






# Pyralis



**Prêt pour une installation autonome (PAS pour une utilisation sous un autre four ou une hotte aspirante)**

Code	Modèle	Dimensions L x P x H cm		
<b>P08PY12030</b>	<b>PYD6F</b>	↔ 113	↗ 136	↕ 51
	Contrôle <b>Numérique</b>	Hauteur chambre cm <b>15</b>	Surface de cuisson cm <b>70x105</b>	
	Capacité pizzas <b>6 x Ø 30/34</b>	Température  <b>450 °C</b>	Poids kg  <b>146.5</b>	
	Puissance totale kW <b>8,88</b>	Tension V <b>400</b>	Phases Ph <b>3N+T</b>	Fréquence Hz <b>50/60</b>





## Caractéristiques générales

Conçu pour répondre et dépasser les attentes des professionnels les plus exigeants, en offrant des **performances, une qualité et un service de haut niveau.**

**Excellentes performances :** robuste, adapté à un usage intensif et à de nombreux types de pâtes, assurent une cuisson homogène

Style, qualité et garantie **Made in Italy**, y compris dans l'esthétique du produit, ce qui en fait la solution parfaite pour les installations « en salle ».

La ligne comprend une **gamme complète de modèles d'une capacité de 4 à 18 pizzas** (avec un diamètre de 33 cm).

Elle est dotée de la technologie Activestone hautes performances et peut être commandée avec une chambre réfractaire complète pour une efficacité thermique encore supérieure.

Chauffage ultra rapide avec une réduction du temps de chauffe jusqu'à 50 % et une consommation d'énergie jusqu'à 25 % inférieure à celle d'un système de chauffage traditionnel.

Panneau de commande mécanique ou numérique : le modèle numérique assure un réglage extrêmement précis de la température, peut mémoriser jusqu'à 2 programmes et dispose d'une fonction marche/arrêt programmée.

Température maximale de 450° : parfait pour tous les types de pâtes, y compris pour des produits avec un fort taux d'hydratation qui nécessitent un temps de cuisson très court, comme la pizza napolitaine.

Tous les modèles bénéficient d'une structure robuste en acier inox, de portes faciles à ouvrir et d'une poignée ergonomique.

Double éclairage intérieur 12 V.

Hotte aspirante en inox, ø sortie 200 mm.

Clapet de cheminée à ouverture et fermeture contrôlées.

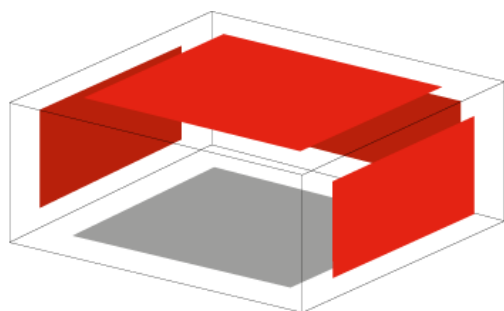
# Pyralis

Code  
**P08PY12030**

Modèle  
**PYD6F**



## Options



### CHAMBRE RÉFRACTAIRE PYRALIS

CHAMBRE INTÉRIEURE RECOUVERTE DE PIERRE RÉFRACTAIRE

Dimensions de la surface de cuisson (L x p x h cm)

Poids net réfractaire kg

Code



**67x103,5x15**

**15**

**S08TL64014**

# Pyralis

Code

P08PY12030

Modèle

PYD6F




## Accessoires



### SUPPORT PYRALIS

SUPPORT EN ACIER INOX AVEC PLATEAU DE SUPPORT

	Code	Modèle	Dimensions avec pieds	Dimensions avec	Dimensions intérieures	Poids
	<b>P11FN64003</b>	SP6	112 x 120 x 108/111	112 x 120 x 109	89 x 97 x 76	44

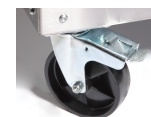
### Option

#### roulettes

Jeu de 4 roulettes pivotantes 2 avec frein + 2 sans frein

Code

**S66RU65003**



# Pyralis

Code

P08PY12030

Modèle

PYD6F



## Accessoires



### HOTTE ASPIRANTE PYRALIS

HOTTE EN ACIER INOX DIAMÈTRE DE SORTIE DES FUMÉES 200 mm



Code	Modèle	Voltage V	Phases Ph	Fréquence Hz	Lumiè	Dimensions cm	Poids
<b>P13PY10018</b>	KP612	230	1N + T	50	S	111x151,3x29,5	47

### Option

#### MOTEUR HOTTE

MOTEUR ÉLECTRIQUE D'ASPIRATION (ABSORPTION 110 W) Avec unité de régulation de la vitesse - puissance 980 m3/h



Code	Alimentation V	Phases Ph	Fréquence Hz	Poids net kg
<b>S66MT64002</b>	230	1N + T	50	3



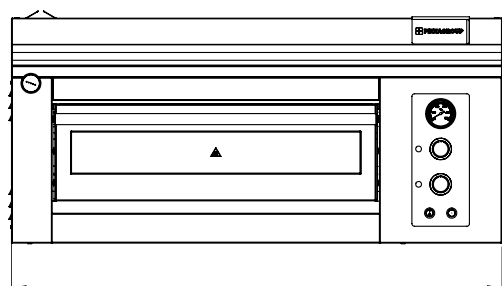
# Pyralis

Code

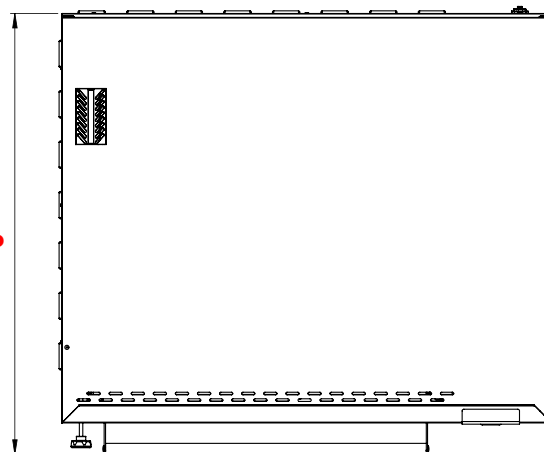
P08PY12030

Modèle

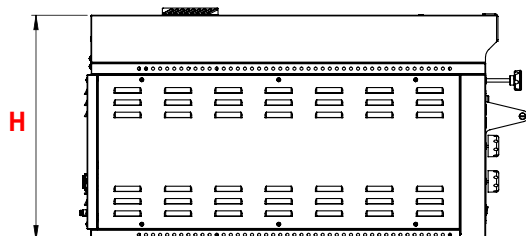
PYD6F



L



P



H

MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
PY M4	P08PY10032	113x101x51
PY D4	P08PY12029	113x101x51
PY M6	P08PY10033	113x136x51
PY D6	P08PY12030	113x136x51
PY M6L	P08PY10034	148x101x51
PY D6L	P08PY12031	148x101x51
PY M9	P08PY10035	148x136x51
PY D9	P08PY12032	148x136x51
PY M8	P08PY10036	113x101x83
PY D8	P08PY12033	113x101x83
PY M12	P08PY10037	113x136x83
PY D12	P08PY12034	113x136x83
PY M12L	P08PY10038	148x101x83
PY D12L	P08PY12035	148x101x83
PY M18	P08PY10039	148x136x83
PY D18	P08PY12036	148x136x83