Pyralis

Avec porte ouverte +5 cm de profondeur

Code	Modèle	Dimensions L x l x H cm
P08PY12074	PY D12	⟷ 113 ⟋ 138 ↕ 72

Contrôle	Hauteur de la chambre cm	Surface de cuisson cm
Numérique	15	70 x 105

Capacité pizza	Température maximale	Poids en kg
6 x Ø 30/34 (x2)	450 °C	217

Puissance totale KW	Tension V	Phases Ph	Fréquence Hz
17,76	400	3N+T	50/60



PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn) — Italie

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Dernière mise à jour
01.04.2025

Pyralis

Code **P08PY12074**

Modèle PY D12

Caractéristiques générales

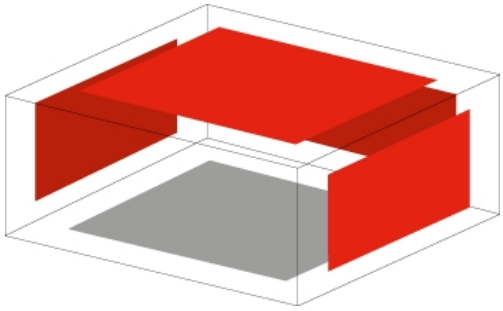
Conçue pour répondre et dépasser les attentes des professionnels les plus exigeants, **offrant des performances, une qualité et un service élevés.**	**Excellentes performances :** robuste, adapté à un usage intensif et à différents types de pâte, garantissant une cuisson uniforme.	Le style, la qualité et la garantie du Made in Italy se reflètent également dans l'esthétique du produit, ce qui en fait la solution idéale pour les installations « en salle ».	La gamme comprend une **série complète de modèles d'une capacité de 4 à 18 pizzas**, pour un diamètre de 33 cm.
Elle est équipée de la technologie Activestone haute performance et peut être commandée avec une chambre réfractaire complète pour une efficacité thermique encore plus grande.	Chauffage ultra-rapide avec une réduction de 50 % du temps de chauffage et une consommation d'énergie réduite jusqu'à 25 % par rapport à un système de chauffage traditionnel.	Panneau de commande mécanique ou numérique : le modèle numérique offre une extrême précision dans le réglage de la température, peut stocker jusqu'à 2 programmes et dispose d'une fonction d'allumage et d'arrêt programmés.	Température maximale de 450 ° : parfaite pour tout type de pâte, même pour les produits très hydratés qui nécessitent un temps de cuisson très court, comme la pizza napolitaine.
Tous les modèles sont dotés d'une structure robuste en acier inoxydable, de portes faciles à ouvrir et d'une poignée ergonomique.	Double éclairage interne 12 V et double vitrage pour une meilleure conservation de la chaleur.	Hotte aspirante en acier inoxydable, sortie ø 200 mm.	Soupape de cheminée à ouverture et fermeture contrôlées.

Pyralis

Code
P08PY12074

Modèle
PY D12

Options



CHAMBRE RÉFRACTAIRE PYRALIS
CHAMBRE INTERNE RECOUVERTE DE PIERRE RÉFRACTAIRE

Dimensions de la surface de cuisson (L x l x H cm)	Poids net réfractaire kg	Code
67 x 103,5 x 15	15	**S08TL64018**

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn) — Italie

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Dernière mise à jour
01.04.2025

Pyralis

Code
P08PY12074

Modèle
PY D12

Accessoires



SUPPORT PYRALIS

SUPPORT EN ACIER INOXYDABLE AVEC SURFACE D'APPUI

Code	Modèle	Dimensions avec pieds cm	Dimensions avec roulettes cm	Dimensions internes	Poids
P11FN64004	S12	112 x 120 x 92/95	112 x 120 x 93	89 x 97 x 60	50

Option

Roues

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

Code

S66RU65003



PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn) — Italie

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Dernière mise à jour
01.04.2025

Pyralis

Code
P08PY12074

Modèle
PY D12

Accessoires



Hotte aspirante PYRALIS

HOOD EN ACIER INOXYDABLE SORTIE DE FUMÉE DIAMÈTRE 200 mm

Code	Modèle	Tension V	Phases Ph	Fréquence Hz	Lumière	Dimensions cm	Peso
P13PY10018	K6 - 12	230	1N + T	50	S	111 x 151,3 x 29,5	47

Option

MOTEUR DE Hotte aspirante

MOTEUR D'ASPIRATION ÉLECTRIQUE (CONSOMMATION ÉLECTRIQUE 110 W) Avec unité de commande pour le réglage de la vitesse - puissance 980 m3/h

Code	Alimentation électrique V	Phases Ph	Fréquence Hz	Poids net Kg
S66MT64002	230	1N + T	50	3



PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn) — Italie

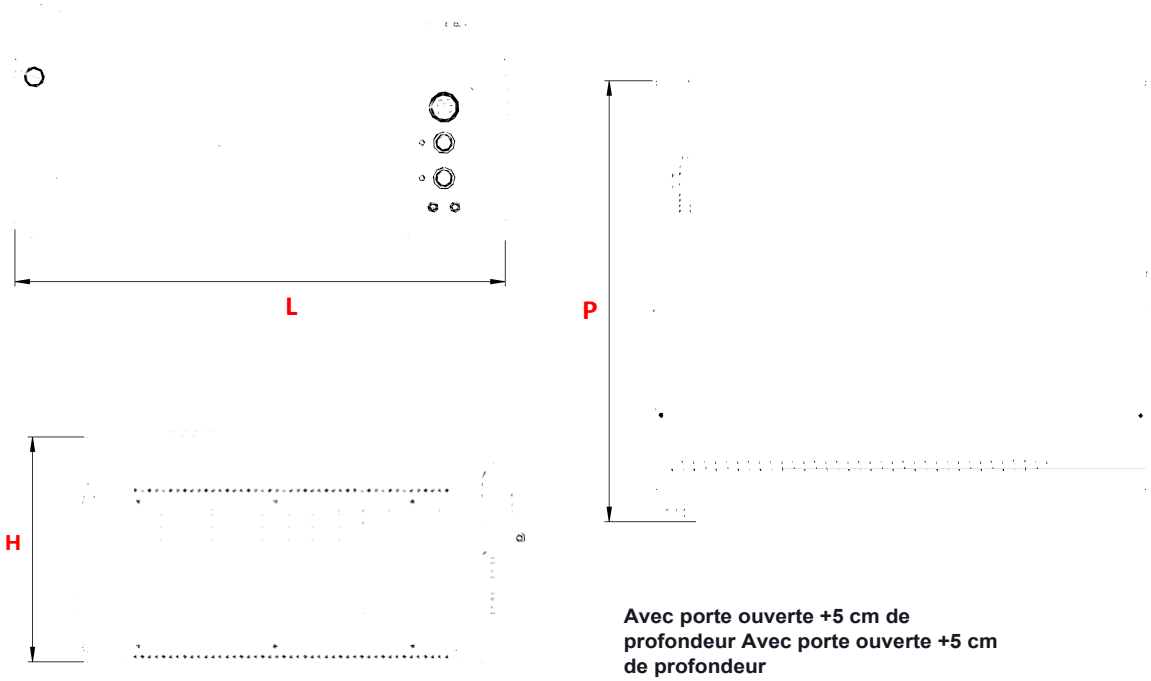
info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Dernière mise à jour
01.04.2025

Pyralis

Code
P08PY12074

Modèle
PY D12



Avec porte ouverte +5 cm de profondeur Avec porte ouverte +5 cm de profondeur
Avec la porte ouverte +5 cm de profondeur

MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
PY M4	P08PY10064	**113 x 103 x 40**
PY D4	P08PY12069	**113 x 103 x 40**
PY M6	P08PY10065	**113 x 138 x 40**
PY D6	P08PY12070	**113 x 138 x 40**
PY M6L	P08PY10066	**148 x 103 x 40**
PY D6L	P08PY12071	**148 x 103 x 40**
PY M9	P08PY10067	**148 x 138 x 40**
PY D9	P08PY12072	**148 x 138 x 40**
PY M8	P08PY10068	**113 x 103 x 72**
PY D8	P08PY12073	**113 x 103 x 72**
PY M12	P08PY10069	**113 x 138 x 72**
PY D12	P08PY12074	**113 x 138 x 72**
PY M12L	P08PY10070	**148 x 103 x 72**
PY D12L	P08PY12075	**148 x 103 x 72**
PY M18	P08PY10071	**148 x 138 x 72**
PY D18	P08PY12076	**148 x 138 x 72**

PIZZAGROUP
Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn) — Italie
info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com
Dernière mise à jour
01.04.2025