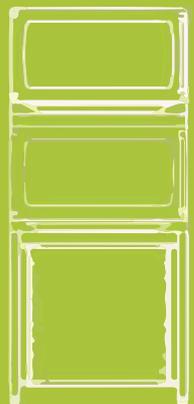
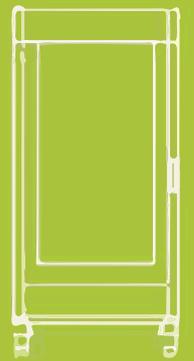
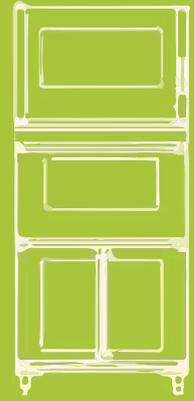


HORNOS PARA PIZZAS

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

🍷 x2 Ø 33 cm.



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

🍷 x2 Ø 33 cm.



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

🍷 x1 Ø 32 cm.

HORNOS RÁPIDOS

PIZZA SIN PIEDRA



4 RISMALLS

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

🍷 x1 Ø 35 cm.



5 MT15069 MT15070

HORNO PIZZA 2 CAJONES

Alto 29 cm.
Ancho 52 cm.
Profundo 38 cm.
Peso 14 Kg.
 Capacidad de 2 pizzas. diam. 35 cm.
 MT15069, 4 resistencias regulables independientes.
 MT15070, 4 resistencias fijas.

⚡ 3,4 kW 230 V

🍷 x2 Ø 35 cm.



6 UNXF003

HORNO PIZZA CONVECCION

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

⚡ 2,7 kW 230 V

🍷 x3 Ø 35 cm.



HORNOS GRANDES

PIZZA GAMA EKO



* 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

🍕 x2 Ø 30 cm.

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

🍕 x4 Ø 30 cm.

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

🍕 x4 Ø 30 cm.



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

🍕 x4 Ø 33 cm

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

🍕 x4 Ø 33 cm.

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 12 pizzas de Ø 36 cm.
Peso 205 Kg.

⚡ 18 kW 400 V

🍕 x1 Ø 36 cm.

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.

🍕 x8 Ø 33 cm.

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.

🍕 x12 Ø 33 cm.

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.

🍕 x18 Ø 33 cm.



HORNOS GRANDES

PIZZA Y PAN

GAMA PROFESIONAL



REVISAR LA BOCAL DE ENTRADA MAS ALTA
REVISAR LA BOCAL DE ENTRADA MAS ALTA
REVISAR LA BOCAL DE ENTRADA MAS ALTA
REVISAR LA BOCAL DE ENTRADA MAS ALTA



	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 - PASTELERIA 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

FERMENTADORA



HORNOS GRANDES

PIZZA Y PAN GAMA PROFESIONAL



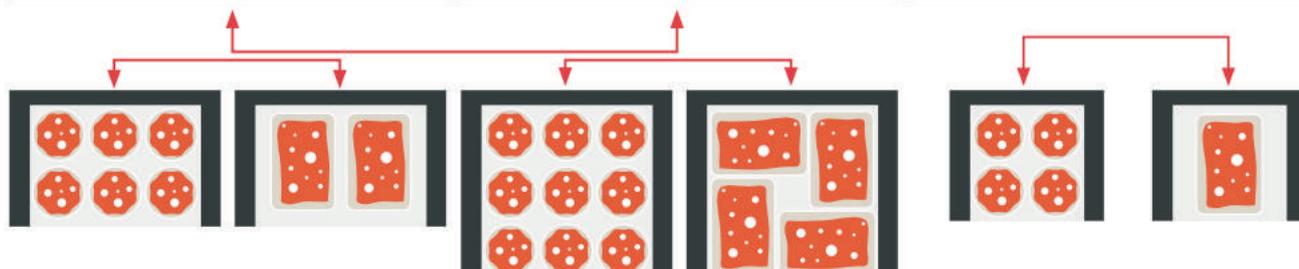
CITIZEN PW



CITIZEN GAS



CITIZEN EP 70



Modelo	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX	Nº pizzas	Peso	Potencia Kw.	
	EXT.	INT.				Max	Medio/ Average
CITIZEN EP 70 4 / MC	99x99x35	70x70x12	400°C	4 (Ø 33)**	100	5,6	2,9
CITIZEN EP 70 4+4 / MC	99x99x59	70x70x12	400°C	4+4 (Ø 33)*	150	5,6+5,6	2,9+2,9
CITIZEN PW 6 / MC	142x103x43	105x70x16	400°C	6 (Ø 33)*	155	8,8	4,6
CITIZEN PW 6+6 / MC	142x103x78	105x70x16	400°C	6+6 (Ø 33)**	260	8,8+8,8	4,6+4,6
CITIZEN PW 9 / MC	142x138x43	105x105x16	400°C	9 (Ø 33)°	200	11,2	5,7
CITIZEN PW 9+9 / MC	142x138x78	105x105x16	400°C	9+9 (Ø 33)°	315	11,2+11,2	5,7+5,7
CITIZEN GAS PW 6 / MC	145x118x56	105x70x16	370°C	6 (Ø33)*	245	13 (11.300)	0,1
CITIZEN GAS PW 9 / MC	145x153x56	105x105x16	370°C	9 (Ø33)**	323	20 (17.300)	0,1

Capacidad 2 bandejas 60x40

GAMA CITIZEN

SOPORTES CAMPANAS, CAMARAS DE FERMENTACIÓN ...



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



Transporte GRATIS
a partir de 350€



Servicio Técnico
Garantizado



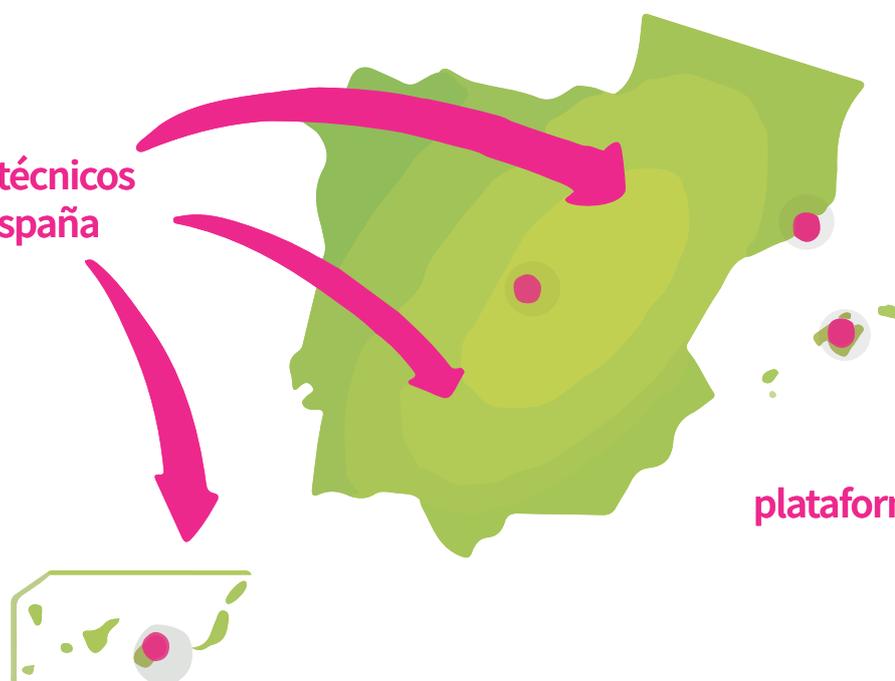
Entrega 24-48h
Península e Islas



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