

PIZZERIA



HORNOS DLR

Pensado para conseguir un producto auténtico y tradicional

Fabricación inteligente, diseño moderno, Eco y con Ahorro Energético

Estudio continuo del ahorro energético junto con la Eficiencia de la cámara de cocción en piedra refractaria natural

Distribución del calor uniforme y constante

Garantizan cocción óptima, una gran durabilidad a lo largo del tiempo y una perfecta funcionalidad. Compacto, ligero y robusto

PICCOLO

Hornito en piedra refractaria

Para calentar todo tipo de vianda sin ocupar demasiado espacio. Pequeños, fiables y potentes, son aptos para bares y restaurantes que ofrecen a sus clientes especialidades que gustar en una pausa para un almuerzo rápido pero gustoso o para una tapa. De fácil uso y con consumos energéticos optimizados.



Datos Técnicos

- Temperatura de ejercicio C°: 50 - 320
- Alimentación (volt): 230
- Potencia (KW): 2,4
- Absorción eléctrica monofásica (Amp x phase): 10,4
- Potencia resistencia techo (W): 800x2
- Potencia resistencia solera (W): 800x1

Datos Técnicos

- Medidas externas (cm W x D x H) 61,5 x 50 x 43
- Medidas internas (cm W x D x H) 41 x 36 x 9
- Peso neto (Kg) 33

SPECIAL XXL

Horno en
piedra
refractaria

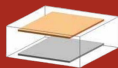


Inimitable en concepción, 90 cm de ancho y 75 cm de profundidad con características de ahorro Energético. Diseñado para la elaboración y cocción de varios productos .



SPECIAL XXL

Horno en
piedra
refractaria



Se puede añadir la nueva campana que permite usar el horno sin una salida de humo, eliminando los olores excesivo



SPECIAL XXL

Horno eléctrico compacto con alta prestaciones

01

DIMENSIONES Y CAPACIDAD

- Exterior: cm 90X75X75
- Interior: cm 66x66
- Hasta 8 pizza de 32/33 cm

02

POTENCIA ALIMENTACIÓN

- Kw 9,6
- 8 Resistencia x 1200 w
- 400 V - 230 V - 220 (3F)

03

TEMPERATURA

- Max 500 grados

04

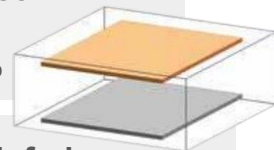
DESTACADO

- Refrigeración interior componente eléctrico
- Mandos Digital Mecánico
- Sistema Eco ahorro energético hasta 25%

05

COCCIÓN

- Piedra refractaria en el parte superior y inferior
- Iluminación Interior



ECO COMPACT

Horno en piedra
refractaria

Inimitable en concepción, El horno más ancho "108cm" y meno profundo "41 cm" con características de ahorro Energético "desde 3,7 kw a camara de coccion. Ideal: Fácil horneamento y recogida de los productos, potencia gestionable según producción. Proyectado para la elaboración y cocción de varios productos , Versátil en su uso , personalizable según la más exigencia. En el horno Compact se puede añadir el nuevo sistema que permite usar el horno sin una salida de humo, eliminando los olores excesivo





Características	COMPACT	DOBLE COMPACT
Temperatura de ejercicio C°	0 - 450	0 - 450
Alimentación (volt)	230 - 400	230 - 400
Potencia KW BTU/hr kcal/h	4,4	8,8
Potencia resistencia techo (W)	2200	2200
Potencia resistencia solera (W)	2200	2200
Medidas externas (cm W x D x H)	130X50X40	108X41
Medidas internas (cm W x D x H)	108X41X16	108X41X16
Medidas del embalaje (cm W x D x H)	135X70X50	135X70X80
Peso (Kg)	80	125
Capacidad	3 pizza 35-36 cm 4 pizza 27 cm Pizza metro	6 pizza 35-36 cm 8 pizza 27 cm Pizza metro

Horno Túnel Ventilado

UN INSTRUMENTO
SÓLIDO, DE USO
SIMPLE E
INCREÍBLEMENTE
FUNCIONAL

- Garantiza calidad y cantidad para mejorar los productos y el trabajo
- Cámara ventilada para cocciones siempre uniformes
- Permite calibrar por separado dos distintas temperaturas de ejercicio
- Puerta para inspección de la cocción
- Basamento de acero inox
- Permite calibrar por separado dos distintas temperaturas de ejercicio, con valores que llegan a 450°C. La caja de mandos es simple e intuitivo y permite escoger la temperatura de las resistencias superiores e inferiores, la velocidad y dirección de la cinta

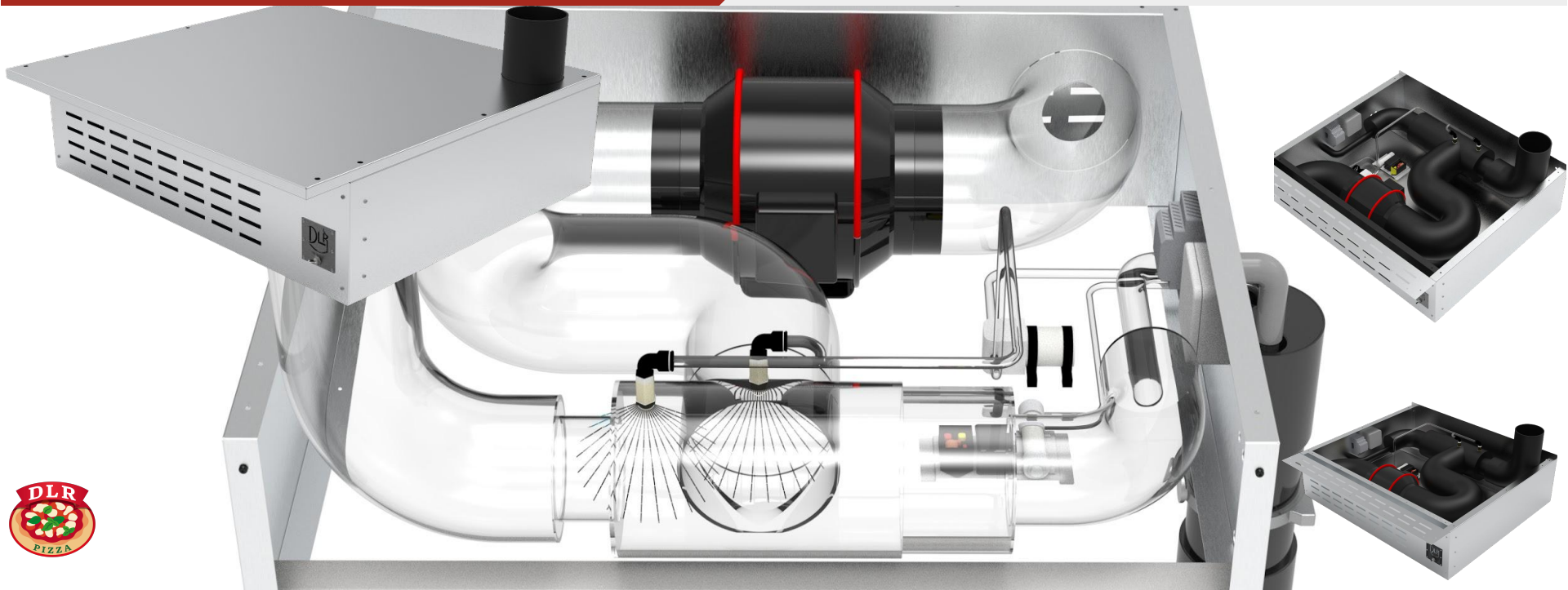




Características	T40	T50	T65
Temperatura de ejercicio C°	0 - 450	0 - 450	0 - 450
Alimentación (volt)	230 - 400	230 - 400	230 - 400
Potencia KW BTU/hr kcal/h	7,8 26500 6700	14,2 48500 12200	18,4 63000 15800
Absorción eléctrica monofásica (Amp x phase)	33,9	61,7	75,7
Absorción eléctrica trifásica (Amp x phase)	11,3	20,6	25,2
Potencia resistencia techo (W)	2200x2	2800x2	3600x2
Potencia resistencia solera (W)	1500x2	4100x2	5400x2
Medidas externas (cm W x D x H)	142,5 x 98,5 x 45	186 x 121 x 50	207 x 132 x 56
Medidas internas (cm W x D x H)	40 x 54 x 10	50 x 75 x 10	65 x 100 x 10
Medidas del embalaje (cm W x D x H)	147,5 x 111,5 x 73	203,5 x 143,5 x 79	226,5 x 148,5 x 85,5
Peso (Kg)	101	200	284
Producción pizza por hora	43	86	137

Sistema No Humo universal para todos los tipos de hornos eléctricos. Ultra efectivo, alta portada. Convierte el humo en agua residuales, elimina los olores, depura el aire.

La campana de condensación es la nueva solución indoor usada para los hornos eléctrico DLR. Creada para cocer en los locales sin salida de humo.



El secreto de la campana de condensación es la transformación en líquido de los humos y de los vapores generados de la cocción consiguiendo también depurar el aire generada, la cual se restituye al ambiente sin inquina

Sistema de transformación del humo en agua residuales, Dispositivo antinquinamento post tratamiento con agua

Efectos: Eliminaciones de los olores y humos producidos de aparatos eléctrico de cocción

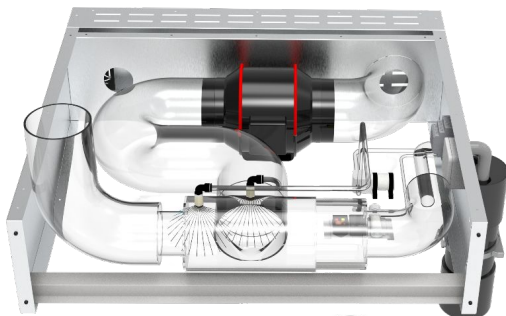
NO NECESITA TOMA DE AGUA CORRIENTE Y DESAGÜE, GASTA SÓLO 3 LT AGUA, PERSONALIZABLE SEGÚN LAS EXIGENCIAS, NO ADOPTA FILTROS CON CADUCIDAD, SIMPLE Y FÁCIL DE INSTALAR.

MEJORA EL AMBIENTE CIRCUNSTANTE, ELIMINA OLORES 100%, ELIMINA BACTERIAS VIRUS Y DEPURA EL AIRE DA AGENTE PATÓGENO

Gracias a la fuerza generada de su extractor , el humo entra en los conductos de la campana



aquí inicia un proceso continuo de lavado con agua ozonizada en grado de eliminar las impure, los olores y convirtiendo definitivamente el residuo en agua descargable tratada y en aire depurado



El líquido generado desciende hacia un depósito externo



aquí se recicla el agua para conseguir un funcionamiento completamente eco con consumo hasta solo 3 lt. Depósito extraíble fácilmente desechable

POSICIÓN DE VENTAJA:

Conquista la mejor posición privilegiada, la campana de condensación le da el privilegio de elegir.





1 AÑO

INCLUIDO EN GARANTÍA

- Reembolso incidencia técnica 21 € hora (maniobra técnica)
- Servicio Técnico en ns taller gratuito
- Apoyo Técnico

PRE VENTA

Descuento / Ofertas

- 5% compra con instaladores
- Oferta personalizada Con compra "Set todo incluido"
- Puesta en Marcha Virtual *

!

NO INCLUIDO

- Servicio técnico a domicilio
- Reconocimiento de imperfecciones o daños causados por el transporte: **SI SE ACEPTA LA MERCANCÍA SIN REVISIÓN PREVIA**



Atención Cliente +34/935083702

MADRID-BARCELONA

www.pizzadlr.com www.hornosdlr.com info@pizzadlr.com

