






Pyralis

Con porta aperta +5cm profondità

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P08PY10065	PY M6	↔ 113	↗ 138	↕ 40
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm	
	Manual	15	70x105	
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg	
	6 x Ø 30/34	 450 °C	 129	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	8,88	400	3N+T	50/60



Caratteristiche Generali

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

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

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

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

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

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

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

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

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

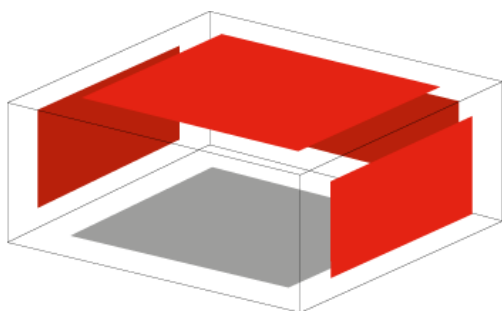
Doppia illuminazione interna a 12 V e doppio vetro per una maggiore conservazione del calore.

Cappa aspirante inox, Ø uscita 200mm.

Valvola camino con apertura e chiusura controllata.



Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

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

Peso netto refrattario kg

Codice



67x103,5x15

15

S08TL64014




Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

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

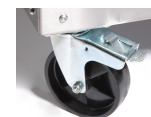
Option

ruote

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

Codice

S66RU65003



Accessori



CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm



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

Option

MOTORE CAPPA

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



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



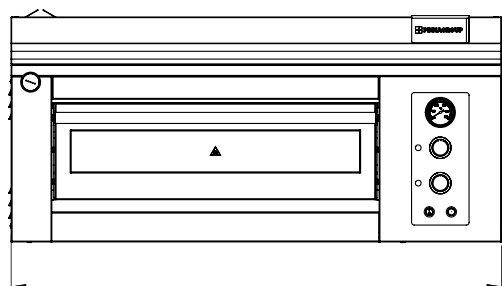
Pyralis

Codice

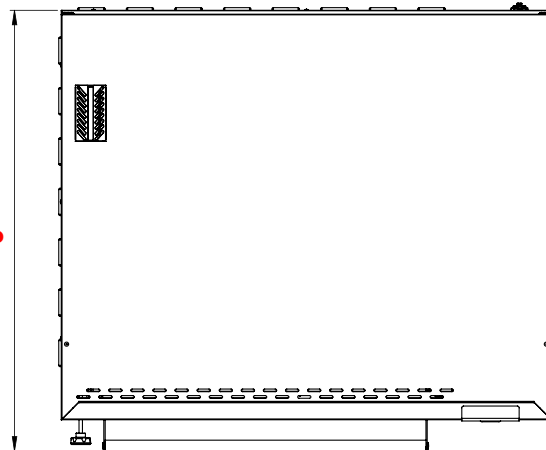
P08PY10065

Modello

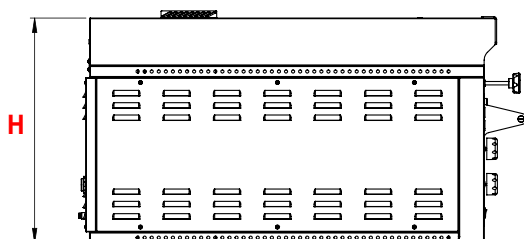
PY M6



L



P



H

Con porta aperta +5cm profondità
With door open +5cm depth
Avec la porte ouverte +5cm de profondeur

MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
PY M4	P08PY10064	113x103x40
PY D4	P08PY12069	113x103x40
PY M6	P08PY10065	113x138x40
PY D6	P08PY12070	113x138x40
PY M6L	P08PY10066	148x103x40
PY D6L	P08PY12071	148x103x40
PY M9	P08PY10067	148x138x40
PY D9	P08PY12072	148x138x40
PY M8	P08PY10068	113x103x72
PY D8	P08PY12073	113x103x72
PY M12	P08PY10069	113x138x72
PY D12	P08PY12074	113x138x72
PY M12L	P08PY10070	148x103x72
PY D12L	P08PY12075	148x103x72
PY M18	P08PY10071	148x138x72
PY D18	P08PY12076	148x138x72

