Pyralis UP

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P08PY10085	PY-UP M8	⟷ 113	↗ 103	↕ 72

	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm
	Manual	15	70x70

	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg
	4 x Ø 30/34 (x2)	450 °C	197.5

	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	13,20	400	3N+T	50/60

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis UP

Codice
P08PY10085

Modello
PY-UP M8

Caratteristiche Generali

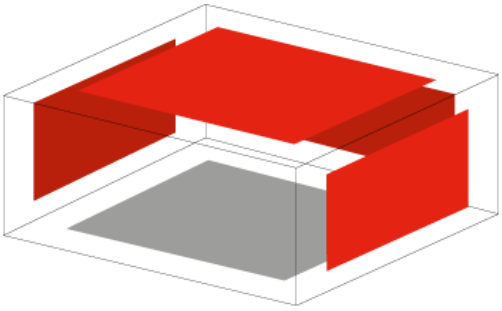
Progettato per soddisfare e superare le aspettative anche dei professionisti più esigenti, fornendo prestazioni, qualità e servizio elevati.	Performance eccellenti: robusto, adatto per un uso intensivo e molti tipi di impasto, assicurano una cottura uniforme	Stile, qualità e garanzia Made in Italy anche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

Pyralis UP

Codice
P08PY10085

Modello
PY-UP M8

Options



CAMERA 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
P08PY10085

Modello
PY-UP M8

Accessori

SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

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

Option

ruote

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

Codice

S66RU65003

Pyralis UP

Codice
P08PY10085

Modello
PY-UP M8

Accessori

CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm

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

Option

MOTORE CAPPA

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

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

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025