

# Pyralis UP

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



## Caratteristiche Generali

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



# Pyralis UP

Codice

**P08PY10088**

Modello

**PY-UP M18**

## Options



### **CAMERA REFRATTARIA PYRALIS**

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

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

Peso netto refrattario kg

Codice



**102x103,5x15**

**15**

**S08TL64020**



# Pyralis UP

Codice

**P08PY10088**

Modello

**PY-UP M18**

## Accessori



### SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

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

### Option

#### ruote

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

Codice

**S66RU65003**



# Pyralis UP

Codice

**P08PY10088**

Modello

**PY-UP M18**

## Accessori



### CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm



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

### Option

#### MOTORE CAPPA

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



| Codice            | Alimentazione V | Fasi Ph | Frequenza Hz | Peso netto Kg |
|-------------------|-----------------|---------|--------------|---------------|
| <b>S66MT64002</b> | 230             | 1N + T  | 50           | 3             |

