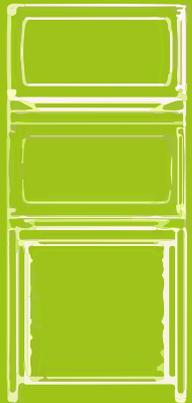
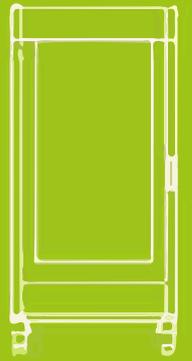
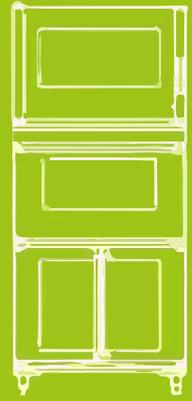


HORNOS PARA PIZZAS

Pequeños | Rápidos | Grandes

 **DUE EFFE**



www.due-effe.com



HORNOS PEQUEÑOS

PIZZA CON PIEDRA



1 **RIB2**
HORNO PIZZA DE PIEDRA

Alto 43,5 cm.
Ancho 55 cm.
Profundo 43 cm.
2 niveles.
2 piedras refractarias 41x36.
Termostato regulable 0 - 320°C.
Para 2 pizzas de Ø 33 cm.
Puertas opacas.

⚡ 2,4 kW 230 V



2 **RIG2**
HORNO PIZZA 2 NIVELES

Alto 43,5 cm.
Ancho 55 cm.
Profundo 43 cm.
Temperatura máx. 350°C.
2 termostatos independientes por cámara.
Cristal en la puerta.
Para 2 pizzas de Ø 33 cm.

⚡ 3,2 kW 230 V



3 **RI909PIZZA**
HORNO PIZZA EKO EXPRESS

Alto 20 cm.
Ancho 33,5 cm.
Profundo 35 cm.
Peso 5,4 Kg.
Placa en piedra refractaria.
Resistencias blindadas.
Temporizador con sonido.
Hasta 400°C.

⚡ 1,2 kW 230 V



HORNOS RÁPIDOS

PIZZA SIN PIEDRA



4 **MT15057**
HORNO PIZZA RÁPIDO

Alto 21 cm.
Ancho 50 cm.
Profundo 42 cm.
Resistencias de acero.
Temperatura de 0 a 320°.
Temporizador.
Bandeja de residuos.
Capacidad de 1 pizza de 35 cm.

⚡ 1,6 kW 230 V



5 **MT15068 MT15070**
HORNO PIZZA 2 CAJONES

Alto 29 cm.
Ancho 52 cm.
Profundo 38 cm.
Peso 14 Kg.
Capacidad de 2 pizzas. diam. 35 cm.
Fácil limpieza, extraíble.
MT15068 4 resistencias regulables independientes, resistencia fijas MT15070

⚡ 3,4 kW 230 V



5 **MT018040**
HORNO PIZZA DE CINTA 30 CM

Alto 36 cm.
Ancho 49 cm.
Profundo 41 cm.
Cinta continua
Temperatura máx. 400°C.
20 pizzas 30 cm por hora.
Velocidad mínima 1.15 max. 3.40.
Regulación superior e inferior.

⚡ 3,45 kW 230 V



HORNOS GRANDES

PIZZA GAMA **eko**

**HIGH
POWER**



* Disponibles los modelos RIKUBE con campana de carbon activo integrada.

Mas potencia, más rápido, con campana de carbón activo para evitar olores y humo

7 **RIKUBE1EKO** HORNO PIZZA CON CAMPANA

Alto 55 cm.
Ancho 74 cm.
Profundo 74 cm.

1 nivel.
Temperatura máx. 400°C.
Capacidad 1 bandeja 60x40
Para 2 pizzas de Ø 30 cm.
Puerta con cristal.

⚡ 3,2 kW 230 V



8 **RIKUBE2EKO** HORNO PIZZA 2 NIVELES

Alto 60 cm.
Ancho 74 cm.
Profundo 74 cm.

2 niveles. 3 resistencias.
Cristal en la puerta.
Capacidad 2 bandejas 60x40
Para 4 pizzas de Ø 30 cm.
Peso 80 kg.

⚡ 4,8 kW 230/400 V



9 **RIKUBE2EVOPLUS** HORNO PIZZA 2 NIV. CON CAMPANA

Alto 60 cm.
Ancho 74 cm.
Profundo 74 cm.

Peso 90 Kg.
Capacidad 2 bandejas 60x40.
Para 4 pizzas de Ø 33 cm.
4 resis. regula. independientes.
Cristal en la puerta

⚡ 6,4 kW 400 V 1N3L



Otras medidas disponibles



10 **RISTART4 EKO** HORNO PIZZA GRANDE

Alto 40 cm.
Ancho 94 cm.
Profundo 92 cm.
Peso 50 Kg.

Placa en piedra refractaria.
Para 4 pizzas de Ø 33 cm.
Hasta 500°C.
Cristal en la puerta

⚡ 4,7 kW 230/400 V



Otras medidas disponibles

11 **RISTART6 EKO** HORNO PIZZA GRANDE

Alto 40 cm.
Ancho 94 cm.
Profundo 125 cm.
Peso 50 Kg.

Placa en piedra refractaria.
Para 4 pizzas de Ø 33 cm.
Hasta 500°C.
Cristal en la puerta

⚡ 7 kW 230/400 V



12 **RISTART6+6BIGL** HORNO PIZZA DOBLE GRAN CAPACIDAD

Alto 71 cm.
Ancho 132 cm.
Profundo 86.5 cm.

2 camaras de cocción
Temperatura hasta 400°C.
Temporizador.
Para 18 pizzas de Ø 36 cm.
Peso 205 Kg.

⚡ 18 kW 400 V



RISTART4+4EKO HORNO PIZZA GRANDE 2 CAMARAS

Alto 71 x ancho 94 x fondo 92 cm.
Para 8 pizzas de Ø 33 cm.
Potencia 9.4 kw.



RISTART6+6EKO HORNO PIZZA GRANDE 2 CAMARAS.

Alto 71 x ancho 94 x fondo 125 cm.
Para 12 pizzas de Ø 33 cm.
Potencia 14.4 kw.



RISTART9+9BIG HORNO PIZZA GRANDE 2 CAMARAS.

Alto 71 x ancho 131 x fondo 122 cm.
Para 18 pizzas de Ø 33 cm.
Potencia 26.4 kw.





HORNOS GRANDES

PIZZA Y PAN GAMA *Professional*



	TR 4	TR 4H	TR 44	TR 6	TR 6H	TR 66	TR 6 L	TR 66 L
Medida cámara interna	83 84 18	83 84 27	83 84 18(x2)	83 124 18	83 124 27	83 124 18(x2)	124 84 18	124 84 18(x2)
Medida exterior horno	113 98,5 41	113 98,5 50	113 98,5 75	154 140 41	154 140 50	154 140 75	154 98,5 41	154 98,5 75
Número cámaras	1	1	2	1	1	2	1	2
Potencia	6.9	6.9	13.8	10.2	10.2	20.4	10.2	20.4
Voltaje	400	400	400	400	400	400	400	400
Temp. °C	50/400°	50/400°	50/400°	50/400°	50/400°	50/400°	50/400°	50/400°
Peso Kg.	95	101	163	129	171	225	134	176
Cantidad Pizzas de 40 cm Ø								
Número de bandejas 60x40 cm.	2	2	2 + 2	4	4	4 + 4	4	4 + 4

TR4H TRH6

HORNO PAN - PASTERIA CON BOCA DE ENTRADA MAS ALTA 27 CM. CON POSIBILIDAD DE INCORPORAR VAPORIZADOR PARA HUMEDAD.

ACCESORIOS

VAPORIZADOR, CAMPANAS, SOPORTES, PORTA BANDEJAS SOPORTE. KITS UNION HORNO SUPERPUESTO, RUEDAS

FERMENTADORAS



HORNOS GRANDES

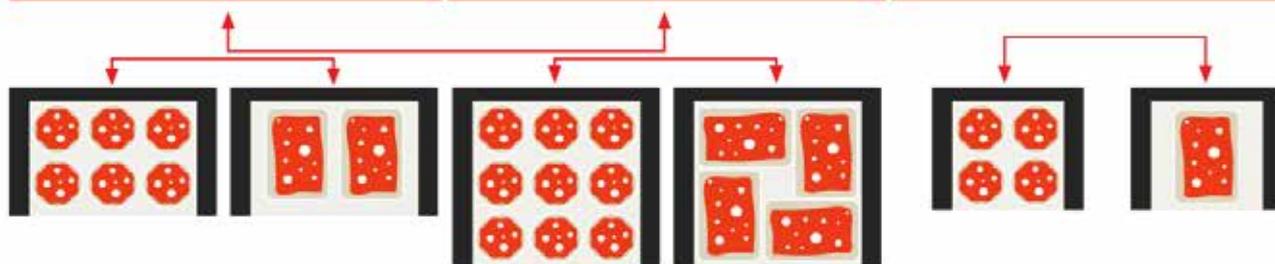
PIZZA Y PAN GAMA *Professional*



CITIZEN PW

CITIZEN GAS

CITIZEN EP 70



Modelo	Medidas externas An x fon x alto	Medidas internas An x fon x alto	Temperatura máxima	Nº pizzas 33 cm.	Nº ban 60x40	Peso	Potencia Max. Absor. Kw.	Potencia media consumo
CITIZENEP704	99x99x35	70x70x12	400º	4	1	100	5.6	2.9
CITIZENEP704+4	99x99x59	70x70x12	400º	4+4	1+1	150	12.2	5.8
CITIZENPW6	142x103x43	105x70x16	400º	6	2	155	8.8	4.6
CITIZENPW6+6	142x103x78	105x70x16	400º	6+6	2+2	260	17.6	9.2
CITIZENPW9	142x138x43	105x105x16	400º	9	2	200	11.2	5.7
CITIZENPW9+9	142x138x78	105x105x16	400º	9+9	2+2	315	22.4	11.4
CITIZENGASPW6	145x118x56	105x70x16	370º	6	2	245	13 kw calor.	0.1
CITIZENGASPW9	145x153x56	105x105x16	370º	9	2	323	20 kw. Calor.	0.1

GAMA CITIZEN

SOPORTES CAMPANAS, CAMARAS DE FERMENTACIÓN



Descubre todos nuestros productos:
tienda.due-effe.com



COMPLEMENTACIÓN PIZZA

PROFESIONAL



6 UNXF003

HORNO PIZZA CONVECCION

Alto 40,2 cm.
Ancho 48 cm.
Profundo 52,3
Peso 25 Kg.
 Horno de convección.
 Capacidad 3 bandejas 34.5x24.2 cm.
 Distancia entre bandejas 7 cm.
 Hasta 230°C.

2,7kW 230V



8 FITMTAS23050M

CORTAMOZZARELLA CORTE DESMENUZADO/DESHILACHADO

Alto 69 cm.
Ancho 33 cm.
Profundo 38 cm.
 Carcasa acero inox AIXI304 cuerpo central y tapa aluminio. Dimensión boca 80x65 mm. Micro de seguridad en la tapa y la manija.

0,3 kW 230/400V



9 FIBL4545

BASCULA DIGITAL 15 KG ELECTRÓNICA

Alto 22 cm.
Ancho 29 cm.
Profundo 33 cm.
Peso 28 Kg.
 Capacidad 2 bandejas 60x40.
 Para 4 pizzas de Ø 33 cm.
 4 resis. regula. independientes.
 Cristal en la puerta

0.07 kW 230V



10 RISPR40

LAMINADORA DE PIZZA 45

Alto 75 cm.
Ancho 55 cm.
Profundo 37 cm.
Peso 37 Kg.
 Fabricada en acero inox.
 Espesor de 0 a 4 mm..

0.37 kW 230V



Otras medidas disponibles



11 FISTFIM42235M

MAQUINA PARA EXTENDER PIZZA MONORULO LARGO 42 CM

Alto 45 cm.
Ancho 56 cm.
Profundo 41 cm.
Peso 50 Kg.
 Estructura inox AISI304, rodillo de resina, Palanca de regulación de espesor. Micro de seguridad.

0.37 kW 230V



12 FITV2500K235M

MAQUINA PARA CORTAR. REBANAR Y RALLAR CON 5 DISCOS

Alto 52 cm.
Ancho 22 cm.
Profundo 61 cm.
 Boca doble para la introducción de productos oval 155x75 mm. y redonda 56 mm.
 Microinterruptor de seguridad en la manija empujadora.

0.37 kW 230V





COMPLEMENTOS PIZZA

FORMADORA DE PIZZA, ETC.

61 **FIAV4928**
PALA ALUMINIO 33 X 33 X 170 CM.



62 **FIAV4920**
PALA DE VOLTEO Ø 18 X 170 CM.



63 **FIAV4965**
PALA DE ALUMINIO CORTA 33X35 X 70 CM.



64 **FIAV4966**
PALA DE ALUMINIO PIZZA AL METRO 60X40 X 170 CM.



65 **FIAV4912**
PCEPILLO DE FIBRAS NATURALES LARGO 70 CM.



66 **FIAV4971**
DOBLE CEPILLO RASPADOR LATOR Y ACERO NOX LARGO 110 CM.



67 **FIAV4911**
RECOGEDOR DE CENIZAS LARGO 170 CM.



68 **FIAV4910**
SOPORTE PARA PALAS Y CEPILLOS

69 **FIAV4970**
KIT 3 PIEZAS LARGO 170 CM. PALA PIZZA, PALA VOLTEO Y CEPILLO



70 **FIAV4972**
KIT 3 PIEZAS LARGO 135 CM. PALA PIZZA, PALA VOLTEO Y CEPILLO





Transporte GRATIS
a partir de 350€



Servicio Técnico
Garantizado



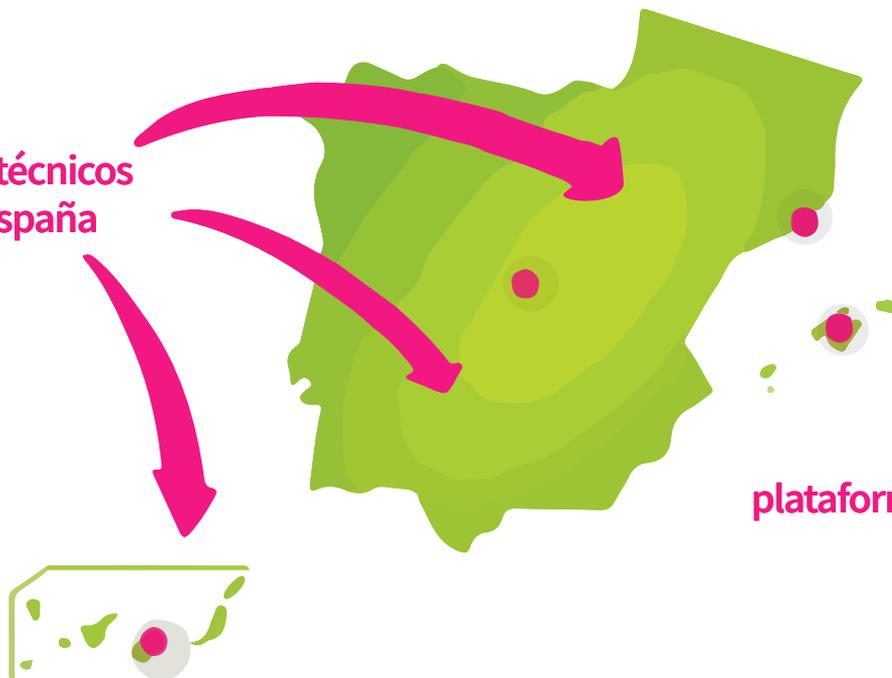
Entrega 24-48h
Península e Islas



Asistencia Personalizada
977 39 56 80



300
servicios técnicos
en toda España



4
plataformas logísticas
a su servicio

At. al cliente
977 39 56 80

Visite nuestra web
www.due-effe.com

Tienda on-line
tienda.due-effe.com