PizzaGroup

Forno Elettrico Pyralis Circle

ACTIVESTONE



ELECTRIC OVEN PYRALIS CIRCLE
ELEKTRISCHE OFEN PYRALIS CIRCLE
FOUR ELECTRIQUE PYRALIS CIRCLE
HORNO ELECTRICO PYRALIS CIRCLE
ЭЛЕКТРОПЕЧЬ PYRALIS CIRCLE

FORNO
PYRALIS CIRCLE

LA GRANDE NOVITÀ
THE GREAT NOVELTY
DIE GROSSE NEUHEIT
LA GRANDE NOUVEAUTE
LA GRANDE NOVEDAD
ГРАНДИОЗНАЯ НОВИНКА



PIATTO ROTANTE REFRATTARIO PER UNA PERFETTA UNIFORMITÀ DI COTTURA

ROTARY REFRACTORY PLATE FOR A PERFECT BAKING

DREHENDE SCHAMOTTZIEGELPLATTE ZUR EINEN PERFEKTEN BAKEN GLEICHMÄSSIGKEIT

PLAT REFRACTAIRE TOURNANT POUR UNE PARFAITE UNIFORMITE DE CUISSON

PLATO REFRACTARIO GIRATORIO PARA UNA PERFECTA UNIFORMIDAD DE COCCION

ЖАРОУСТОЙЧИВОЕ ВРАЩАЮЩЕЕСЯ ДНО ДЛЯ РАВНОМЕРНОГО ВЫПЕКАНИЯ

ITA_La famiglia dei nostri forni con il sistema brevettato Activestone® presenta una novità: Pyralis Circle. È un forno elettrico, con piatto refrattario rotante sopraelevato, progettato e fabbricato per offrire elevate prestazioni, efficienza, semplicità d'uso e affidabilità con bassi costi d'esercizio. Si tratta di un unico modello digitale che grazie ad una scheda elettronica permette di programmare l'accensione, il fine cottura e due impostazioni di lavoro (pieno ritmo/P2 e lavoro non continuativo/P1). Il piano rotante di un Ø di 100 cm, può accogliere n. 7 pizze Ø 30 cm, oppure n. 6 pizze Ø 34 cm, oppure n. 3 pizze Ø 45. La velocità di rotazione del piatto viene regolata con una centralina elettronica e un interruttore a leva che arresta e riavvia il piatto rotante se necessario. Il cielo ha resistenze a vista e pietra refrattaria mentre la platea (sotto il piano rotante in refrattario) ha il nostro sistema Activestone®. Essendo questo sistema riscaldante da noi applicato ormai da diversi anni sui forni di medio-alto di gamma, è noto che l'inserimento all'interno della pietra refrattaria di diverse piccole resistenze ha molti vantaggi tecno-prestazionali, quali:

- velocità di salita in temperatura,
- carichi bilanciati,
- risparmio di energia
- distribuzione capillare del calore,
- uniformità di cottura,
- manutenzione semplificata nella sostituzione di una resistenza difettosa,
- possibilità di lavorare anche con una resistenza bruciata.

Forni con facciata, porta e camera in acciaio. L'apertura o la chiusura dello scarico del vapore si attua grazie ad un pomello. La camera è illuminata da due kit luce posti sulla grande porta. Particolare attenzione abbiamo rivolto all'isolamento di questo forno con strati di lana di roccia aggiuntiva per mantenere la camera sempre in temperatura con una minima dispersione di calore quindi con alto rendimento energetico. Il nostro Pyralis Circle può essere fornito con
a scelta due supporti (con altezze diverse a seconda della preferenza
dell'utente) e con la cappa di aspirazione.

UK_The family of our ovens with the patented Activestone® system presents something new: Pyralis Circle. It is an electric oven with a raised rotary refractory plate, designed and built to offer high levels of performance, efficiency, simplicity of use and reliability with low operating costs. It is a single digital model that has an electronic card that is used to program the start, end of baking and two work settings (continuous/P2 and non-continuous/P1). The rotary Ø 100 cm surface can hold 7 Ø 30 cm pizzas, or 6 Ø 34 cm pizzas, or 3 Ø 45 cm pizzas. The plate rotation speed is adjusted using the electric control unit and a lever switch stops and restarts the rotary plate as necessary. The top of the oven has exposed heating elements and refractory stone and the bottom heating element (under the rotary refractory surface) uses our Activestone® system. We have used this heating system in our medium- and high-range ovens for several years, demonstrating that inserting a number of small heating elements in the refractory stone itself provides significant technical benefits, including:

- improved temperature increase speed
- more balanced loads
- energy savings
- uniform distribution of heat
- even cooking



- easier maintenance when replacing a defective heating element
- able to work also with a burnt heating element.

The ovens have steel front, door and baking chamber. The steam exhaust is opened and closed using a handle.
The chamber is lit by two light kits located on the large door. We have placed particular attention on insulating this oven with additional layers of rock wool to maintain the chamber's temperature with minimum heat loss and therefore high energy efficiency.
Our Pyralis Circle can be supplied with two different stands (with different heights depending on the user's preference) and with an air extraction hood.

DE_Die Produktfamilie unserer Öfen mit patentiertem System Activestone® präsentiert eine Neuheit: Pyralis Circle. Es handelt sich um einen elektrischen Ofen mit einer erhöhten, feuerfesten Drehplatte, die entwickelt und gefertigt wurde, um hohe Leistung, Effizienz, Benutzerfreundlichkeit und Zuverlässigkeit bei niedrigen Betriebskosten zu bieten. Es handelt sich um ein einziges digitales Modell, bei dem dank einer Platine Einschaltung, Backende und zwei Arbeitseinstellungen (voller Rhythmus/P2 und nicht kontinuierlicher Betrieb/P1) programmiert werden können. Die Drehplatte mit Ø 100 cm kann 7 Pizzen Ø 30 cm, oder 6 Pizzen Ø 34 cm oder, 3 Pizzen Ø 45 aufnehmen. Die Drehgeschwindigkeit der Platte wird durch eine elektronische Steuerung geregelt, die Drehplatte kann bei Bedarf durch einen Hebelschalter angehalten und wieder gestartet werden. An der Oberseite befinden sich sichtbare Heizelemente und ein feuerfester Stein, an der Unterseite (unter der Drehplatte aus feuerfestem Material) befindet sich unser System Activestone®. Dieses System wird von uns bereits seit mehreren Jahren bei Öfen der mittleren bis hochwertigen Produktpalette angewendet, daher ist bekannt, dass verschiedene kleinere Widerstände im feuerfesten Stein viele Vorteile bei Technik und Leistung bieten, beispielsweise

- Schneller Temperaturanstieg,
- ausgeglichene Lasten,
- Energieeinsparung,
- kapillare Wärmeverteilung,
- gleichförmiges Garen,
- vereinfachte Wartung beim Austausch eines defekten Heizwiderstands,
- Betrieb auch mit einem defekten Widerstand möglich.

Öfen mit Front, Türe und Backkammer aus Stahl. Über einen Knauf kann der Dampfabzug geöffnet und geschlossen werden. Die Backkammer wird durch zwei Lampensets beleuchtet, die auf der großen Türe montiert sind. Besonderes Augenmerk haben wir auf die Isolierung dieses Ofens durch zusätzliche Schichten von Gesteinswolle gelegt, damit die Kammer die Temperatur beibehält und nur wenig Wärme abgibt, und dadurch eine hohe Energieeffizienz besitzt. Unser Pyralis Circle kann wahlweise mit zwei Unterbauten (in verschiedenen Höhen, je nach Kundenwunsch) und mit Abzugshaube geliefert werden.

FR_Notre famille de fours avec le système breveté Activestone® présente une nouveauté: Pyralis Circle. C'est un four électrique, avec plat réfractaire tournant surélevé, conçu et réalisé pour offrir de hautes performances et une grande efficacité, simplicité d'utilisation et fiabilité avec de faibles coûts de fonctionnement. Il

FORNO PYRALIS CIRCLE



s'agit d'un unique modèle numérique qui grâce à une carte électronique permet de programmer l'allumage, la fin de la cuisson et deux configurations de travail (plein régime/P2 et travail non continu/P1). Le plat tournant d'un Ø de 100 cm peut accueillir 7 pizzas Ø 30 cm, ou 6 pizzas Ø 34 cm, ou 3 pizzas Ø 45. La vitesse de rotation du plat est réglée au moyen d'une centrale électronique et d'un interrupteur à levier qui arrête et remet en marche le plat tournant si nécessaire. La voûte a des résistances apparentes et une pierre réfractaire tandis que le plateau (sous le plan tournant en réfractaire) est équipé de notre système Activestone®. Ce système chauffant étant appliqué depuis de nombreuses années sur nos fours de moyen et haut de gamme, il est désormais reconnu que l'insertion à l'intérieur de la pierre réfractaire de plusieurs petites résistances présente de nombreux avantages au niveau technique et des performances tels que:

- rapidité de montée en température,
- charges équilibrées,
- économie d'énergie,
- distribution capillaire de la chaleur,
- uniformité de cuisson,
- entretien simplifié pour le remplacement d'une résistance défectueuse,
- possibilité de travailler même si une résistance a grillé.

Fours avec façade, porte et chambre en acier. L'ouverture ou la fermeture pour l'évacuation de la vapeur s'effectue grâce à un bouton. La chambre est éclairée par un double kit d'éclairage placé sur la grande porte. Nous avons accordé une attention particulière à l'isolation de ce four avec des couches de laine de roche supplémentaires afin de maintenir la chambre toujours en température avec par conséquent une dispersion de chaleur minimale et un rendement énergétique élevé. Notre Pyralis Circle peut être fourni avec au choix deux supports (avec des hauteurs différentes selon la préférence de l'utilisateur) et avec la hotte d'aspiration.

ES_La familia de nuestros hornos con el sistema patentado Activestone® presenta una novedad: Pyralis Circle. Es un horno eléctrico, con plato refractario giratorio elevado, diseñado y fabricado para ofrecer altas prestaciones, eficiencia, facilidad de uso y fiabilidad con bajos costes de funcionamiento. Se trata de un único modelo digital que, gracias a una tarjeta electrónica, permite programar el encendido, el fin de cocción y dos configuraciones de funcionamiento (pleno ritmo/P2 y funcionamiento no continuo/P1). El plato giratorio de Ø100 cm puede recibir 7 pizzas de Ø30 cm, 6 pizzas de Ø34 cm o 3 pizzas de Ø45. La velocidad de giro del plato se regula mediante una unidad de control electrónica y un interruptor de palanca detiene y pone en marcha el plato giratorio en caso necesario. El techo tiene resistencias a la vista y piedra refractaria, mientras que la solera (por debajo del plato refractario giratorio) incluye nuestro sistema Activestone®. Dado que llevamos años aplicando este sistema de calentamiento en nuestros hornos de gama media-alta, es de sobra sabido que la incorporación de pequeñas resistencias dentro de la piedra refractaria ofrece múltiples ventajas técnicas y de prestaciones, como:

- velocidad de aumento de la temperatura,
- cargas equilibradas,
- ahorro de energía
- distribución capilar del calor,
- uniformidad de cocción,
- mantenimiento simplificado al sustituir una resistencia defectuosa,
- posibilidad de funcionamiento incluso con una resistencia quemada.

El frente, la puerta y la cámara de cocción son de acero. La apertura o el cierre de la descarga del vapor se acciona gracias a un pomo. La cámara está iluminada mediante un doble kit de luz montado en el interior de la gran puerta. Hemos dedicado una especial atención al aislamiento de este horno con capas de lana de roca adicional para mantener la cámara siempre a la temperatura correcta con una mínima dispersión de calor y, por tanto, con un alto rendimiento energético. Nuestro Pyralis Circle está disponible con dos soportes a elegir (con alturas distintas según la preferencia del usuario) y con la campana extractora.

RU_В ассортименте наших печей с запатентованной системой Activestone® появилась новинка: Pyralis Circle. Это электропечь с поднятой вращающейся огнеупорной поверхностью, спроектированная и изготовленная для того, чтобы предложить высокие эксплуатационные характеристики, эффективность, легкость в использовании и надежность с низкими затратами на эксплуатацию. Речь идет об уникальной цифровой модели, которая, благодаря электронной плате, позволяет программировать включение, окончание выпекания и два режима работы (работу на полную мощность/P2 и непродолжительную работу/P1). Вращающаяся поверхность диаметром Ø 100 см может вместить 7 пицц диаметром Ø 30 см, или 6 пицц диаметром Ø 34 см, или 3 пиццы диаметром Ø 45. Скорость вращения поверхности регулируется электронным блоком управления, а рычажный выключатель останавливает и повторно включает вращающуюся поверхность, если необходимо. На своде имеются открытые нагревательные элементы и огнеупорный камень, а на поду (под вращающейся огнеупорной поверхностью) размещена наша система Activestone®. Поскольку эта нагревательная система была внедрена нами много лет назад в печах среднего и высокого класса, известно, что размещение внутри огнеупорного камня нескольких небольших нагревательных элементов имеет много таких технико-эксплуатационных преимуществ, как:

- быстрота подъема температуры,
- сбалансированные нагрузки,
- энергосбережение,
- капиллярное распределение тепла,
- однородность выпечки,
- упрощенное техобслуживание при замене поврежденного нагревательного элемента,
- возможность работать даже с одним перегоревшим нагревательным элементом.

Передняя панель, дверца и камера выполнены из стали. Выпуск пара открывают и закрывают ручкой. Камера освещается двумя лампами, расположенными на дверце. Особое внимание мы уделили изоляции этой печи слоями дополнительной минеральной ваты, чтобы все время поддерживать надлежащую температуру в камере с минимальным рассеиванием тепла, т.е. с высоким энергетическим КПД. Наша печь Pyralis Circle может поставляться с двумя опорами на выбор (разной высоты, в зависимости от предпочтений пользователя) и с вытяжным колпаком.

FORNO PYRALIS CIRCLE	modello model Modell modèle modelo Модель	Pyralis Circle
Temperatura d'esercizio Working temperature Arbeitstemperatur Température de travail Temperatura de trabajo Рабочая температура	°C	450 max
Alimentazione Power supply Spannung Alimentation Alimentación Питание	Volt	400 3 Ph 50 Hz
Potenza assorbita Absorbed power Leistungsaufnahme Puissance absorbée Potencia absorbida Потребляемая мощность	kW	16,78
Dimensioni camera Chamber sizes Kammer Abmessungen Dimensions chambre Dimensiones cámara Размеры камеры	lxpxh cm	105x105x15
Dimensioni esterne External sizes Außenabmessungen Dimensions extérieures Dimensiones externas Внешние размеры	lxpxh cm	145x136x58
Dimensioni imballo Packing sizes Verpackung Abmessungen Dimensions emballage Dimensiones embalaje Размеры упаковки	lxpxh cm	150x147x75
Volume Volume Volumen Volume Volumen Объем	m^3	1,65
Peso netto Net weight Netto Gewicht Poids net Peso neto Вес нетто	kg	300
Peso lordo Gross weight Brutto Gewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	kg	340