WOI Past

El placer por la pasta fresca

FORNI PIZZA

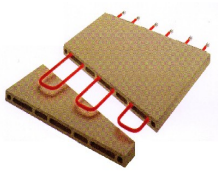
Forno GENIUS pizza
con cappa a condensazione

- **GENIUS pizza**
  Forno elettrico digitale
- **ZERO FUMI**
  Cappa a condensazione
- **SUPPORTO**
  Aperto con ruote

Modello	Pizze	Teglie	Dim. Forno	Forno GENIUS pizza	Alimentazione	
Forno GENIUS pizza D4+D4	4+4	1+1	Est. 110x100x40 Int. 70x70x15	110x100x205 cm	V 400 ~ 3 N+T kW 7,3+7,3+0,6	
Forno GENIUS pizza D6L+D6L	6+6	2+2	Est. 143x100x40 Int. 105x70x15	143x100x205 cm	V 400 ~ 3 N+T kW 11,15+11,15+0,6	
Forno GENIUS pizza D6P+D6P	6+6	2+2	Est. 110x135x40 Int. 70x105x15	110x135x205 cm	V 400 ~ 3 N+T kW 11,80+11,80+0,6	
Forno GENIUS pizza D9+D9	9+9	4+4	Est. 143x135x40 Int. 105x105x15	140x137x205 cm	V 400 ~ 3 N+T kW 13,85+13,85+0,6	

Forno **GENIUS pizza** elettrico, digitale

- Forno modulare sovrapponibile,
- Programmazione di fine cottura,
- 2 Programmi di lavoro impostati,
- Sistema di riscaldamento rapido brevettato,
- Camera cottura con multipli da 33 cm,
- Impostazione temp. indipendenti (cielo/ suolo),
- Temperatura max 450 °C,
- Accensione e spegnimento programmabile,
- Monoblocchi sovrapponibili,
- Porta con vetro di ispezione,
- Luce di ispezione,
- Esecuzione frontale in acciaio inox.



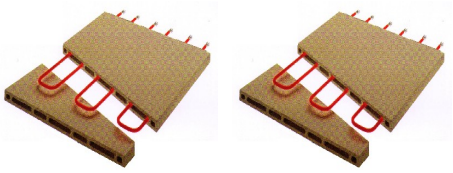
Scaldarapid sistema brevettato di riscaldamento rapido

Modello	Capacità	Alimentaz.	LxPxH cm	kg	Q.tà	
Forno GENIUS pizza D4	4 pizze: Ø 33 cm *1 teglia: 60 x 40 cm*	V 400 ~ 3 N+T kW 7,3	Est. 110x100x40 Int. 70x70x15	115	01	
Forno GENIUS pizza D6L *(Largo)*	6 pizze: Ø 33 cm *2 teglie: 60 x 40 cm*	V 400 ~ 3 N+T kW 11,15	Est. 143x100x40 Int. 105x70x15	153	01	
Forno GENIUS pizza D6P *(profondo)*	6 pizze: Ø 33 cm *2 teglie: 60 x 40 cm*	V 400 ~ 3 N+T kW 11,80	Est. 110x135x40 Int. 70x105x15	143	01	
Forno GENIUS pizza D9	9 pizze: Ø 33 cm *4 teglie: 60 x 40 cm*	V 400 ~ 3 N+T kW 13,85	Est. 143x135x40 Int. 105x105x15	165	01	

OPTIONAL EXTRA

Camera tutto refrattario*

- Refrattario sul cielo e sulla platea con sistema di riscaldamento *Scaldarapid**.



**Scaldarapid* sistema brevettato di riscaldamento rapido

Modello	Capacità	Alimentaz.	LxPxH cm	kg	Q.tà	
Forno GENIUS pizza D4S Tutto refrattario	4 pizze: Ø 33 cm *1 teglia: 60 x 40 cm*	V 400 ~ 3 N+T kW 6,60	Est. 110x100x40 Int. 70x70x15	129	01	
Forno GENIUS pizza D6 L *(Largo)* **Tutto refrattario**	6 pizze: Ø 33 cm *2 teglie: 60 x 40 cm*	V 400 ~ 3 N+T kW 9,90	Est. 143x100x40 Int. 105x70x15	170	01	
Forno GENIUS pizza D6 P *(Profondo)* **Tutto refrattario**	6 pizze: Ø 33 cm *2 teglie: 60 x 40 cm*	V 400 ~ 3 N+T kW 10,98	Est. 110x135x40 Int. 70x105x15	159	01	
Forno GENIUS pizza D9 Tutto refrattario	9 pizze: Ø 33 cm *4 teglie: 60 x 40 cm*	V 400 ~ 3 N+T kW 12,60	Est. 143x135x40 Int. 105x105x15	195	01	

Alimentazione monofase

Codice	Modello	
9850000	**Alimentazione monofase Forno GENIUS pizza D4**	
9850010	**Alimentazione monofase Forno GENIUS pizza D6L/ D6P**	

ZERO FUMI
Cappa a condensazione

- Condensazione fumi e vapori,
- Liquidi di condensa scaricati a terra,
- Filtro complementare a carboni attivi.

Codice	Modello	Portata m³/h	Alimentaz.	LxPxH cm	kg	
ZF 4/8	**Zero Fumi 4/8** per Forno **GENIUS pizza** D4/D8	530	V 230 ~ 1 kW 0,6	106x103x40	94	
ZF 6*L*/12*L*	**Zero Fumi 6 L/12 L** per Forno **GENIUS pizza** D6 L/D12 L	530	V 230 ~ 1 kW 0,6	141x103x40	98	
ZF 6*P*/12*P*	**Zero Fumi 6 P/12 P** per Forno **GENIUS pizza** D6 P/D12 P	530	V 230 ~ 1 kW 0,6	106x138x40	95	
ZF 9/18	**Zero Fumi 9/18** per Forno **GENIUS pizza** D9 /D18	530	V 230 ~ 1 kW 0,6	141x138x40	102	

SUPPORTO aperto con ripiano

- 4 ruote, 2 frenate (o su piedini),
- Esecuzione in acciaio inox.

Modello	LxPxH cm	Peso kg	
SP 4 *(alto)* per Forno **GENIUS pizza** D4	107x89x105	34	
SP 6 L *(alto)* per Forno **GENIUS pizza** D6 L	142x89x105	44	
SP 6 P *(alto)* per Forno **GENIUS pizza** D6 P	107x124x105	44	
SP 8 *(basso)* per Forno **GENIUS pizza** D8	107x89x85	31	
SP 9 *(alto)* per Forno **GENIUS pizza** D9	142x124x105	50	
SP 12 L *(basso)* per Forno **GENIUS pizza** D12 L	142x89x85	42	
SP 12 P *(basso)* per Forno **GENIUS pizza** D12 P	107x124x85	42	
SP 18 *(basso)* per Forno **GENIUS pizza** D18	142x124x85	48	

SUPPORTO aperto con scanso

- 4 ruote, 2 frenate (o su piedini),
- Esecuzione in acciaio inox.

Modello	LxPxH cm	Peso kg	
SSC 4 *(alto)* per Forno **GENIUS pizza** D4	107x89x105	34	
SSC 6 L *(alto)* per Forno **GENIUS pizza** D6 L	142x89x105	44	
SSC 6 P *(alto)* per Forno **GENIUS pizza** D6 P	107x124x105	44	
SSC 8 *(basso)* per Forno **GENIUS pizza** D8	107x89x95	31	
SSC 9 *(alto)* per Forno **GENIUS pizza** D9	142x124x105	50	
SSC 12 L *(basso)* per Forno **GENIUS pizza** D12 L	142x89x95	42	
SSC 12 P *(basso)* per Forno **GENIUS pizza** D12 P	107x124x95	42	
SSC 18 *(basso)* per Forno **GENIUS pizza** D18	142x124x95	48	

CELLA neutra

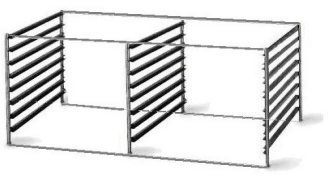
- 2 ante,
- 4 ruote, 2 frenate (o su piedini),
- Esecuzione in acciaio inox.

Modello	LxPxH cm	Peso kg	
CP 4 *(alto)* per Forno **GENIUS pizza** D4	106x85x106	72	
CP 6 L *(alto)* per Forno **GENIUS pizza** D6 L	141x85x106	87	
CP 6 P *(alto)* per Forno **GENIUS pizza** D6 P	106x120x106	87	
CP 8 *(basso)* per Forno **GENIUS pizza** D8	106x85x86	70	
CP 9 (*alto*) per Forno **GENIUS pizza** D9	141x120x106	107	
CP 12 L *(basso)* per Forno **GENIUS pizza** D12 L	141x85x86	85	
CP 12 P *(basso)* per Forno **GENIUS pizza** D12 P	106x120x86	85	
CP 18 *(basso)* per Forno **GENIUS pizza** D18	141x120x86	96	

OPTIONAL EXTRA

PORTA TEGLIE per cella

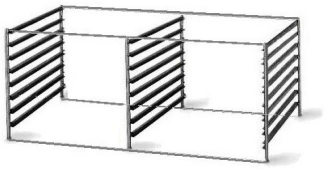
- n° 7+7 teglie 60 x40 cm *(specificare),*
- n° 7+7 teglie 60 x30 cm *(specificare),*
- esecuzione in alluminio con raccordi in pvc.



Codice	Modello	LxPxH cm	Prezzo
Margot	**Porta teglie 60x40 cm**		**€ 240,00** + i
Margot	**Porta teglie 60x30 cm**		**€ 240,00** + i

CELLA riscaldata

- Impianto di riscaldamento ventilato,
- Temperatura termostatata 0°/90 °C,
- Armadio 2 ante,
- Porta teglie (7+7 pz. 60x40 cm),
- 4 ruote, 2 frenate (o su piedini),
- Esecuzione in acciaio inox.



Modello	Alimentaz.	LxPxH cm	Peso kg	
CPR 4 *(alto)* per Forno **GENIUS pizza** D4	230 V ~1 kW 0,4	106x85x106	80	
CPR 6 L *(alto)* per Forno **GENIUS pizza** D6 L	230 V ~1 kW 0,4	141x85x106	95	
CPR 6 P *(alto)* per Forno **GENIUS pizza** D6 P	230 V ~1 kW 0,4	106x120x106	95	
CPR 8 *(basso)* per Forno **GENIUS pizza** D8	230 V ~1 kW 0,4	106x85x86	78	
CPR 9 (*alto*) per Forno **GENIUS pizza** D9	230 V ~1 kW 0,4	141x120x106	115	
CPR 12 L *(basso)* per Forno **GENIUS pizza** D12 L	230 V ~1 kW 0,4	141x85x86	93	
CPR 12 P *(basso)* per Forno **GENIUS pizza** D12 P	230 V ~1 kW 0,4	106x120x86	93	
CPR 18 *(basso)* per Forno **GENIUS pizza** D18	230 V ~1 kW 0,4	141x120x86	104	

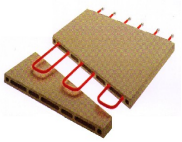
Forno GENIUS classic
con cappa motorizzata

- **GENIUS classic**
  Forno elettrico digitale
- **Cappa motorizzata**
- **SUPPORTO**
  Aperto con ruote

Modello	Pizze	Teglie	Dim. Forno	Sistema Classic	Alimentazione	
Sistema GENIUS classic D4+D4	4+4	1+1	Est. 109x101x43 cm Int. 70x70x15 cm	109x103x205 cm	V 400 ~ 3 N+T kW 12,12+0,6	
Sistema GENIUS classic D6L+D6L	6+6	2+2	Est. 144x101x43 cm Int. 105x70x15 cm	144x103x205 cm	V 400 ~ 3 N+T kW 18+0,6	
Sistema GENIUS classic D6P+D6P	6+6	2+2	Est. 109x136x43 cm Int. 70x105x15 cm	109x138x205 cm	V 400 ~ 3 N+T kW 18+0,6	
Sistema GENIUS classic D9+D9	9+9	4+4	Est. 144x136x43 cm Int. 105x105x15 cm	144x138x205 cm	V 400 ~ 3 N+T kW 16,60+0,6	

GENIUS classic
forno elettrico, digitale

- Monocamera,
- Controllo temperature digitale,
- Accensione programmata,
- Programmazione di fine cottura,
- 2 Programmi di lavoro impostati,
- Sistema di riscaldamento rapido brevettato,
- Camera cottura con multipli da 33 cm,
- Precisa impostazione temp. (cielo e suolo),
- Temperatura max 450 °C,
- Monoblocchi sovrapponibili,
- Porta con vetro di ispezione,
- Luce di ispezione,
- Esecuzione frontale in acciaio inox.



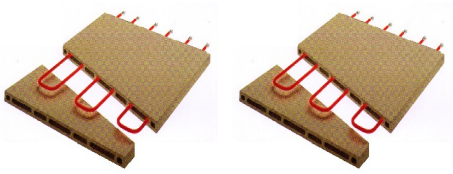
Scaldarapid sistema brevettato di riscaldamento rapido

Modello	Capacità	Alimentaz.	LxPxH cm	kg	Q.tà	
GENIUS Classic D4	4 pizze: Ø 33 cm 1 teglia: 60 x 40 cm	V 400 ~ 3 N+T kW 6,6	Est. 109x101x40 Int. 70x70x15	115	01	
GENIUS Classic D6 L *(Largo)*	6 pizze: Ø 33 cm 2 teglie: 60 x 40 cm	V 400 ~ 3 N+T kW 9	Est. 144x101x40 Int. 105x70x15	139	01	
GENIUS Classic D6 P *(Profondo)*	6 pizze: Ø 33 cm 2 teglie: 60 x 40 cm	V 400 ~ 3 N+T kW 8,9	Est. 109x136x40 Int. 70x105x15	129	01	
GENIUS Cassic D9	9 pizze: Ø 33 cm 4 teglie: 60 x 40 cm	V 400 ~ 3 N+T kW 13,30	Est. 144x136x40 Int. 105x105x15	159	01	

OPTIONAL EXTRA

Camera tutto refrattario*

- Refrattario sul cielo e sulla platea con sistema di riscaldamento *Scaldarapid**.



**Scaldarapid* sistema brevettato di riscaldamento rapido

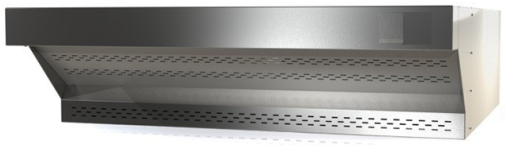
Modello	Capacità	Alimentaz.	LxPxH cm	kg	Q.tà	
GENIUS classic D4 Tutto refrattario	4 pizze: Ø 33 cm 1 teglia: 60 x 40 cm	V 400 ~ 3 N+T kW 6,6	Est. 109x101x40 Int. 70x70x15	115	01	
GENIUS classic D6 L *(Largo)* **Tutto refrattario**	6 pizze: Ø 33 cm 2 teglie: 60 x 40 cm	V 400 ~ 3 N+T kW 9	Est. 144x101x40 Int. 105x70x15	139	01	
GENIUS classic D6 *P* *(Profondo)* **Tutto refrattario**	6 pizze: Ø 33 cm 2 teglie: 60 x 40 cm	V 400 ~ 3 N+T kW 8,9	Est. 109x136x40 Int. 70x105x15	129	01	
GENIUS classic D9 Tutto refrattario	9 pizze: Ø 33 cm 4 teglie: 60 x 40 cm	V 400 ~ 3 N+T kW 13,30	Est. 144x136x40 Int. 105x105x15	159	01	

MONOFASE alimentazione

Codice	Modello	
9850000	**Alimentazione monofase GENIUS classic D4**	
9850010	**Alimentazione monofase GENIUS classic D6L/ D6P**	

CAPPA ASPIRANTE con moto ventilatore

- Regolatore di velocità ventilatore,
- Frontale di acciaio inox,
- Corpo di lamiera pre-verniciata.



Modello	Port. m³/h	Alimentaz.	LxPxH cm	kg	
KPY 4/KPY 8 per **GENIUS classic**	325	V 230 ~ 1 kW 0,6	107x116x30	27	
KPY 6L /KPY 12 L per **GENIUS classic**	325	V 230 ~ 1 kW 0,6	142x116x30	31	
KPY 6P /KPY 12 P per **GENIUS classic**	325	V 230 ~ 1 kW 0,6	107x151x30	31	
KPY 9/KPY 18 per **GENIUS classic**	325	V 230 ~ 1 kW 0,6	142x151x30	30	

SUPPORTO aperto con ripiano

- 4 ruote, 2 frenate (o su piedini),
- Esecuzione in acciaio inox.

Modello	LxPxH cm	Peso kg	
SP 4 *(alto)* per **GENIUS classic** D4	107x89x105	34	
SP 6 L *(alto)* per **GENIUS classic** D6 L	142x89x105	44	
SP 6 P *(alto)* per **GENIUS classic** D6 P	107x124x105	44	
SP 8 *(basso)* per **GENIUS classic** D8	107x89x85	31	
SP 9 *(alto)* per **GENIUS classic** D9	142x124x105	50	
SP 12 L *(basso)* per **GENIUS classic** D12 L	142x89x85	42	
SP 12 P *(basso)*per **GENIUS classic** D12 P	107x124x85	42	
SP 18 *(basso)* per **GENIUS classic** D18	142x124x85	48	

SUPPORTO aperto con scanso

- 4 ruote, 2 frenate (o su piedini),
- Esecuzione in acciaio inox.

Modello	LxPxH cm	Peso kg	
SSC 4 *(alto)* per **GENIUS classic** D4	107x89x105	34	
SSC 6 L *(alto)* per **GENIUS classic** D6 L	142x89x105	44	
SSC 6 P *(alto)* per **GENIUS classic** D6 P	107x124x105	44	
SSC 8 *(basso)* per **GENIUS classic** D8	107x89x95	31	
SSC 9 *(alto)* per **GENIUS classic** D9	142x124x105	50	
SSC 12 L *(basso)* per **GENIUS classic** D12 L	142x89x95	42	
SSC 12 P *(basso)* per **GENIUS classic** D12 P	107x124x95	42	
SSC 18 *(basso)* per **GENIUS classic** D18	142x124x95	48	

CELLA neutra

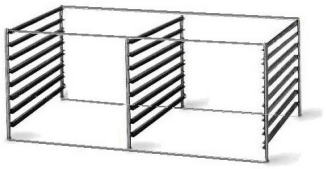
- 2 ante,
- 4 ruote, 2 frenate (o su piedini),
- Esecuzione in acciaio inox.

Modello	LxPxH cm	Peso	
CP 4 *(alto)* per **GENIUS classic** D4	106x85x106	72	
CP 6 L *(alto)* per **GENIUS classic** D6 L	141x85x106	87	
CP 6 P *(alto)* per **GENIUS classic** D6 P	106x120x106	87	
CP 8 *(basso)* per **GENIUS classic** D8	106x85x86	70	
CP 9 (*alto*) per **GENIUS classic** D9	141x120x106	107	
CP 12 L *(basso)* per **GENIUS classic** D12 L	141x85x86	85	
CP 12 P *(basso)* per **GENIUS classic** D12 P	106x120x86	85	
CP 18 *(basso)* per **GENIUS classic** D18	141x120x86	96	

OPTIONAL EXTRA

PORTA TEGLIE per cella

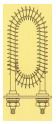
- n° 7+7 teglie 60 x40 cm *(specificare),*
- n° 7+7 teglie 60 x30 cm *(specificare),*
- Esecuzione in alluminio con raccordi in pvc.

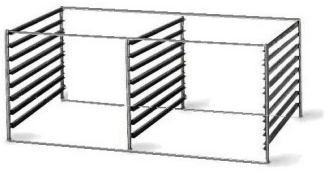


Codice	Modello	LxPxH cm	
Margot	**Porta teglie 60x40 cm**		
Margot	**Porta teglie 60x30 cm**		

CELLA riscaldata

- Impianto di riscaldamento ventilato,
- Temperatura termostatata 0°/90 °C,
- Armadio 2 ante,
- Porta teglie (7+7 pz. 60x40 cm),
- 4 ruote, 2 frenate (o su piedini),
- Esecuzione in acciaio inox.





Modello	Alimentaz.	LxPxH cm	Peso kg	
CPR 4 *(alto)* per **GENIUS classic** D4	230 V ~1 kW 0,4	106x85x106	80	
CPR 6 L *(alto)* per **GENIUS classic** D6 L	230 V ~1 kW 0,4	141x85x106	95	
CPR 6 P *(alto)* per **GENIUS classic** D6 P	230 V ~1 kW 0,4	106x120x106	95	
CPR 8 *(basso)* per **GENIUS classic** D8	230 V ~1 kW 0,4	106x85x86	78	
CPR 9 (*alto*) per **GENIUS classic** D9	230 V ~1 kW 0,4	141x120x106	115	
CPR 12 L *(basso)* per **GENIUS classic** D12 L	230 V ~1 kW 0,4	141x85x86	93	
CPR 12 P *(basso)* per **GENIUS classic** D12 P	230 V ~1 kW 0,4	106x120x86	93	
CPR 18 *(basso)* per **GENIUS classic** D18	230 V ~1 kW 0,4	141x120x86	104	

WOL Past

El placer por la pasta fresca

Calle Puigmal 12 Urb. Can Colet
08430 La Roca del Vallés
Barcelona
Tel. 93-8424875
Móvil 670730007
Mail wolpast@wolpast.com
Web www.wolpast.com