

PIZZERIA

An illustration of a pizzeria kitchen. At the top, a sign reads 'PIZZERIA' in red letters against a white background, flanked by green and red vertical stripes. Below the sign are three menu boards with white lines on a dark background. A chef in a white uniform and hat is standing in the center, holding a pizza on a peel. To the left is a pizza oven with a pizza being cooked. To the right is a counter with a 'PIZZA PIZZA' sign and a shelf with bottles. A window is on the far left, and a framed picture hangs on the wall to the right.

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

**HORNOS
DLR**

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. Proyectado para la elaboración y cocción de varios productos .

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

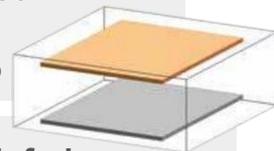
DESTACADO

- 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





Único en su concepción, El horno más amplio "108cm" y menos profundo "41 cm" con características de ahorro energético desde 3,2 kw en la cámara de cocción. Perfecto para hornear y recoger los productos fácilmente, con potencia ajustable según la producción. Diseñado para la elaboración y cocción de diversos productos, versátil en su uso y personalizable según las necesidades más exigentes. En el horno Compact se puede incorporar el nuevo sistema que permite su uso sin necesidad de una salida de humos, eliminando los olores de forma eficaz.

ECO
COMPACT

Horno en piedra
refractaria

Potencia KW BTU/hr kcal/h Cada Cámara	3,2	3,4	3,9	4,4	4,7	5,2
Potencia resistencia techo (W)	1700	1700	2200	2200	3000	3000
Potencia resistencia solera (W)	1500	1700	1700	2200	1700	2200

Un horno de última generación con diseño innovador, eficiencia óptima y gran capacidad productiva.

La cámara de cocción de un horno es un elemento clave, por eso hemos desarrollado un horno con características únicas y funcionales.

Cámara de cocción versátil, con potencia ajustable desde 3,2 kW hasta 5,2 kW, adaptándose a diferentes necesidades en negocios de hostelería, brindando nuevas posibilidades.

Características	COMPACT	DOBLE COMPACT
Temperatura de ejercicio C°	0 - 500	0 - 500
Alimentación (volt)	230 - 400	230 - 400
Medidas externas (cm W x D x H)	130X50X41	130X50x41
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

Dimensiones compactas: ¡solo 50 cm de profundidad exterior! Perfecto para espacios reducidos. Puerta amplia que facilita el acceso a la cámara interna de 108 cm de ancho y 41 de profundidad.

Personalizable con cámara de cocción totalmente en piedra refractaria, mejorando la retención de calor y la estabilidad en la cocción.

Controles digitales inteligentes, sencillos y fáciles de usar, con mantenimiento sin complicaciones.

Sistema de refrigeración interno para el circuito eléctrico.

Innovador portalámparas resistente a impactos.

Horno Túnel Ventilado

UN INSTRUMENTO
SÓLIDO, DE USO
SIMPLE E
INCREÍBLEMENTE
FUNCIONAL

- Calidad y cantidad garantizadas para mejorar la producción y el desempeño
 - Horno con ventilación para cocciones uniformes en todo momento
- Ideal para preparar pedidos de delivery de manera eficiente

Posibilidad de ajustar dos temperaturas diferentes por separado
Incluye una puerta para inspeccionar la cocción durante el proceso
Base resistente
Alcanza temperaturas de hasta 450°C

- Panel de control sencillo e intuitivo: permite seleccionar la temperatura de las resistencias superiores e inferiores, así como la velocidad y dirección de la cinta transportadora



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	3500x2	3600x2
Potencia resistencia solera (W)	1500x2	3500x2	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

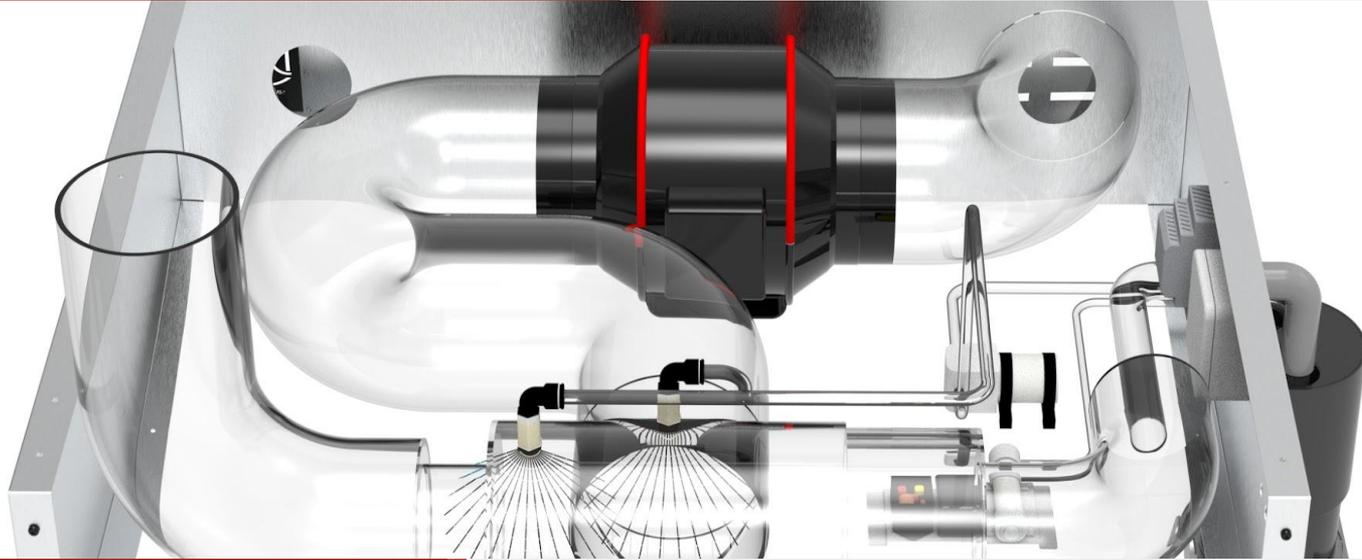
Campana NO Humo



No olores

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 eléctricos 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 antinquinamiento 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 DE AGENTE PATÓGENO

Gracias a la fuerza generada por su extractor, el humo es aspirado hacia los conductos de la campana.

Allí comienza un proceso de lavado constante con agua ozonizada que elimina impurezas y olores, convirtiendo los residuos en agua tratada y el aire purificado.

El líquido resultante se dirige a un depósito externo donde se recicla para un funcionamiento ecológico, con un consumo de solo 3 litros.

El depósito es fácilmente extraíble y desechable.



POSICIÓN VENTAJOSA: Aprovecha la mejor posición privilegiada, la campana de condensación te ofrece la oportunidad 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

