - SC

Codice

P08PY12053

Modello


PY-UP D4-SC

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

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

Option

ruote

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

Codice

S66RU65003



Pyralis UP - SC

Codice
P08PY12053

Modello
PY-UP D4-SC

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm



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

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 70 - 150 w) Con regolatore di velocità - power 980Mc/h








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



Pyralis UP - SC

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P08PY10057	PY-UP M6-SC	↔ 113	↗ 136	↕ 40
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm	
	Manual	15	70x105	
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg	
	6 x Ø 30/34	 450 °C	 129	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	8,88	400	3N+T	50/60



Pyralis UP - SC

Codice

P08PY10057

Modello

PY-UP M6-SC

Caratteristiche Generali

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



Pyralis UP - SC

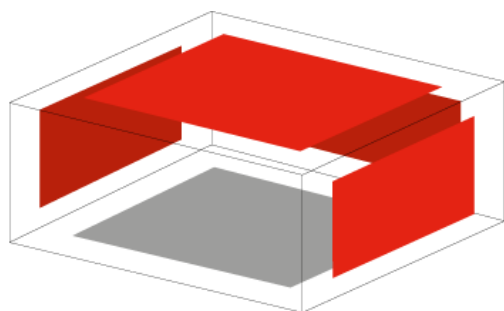
Codice

P08PY10057

Modello

PY-UP 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 UP - SC

Codice

P08PY10057

Modello


PY-UP M6-SC

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

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

Option

ruote

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

Codice

S66RU65003



Pyralis UP - SC

Codice
P08PY10057

Modello
PY-UP M6-SC

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm



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

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 70 - 150 w) Con regolatore di velocità - power 980Mc/h








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



Pyralis UP - SC

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY12054	PY-UP D6-SC	↔ 113	↗ 136	↕ 40	
	Controllo Digital	Altezza camera cm 15	Superficie di cottura cm 70x105		
	Capacità pizze 6 x Ø 30/34	Temperatura Max  450 °C	Peso Kg  129		
	Potenza Totale KW 8,88	Voltaggio V 400	Fasi Ph 3N+T	Frequenza Hz 50/60	



Pyralis UP - SC

Codice

P08PY12054

Modello

PY-UP D6-SC

Caratteristiche Generali

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



Pyralis UP - SC

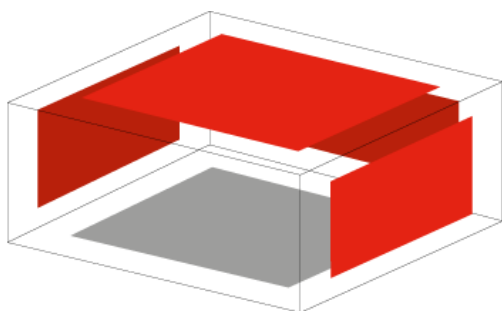
Codice

P08PY12054

Modello

PY-UP D6-SC

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

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

Peso netto refrattario kg

Codice



67x103,5x15

15

S08TL64014



Pyralis UP - SC

Codice

P08PY12054

Modello


PY-UP D6-SC

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

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

Option

ruote

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

Codice

S66RU65003



Pyralis UP - SC

Codice
P08PY12054

Modello
PY-UP D6-SC

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm



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

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 70 - 150 w) Con regolatore di velocità - power 980Mc/h








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



Pyralis UP - SC

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY10058	PY-UP M6L-SC	↔ 148	↗ 101	↕ 40	
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm		
	Manual	15	105x70		
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg		
	6 x Ø 30/34	 450 °C	 139		
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	9,00	400	3N+T	50/60	



Pyralis UP - SC

Codice

P08PY10058

Modello

PY-UP M6L-SC

Caratteristiche Generali

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



Pyralis UP - SC

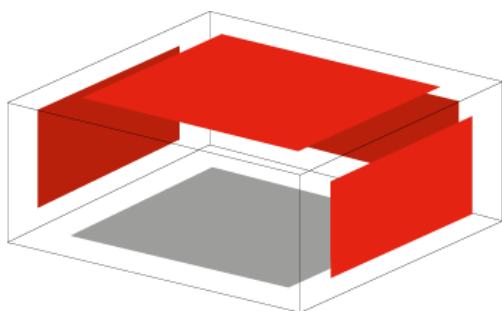
Codice

P08PY10058

Modello

PY-UP 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 UP - SC

Codice

P08PY10058

Modello


PY-UP M6L-SC

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

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

Option

ruote

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

Codice

S66RU65003



Pyralis UP - SC

Codice

P08PY10058

Modello

PY-UP M6L-SC

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm



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

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 70 - 150 w) Con regolatore di velocità - power 980Mc/h








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



Pyralis UP - SC

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY12055	PY-UP D6L-SC	↔ 148	↗ 101	↕ 40	
	Controllo Digital	Altezza camera cm 15	Superficie di cottura cm 105x70		
	Capacità pizze 6 x Ø 30/34	Temperatura Max  450 °C	Peso Kg  139		
	Potenza Totale KW 9,00	Voltaggio V 400	Fasi Ph 3N+T	Frequenza Hz 50/60	



Pyralis UP - SC

Codice

P08PY12055

Modello

PY-UP D6L-SC

Caratteristiche Generali

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Doppia illuminazione interna a 12V.

Cappa aspirante inox, Ø uscita 200mm.

Valvola camino con apertura e chiusura controllata.



Pyralis UP - SC

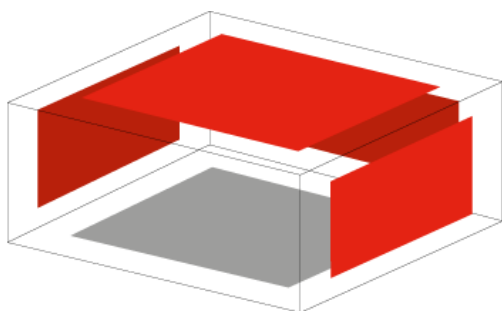
Codice

P08PY12055

Modello

PY-UP D6L-SC

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

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

Peso netto refrattario kg

Codice



102x68,5x15

15

S08TL64015



Pyralis UP - SC

Codice

P08PY12055

Modello


PY-UP D6L-SC

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

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

Option

ruote

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

Codice

S66RU65003



Pyralis UP - SC

Codice
P08PY12055

Modello
PY-UP D6L-SC

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm



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

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 70 - 150 w) Con regolatore di velocità - power 980Mc/h








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



Pyralis UP - SC

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P08PY10059	PY-UP M9-SC	↔ 148	↗ 136	↕ 40
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm	
	Manual	15	105x105	
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg	
	9 x Ø 30/34	 450 °C	 159	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	13,32	400	3N+T	50/60



Pyralis UP - SC

Codice

P08PY10059

Modello

PY-UP M9-SC

Caratteristiche Generali

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



Pyralis UP - SC

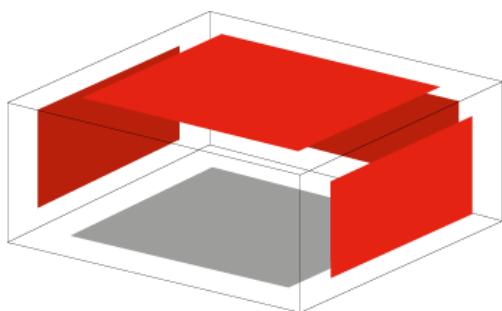
Codice

P08PY10059

Modello

PY-UP 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 UP - SC

Codice

P08PY10059

Modello


PY-UP M9-SC

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

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

Option

ruote

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

Codice

S66RU65003



Pyralis UP - SC

Codice
P08PY10059

Modello
PY-UP M9-SC

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm



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

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 70 - 150 w) Con regolatore di velocità - power 980Mc/h








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



Pyralis UP - SC

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY12056	PY-UP D9-SC	↔ 148	↗ 136	↕ 40	
	Controllo Digital	Altezza camera cm 15	Superficie di cottura cm 105x105		
	Capacità pizze 9 x Ø 30/34	Temperatura Max  450 °C	Peso Kg  159		
	Potenza Totale KW 13,32	Voltaggio V 400	Fasi Ph 3N+T	Frequenza Hz 50/60	



Pyralis UP - SC

Codice

P08PY12056

Modello

PY-UP D9-SC

Caratteristiche Generali

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



Pyralis UP - SC

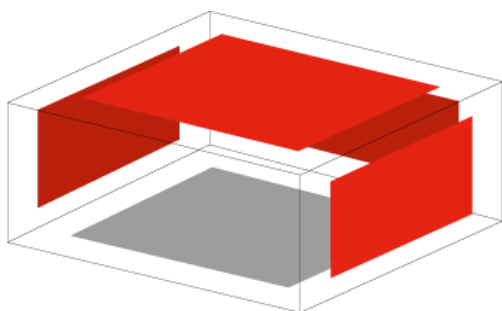
Codice

P08PY12056

Modello

PY-UP 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 UP - SC

Codice
P08PY12056


Modello
PY-UP D9-SC

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

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

Option

ruote

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

Codice

S66RU65003



Pyralis UP - SC

Codice
P08PY12056

Modello
PY-UP D9-SC

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm



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

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 70 - 150 w) Con regolatore di velocità - power 980Mc/h








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



Pyralis UP - SC

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY10060	PY-UP M8-SC	↔ 113	↗ 101	↕ 72	
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm		
	Manual	15	70x70		
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg		
	4 x Ø 30/34	 450 °C	 183		
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	13,20	400	3N+T	50/60	



Pyralis UP - SC

Codice

P08PY10060

Modello

PY-UP M8-SC

Caratteristiche Generali

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



Pyralis UP - SC

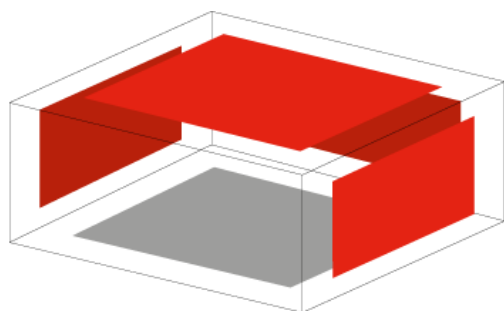
Codice

P08PY10060

Modello

PY-UP M8-SC

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

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

Peso netto refrattario kg

Codice



67x68,5x15

15

S08TL64017



Pyralis UP - SC

Codice

P08PY10060

Modello


PY-UP M8-SC

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

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

Option

ruote

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

Codice

S66RU65003



Pyralis UP - SC

Codice

P08PY10060

Modello

PY-UP M8-SC

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm



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

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 70 - 150 w) Con regolatore di velocità - power 980Mc/h








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



Pyralis UP - SC

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY12057	PY-UP D8-SC	↔ 113	↗ 101	↕ 72	
	Controllo Digital	Altezza camera cm 15	Superficie di cottura cm 70x70		
	Capacità pizze 4 x Ø 30/34	Temperatura Max  450 °C	Peso Kg  183		
	Potenza Totale KW 13,20	Voltaggio V 400	Fasi Ph 3N+T	Frequenza Hz 50/60	



Pyralis UP - SC

Codice

P08PY12057

Modello

PY-UP D8-SC

Caratteristiche Generali

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

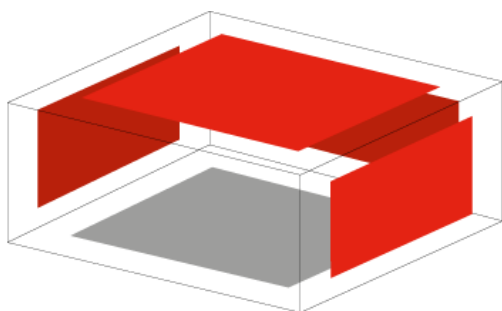


Pyralis UP - SC

Codice
P08PY12057

Modello
PY-UP D8-SC

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

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

Peso netto refrattario kg

Codice



67x68,5x15

15

S08TL64017



Pyralis UP - SC

Codice

P08PY12057

Modello


PY-UP D8-SC

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

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

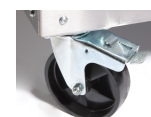
Option

ruote

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

Codice

S66RU65003



Pyralis UP - SC

Codice
P08PY12057


Modello
PY-UP D8-SC

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS



CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm

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

Option

MOTORE CAPPA






MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 70 - 150 w) Con regolatore di velocità - power 980Mc/h

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



Pyralis UP - SC

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P08PY10061	PY-UP M12-SC	↔ 113	↗ 136	↕ 72
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm	
	Manual	15	70x105	
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg	
	6 x Ø 30/34	 450 °C	 217	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	17,76	400	3N+T	50/60



Pyralis UP - SC

Codice

P08PY10061

Modello

PY-UP M12-SC

Caratteristiche Generali

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



Pyralis UP - SC

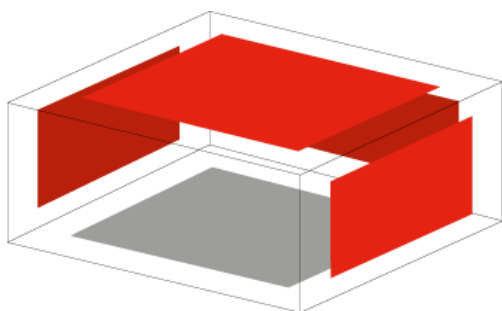
Codice

P08PY10061

Modello

PY-UP M12-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 UP - SC

Codice

P08PY10061

Modello


PY-UP M12-SC

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

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

Option

ruote

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

Codice

S66RU65003



Pyralis UP - SC

Codice
P08PY10061

Modello
PY-UP M12-SC

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm



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

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 70 - 150 w) Con regolatore di velocità - power 980Mc/h








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



Pyralis UP - SC

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY12058	PY-UP D12-SC	↔ 113	↗ 136	↕ 72	
	Controllo Digital	Altezza camera cm 15	Superficie di cottura cm 70x105		
	Capacità pizze 6 x Ø 30/34	Temperatura Max  450 °C	Peso Kg  217		
	Potenza Totale KW 17,76	Voltaggio V 400	Fasi Ph 3N+T	Frequenza Hz 50/60	



Pyralis UP - SC

Codice

P08PY12058

Modello

PY-UP D12-SC

Caratteristiche Generali

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Doppia illuminazione interna a 12V.

Cappa aspirante inox, Ø uscita 200mm.

Valvola camino con apertura e chiusura controllata.



Pyralis UP - SC

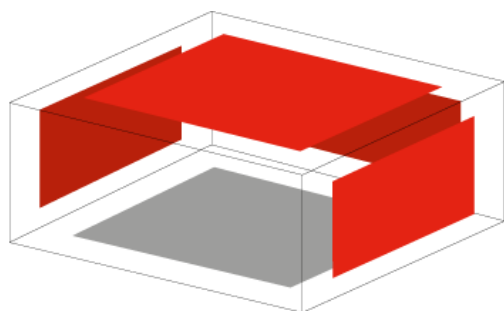
Codice

P08PY12058

Modello

PY-UP 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 UP - SC

Codice

P08PY12058

Modello


PY-UP D12-SC

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

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

Option

ruote

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

Codice

S66RU65003



Pyralis UP - SC

Codice
P08PY12058

Modello
PY-UP D12-SC

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm



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

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 70 - 150 w) Con regolatore di velocità - power 980Mc/h








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



Pyralis UP - SC

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY10062	PY-UP M12L-	↔ 148	↗ 101	↕ 72	
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm		
	Manual	15	105x70		
	Capacità pizze	Temperatura Max		Peso Kg	
	6 x Ø 30/34	450 °C		231	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	18,00	400	3N+T	50/60	



Pyralis UP - SC

Codice

P08PY10062

Modello

PY-UP M12L-SC

Caratteristiche Generali

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



Pyralis UP - SC

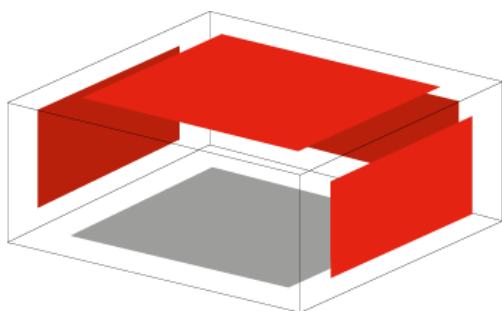
Codice

P08PY10062

Modello

PY-UP 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 UP - SC

Codice

P08PY10062

Modello


PY-UP M12L-SC

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

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

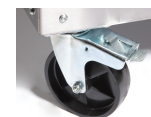
Option

ruote

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

Codice

S66RU65003



Pyralis UP - SC

Codice
P08PY10062

Modello
PY-UP M12L-SC

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm



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

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 70 - 150 w) Con regolatore di velocità - power 980Mc/h








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



Pyralis UP - SC

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY12059	PY-UP D12L-	↔ 148	↗ 101	↕ 72	
	Controllo Digital	Altezza camera cm 15	Superficie di cottura cm 105x70		
	Capacità pizze 6 x Ø 30/34	Temperatura Max  450 °C	Peso Kg  231		
	Potenza Totale KW 18,00	Voltaggio V 400	Fasi Ph 3N+T	Frequenza Hz 50/60	



Pyralis UP - SC

Codice

P08PY12059

Modello

PY-UP D12L-SC

Caratteristiche Generali

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



Pyralis UP - SC

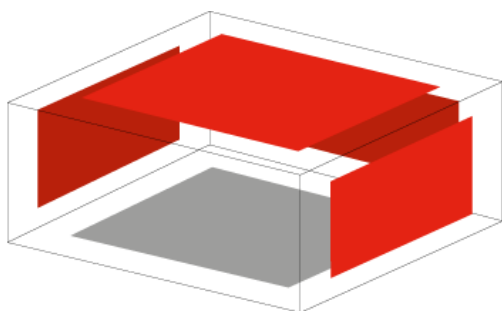
Codice

P08PY12059

Modello

PY-UP 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 UP - SC

Codice

P08PY12059

Modello


PY-UP D12L-SC

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

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

Option

ruote

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

Codice

S66RU65003



Pyralis UP - SC

Codice
P08PY12059


Modello
PY-UP D12L-SC

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS



CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm

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

Option

MOTORE CAPPA






MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 70 - 150 w) Con regolatore di velocità - power 980Mc/h

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



Pyralis UP - SC

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY10063	PY-UP M18-SC	↔ 148	↗ 136	↕ 72	
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm		
	Manual	15	105x105		
	Capacità pizze	Temperatura Max		Peso Kg	
	9 x Ø 30/34	450 °C		290	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	26,64	400	3N+T	50/60	



Pyralis UP - SC

Codice

P08PY10063

Modello

PY-UP M18-SC

Caratteristiche Generali

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



Pyralis UP - SC

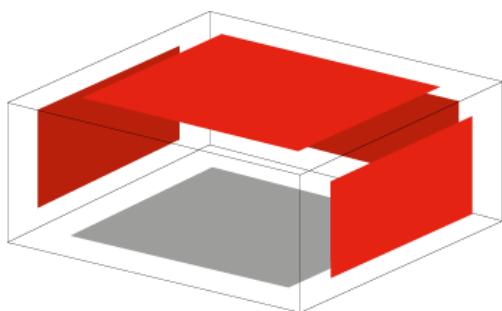
Codice

P08PY10063

Modello

PY-UP 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 UP - SC

Codice

P08PY10063

Modello


PY-UP M18-SC

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

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

Option

ruote

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

Codice

S66RU65003



Pyralis UP - SC

Codice
P08PY10063

Modello
PY-UP M18-SC

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm



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

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 70 - 150 w) Con regolatore di velocità - power 980Mc/h








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



Pyralis UP - SC

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY12060	PY-UP D18-SC	↔ 148	↗ 136	↕ 72	
	Controllo Digital	Altezza camera cm 15	Superficie di cottura cm 105x105		
	Capacità pizze 9 x Ø 30/34	Temperatura Max  450 °C	Peso Kg  290		
	Potenza Totale KW 26,64	Voltaggio V 400	Fasi Ph 3N+T	Frequenza Hz 50/60	



Pyralis UP - SC

Codice

P08PY12060

Modello

PY-UP D18-SC

Caratteristiche Generali

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



Pyralis UP - SC

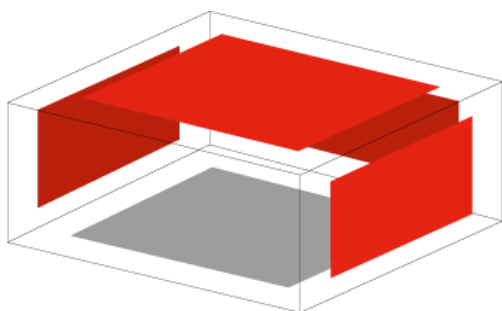
Codice

P08PY12060

Modello

PY-UP D18-SC

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

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

Peso netto refrattario kg

Codice



102x103,5x15

15

S08TL64020



Pyralis UP - SC

Codice

P08PY12060

Modello


PY-UP D18-SC

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

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

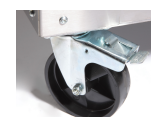
Option

ruote

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

Codice

S66RU65003



Pyralis UP - SC

Codice
P08PY12060

Modello
PY-UP D18-SC

Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm



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

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 70 - 150 w) Con regolatore di velocità - power 980Mc/h



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

