

Pyralis

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P08PY10064	PY M4	↔ 113	↗ 103	↕ 40
	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



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.

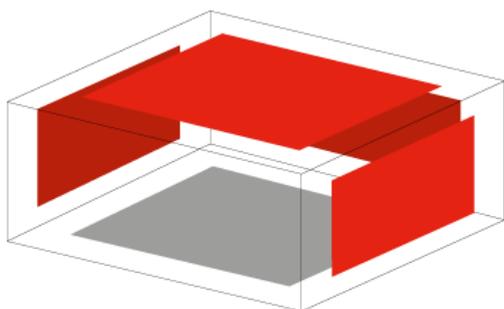
Doppia illuminazione interna a 12 V e doppio vetro per una maggiore conservazione del calore.

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



67x68,5x15

15

S08TL64013



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



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



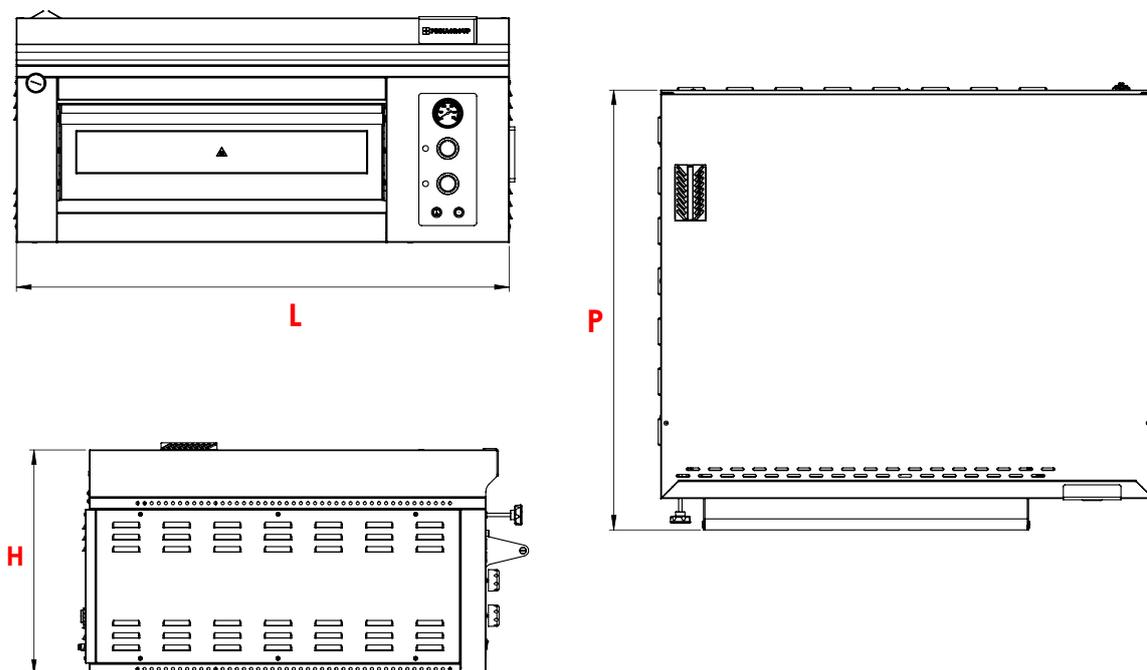
Pyralis

Codice

P08PY10064

Modello

PY M4



MOD

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



Pyralis

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P08PY12069	PY D4	↔ 113	↗ 103	↕ 40
	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	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.

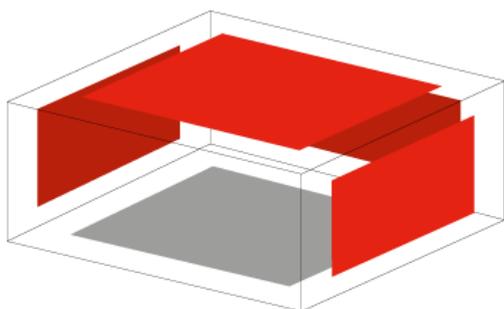
Doppia illuminazione interna a 12 V e doppio vetro per una maggiore conservazione del calore.

Cappa aspirante inox, Ø uscita 200mm.

Valvola camino con apertura e chiusura controllata.



Options



CAMERA 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

S08TL64013



Pyralis

Codice

P08PY12069

Modello

PY D4

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Dimensioni con piedi cm	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	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



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



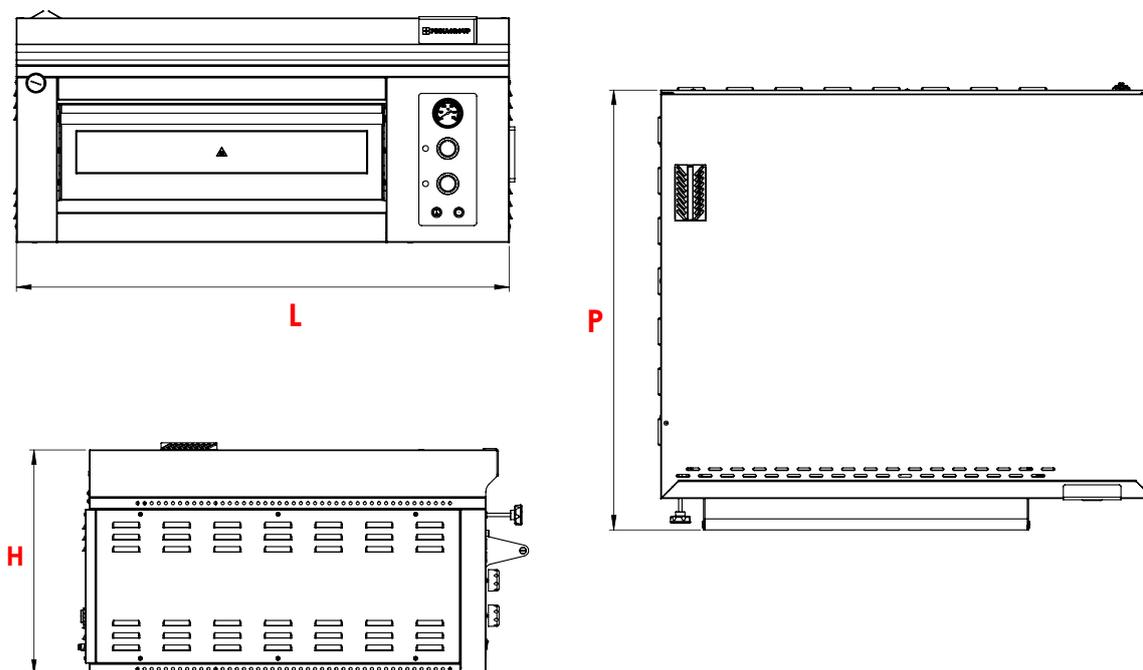
Pyralis

Codice

P08PY12069

Modello

PY D4



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



Pyralis

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

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.

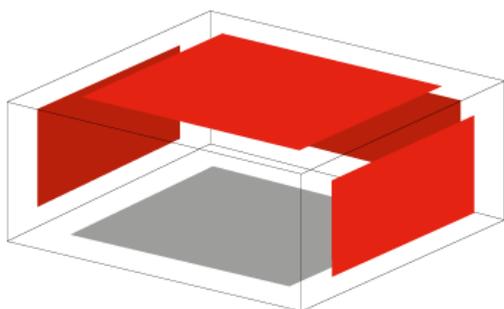
Doppia illuminazione interna a 12 V e doppio vetro per una maggiore conservazione del calore.

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



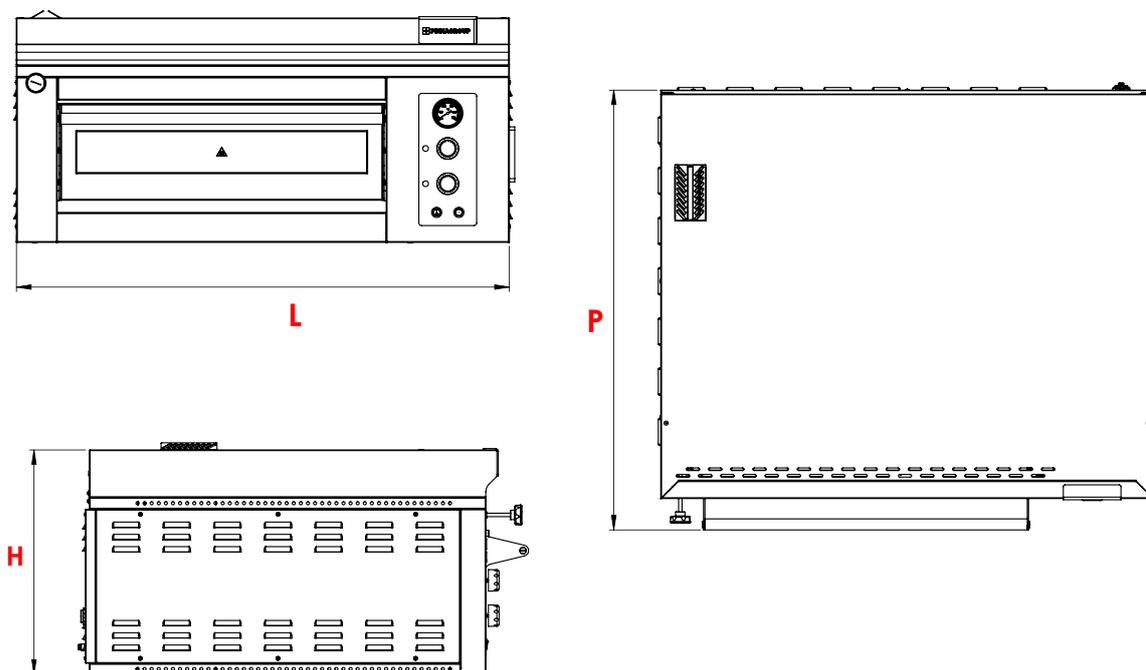
Pyralis

Codice

P08PY10065

Modello

PY M6



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



Pyralis

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P08PY12070	PY D6	↔ 113	↗ 138	↕ 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	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.

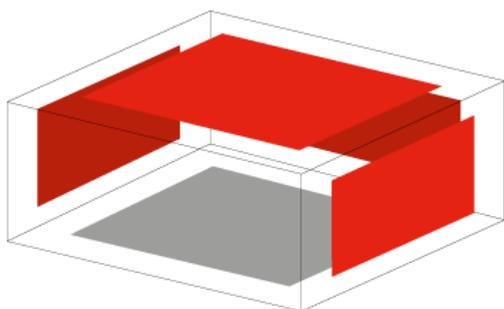
Doppia illuminazione interna a 12 V e doppio vetro per una maggiore conservazione del calore.

Cappa aspirante inox, Ø uscita 200mm.

Valvola camino con apertura e chiusura controllata.



Options



CAMERA REFRAATTARIA PYRALIS

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRAATTARIA



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

67x103,5x15

Peso netto refrattario kg

15

Codice

S08TL64014



Pyralis

Codice
P08PY12070

Modello
PY D6

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Dimensioni con piedi cm	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	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



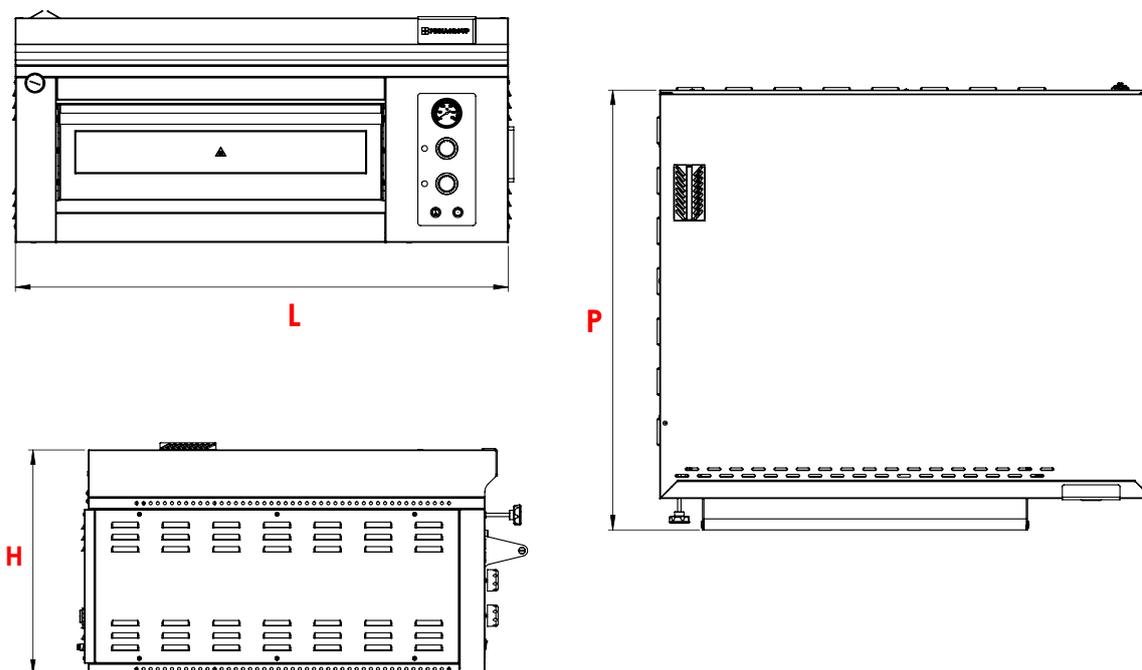
Pyralis

Codice

P08PY12070

Modello

PY D6



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



Pyralis

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY10066	PY M6L	↔ 148	↗ 103	↕ 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	



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.

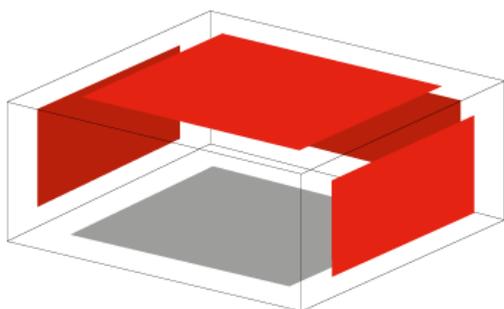
Doppia illuminazione interna a 12 V e doppio vetro per una maggiore conservazione del calore.

Cappa aspirante inox, Ø uscita 200mm.

Valvola camino con apertura e chiusura controllata.



Options



CAMERA REFRAATTARIA PYRALIS

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRAATTARIA

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

Peso netto refrattario kg

Codice



102x68,5x15

15

S08TL64015



Pyralis

Codice

P08PY10066

Modello

PY M6L

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Dimensioni con piedi cm	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	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



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 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



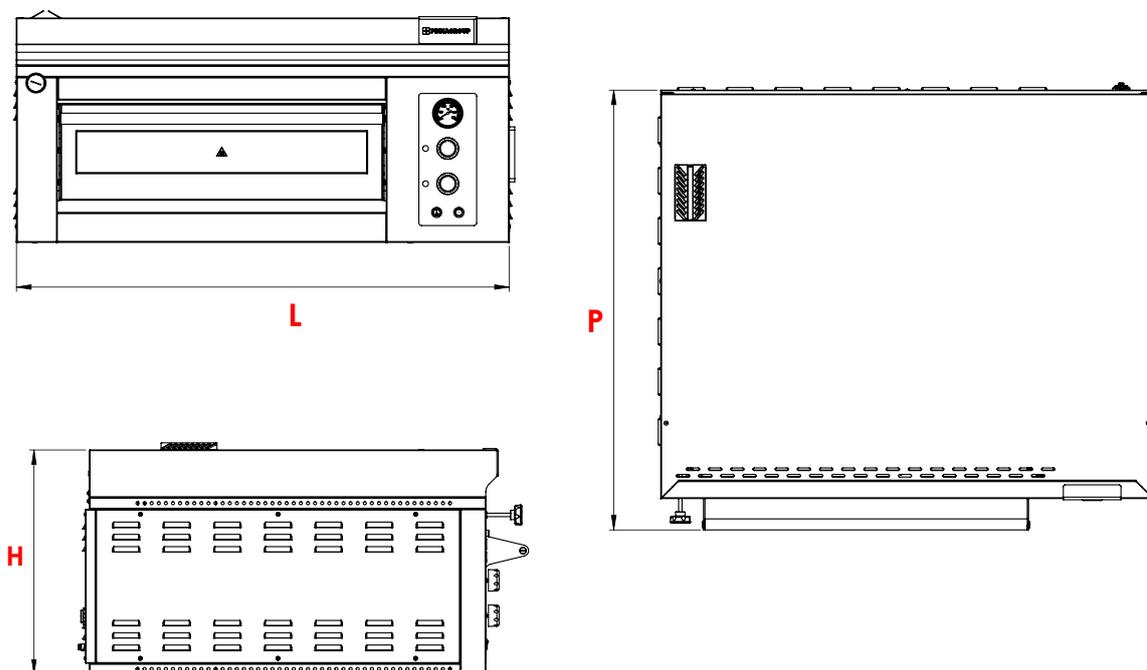
Pyralis

Codice

P08PY10066

Modello

PY M6L



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



Pyralis

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P08PY12071	PY D6L	↔ 148	↗ 103	↕ 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	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.

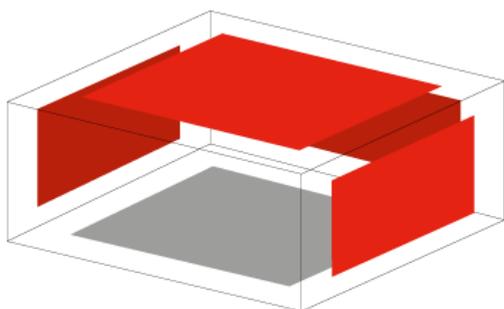
Doppia illuminazione interna a 12 V e doppio vetro per una maggiore conservazione del calore.

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
	102x68,5x15	15	S08TL64015



Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Dimensioni con piedi cm	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	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



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 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



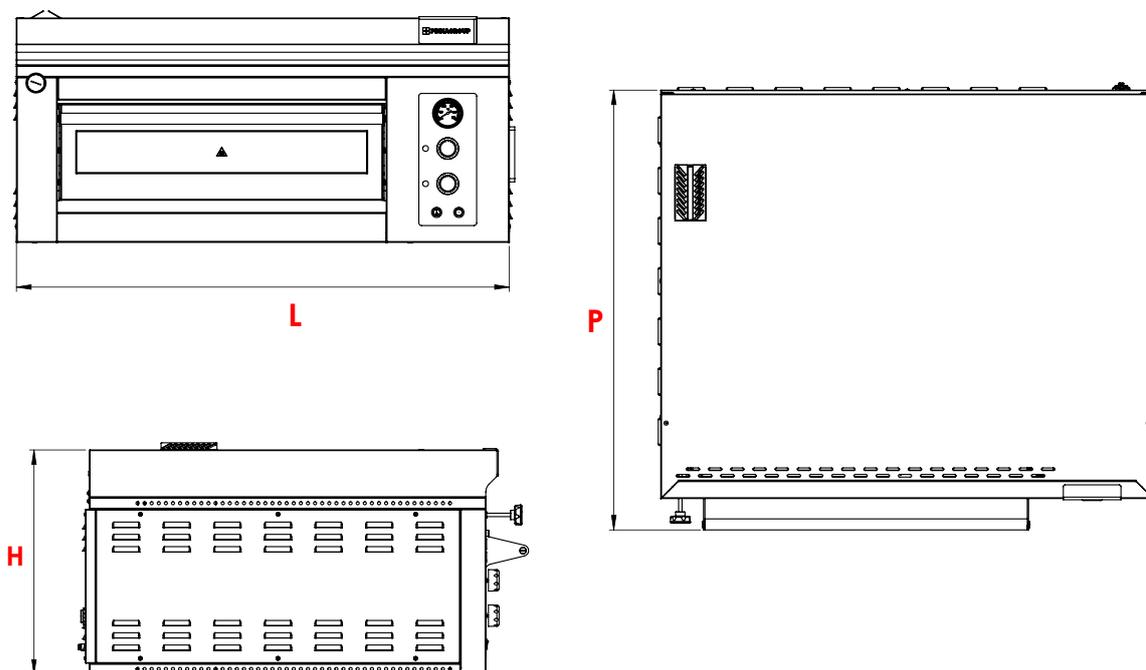
Pyralis

Codice

P08PY12071

Modello

PY D6L



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



Pyralis

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P08PY10067	PY M9	↔ 148	↗ 138	↕ 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



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.

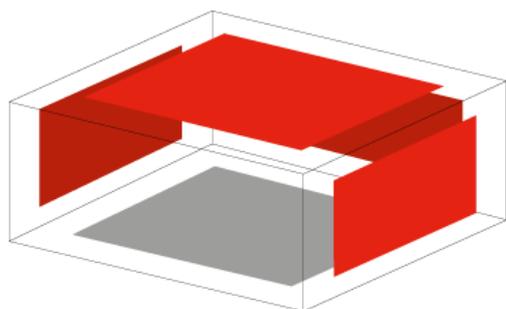
Doppia illuminazione interna a 12 V e doppio vetro per una maggiore conservazione del calore.

Cappa aspirante inox, Ø uscita 200mm.

Valvola camino con apertura e chiusura controllata.



Options



CAMERA REFRAATTARIA PYRALIS

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRAATTARIA

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

Peso netto refrattario kg

Codice



102x103,5x15

15

S08TL64016



Pyralis

Codice

P08PY10067

Modello

PY M9

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Dimensioni con piedi cm	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	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



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 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



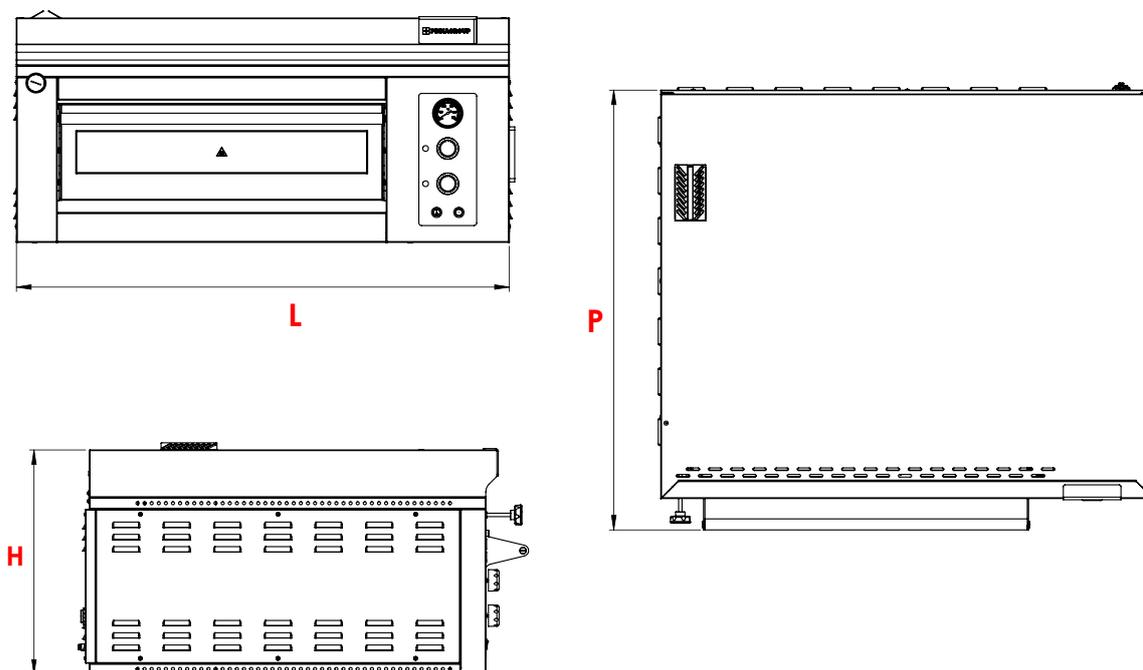
Pyralis

Codice

P08PY10067

Modello

PY M9



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



Pyralis

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P08PY12072	PY D9	↔ 148	↗ 138	↕ 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	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.

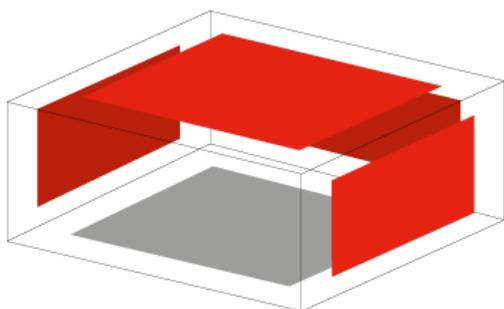
Doppia illuminazione interna a 12 V e doppio vetro per una maggiore conservazione del calore.

Cappa aspirante inox, Ø uscita 200mm.

Valvola camino con apertura e chiusura controllata.



Options



CAMERA REFRAATTARIA PYRALIS

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRAATTARIA

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

Peso netto refrattario kg

Codice



102x103,5x15

15

S08TL64016



Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Dimensioni con piedi cm	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	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



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 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



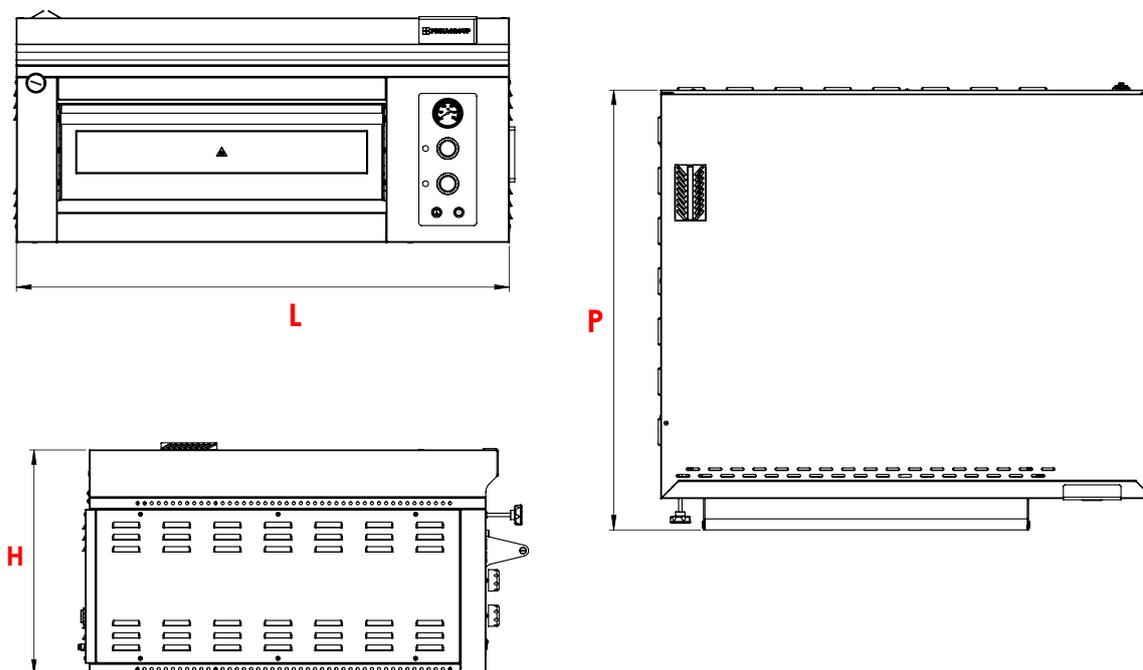
Pyralis

Codice

P08PY12072

Modello

PY D9



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



Pyralis

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P08PY10068	PY 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	 183	
	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.

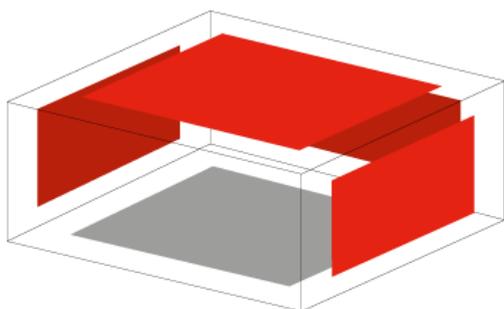
Doppia illuminazione interna a 12 V e doppio vetro per una maggiore conservazione del calore.

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



67x68,5x15

15

S08TL64017



Pyralis

Codice

P08PY10068

Modello

PY M8

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Dimensioni con piedi cm	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	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



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



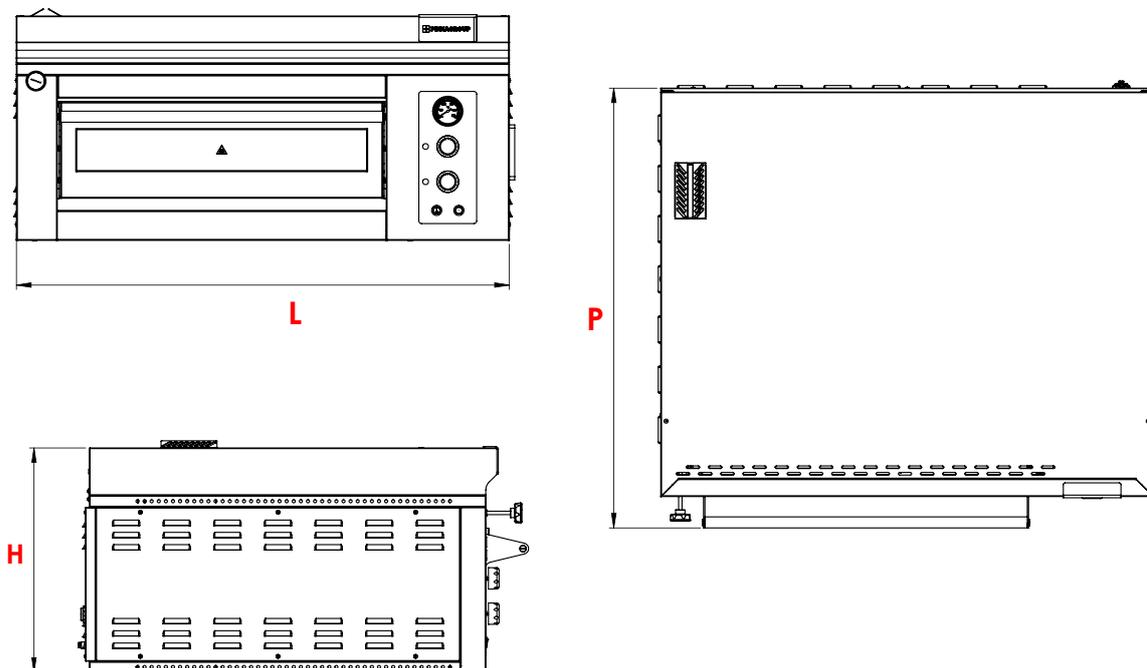
Pyralis

Codice

P08PY10068

Modello

PY M8



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



Pyralis

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P08PY12073	PY D8	↔ 113	↗ 103	↕ 72
	Controllo Digital	Altezza camera cm 15	Superficie di cottura cm 70x70	
	Capacità pizze 4 x Ø 30/34 (x2)	Temperatura Max  450 °C	Peso Kg  183	
	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.

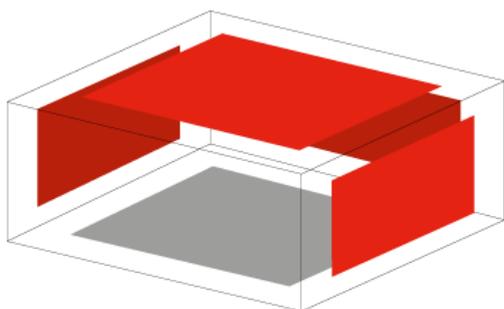
Doppia illuminazione interna a 12 V e doppio vetro per una maggiore conservazione del calore.

Cappa aspirante inox, Ø uscita 200mm.

Valvola camino con apertura e chiusura controllata.



Options



CAMERA 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

Codice

P08PY12073

Modello

PY 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



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



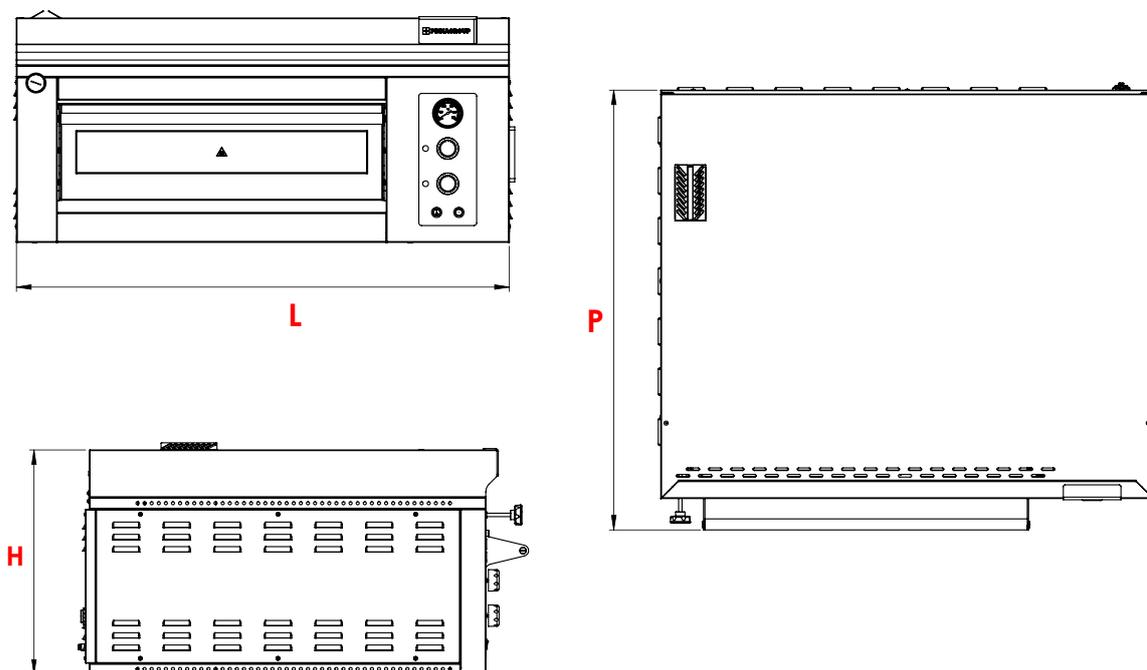
Pyralis

Codice

P08PY12073

Modello

PY D8



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



Pyralis

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY10069	PY M12	↔ 113	↗ 138	↕ 72	
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm		
	Manual	15	70x105		
	Capacità pizze	Temperatura Max		Peso Kg	
	6 x Ø 30/34 (x2)	450 °C		217	
	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.

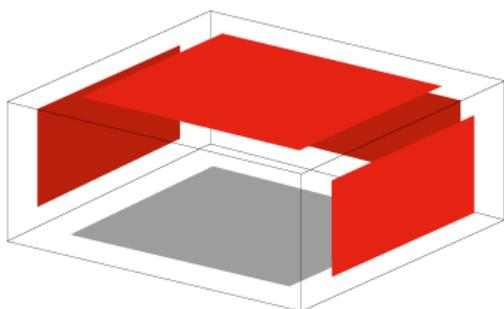
Doppia illuminazione interna a 12 V e doppio vetro per una maggiore conservazione del calore.

Cappa aspirante inox, Ø uscita 200mm.

Valvola camino con apertura e chiusura controllata.



Options



CAMERA REFRAATTARIA PYRALIS

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRAATTARIA

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

Peso netto refrattario kg

Codice



67x103,5x15

15

S08TL64018



Pyralis

Codice

P08PY10069

Modello

PY 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



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



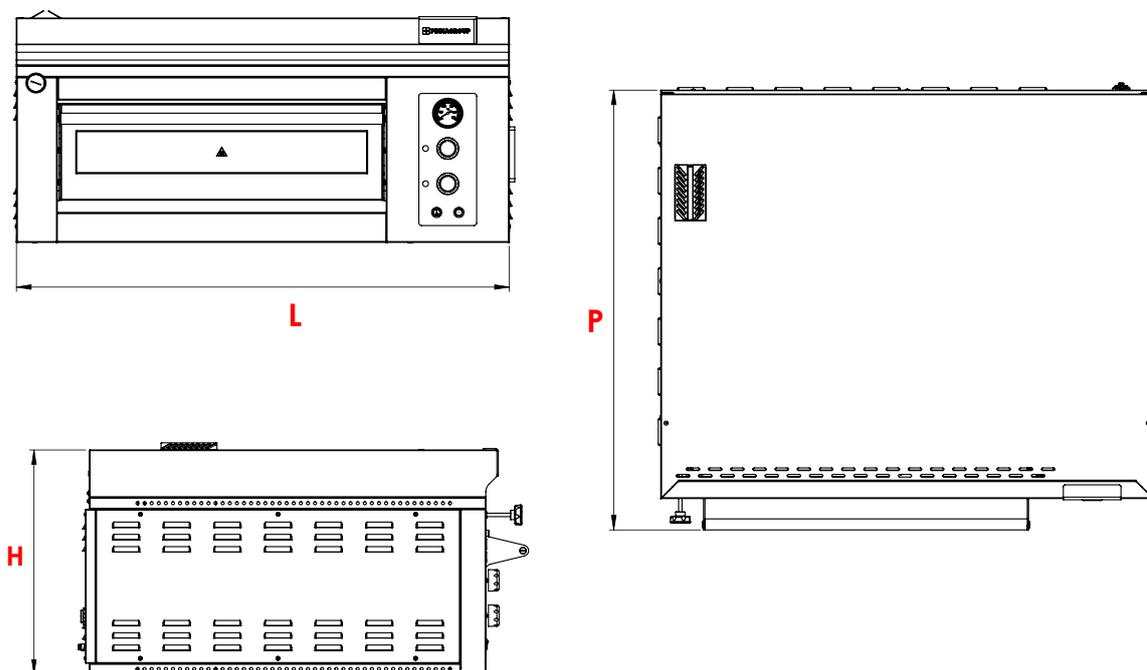
Pyralis

Codice

P08PY10069

Modello

PY M12



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



Pyralis

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY12074	PY D12	↔ 113	↗ 138	↕ 72	
	Controllo Digital	Altezza camera cm 15	Superficie di cottura cm 70x105		
	Capacità pizze 6 x Ø 30/34 (x2)	Temperatura Max  450 °C	Peso Kg  217		
	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.

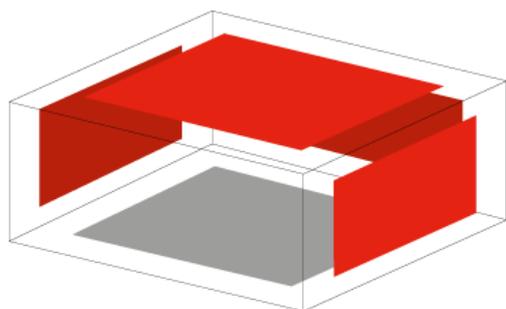
Doppia illuminazione interna a 12 V e doppio vetro per una maggiore conservazione del calore.

Cappa aspirante inox, Ø uscita 200mm.

Valvola camino con apertura e chiusura controllata.



Options



CAMERA REFRAATTARIA PYRALIS

CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRAATTARIA

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

Peso netto refrattario kg

Codice



67x103,5x15

15

S08TL64018



Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Dimensioni con piedi cm	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	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



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



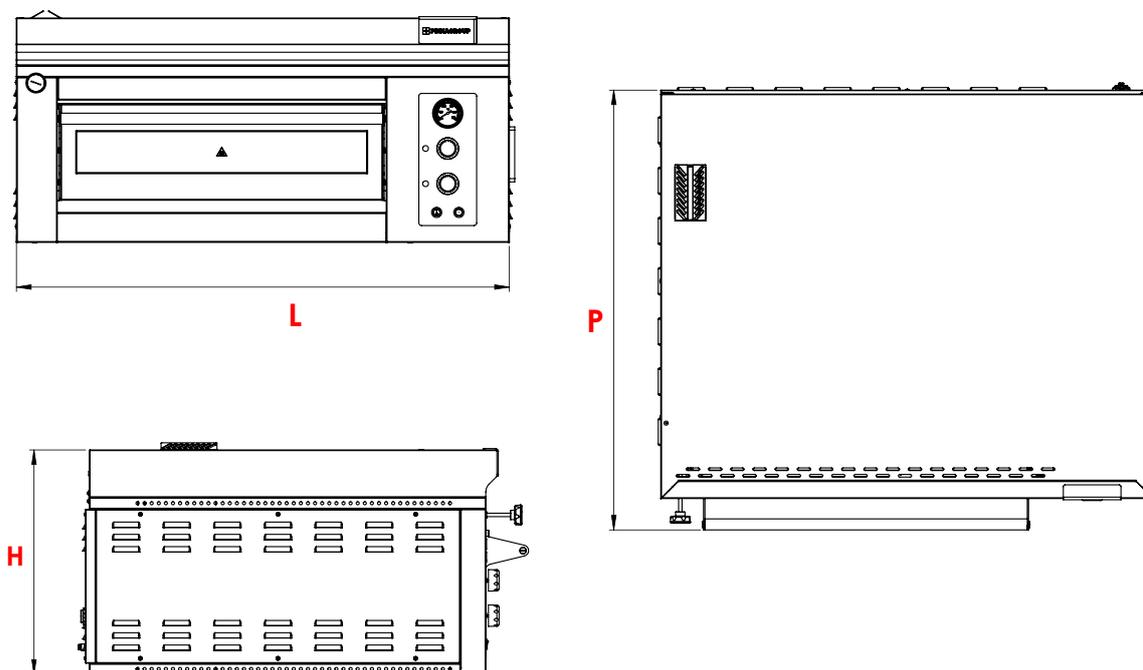
Pyralis

Codice

P08PY12074

Modello

PY D12



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



Pyralis

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY10070	PY M12L	↔ 148	↗ 103	↕ 72	
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm		
	Manual	15	105x70		
	Capacità pizze	Temperatura Max		Peso Kg	
	6 x Ø 30/34 (x2)	450 °C		231	
	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.

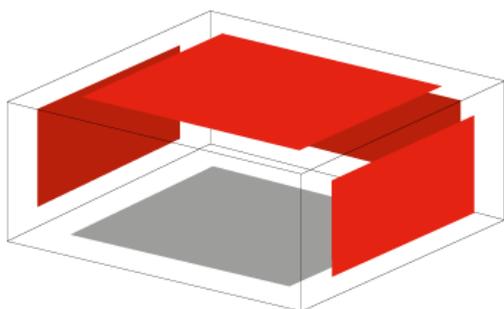
Doppia illuminazione interna a 12 V e doppio vetro per una maggiore conservazione del calore.

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



102x68,5x15

15

S08TL64019



Pyralis

Codice

P08PY10070

Modello

PY M12L

Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Dimensioni con piedi cm	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	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



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 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



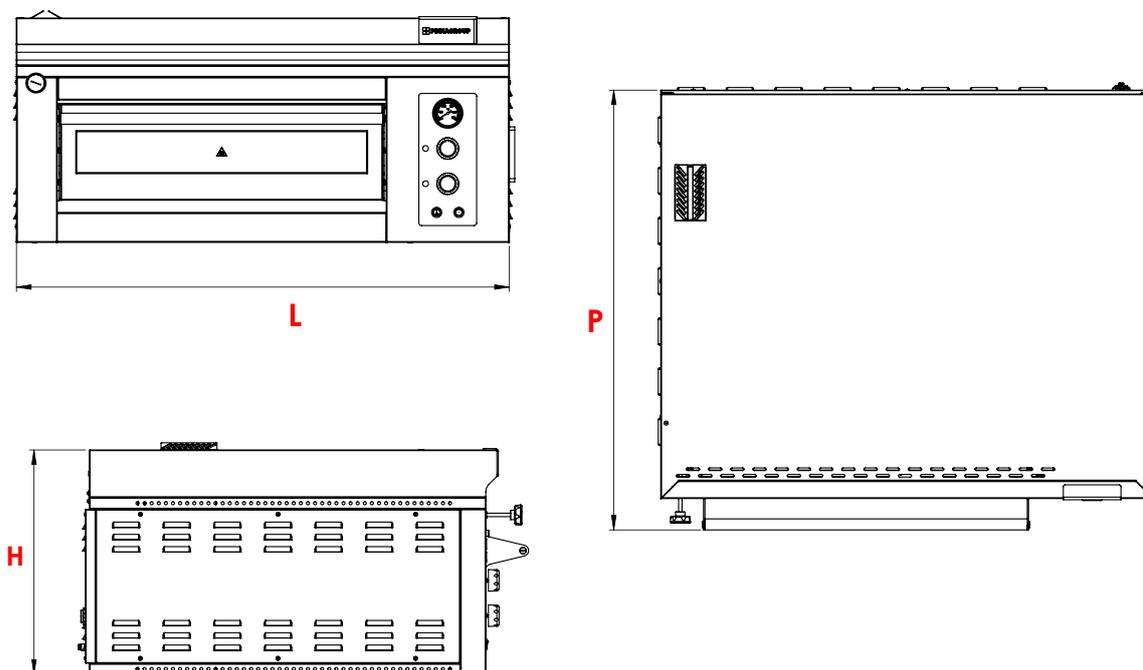
Pyralis

Codice

P08PY10070

Modello

PY M12L



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



Pyralis

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY12075	PY D12L	↔ 148	↗ 103	↕ 72	
	Controllo Digital	Altezza camera cm 15	Superficie di cottura cm 105x70		
	Capacità pizze 6 x Ø 30/34 (x2)	Temperatura Max  450 °C	Peso Kg  231		
	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.

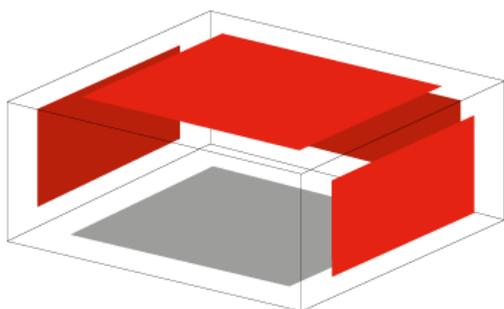
Doppia illuminazione interna a 12 V e doppio vetro per una maggiore conservazione del calore.

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



102x68,5x15

15

S08TL64019



Accessori



SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Dimensioni con piedi cm	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	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



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 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



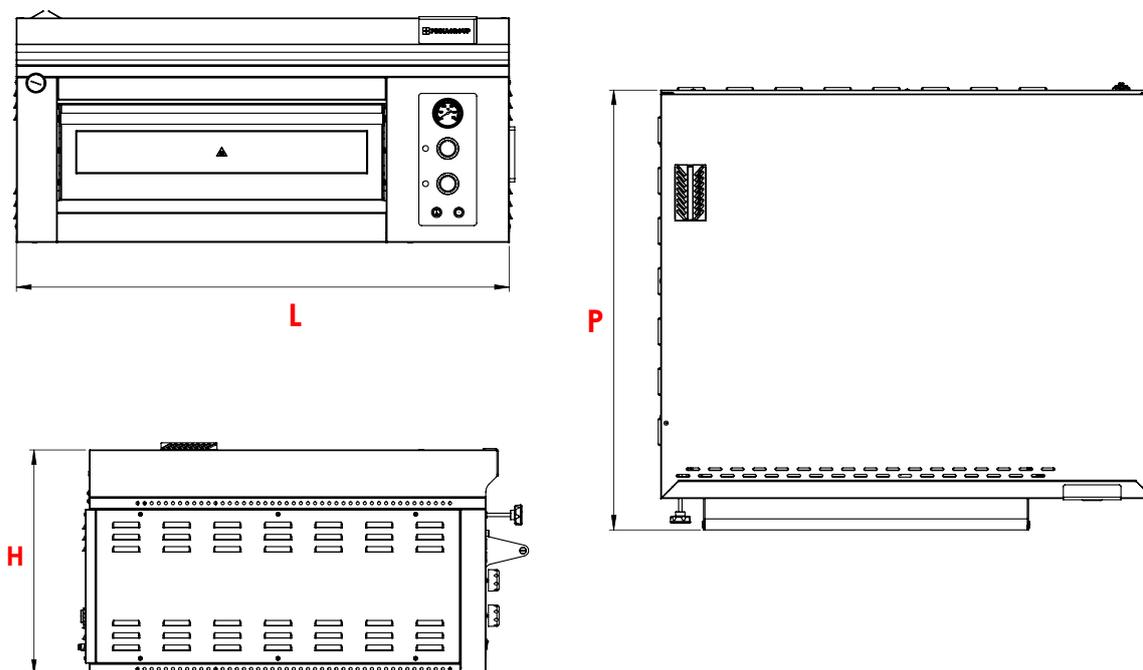
Pyralis

Codice

P08PY12075

Modello

PY D12L



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



Pyralis

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY10071	PY 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		290	
	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.

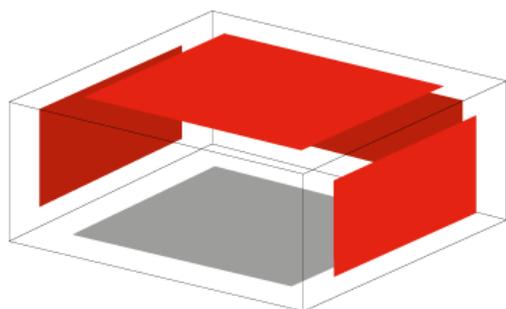
Doppia illuminazione interna a 12 V e doppio vetro per una maggiore conservazione del calore.

Cappa aspirante inox, Ø uscita 200mm.

Valvola camino con apertura e chiusura controllata.



Options



CAMERA 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



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



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 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



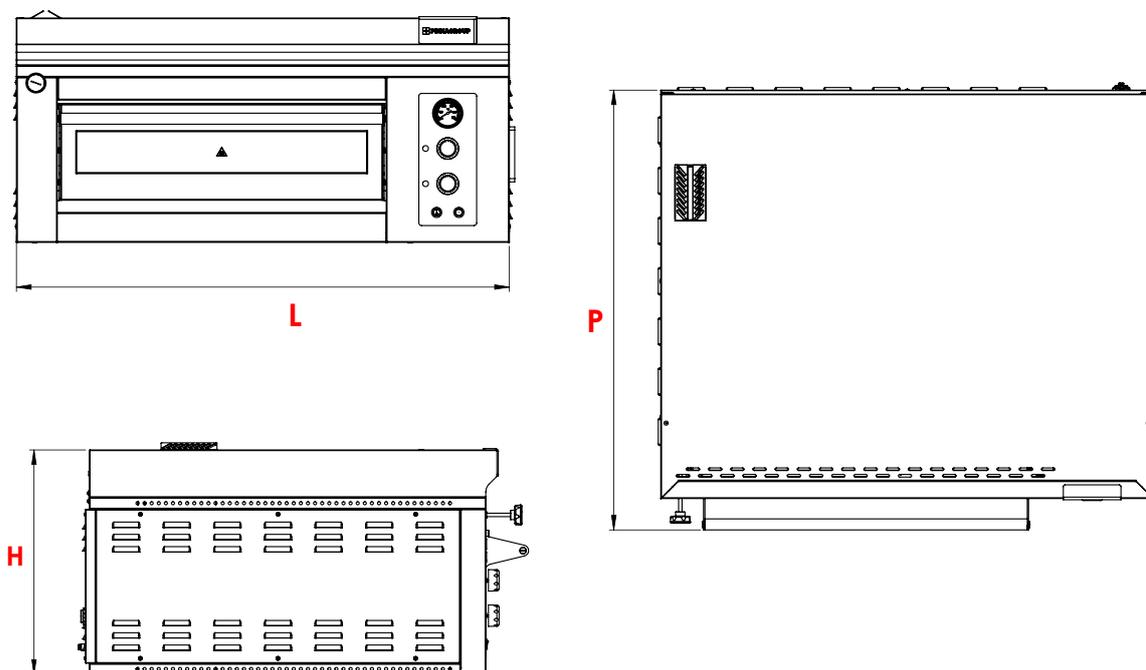
Pyralis

Codice

P08PY10071

Modello

PY M18



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



Pyralis

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

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P08PY12076	PY D18	↔ 148	↗ 138	↕ 72	
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm		
	Digital	15	105x105		
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg		
	9 x Ø 30/34 (x2)	 450 °C	 290		
	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.

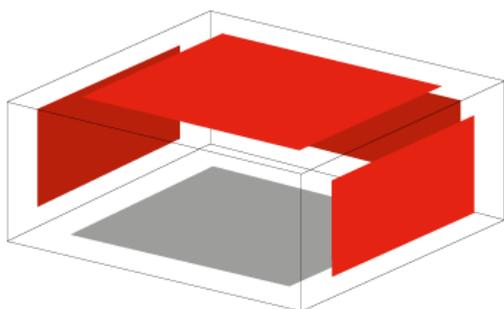
Doppia illuminazione interna a 12 V e doppio vetro per una maggiore conservazione del calore.

Cappa aspirante inox, Ø uscita 200mm.

Valvola camino con apertura e chiusura controllata.



Options



CAMERA 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



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



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 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



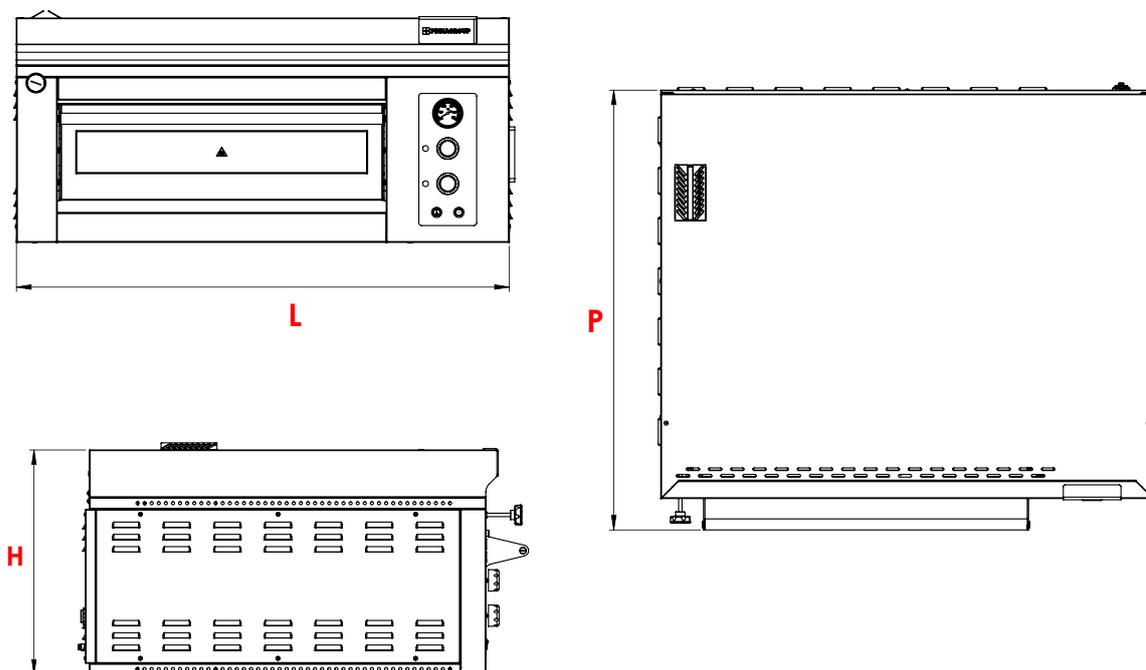
Pyralis

Codice

P08PY12076

Modello

PY D18



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

