PizzaGroup

Forni Elettrici Pyralis

ACTIVESTONE



ELECTRIC OVENS PYRALIS
ELEKTRISCHE ÖFEN PYRALIS
FOURS ELECTRIQUES PYRALIS
HORNOS ELECTRICOS PYRALIS
ЭЛЕКТРОПЕЧИ PYRALIS

FORNI PYRALIS



ACTIVESTONE

FORNI ELETTRICI CON RISCALDAMENTO ACTIVESTONE® SULLA PLATEA E RESISTENZA A VISTA SUL CIELO

Electrical ovens with Activestone® system on bottom and top heating elements at sight

Elektrische Öfen mit unterer Activestone® Heizung und oberer Sicht Heizung

Fours électriques avec Activestone® sur la sole et résistances à vue sur la voûte

Hornos electricos con calientamiento Activestone® sobre la superficie de coción y resistencias a vista arriba

электропечи с системой нагрева Activestone® на поде и открытым нагревательным элементом на своде



ITA_ Il nostro Pyralis è un forno elettrico progettato e fabbricato per offrire elevate prestazioni, efficienza, affidabilità con bassi costi d'esercizio. È disponibile in 32 modelli: meccanici (tradizionale e speciale "S") e digitali (tradizionale e speciale "S") per cucinare da 4 a 18 pizze diametro 34 cm. Nella versione meccanica la regolazione avviene tramite i termostati di temperatura del cielo e della platea e viene visualizzata sul termometro meccanico. La versione digitale è invece dotata di una scheda elettronica che permette di programmare l'accensione, il fine cottura e due impostazioni di lavoro (pieno ritmo/P2 e lavoro non continuativo/P1). Entrambe le versioni hanno termostato di sicurezza e camere indipendenti. Hanno facciata in acciaio, corpo preverniciato bianco grigio, porta in acciaio con vetro bilanciata grazie ad una molla con tirante regolabile, un pomello per l'apertura o la chiusura dello scarico del vapore e maniglie atermiche. Le camere di cottura sono in acciaio inox e illuminate da un kit luce con lampadina ad alta tenuta termica. Tutti i forni della gamma Pyralis hanno la platea a riscaldamento Activestone® (vedere scheda Activestone®) e resistenza corazzata in acciaio a vista sul cielo. Nei forni speciali (S) viene montata una pietra refrattaria sopra la resistenza a vista del cielo per una miglior tenuta ed uniformità della temperatura. Le resistenze del cielo sono montate a scalare verso la porta in modo da compensare la dispersione del calore provocato dall'apertura e chiusura della porta. Particolare attenzione abbiamo rivolto all'isolamento dei forni Pyralis a mezzo di strati di lana aggiuntiva per mantenere fredda la zona circostante il forno. Su richiesta, alcuni modelli, possono essere prodotti con voltaggio monofase (vedere listino). A completamento di questa gamma di forni offriamo gli accessori: i supporti in acciaio inox, le cappe di aspirazione e le celle neutre in inox.

UK_ Our Pyralis is an electric oven that was designed and built to offer extremely high levels of performance, efficiency and reliability with low operating costs. It is available in 32 models: mechanical (traditional and special "S") and digital (traditional and special "S") for baking 4 to 18 pizzas with a diameter of 34 cm. In the mechanical version, the temperature is set by the top and bottom thermostats and is displayed on the mechanical thermometer. The digital version has instead an electronic card that is used to program the start, end of baking and two work settings (continuous/P2 and non-continuous/P1). Both versions have a safety thermostat and independent chambers. They have a steel front, pre-painted white grey body, steel door with glass, a knob for opening and closing the steam exhauster and non-thermal handles. The door is balanced thanks to a spring with an adjustable tie-rod. The baking chambers are in stainless steel and illuminated by light kits with heat resistant lamps. All the ovens in the Pyralis range have bottom heating with Activestone® (see Activestone® card) and an in view top stainless steel armoured heating element. In the special ovens (S), refractory bricks are installed above the in view top heating elements to improve temperature uniformity and retention. The top heating

PRESTAZIONI ED UNICITÀ
Performances and singleness
Leistungen und EinzigkeiT
Performances et unicité
Prestaciones y unicidad
Эксплуатационные характеристики и уникальность



elements are installed in a decreasing position towards the door, in order to compensate for the heat loss caused by opening and closing the door. Particular attention has been placed on the insulation of the Pyralis ovens, with additional fibreglass layers to keep the area surrounding the oven cool. Upon request, some models can be produced with single-phase voltage (see price list). We offer many accessories to complete this oven range: stainless steel stands, suction hoods and neutral stainless steel cupboards.

DE_Unser Ofen Pyralis ist ein Elektroofen, der entwickelt und gebaut wurde, um hohe Leistung, Effizienz, Zuverlässigkeit und geringe Betriebskosten zu bieten. Er ist in 32 Modellen erhältlich: mechanisch (herkömmlich und Spezial "S") und digital (herkömmlich und Spezial "S") für das Backen von 4 bis 18 Pizzen mit einem Durchmesser von 34 cm. In der mechanischen Ausführung erfolgt die Einstellung über die Temperaturthermostate von Ober- und Unterhitze und wird über das mechanischer Thermometer angezeigt. Die digitale Ausführung besitzt dagegen eine Platine, mit der Einschaltung, Backende und zwei Arbeitseinstellungen (voller Rhythmus/P2 und kontinuierlicher Betrieb/P1) programmiert werden können. Beide Ausführungen besitzen ein Sicherheitsthermostat und unabhängige Kammern. Die Fronten sind aus Stahl, der Korpus ist weißgrau vorlackiert, die Stahltür besitzt eine Scheibe, die dank einer Feder mit einstellbarem Zug ausgeglichen werden kann, einen Knauf für das Öffnen oder Schließen des Dampfabzugs und athermische Griffe. Die Backkammern sind aus Edelstahl und werden von einem Lampenset beleuchtet, mit einer Birne mit hohem Widerstand gegen Hitze. Alle Öfen der Produktreihe Pyralis besitzen einen Boden mit Heizung Activestone® (siehe Datenblatt Activestone®) und sichtbare, gepanzerte Heizwiderstände an der Decke. In den Spezialöfen (S) wird über dem sichtbaren Widerstand der Decke ein Schamottstein angebracht, damit die Temperatur besser gehalten und gleichmäßig verteilt wird. Die Heizwiderstände der Decke sind zur Tür hin stufenförmig angeordnet, um den Wärmeverlust durch Öffnen und Schließen der Tür auszugleichen. Besonderen Wert haben wir auf die Isolierung der Öfen Pyralis durch zusätzliche Schichten aus Gesteinswolle gelegt, damit der Bereich um den Ofen kühl bleibt. Auf Anfrage können einige Modelle mit Spannung Monophase hergestellt werden (siehe Preisliste). Zur Vervollständigung dieser Ofenreihe bieten wir Zubehör an: Halterungen aus Edelstahl und neutrale Zellen aus Edelstahl.

FR_Notre Pyralis est un four électrique conçu et fabriqué pour offrir des prestations, un rendement et une fiabilité élevés avec des coûts de fonctionnements bas. Il est disponible en 32 modèles: mécaniques (traditionnel et spécial "S") et digitales (traditionnel et spécial "S") pour cuisiner de 4 à 18 pizzas de 34 cm de diamètre. Dans la version mécanique, le réglage s'effectue moyennant les thermostats de température de la voûte et de la sole et celui-ci est visualisé sur le thermomètre mecaniqué. La version digital est par contre équipée d'une carte électronique permettant de programmer l'allumage, la fin de cuisson et deux configurations de travail (plein rythme/P2 et travail non continu/P1). Les deux versions ont un thermostat de sécurité et des chambres indépendantes. Ils ont une façade en acier, un corps pré-peint blanc gris, une porte en acier avec vitre équilibrée grâce à un ressort avec tirant réglable, un bouton pour l'ouverture ou la fermeture de l'évacuation de la vapeur et des poignées athermiques. Le chambres de cuisson sont en acier inox et éclairées par un kit d'éclairage avec ampoule à haute isolation thermique. Tous les fours de la gamme Pyralis ont la sole avec chauffage Activestone® (voir fiche Activestone®) et résistance blindée en acier apparente sur la voûte. Sur les fours spéciaux (S), une pierre réfractaire est montée sur la résistance apparente de la voûte pour une tenue et une uniformité meilleures de la température. Les résistances de la voûte sont montées de manière échelonnée vers la porte afin de compenser la dispersion de chaleur provoquée par l'ouverture et la fermeture de la porte. Nous avons fait particulièrement attention à l'isolation des fours Pyralis moyennant des couches de laine supplémentaires afin de maintenir froide la zone autour du four. Sur demande, certains modèles peuvent être produits avec un voltage monophasé (voir tarif). Pour compléter cette gamme de fours, nous offrons les accessoires: les supports en acier inox, les hottes d'aspiration et les armoires neutre en acier inox.



A controllo digitale. Digital control. Digitale Steuerung. A contrôle digital. A control digital. **С цифровым управлением.**



A controllo meccanico. Mechanical control. Mechanische Steuerung. A contrôle mécanique. A control mecánico. **С механическим управлением.**

FORNI A CONTROLLO DIGITALE E MECCANICO

Ovens with mechanical and digital control

Öfen mit mechanischer und digitaler Steuerung

Fours a controle mecanique et digital

Hornos con control mecanico y digital

Печи с механическим и цифровым управлением



ES_Nuestro Pyralis es un horno eléctrico diseñado y fabricado para ofrecer altas prestaciones, eficiencia y fiabilidad con bajos costes de funcionamiento. Está disponible en 32 modelos: mecánicos (tradicional y especial "S") y digitales (tradicional y especial "S") para cocinar de 4 a 18 pizzas de 34 cm de diámetro. En la versión mecánica, la regulación se realiza mediante los termostatos de temperatura del techo y de la solera, y se muestra en el termómetro mecanico. En cambio, la versión digital incluye una tarjeta electrónica que permite programar el encendido, el fin de cocción y dos configuraciones de funcionamiento (pleno rendimiento/P2 y funcionamiento no continuo/P1). Las dos versiones incluyen termostato de seguridad y cámaras independientes. Presentan frente de acero, cuerpo prepintado de blanco y gris, puerta de acero con cristal equilibrada gracias a un muelle con tirante regulable, un pomo de apertura y cierre de la salida del vapor y manijas atérmicas. Las cámaras de cocción son de acero inox y están iluminadas por un kit de luz con bombilla de alto aislamiento térmico. Todos los hornos de la gama Pyralis tienen calentamiento Activestone® en la solera (vea la ficha Activestone®) y resistencia blindada de acero visible en el techo. Los hornos especiales (S) incorporan una piedra refractaria por encima de la resistencia visible del techo para un mejor mantenimiento y uniformidad de la temperatura. Las resistencias del techo están montadas más cerca entre sí cerca de la puerta y más alejadas hacia el fondo de la cámara para compensar la dispersión del calor provocada por la apertura y el cierre de la puerta. Hemos dedicado especial atención al aislamiento de los hornos Pyralis mediante capas de lana adicional para mantener fría la zona que rodea el horno. Bajo pedido, algunos modelos están disponibles con voltaje monofásico (vea la lista de precios). Para completar esta gama de hornos, ofrecemos los siguientes accesorios: soportes de acero inoxidable, campanas extractoras y muebles neutros en acero inoxidable.

RU_Наши печи Pyralis спроектированы и произведены, чтобы предложить высокие эксплуатационные характеристики, эффективность, надежность при низкой стоимости эксплуатации. В Модельный ряд включает 32 модели: с механическим управлением (традиционная и специальная "S") и с цифровым управлением (традиционная и специальная "S"), для выпекания от 4 до 18 пицц диаметром 34 см. В механической версии печи регулировка осуществляется при помощи терморегуляторов свода и пода и отображается на механическим термометре. Цифровая версия оснащена электронным контроллером позволяющей программировать включение, окончание выпекания и два режима работы (работу на полную мощность/P2 и работу с перерывами/P1). У обеих версий предусмотрен предохранительный термостат и независимое управление каждой камерой. Передняя панель печей Pyralis выполнена из нержавеющей стали; стальная дверь со стеклом, сбалансированная пружиной с регулируемой тягой; ручка для открытия или закрытия выпуска пара и атермические ручки. Пекарные камеры сделаны из нержавеющей стали и освещены комплектом осветительных приборов с лампочкой с высокой термоизоляцией. Весь модельный ряд печей Pyralis имеет под с запатентованной системой нагрева Activestone® (смотреть технические характеристики Activestone®) и открытые стальные ТЭНы на своде. В специальных печах (S) монтируется огнеупорный камень сверху, открытых ТЭНов на своде для лучшей теплоизоляции и равномерного распределения температуры. ТЭНы свода расположены ступенчато в направлении дверцы, чтобы компенсировать потери тепла, вызванные открытием и закрытием дверцы. Особое внимание мы уделили теплоизоляции печей Pyralis: для обеспечения нормального микроклимата около печи, применена дополнительная теплоизоляция. Под заказ некоторые модели могут быть изготовлены с однофазным напряжением питания (смотреть прайс-лист). В довершение этого ассортимента печей предлагаем принадлежности: опоры из нержавеющей стали, вытяжные колпаки и нейтральные шкафы из нержавеющей стали.

FORNI PYRALIS	modello model Modell modèle modelo Модель		Pyralis M4 Pyralis MS4 Pyralis D4 Pyralis DS4	Pyralis M6 Pyralis MS6 Pyralis D6 Pyralis DS6	Pyralis M6L Pyralis MS6L Pyralis D6L Pyralis DS6L	Pyralis M9 Pyralis MS9 Pyralis D9 Pyralis DS9	Pyralis M8 Pyralis MS8 Pyralis D8 Pyralis DS8	Pyralis M12 Pyralis MS12 Pyralis D12 Pyralis DS12	Pyralis M12L Pyralis MS12L Pyralis D12L Pyralis DS12L	Pyralis M18 Pyralis MS18 Pyralis D18 Pyralis DS18
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		6,60	8,90	9,00	13,30	13,20	17,76	18,00	26,64
Dimensioni camera Chamber sizes Kammer Abmessungen Dimensions chambre Dimensiones cámara Размеры камеры	lxpxh cm		70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
Dimensioni esterne External sizes Außenabmessungen Dimensions extérieures Dimensiones externas Внешние размеры	lxpxh cm		109x101x43	109x136x43	144x101x43	144x136x43	109x101x75	109x136x75	144x101x75	144x136x75
Dimensioni imballo Packing sizes Verpackung Abmessungen Dimensions emballage Dimensiones embalaje Размеры упаковки	lxpxh cm		112x110x54	147x112x54	112x147x54	145x147x54	112x110x84	147x112x84	112x147x84	145x147x84
Volume Volume Volumen Volume Volumen Объем	m^3		0,67	0,89	0,89	1,15	1,04	1,38	1,38	1,79
Peso netto Net weight Netto Gewicht Poids net Peso neto Вес нетто	kg	M/D	115	129	139	159	183	217	231	290
		MS/DS	129	149	160	170	211	257	259	350
Peso lordo Gross weight Brutto Gewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	kg	M/D	132	150	160	182	201	240	254	318
		MS/DS	146	170	181	203	229	280	282	378

Legenda
Key
Zeichenerklärung
Légende
Leyenda
Условные обозначения

VERSIONE "S" / "S" version / Version "S" / Version "S" / Versión "S" / Модель "M"

Refrattari sul cielo con resistenze a vista e refrattari sulla platea con riscaldamento "ACTIVESTONE®"

Refractory bricks with heating elements at sight on the top and refractory bricks with "ACTIVESTONE®" heating on the bottom

Schamottziegeln mit Heizungselementen in Sicht oben und Schamottziegeln mit "ACTIVESTONE®" Heizung unten

Réfractaires sur la voûte avec résistances à vue et réfractaires sur la sole avec chauffage "ACTIVESTONE®"

Ladrillos refractarios arriba con resistencias a vista y ladrillos en la superficie de cocción con calentamiento "ACTIVESTONE®"

Огнеупорные материалы на своде с открытыми нагревательными элементами и огнеупорные материалы на поде с системой нагрева "ACTIVESTONE®"

