WorPast

El placer por la pasta fresca

Catálogo general Toda la Gama

HORNOS MIXTOS LEÑA/GAS

HORNOS MIXTOS LEÑA-GAS

Son hornos preparados para trabajar tanto con leña como con gas, disponen de dos puertas de acceso delanteras, una cámara de combustión para la madera, separada de la superficie de cocción y cajón para recoger las cenizas.
La base de la cámara de cocción es rotativa, con lo que se logra una cocción más uniforme, una mayor productividad y unas mejores condiciones de trabajo, pues puede utilizarse una pala para pizza con un mango mucho más corto, siendo más fácil acceder al interior.
La velocidad de rotación se puede aumentar gradualmente e incluso puede invertirse.
El suministro eléctrico es de 230 Volt/50-60 Hz.
El calor se genera mediante un quemador ecológico, que funciona con metano o propano-butano.
La potencia del quemador, se puede variar por medio de un modulador electrónico.
El control de la temperatura de horneado también es electrónica, mediante indicador digital.

Serie MIX-V

Serie MIX85RK

Serie MIX120R

Serie MIX120RK

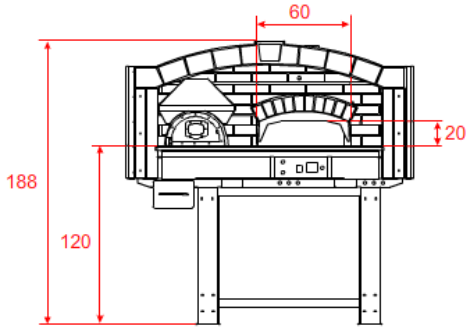
Wolpast **C/ Puigmal 12 08430 La Roca del Vallés (Barcelona) Tel. 938424875 Móvil 670730007 Mail wolpast@wolpast.com**
www.wolpast.com

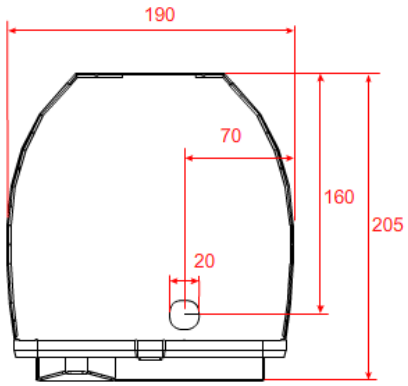
SERIE MIX-V Hornos a Leña y Gas

(*) Detalles de esta gama

Wolpast C/ Puigmal 12 08430 La Roca del Vallés (Barcelona) Tel. 938424875 Móvil 670730007 Mail wolpast@wolpast.com
www.wolpast.com

MIX120V





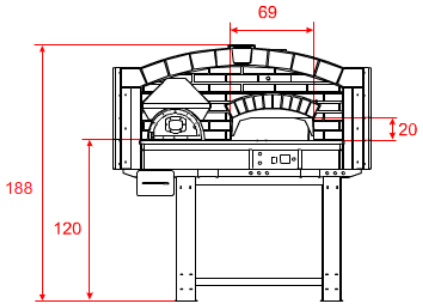
Modelo MIX120V

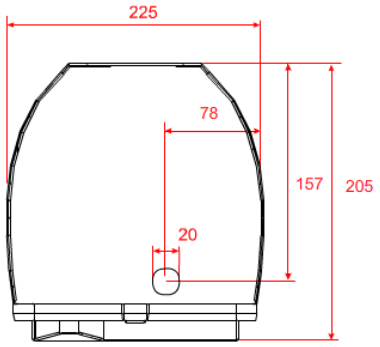
Consumo de GAS
Metano mc/h 3.3 Gas GPL K/h 1.9
Categoría II2H3 +
Presión de Gas G30-31 30-37 mbar
G20 20 mbar
Filtro gas ¾”

Nº Pizzas de 30 cm	9
Producción hora	136
Potencia térmica	26 Kw
Peso horno	1950 Kg

Consumo leña por hora/kg 5/6

MIX140V





Modelo MIX140V

Consumo de GAS
Metano mc/h 4.2 Gas GPL K/h 3.2
Categoría II2H3 +
Presión de Gas G30-31 30-37 mbar
G20 20 mbar
Filtro gas ¾”

Nº Pizzas de 30 cm	13
Producción hora	195
Potencia térmica	30 Kw
Peso horno	2100 Kg

Consumo leña por hora/kg 6/7

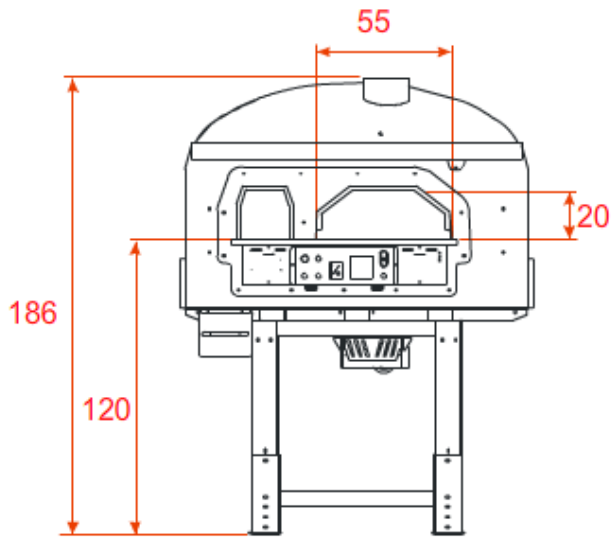
Wolpast C/ Puigmal 12 08430 La Roca del Vallés (Barcelona) Tel. 938424875 Móvil 670730007 Mail wolpast@wolpast.com
www.wolpast.com

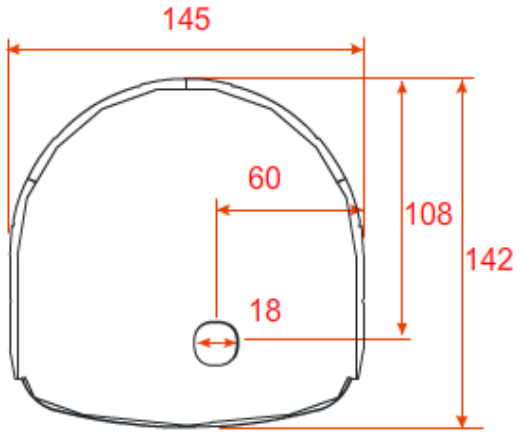
SERIE MIX85RK Hornos a Leña y Gas

BASE ROTATIVA
Con la rotación de la base de la cámara se logra una cocción más uniforme, una mayor productividad y mejores condiciones de trabajo, pues puede utilizarse una pala para pizza con un mango mucho más corto.
La velocidad de rotación se puede aumentar gradualmente e incluso puede invertirse.
El suministro eléctrico es de 230 Volt/50-60 Hz

Wolpast **C/ Puigmal 12 08430 La Roca del Vallés (Barcelona) Tel. 938424875 Móvil 670730007 Mail wolpast@wolpast.com**
www.wolpast.com

MIX85RK





Modelo MIX85RK

Consumo de GAS
Metano mc/h 3.0 Gas GPL K/h 1.7
Categoría II2H3 +
Presión de Gas G30-31 30-37 mbar
G20 20 mbar
Filtro gas ¾”

Nº Pizzas de 30 cm	5
Producción hora	75
Potencia térmica	22 Kw
Peso horno	950 Kg

Consumo leña por hora/kg 3/4

(*) Diferentes colores, cúpula en mosaico para toda las gama, marrón, blanco, azul, rojo…

Wolpast **C/ Puigmal 12 08430 La Roca del Vallés (Barcelona) Tel. 938424875 Móvil 670730007 Mail wolpast@wolpast.com**
www.wolpast.com

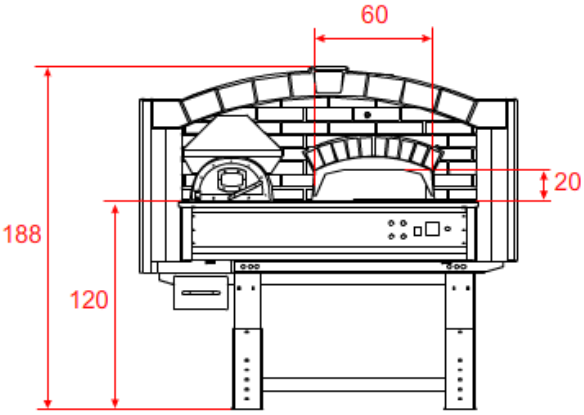
SERIE MIX120R Hornos a Leña y Gas

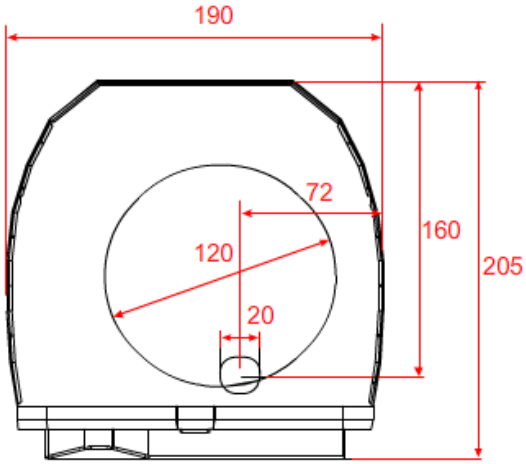
BASE ROTATIVA

Con la rotación de la base de la cámara se logra una cocción más uniforme, una mayor productividad y mejores condiciones de trabajo, pues puede utilizarse una pala para pizza con un mango mucho más corto.
La velocidad de rotación se puede aumentar gradualmente e incluso puede invertirse.
El suministro eléctrico es de 230 Volt/50-60 Hz

Wolpast **C/ Puigmal 12 08430 La Roca del Vallés (Barcelona) Tel. 938424875 Móvil 670730007 Mail wolpast@wolpast.com**
www.wolpast.com

MIX120R





Modelo MIX120R

Consumo de GAS
Metano mc/h 3.3 Gas GPL K/h 1.9
Categoría II2H3 +
Presión de Gas G30-31 30-37 mbar
G20 20 mbar
Filtro gas ¾”

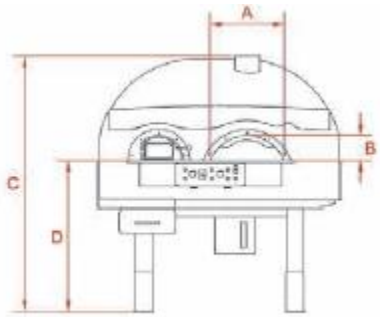
Nº Pizzas de 30 cm	9
Producción hora	135
Potencia térmica	26 Kw
Peso horno	1950 Kg

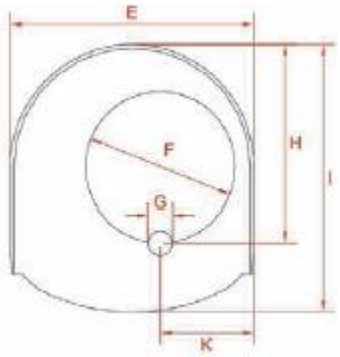
Consumo leña por hora/kg 5 / 6

Wolpast C/ Puigmal 12 08430 La Roca del Vallés (Barcelona) Tel. 938424875 Móvil 670730007 Mail wolpast@wolpast.com
www.wolpast.com

SERIE MIX120RK Hornos a Leña y Gas

Design **K** - Red Mosaic





Medidas de la serie en Cm. (Ver esquema)

Modelo	A	B	C	D	E	G	H	I	K
MIX120RK	60	20	205	120	196	20	160	215	75.5

Parámetros Gas
Tipo constructivo B11
Categoria II2H3+
Presión Gas –G30-31 30-37 mbar
Presión Gas -G20 20 mbar
Tamaño ¾”

MIX120RK 26

Funcionan a 230 V 50-60 Hz

SERIE MIX-R Diseños K

Modelo de horno	MIX120RK
Número de pizzas simultaneas de Ø 30 Cm	9
Producción por hora	135
Consumo leña hora/kg	5-6
Consumo GAS metano mc/h	3.3
Consumo gas –GPL- Kg/h	1.9
Peso del horno	1950

Wolpast **C/ Puigmal 12 08430 La Roca del Vallés (Barcelona) Tel. 938424875 Móvil 670730007 Mail wolpast@wolpast.com**
www.wolpast.com