

Wol Past

El placer por la pasta fresca





HORNOS GENIUS SIN SALIDA DE HUMOS



<p>Características técnicas generales del sistema GENIUS</p>	<p>Abatidor CERO HUMOS Condensador humos y vapores de cocción Sin necesidad de extracción de humos Líquidos de condensación eliminados</p> <p>SOPORTE (OPCIONAL) Sobre pies o ruedas</p>	<p>Horno GENIUS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Horno eléctrico digital • Monocámara modular • Pizza diametro 33 cm • Calentamiento rápido • Recupera temperatura rapidamente • Programación precisa temperatura suelo • Programación precisa temperatura techo • Temperatura máx. 450°C
--------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Sistema GENIUS D6+D6



Digital



Monocámara modular
Horno GENIUS



Calentamiento y recuperación rápida de la temperatura



Espacios interiores para multiples pizzas de 33 cm

4 Modelos de horno



6 pizzas 2 bandejas
110x70 cm



6 pizzas 2 bandejas
70x110



9 pizzas 4 bandejas
110x110 cm



4 pizzas 1 bandeja
70x70 cm

CERO HUMOS



Condensador humos y vapores



Cero instalaciones, cero autorizaciones vecinos y cero autorizaciones administrativas



Condensación de agua descargada a tierra



Filtro complementario a carbono activo



REGOLAMENTO EUROPEO



Approvazioni

Modelo	Pizza n	Bandejas n	Dim. Horno cm	Sistema Genius cm	Alimentación
▼ Sistema GENIUS D4+D4	4+4	1+1	Ext.: 106x102x40 Int.: 70x70x15	106x102x201,2	V 400 ~ 3 N kW 7,3+7,3
▼ Sistema GENIUS D6L+D6L	6+6	2+2	Ext.: 141x102x40 Int.: 105x70x15	140x120x201,2	V 400 ~ 3 N kW 11,15+11,15
▼ Sistema GENIUS D6P+D6P	6+6	2+2	Ext.: 106x137x40 Int.: 70x105x15	105x137x201,2	V 400 ~ 3 N kW 11,80+11,80
▼ Sistema GENIUS D9+D9	9+9	4+4	Ext.: 141x137x40 Int.: 105x105x15	140x137x201,2	V 400 ~ 3 N kW 13,85 + 13,85

GENIUS horno de pizza eléctrico digital

- Monocámara
- Encendido programado
- Programación de fin de cocción
- 2 programas de trabajo en memoria
- Sistema de calentamiento rápido (patentado)
- Cámara de cocción múltiple (35 cm)
- Programación precisa de suelo / techo
- Temperatura máx 450 °C
- Encendido y apagado programables
- Monocámaras sobrepuestas
- Puerta con cristal de inspección
- Iluminación interior para inspección
- Frontal fabricado en acero inoxidable



* Calentá rápido - sistema patentado de calentamiento rápido

Modelo	Capacidad	Alimentación	LxPxH cm	kg	Cant.
▼ Genius D4	4 pizzas Ø33 cm 1 Bandeja 60 x 40 cm	V 400 ~ 3 N kW 7,3	Ext. 106x102x40 Int. 70x70x15	92	01
▼ Genius D6 (Ancho)	6 pizzas: Ø 33 cm 2 Bandejas 60 x 40 cm	V 400 ~ 3 N kW 11,15	Ext. 141x102x40 Int. 105x70x15	128	01
▼ Genius D6 P (Profundo)	6 pizzas: Ø 33 cm 2 Bandejas 60 x 40 cm	V 400 ~ 3 N kW 11,80	Ext. 106x137x40 Int. 70x105x15	121	01
▼ Genius D9	9 pizzas: Ø 33 cm 4 Bandejas 60 x 40 cm	V 400 ~ 3 N kW 13,85	Ext. 141x137x40 Int. 105x105x15	167	01

OPCIONAL EXTRA

Cámara totalmente en refractario (*)

- Techo y suelo con sistema de calentamiento rápido *

* Calentá rápido - sistema patentado de calentamiento rápido



Alimentación monofase



Modelo	
▼ Cámara totalmente en refractario	Genius D4
▼ Cámara totalmente en refractario	Genius D6L
▼ Cámara totalmente en refractario	Genius D6P
▼ Cámara totalmente en refractario	Genius D9
Modelo	
▼ Alimentación monofase	Genius D4
▼ Alimentación monofase	Genius D6P

SIN HUMOS abatidor ecológico

- Condensación humos y vapores
- Sin necesidad de salida de humos
- Eliminación de líquidos de condensación
- Filtro complementario de carbón activo
- Aprobado por **CE**



Código	Modelo	Capacidad m ³ /h	Alimentac.	LxPxH cm	kg
ZF 4/8	▼ Cero Humo 4/8 GENIUS D4/D8	530	V 230 ~ 1 kW 0,6	106x103x40	94
ZF 6L/12L	▼ Cero Humo 6 L/12 L GENIUS D6 L/D12 L	530	V 230 ~ 1 kW 0,6	141x103x40	98
ZF 6P/12P	▼ Cero Humo 6 P/12 P GENIUS D6 P/D12 P	530	V 230 ~ 1 kW 0,6	106x138x40	95
ZF 9/18	▼ Cero Humo 9/18 GENIUS D9 /D18	530	V 230 ~ 1 kW 0,6	141x138x40	102

EXTRACTOR HUMOS NEUTRO con moto ventilador

- Regulador de velocidad
- Frontal en acero inox.
- Resto en lámina barnizada



Modelo	Capc. m ³ /h	Alimentación	LxPxH cm	kg
▼ KPR 4 /KPR 8 GENIUS D4/D8	530	V 230 ~ 1 kW 0,6	105x122x30	19
▼ KPR 6L/KPR 12 L GENIUS D6L/D12L	530	V 230 ~ 1 kW 0,6	140x122x30	24
▼ KPR 6P/KPR 12 P GENIUS D6P/D12P	530	V 230 ~ 1 kW 0,6	105x157x30	24
▼ KPR 9/KPR 18 GENIUS D9 /D18	530	V 230 ~ 1 kW 0,6	140x157x30	30

SUPORTE ABIERTO con BANDEJA

- 4 ruedas 2 con freno (Existe modelo con patas)
- Fabricado en acero inox.



Modelo	LxPxH cm	Peso kg
▼ SP 4 (alto) Genius D4	106X85X101,2	36
▼ SP 6 L (alto) Genius D6 L	141X85X101,2	42
▼ SP 6 P (alto) Genius D6 P	106X120X101,2	42
▼ SP 8 (bajo) Genius D8	106X85X81,2	47
▼ SP 9 (alto) Genius D9	141X120X101,2	35
▼ SP 12 L (bajo) Genius D12 L	141X85X81,2	41
▼ SP 12 P (bajo) Genius D12 P	106X120X81,2	41
▼ SP 18 (bajo) Genius D18	141X120X81,2	46

OPCIONAL EXTRA

ARMARIO neutro

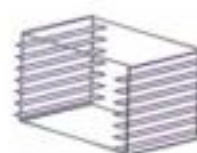
- 2 puertas
- 4 ruedas 2 con freno o (sobre patas)
- Fabricado en acero inox.



Modelo	LxPxH cm	Peso kg
▼ CP 4 (alto) Genius D4	106x85x105	68
▼ CP 6 L (alto) Genius D6 L	141x85x105	84
▼ CP 6 P (alto) Genius D6 P	106x120x105	84
▼ CP 8 (bajo) Genius D8	106x85x85	64
▼ CP 9 (alto) Genius D9	141x120x105	100
▼ CP 12 L (bajo) Genius D12 L	141x85x85	80
▼ CP 12 P (bajo) Genius D12 P	106x120x85	80
▼ CP 18 (bajo) or Genius D18	141x120x85	96

PORTA BANDEJAS

- nº 7 bandejas 60 x40 cm
- nº 7 bandejas 60 x30 cm
- Realizadas en aluminio y asas en pvc



Código	Modelo	LxPxH cm
wolpast	▼ Porta bandejas	60x40 cm
wolpast	▼ Porta bandejas	60x30 cm

ARMARIO CALEFACTADO

- Motor calentamiento por aire
- Temperatura regulada mediante termostato 0°/90 °C
- Armario con 2 puertas
- Guia porta bandejas (7+7 pz. 60x40 cm)
- 4 Ruedas 2 de ellas son freno (o sobre pies)
- Fabricado en acero inox.



	Modelo	Alimentación	LxPxH cm	Peso kg	
▼ CPR 4 / CPR 8	Genius D4/ D8	kW 0,4/230 V ~1	106x85x95	94	
▼ CPR 6P / CPR12P	Genius D6P / D12P	kW 0,4/230 V ~1	106x120x95	110	
▼ CPR 6L / CPR12L	Genius D6L / D12L	kW 0,4/230 V ~1	141x85x95	110	
▼ CPR 9 / CPR18	Genius D9 / D18	kW 0,4/230 V ~1	141x120x95	126	

CLASSIC-D Horno pizza eléctrico, digital

- Mono cámara
- Control de temperatura digital
- Programación encendido / apagado * por temporizador (opcional)
- Posibilidad de preprogramar 2 programas de cocción
- Sistema de calentado rápido (patentado)
- Cámara de cocción con medidas múltiples de 35 cm.
- Temperatura regulable de forma independiente (Techo/suelo)
- Temperatura máxima 450 °C
- Hornos monobloc con posibilidad de sobreponer hasta 2 con un solo abatidor.
- Puerta con cristal para visión
- Trifásico a 380 V.
- Luces de inspección



* Calienta rápido - sistema patentado de calentamiento rápido



Modelo	Capacidad	Alimentación	LxPxH cm	kg	Cant.
▼ Classic D4	4 pizza: Ø 33 cm 1 bandeja 60 x 40 cm	V 400 ~ 3 N kW 6,6	Est. 109x101x40 Int. 70x70x15	92	01
▼ Classic D6 L (Ancho)	6 pizza: Ø 33 cm 2 bandejas 60 x 40 cm	V 400 ~ 3 N kW 9	Est. 144x101x40 Int. 105x70x15	128	01
▼ Classic D6 P (Profundo)	6 pizza: Ø 33 cm 2 bandejas 60 x 40 cm	V 400 ~ 3 N kW 8,88	Est. 109x136x40 Int. 70x105x15	121	01
▼ Classic D9	9 pizza: Ø 33 cm 4 bandejas 60 x 40 cm	V 400 ~ 3 N kW 13,32	Est. 144x136x40 Int. 105x105x15	167	01

OPCIONAL EXTRA

ALIMENTACIÓN MONOFASE



Modelo
▼ Alimentación monofase 220 Genius D4
▼ Alimentación monofase 220 Genius D6L/D6P
▼ Accesorio temporizador para programar encendido/ apagado automáticamente

SIN HUMOS abatidor ecológico

- Condensación humos y vapores
- Sin necesidad de salida de humos
- Eliminación de líquidos de condensación
- Filtro complementario de carbón activo
- Aprobado por **CE**



Código	Modelo	Capacidad m ³ /h	Alimentación	LxPxH cm	kg
ZF 4/8	▼ Zero Fumi 4/8 CLASSIC D4/D8	530	V 230 ~ 1 kW 0,6	106x103x40	94
ZF 6L/12L	▼ Zero Fumi 6 L/12 L CLASSIC D6 L/D12 L	530	V 230 ~ 1 kW 0,6	141x103x40	98
ZF 6P/12P	▼ Zero Fumi 6 P/12 P CLASSIC D6 P/D12 P	530	V 230 ~ 1 kW 0,6	106x138x40	95
ZF 9/18	▼ Zero Fumi 9/18 CLASSIC D9 /D18	530	V 230 ~ 1 kW 0,6	141x138x40	102

EXTRACTOR HUMOS NEUTRO con moto ventilador

- Regulador de velocidad
- Frontal en acero inox.
- Resto en lámina barnizada



Modelo	Capacidad m ³ /h	Alimentación	LxPxH cm	kg
▼ KPY 4/KPY 8 CLASSIC D4/D8	530	V 230 ~ 1 kW 0,6	107X22X30	19
▼ KPY 6L /KPY 12 L CLASSIC D6L/D12L	530	V 230 ~ 1 kW 0,6	142X122X30	24
▼ KPY 6P /KPY 12 P CLASSIC D6P/D12P	530	V 230 ~ 1 kW 0,6	107X57X30	24
▼ KPY 9/KPY 18 CLASSIC D9 /D18	530	V 230 ~ 1 kW 0,6	142X157X30	30

SUPORTE ABIERTO con BANDEJA

- 4 ruedas 2 con freno (Existe modelo con patas)
- Fabricado en acero inox.



Modelo	LxPxH cm	Peso kg
▼ SP 4 (alto) Classic D4	106x85x101,2	32
▼ SP 6 L (alto) Classic D6 L	141x85x101,2	38
▼ SP 6 P (alto) Classic D6 P	106x120x101,2	38
▼ SP 8 (bajo) Classic D8	106x85x81,2	43
▼ SP 9 (alto) Classic D9	141x120x101,2	31
▼ SP 12 L (bajo) Classic D12 L	141x85x81,2	37
▼ SP 12 P (bajo) Classic D12 P	106x120x81,2	37
▼ SP 18 (bajo) Classic D18	141x120x81,2	42

OPCIONAL EXTRA

ARMARIO neutro

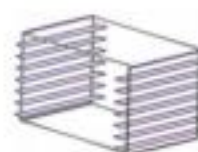
- 2 puertas
- 4 ruedas 2 con freno o (sobre patas)
- Fabricado en acero inox.



Modelo	LxPxH cm	Peso
▼ CP 4 (alto) Classic D4	106x85x105	68
▼ CP 6 L (alto) Classic D6 L	141x85x105	84
▼ CP 6 P (alto) Classic D6 P	106x120x105	84
▼ CP 8 (bajo) Classic D8	106x85x85	64
▼ CP 9 (alto) Classic D9	141x120x105	100
▼ CP 12 L (bajo) Classic D12 L	141x85x85	80
▼ CP 12 P (bajo) Classic D12 P	106x120x85	80
▼ CP 18 (bajo) Classic D18	141x120x85	96

PORTA BANDEJAS

- n° 7 bandejas 60 x40 cm
- n° 7 bandejas 60 x30 cm
- Realizadas en aluminio y asas en pvc



Código	Modelo	LxPxH cm
wolpast	▼ Porta bandejas 60x40 cm	
wolpast	▼ Porta bandejas 60x30 cm	

ARMARIO CALEFACTADO

- Motor calentamiento por aire
- Temperatura regulada mediante termostato 0°/90 °C
- Armario con 2 puertas
- Guía porta bandejas (7+7 pz. 60x40 cm)
- 4 Ruedas 2 de ellas son freno (o sobre pies)
- Fabricado en acero inox.



Modelo	Alimentación	LxPxH cm	Peso kg
▼ CPR 4 / CPR 8 Classic D4/ DB	kW 0,4/230 V ~1	106X85X95	94
▼ CPR 6P / CPR12P Classic D6P / D12P	kW 0,4/230 V ~1	106x120x95	110
▼ CPR 6L / CPR12L Classic D6L / D12L	kW 0,4/230 V ~1	141x85x95	110
▼ CPR 9 / CPR18 Classic D9 / D18	kW 0,4/230 V ~1	141x120x95	126

WOL Past

El placer por la pasta fresca

Consúltanos cualquier proyecto que tengas que emprender en el mundo de la restauración seguro que podemos ayudarte:

Mail wolpast@wolpast.com

Tel **93-8424875**