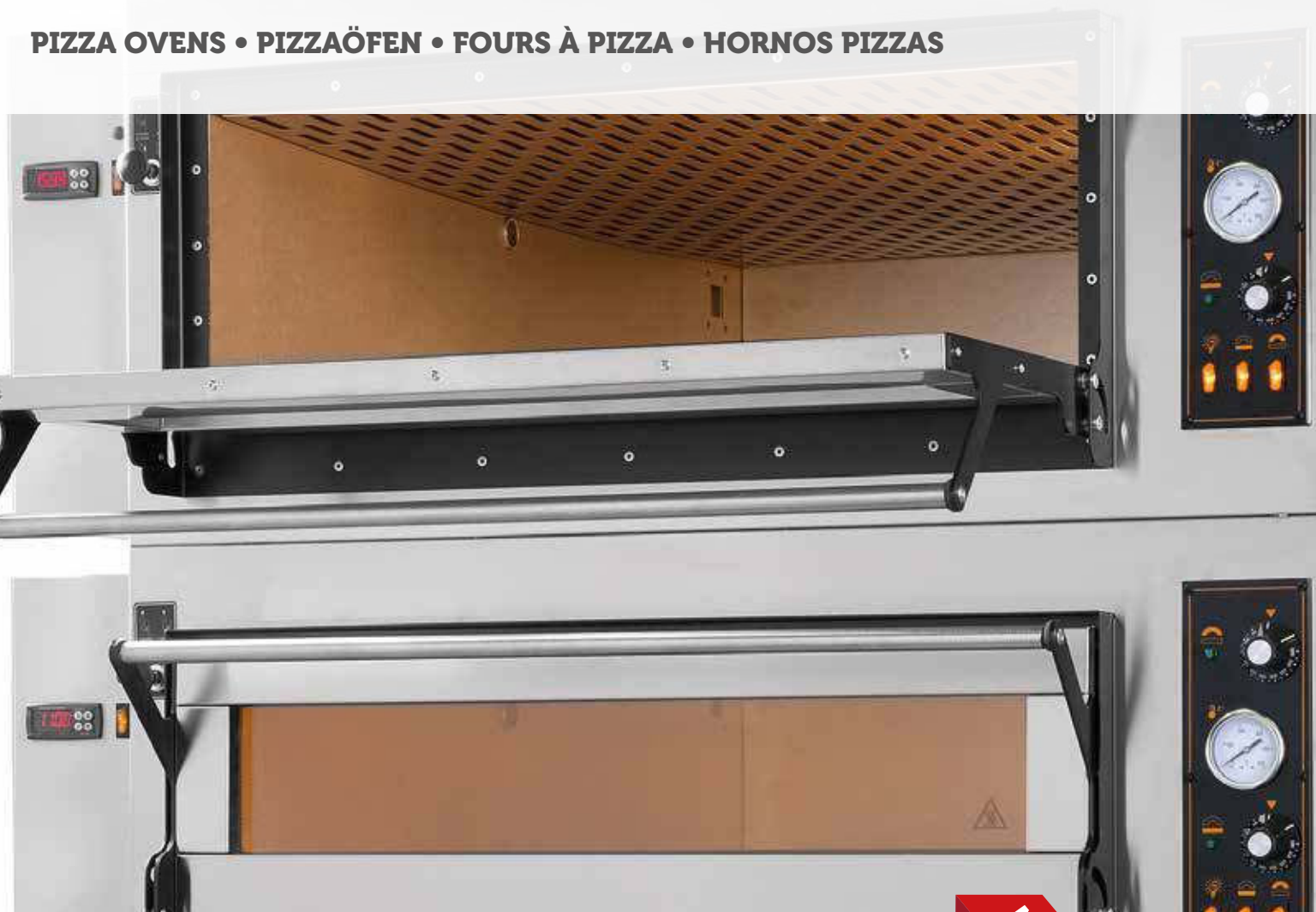


FORNI PIZZA - BAKERY

PIZZA OVENS • PIZZAÖFEN • FOURS À PIZZA • HORNOS PIZZAS



FORNI LINEA TR TR LINE OVENS • ÖFEN LINIE TR FOURS LIGNE TR • HORNOS LÍNEA TR

MULTIFUNCTION

IL FORNO ELETTRICO LINEA TR È IDEALE PER LA COTTURA DELLA PIZZA, DEL PANE E DELLA PASTICCERIA.

Il forno TR è un forno multifunzione ed è stato concepito con delle dimensioni ideali per la cottura in teglia. L'aggiunta della vaporiera e del pannello cielo deflettore, permette l'utilizzo del forno per la panetteria e la pasticceria.

EN THE ELECTRIC OVEN OF TR LINE IS VERY SUITABLE TO BAKE PIZZA, BREAD AND PASTRY. The tr model is a multifunctional oven, created with special dimensions ideal for cooking in trays. The addition of the steam generator and the top deflecting panel, makes it perfect oven for bakery and pastry too.

DE TR LINIE ELEKTRISCHER OFEN IST SEHR GEEIGNET, FÜR PIZZA, BROT UND GEBÄCKE. Beim ofen tr handelt es sich um einen multifunktionsofen mit idealen abmessungen für das backen auf backblechen. Mit dem zusätzlichen dampfgarer und der himmel-abweiserplatte kann der ofen auch für bäckereien und konditoreien eingesetzt werden.

FR LE FOUR ÉLECTRIQUE DE LA LIGNE DE TR EST TRÈS APPROPRIÉ POUR CUIRE LA PIZZA, LE PAIN ET LA PÂTISSERIE. Le tr est un four multifonctionnel, cree avec des dimensions ideales pour la cuisson en plaque. En ajoutant le vaporisateur et le panneau deflecteur sur la voute, il devient parfait pour la patisserie et la boulangerie aussi.

ES EL HORNO ELÉCTRICO DE LA LÍNEA TR ES MUY ADECUADO PARA HORNEAR PIZZA, PAN Y PASTERÍA. El horno tr es un horno multifunción y se ha diseñado con las dimensiones ideales para la cocción en bandeja. El añadido de la vaporera y del panel techo deflector permite el uso del horno en panadería y pastelería.

FORNI ELETTRICI LINEA TR

ELECTRIC TR LINE OVENS
ELEKTROÖFEN LINIE TR
FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TR
HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TR

TR



- IT**
- Dimensioni camera 83 x 84 x 18 (27)
 - Disponibile altezza camera 18 (consigliata per pizzeria) o 27cm (per panificazione e pasticceria)
 - Da 2 a 8 teglie • Da 4 a 12 pizze diam. 40Cm ø
 - Pietra cielo opzionale
 - Scarico fumi regolabile
 - Termostati comandati da scheda relè
 - Accensione separata resistenze cielo e platea
 - Doppio strato di coibentazione in "ecoblanc"
 - Piano in lamiera bugnata optional
 - Posizionabile su celle di lievitazione di nostra produzione (temp. Max 70°)
 - Maggiore efficienza e attenzione all'ambiente: coibentazione in "ecoblanc", riciclabile ed ecocompatibile, oltre a garantire un altissimo risparmio energetico, assicura zero dispersione, durante la manutenzione, rispetto alla lana di roccia.
- EN**
- Internal chamber 83x84x18 (27)
 - Available with chamber h. 18 (Suggested for pizza) or h. 27Cm (ideal for bakery and pastry)
 - From 2 to 8 trays • From 4 to 12 pizza diam. 40Cm ø
 - Base and top heating elements activated by separate switches
 - Thermostats controlled by a relay card
 - Optional buckled plate
 - Higher energy efficiency and attention to the environment: insulation system "ecoblanc", eliminating the decay of the mineral wool.
 - Steam exhaust regulation
 - It can be placed on proving chambers of our production (max temp. 70°)
- DE**
- Abmessungen kammer 83 x 84 x 18 (27)
 - Erhältlich mit kammerhöhe 18 cm (empfohlen für pizzerias) oder 27 cm (für bäckereien und konditoreien)
 - Zwischen 1 und 8 backbleche • Zwischen 4 und 12 pizzas durchmesser 40cm ø
 - Optional schamottstein himmelplatte
 - Einstellbarer rauchabzug
 - Thermostate mit steuerung über relais-platine
 - Separate einschaltung heizelemente (grund+ himmel)
 - Dämmschicht aus "ecoblanc", recycelbar und umweltverträglich: neben der garantie einer äusserst hohen energieeinsparung wird auch gewährleistet, dass während der wartung keinerlei steinwolle austritt. • Optionale ebene aus riffelbech
 - Positionierbar auf säuerungszellen aus unserer produktion (temp. Max. 70°)
- FR**
- Chambre de cuisson 83x84x18 (27)
 - Hauteur de chambre disponibles : 18 (conseille pour pizzeria) ou 27cm (pour boulangerie et patisserie)
 - De 2 a 4 plaques • De 4 a 12 pizza diam. 40 Cm.
 - Thermostats contrôlés par fiche relais
 - Interrupteurs separees pour les résistances sole et voute
 - Une plus forte efficacité et attention pour l'environnement: isolation en "ecoblanc",qui elimine la dégénération de la laine de roche pendant eventuel depannage• Plan en tôle gofrée optional
 - Pierre réfractaire sur voute optionelle
 - Peut etre place sur etuves de notre production (temp. Max 70°)
 - Soupape reglable pour l'échappement des fumees
- ES**
- Dimensiones cámara 83 x 84 x 18 (27)
 - Disponible altura de la cámara 18 (recomendada para pizzeria) o 27 cm (para panificación y pastelería)
 - De 2 a 8 bandejas • De 4 a 12 pizzas diám. 40 Cm ø
 - Piedra techo opcional
 - Descarga de humos regulable
 - Termostatos controlados por tarjeta de relés
 - Encendido separado de las resistencias del techo y la plataforma
 - Aislamiento de "ecoblanc", reciclable y compatible con el medio ambiente: además de garantizar un elevado ahorro energético, elimina la dispersión de la lana de roca durante el mantenimiento.
 - Superficie de chapa gofrada opcional
 - Puede colocarse en cámaras de fermentación fabricadas por nosotros (temp. Máx. 70°)

FORNI ELETTRICI LINEA TR

ELECTRIC TR LINE OVENS
ELEKTROÖFEN LINIE TR
FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TR
HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TR



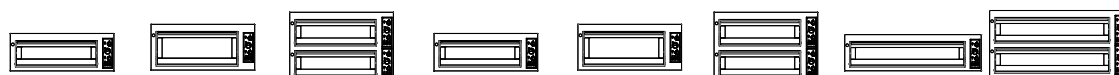
VALVOLA DI REGOLAZIONE DELL'UMIDITÀ
MOISTURE CONTROL VALVE
FEUCHTIGKEITREGELVENTIL
SOUPAPE DE CONTRÔLE DE L'HUMIDITÉ
VÁLVULA DE CONTROL DE LA HUMEDAD



GENERATORE DI VAPORE
STEAM GENERATOR
DÄMPFER
VAPORISATEUR
GENERADOR DE VAPOR

FORNI ELETTRICI LINEA TR

ELECTRIC TR LINE OVENS
ELEKTROÖFEN LINIE TR
FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TR
HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TR



	TR 4	TR 4H	TR 44	TR 6	TR 6H	TR 66	TR 6 L	TR 66 L
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	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)
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	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
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	120 120 57	120 120 65	120 120 92	120 160 57	120 160 65	120 160 92	160 120 56	160 120 92
CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	1	1	2	1	1	2	1	2
POTENZA KW POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	6.9	6.9	13.8	10.2	10.2	20.4	10.2	20.4
VOLT	400	400	400	400	400	400	400	400
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	50/400°	50/400°	50/400°	50/400°	50/400°	50/400°	50/400°	50/400°
PESO Kg WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	95	101	163	129	171	225	134	176
TOTALE PIZZE Ø 40 cm TOTAL PIZZA Ø 40 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 40 cm TOTAL DES PIZZAS Ø 40 cm TOTAL PIZZAS Ø 40 cm								
N° TEGLIE 60X40 cm N° OF PANS 60X40 cm N° PLAQUES 60X40 CM N° BANDEJAS 60X40 CM	2	2	2 + 2	4	4	4 + 4	4	4 + 4
CODICE CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020521004	7020521004H	7020521044	7020521006	7020521006H	7020521066	7020521006L	7020521066L

