



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

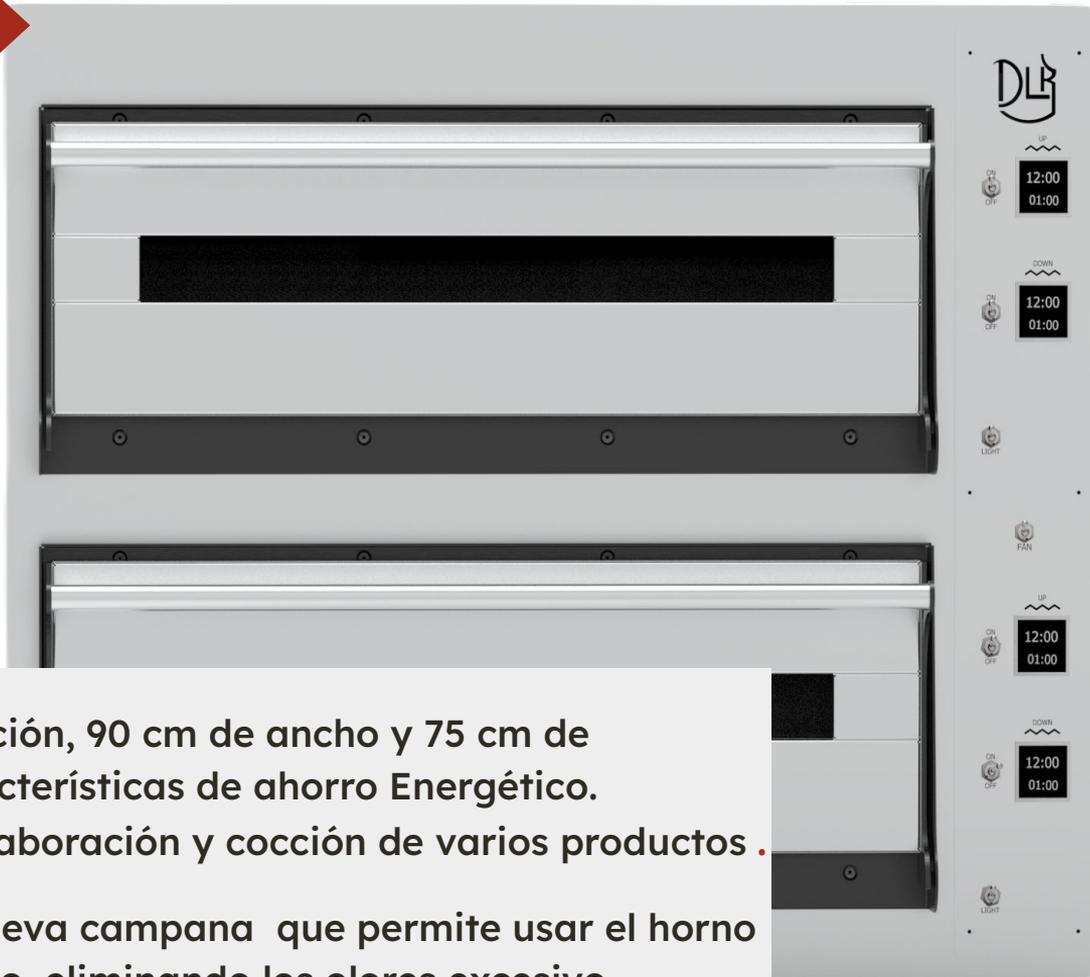


Para calentar todo tipo de vianda sin ocupar demasiado espacio. Pequeños, fiables y potentes, son aptos para bares y restaurantes que ofrecen a sus clientes especialidades que gustar en una pausa para un almuerzo rápido pero gustoso o para una tapa. De fácil uso y con consumos energéticos optimizados.

- 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
- 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



Inimitable en concepción, 90 cm de ancho y 75 cm de profundidad con características de ahorro Energético. Proyectoado 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

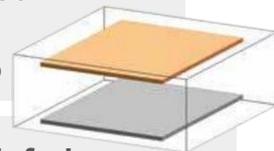
DESTACADO

- 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



ECO COMPACT



La cámara de cocción de un horno es un elemento clave, por eso hemos desarrollado un horno con características únicas y funcionales. Único en su concepción, Perfecto para espacios reducidos. Puerta amplia que facilita el acceso a la cámara El horno más amplio "108cm" y menos profundo "41 cm" con características de ahorro energético desde 3,2 kw, adaptándose a diferentes necesidades en negocios de hostelería, brindando nuevas posibilidades. Perfecto para hornear y recoger los productos fácilmente. Diseñado para la elaboración y cocción de diversos productos, versátil en su uso y personalizable según las necesidades más exigentes.

Datos Técnicos

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		
Potencia KW 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



- Potencia Personalizable
- 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.

ENZO

**Dimensiones compactas: ¡solo 40 cm de profundidad exterior!
Perfecto para espacios reducidos.**

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.



**4 PIZZA 32/33 CM
CÁMARA CM 66X33
DESDE 2,4 KW**

Datos Técnicos

Características

Temperatura de ejercicio C°

0 - 500

Alimentación (volt)

230 - 400

Potencia KW | BTU/hr | kcal/h

4,8

Potencia resistencia solera (W)

1200 x 2

Potencia resistencia solera (W)

1200 x 2

Medidas externas (cm W x D x H)

90X40x75

Medidas internas (cm W x D x H)

66x33x15

Medidas del embalaje (cm W x D x H)

95x50x80

Peso (Kg)

85

Capacidad

4 pizza 32/33 cm



GITAN

Nuevo Horno eléctrico doble Cámara con piedra “BISCOTTO” de 3 cm de espesor

Dimensiones compactas: ¡solo 50 cm de profundidad exterior! Perfecto Cámara interna 100 cm de ancho y 40 de profundidad

Controles digitales inteligentes, sencillos y fáciles de usar.

Sistema de refrigeración interno para el circuito eléctrico.

Innovador portalámparas resistente a impactos.



Datos Técnicos

Características	
Temperatura de ejercicio C°	0 - 500
Alimentación (volt)	230 - 400
Potencia KW BTU/hr kcal/h	6,8
Potencia resistencia solera (W)	1700 x 2
Potencia resistencia solera (W)	1700 x 2
Medidas externas (cm W x D x H)	120x50x41
Medidas internas (cm W x D x H)	100x40x15
Medidas del embalaje (cm W x D x H)	125x55x45
Peso (Kg)	140
Capacidad	6 pizza 32/33 cm 4 pizza 40 cm



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 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

MAGIC



Nuevo Horno de cinta estatico.

- ★ **SOLO 3,2 KW potencia**
- ★ **Cinta ancha hasta 40 cm con velocidad regulable**
- ★ **Controles digitales inteligentes, sencillos y fáciles de usar**
- ★ **Sistema de refrigeración interno para el circuito eléctrico.**

Datos Técnicos

Características	
Temperatura de ejercicio C°	0 - 500
Alimentación (volt)	230 - 400
Potencia KW BTU/hr kcal/h	3,2
Potencia resistencia solera (W)	800 x 2
Potencia resistencia solera (W)	800 x 2
Medidas externas (cm W x D x H)	90X46x35
Medidas internas (cm W x D x H)	
Medidas del embalaje (cm W x D x H)	95x50x50
Peso (Kg)	50
Capacidad	Hasta 41 cm



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

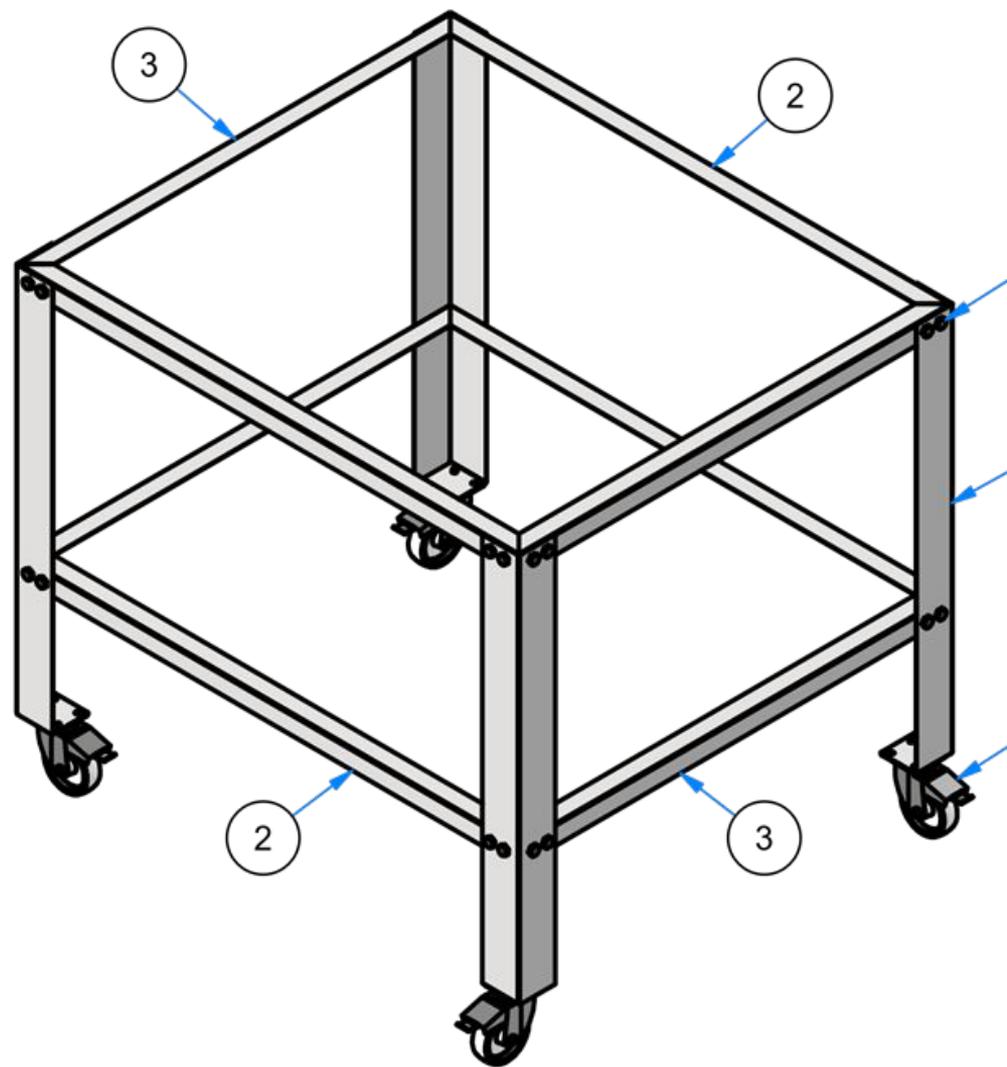
- Panel de control sencillo e intuitivo: permite seleccionar la temperatura de las resistencias superiores e inferiores, así como la velocidad y dirección de la cinta transportadora



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

ACCESORIOS

Soporte	Dimensiones
Special XXL	CM 90X75X85
Eco Compact	CM 130X50X85
Gitan	CM 130X50X85
Enzo	CM 90X40X85
T40	CM 90X60X50
T50	CM 110X80X50
T65	CM 125X95X50



**1
AÑO**

**INCLUIDO EN
GARANTÍA**

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

**PRE
VENTA**

**Descuento
Ofertas**

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



Atención Cliente +34/935083702

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