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

Flessibilità e Massimizzazione per un forno multi-uso. Forno elettrico meccanico.
Facciata in acciaio inox e corpo verniciato, Sportello con ampio vetro temperato per il controllo della cottura, materiale speciale ad alto potere isolante, Impianto elettrico parzializzato separato, Valvola di regolazione dell'umidità.

Flexibility and Maximization for a multifunction oven. Mechanic oven. Stainless steel facade and painted body, with large tempered glass door to control the inside cooking, Special material with high insulation, Separate Electrical device, Humidity control valve.

Flexibilität und Maximierung für eine Mehrzweck-Ofen. Mechaniker Backofen. Edelstahl-Fassade und lackierte Karosserie mit großen gehärtetem Glas Tür, um das Kochen zu steuern, Spezialwerkstoff mit hoher Wärmedämmung, Getrennte elektrische Anlage, Feuchtigkeit Regelventil.

Flexibilité et maximisation pour un four multifonction. Four mécanique. Façade en acier inoxydable et corps peint, avec une grande porte en verre trempé pour contrôler la cuisson, Matériau spécial à haute isolation, Système électrique séparée, Vanne de commande de l'humidité.

Flexibilidad y maximización para un horno multifunción. Horno Mecánico. Fachada de acero inoxidable y el cuerpo pintado, con gran puerta de vidrio templado para controlar la cocción, material especial con alto aislamiento, Sistema eléctrico separado, válvula de control de la humedad.

FORNI ELETTRICI LINEA TR

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

IL FORNO ELETTRICO LINEA TR È IDEALE PER LA COTTURA DELLA PIZZA, DEL PANE E DELLA PASTICCERIA.
I forni linea TR hanno come concetto flessibilità e massimizzazione del lavoro e sono stati progettati per garantire un ottimo risultato con un facile utilizzo caratterizzato da un ottimo rapporto qualità/prezzo. Su questi forni vengono utilizzati materiali speciali ad alto potere isolante, determinando una ottima efficenza termica e di conseguenza bassi consumi. Il frontale e lo sportello sono realizzati in acciaio inox mentre la pannellatura posteriore viene realizzata in lamiera preverniciata. La camera di cottura di ampie dimensioni è dotata di illuminazione interna tramite luce alogena per garantire un ottima illuminazione. Le resistenze sono corazzate e il piano di cottura è realizzato in mattoni refrattari o in lamiera bugnata ideale per cottura in teglie. Valvola di regolazione dell'umidità. Alimentazione: Volt 400 Trifase + neutro (a richiesta voltaggi speciali).

THE ELECTRIC OVEN OF TR LINE IS VERY SUITABLE TO BAKE PIZZA, BREAD AND PASTRY. Tr line ovens have as a concept flexibility and maximization of the work and are designed to ensure excellent results with easy operation characterized by an excellent value quality - price. They are realized using special materials with high insulation power ensuring a great thermal efficiency and consequently low consumption. The front and the door are made in stainless steel while the back paneling is made of pre-painted sheet. The wide cooking chamber is equipped with interior lighting by an halogen light for an optimal illumination. The resistances are armored and the cooking top is made of refractory bricks.or in buckle sheet for cooking in pans. Humidity control valve. Power supply: 400V three-phase + neutral (Special voltages on request).

TR LINIE ELEKTRISCHER OFEN IST SEHR GEEIGNET, FÜR PIZZA, BROT UND GEBÄCKE. TR Ofen haben als Konzept, die Flexibilität und Maximierung der Arbeit und sind entworfen, um hervorragende Ergebnisse mit einfacher Bedienung, gekennzeichnet durch ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis zu gewährleisten. An diesen Öfen werden spezielle Produkte mit hohem Isolationsvermögen verwendet, die zu einem optimalen thermischen Wirkungsgrad und dadurch zu geringem Verbrauch führen. Die Vorderseite und die Ofentür sind hergestellt aus Edelstahl, während die hintere Verkleidung mit vorlackiertem Blech bearbeitet ist. Die große Backkammer ist ausgestattet mit Innenbeleuchtung mit Halogenlicht, um eine optimale Beleuchtung zu garantieren. Die Heizrohre sind ummantelt und das Kochfeld ist hergestellt aus Schamottenstein oder Riffelblech ideal für das Backen auf Backblechs. Regelventil feuchtigkeits. Stromversorgung: Volt 400 dreiphasig + Neutral (auf Anfrage Spezialspannungen).

LE FOUR ÉLECTRIQUE DE LA LIGNE DE TR EST TRÈS APPROPRIÉ POUR CUIRE LA PIZZA, LE PAIN ET LA PÂTISSERIE. Les fours de la ligne TR ont comme concept la flexibilité et la maximisation du travail et ils sont conçus pour assurer d'excellents résultats avec une utilisation très simple caractérisée par une excellente rapport qualité-prix. Ces fours sont réalisés avec des matériaux spéciaux à haut pouvoir isolant, déterminant une excellente efficacité thermique et par conséquent de basses consommations. La façade et la porte sont réalisées en acier inox tandis que les panneaux à l'arrière sont en tôle pré-peinte. La chambre de cuisson au format large est dotée d'un éclairage interne par lampe halogène pour garantir un excellent éclairage. Les résistances sont blindées et le plan de cuisson est réalisé en briques réfractaires ou en tôle gaufrée, idéal pour la cuisson sur plaques. Soupape de régolation de l'humidité. Alimentation: Volt 400 Triphasée + neutre (voltages spéciaux sur demande).

EL HORNO ELÉCTRICO DE LA LÍNEA TR ES MUY ADECUADO PARA HORNEAR PIZZA, PAN Y PASTELERÍA. Los hornos de la linea TR tienen como concepto la flexibilidad y la maximización de la obra y están diseñados para garantizar excelentes resultados con un funcionamiento sencillo que se caracteriza por una excelente relacion calidad - precio. En estos hornos se usan materiales especiales de gran poder aislante, lo que determina una óptima eficiencia térmica y, en consecuencia, bajos consumos. La parte frontal y la puerta están hechas de acero inoxidable, mientras que los paneles traseros están hechos de chapa prepintada. La amplia cámara de cocción cuenta con iluminación interior mediante luz halógena para garantizar una iluminación óptima. Las resistencias están blindadas y la superficie de cocción está hecha de ladrillos refractarios o de chapa lagrimada ideal para cocción en bandejas. Válvula de regulación de la humedad. Alimentación: Volt 400 Trifásica + neutro (a solicitud voltajes especiales).





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 GESTIBILE CON PROGRAMMI (a richiesta)
PROGRAMMABLE STEAM GENERATOR (on request)
BESCHWADUNG MIT PROGRAMMSTEUERUNG (auf Anfrage)
VAPORISATEUR PROGRAMMABLE (sur demande)
GENERADOR DE VAPOR CON PROGRAMAS GESTIONADOS (a pedido)

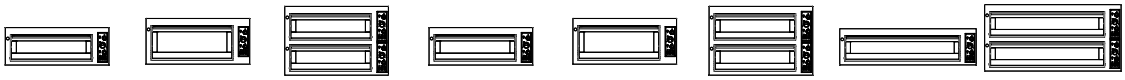
FORNI ELETTRICI LINEA TR

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







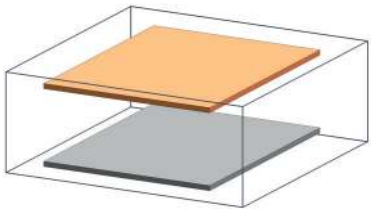


	TR 4	TR 4H	TR 44	TR 6	TR 6H	TR 66	TR 6 L	TR 66 L
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	83 84 18	83 84 27	83 84 18(x2)	83 124 18	83 124 27	83 124 18(x2)	124 84 18	124 84 18(x2)
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	114 113 41	114 113 50	114 113 75	114 154 41	114 154 50	114 154 75	155 113 41	155 113 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	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°
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	1	1	2	1	1	2	1	2
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

ACCESSORI LINEA TR - TR D

TR - TR D LINE ACCESSORIES
ZUBEHÖR LINIE TR - TR D
ACCESSOIRES LIGNE TR - TR D
ACCESORIOS LÍNEA TR - TR D





OPTIONAL PIETRA REFRATTARIA CIELO OPTIONAL TOP REFRACTORY STONE OPTIONAL SCHAMOTTENSTEIN DECKE PIERRE RÉFRACTAIRE VOÛTE OPTIONELLE PIEDRA REFRACTARIA TECHO OPCIONAL	CODICE CODE CODE CODE CÓDIGO
4TR - 4TR D	**7020140009**
44TR - 44TR D	**7020140010**
6TR - 6TR D	**7020140011**
66TR - 66TR D	**7020140012**
6TR - 6TR D L	**7020140013**
66TR - 66TR D L	**7020140014**



PIANO IN LAMIERA BUGNATA ideale per cottura in teglie (in alternativa alla pietra refrattaria platea)
BUCKLE PLATE ideal for cooking in pans (as an alternative to the bottom refractory stone)
KOCHFELD AUS RIFFELBLECH, ideal für das Kochen auf backbläche (alternative zum schamottenstein)
PLAN EN TÔLE GAUFRÉE idéal pour la cuisson sur plaques (en variante à la pierre réfractaire du sole)
SUPERFICIE DE CHAPA GOFRADA ideal para cocción en bandejas (alternativamente a la piedra refractaria del fondo)

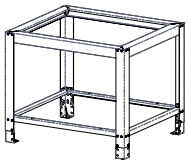
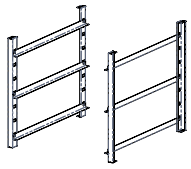
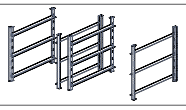
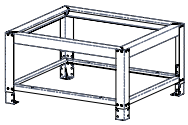
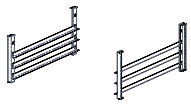
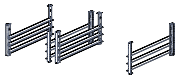
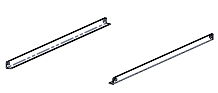
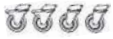


GENERATORE DI VAPORE GESTIBILE CON PROGRAMMI (a richiesta)
PROGRAMMABLE STEAM GENERATOR (on request)
BESCHWADUNG MIT PROGRAMMSTEUERUNG (auf Anfrage)
VAPORISATEUR PROGRAMMABLE (sur demande)
GENERADOR DE VAPOR CON PROGRAMAS GESTIONADOS (a pedido)

7020132001	VAPORIERA PER TR4 / TR6L | STEAM GENERATOR FOR TR4/TR6L
7020132002	VAPORIERA PER TR4H | STEAM GENERATOR FOR TR4H
7020132003	VAPORIERA PER TR44 / TR66L | STEAM GENERATOR FOR TR44/TR66L
7020132004	VAPORIERA PER TR6 | STEAM GENERATOR FOR TR6
7020132005	VAPORIERA PER TR6H | STEAM GENERATOR FOR TR6H
7020132006	VAPORIERA PER TR66 | STEAM GENERATOR FOR TR66

ACCESSORI LINEA TR - TR D

TR - TR D LINE ACCESSORIES
ZUBEHÖR LINIE TR - TR D
ACCESSOIRES LIGNE TR - TR D
ACCESORIOS LÍNEA TR - TR D

		DIMENSIONI cm DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN cm DIMENSIONS cm DIMENSIONES cm	**IMBALLO cm** PACKAGE cm VERPACKUNG cm EMBALLAGE cm EMBALAJE cm	**PESO Kg** WEIGHT Kg GEWICHT Kg POIDS Kg PESO Kg	**OPTIONAL** OPTIONAL OPTIONAL EN OPTION OPCIONAL	**CODICE** CODE CODE CODE CÓDIGO
	VAPORIERA - STEAMER - DAMPF-GERÄT VAPORISATEUR - VAPORIZADOR				✓	
	**CAPPA INOX FORNO TR/TR D 4/44** OVENS INOX HOOD TR/TR D 4/44 EDELSTAHL ABZUGSHAUBE OFEN TR/TR D 4/44 HOTTE INOX FOUR TR/TR D 4/44 CAMPANA INOX HORNO TR/TR D 4/44	114 113 11,5	120 115 20	13,00	✓	7020120009
	CAPPA INOX FORNO TR/TR D 6/66 OVENS INOX HOOD TR/TR D 6/66 EDELSTAHL ABZUGSHAUBE OFEN TR/TR D 6/66 HOTTE INOX FOUR TR/TR D 6/66 CAMPANA INOX HORNO TR/TR D 6/66	114 156 11,5	120 160 20	18,00	✓	7020120010
	CAPPA INOX FORNO TR/TR D 6L/66L OVENS INOX HOOD TR/TR D 6L/66L EDELSTAHL ABZUGSHAUBE OFEN TR/TR D 6L/66L HOTTE INOX FOUR TR/TR D 6L/66L CAMPANA INOX HORNO TR/TR D 6L/66L	155 113 11,5	160 120 20	18,00	✓	7020120011
✓	**MOTORE ELETTRICO -** ELETTRIC MOTOR - ELEKTROMOTOR MOTEUR ÉLECTRIQUE - MOTOR ELÉCTRICO					7020130001
	**SUPPORTO TR/TR D 4/44/H** SUPPORT TR/TR D 4/44 H - GESTELL TR/TR D 4/44 H SUPPORT TR/TR D 4/44 H - SOPORTE TR/TR D 4/44 H	114 99 85	120 30 20	27,00	/	7020100016
	SUPPORTO TR/TR D 6/66/H SUPPORT TR/TR D 6/66 H - GESTELL TR/TR D 6/66 H SUPPORT TR/TR D 6/66 H - SOPORTE TR/TR D 6/66 H	114 140 85	145 30 20	30,00	/	7020100017
	SUPPORTO TR/TR D 6L/66L SUPPORT TR/TR D 6L/66L - GESTELL TR/TR D 6L/66L SUPPORT TR/TR D 6L/66L - SOPORTE TR/TR D 6L/66L	155 99 85	160 30 20	30,00	/	7020100018
	**KIT PORTA TEGLIE TR/TR D 4/44** TRAYHOLDER KIT TR/TR D 4/44 BACKBLECHHALTER KIT TR/TR D 4/44 KIT PORTE-PLAQUES TR/TR D 4/44 KIT PORTA BANDEJAS TR/TR D 4/44	/	105 30 20	6,50	/	7020110014
	KIT PORTA TEGLIE TR/TR D 6/66 TRAYHOLDER KIT TR/TR D 6/66 BACKBLECHHALTER KIT TR/TR D 6/66 KIT PORTE-PLAQUES TR/TR D 6/66 KIT PORTA BANDEJAS TR/TR D 6/66	/	150 30 20	7,50	/	7020110015
	**KIT PORTA TEGLIE TR/TR D 6L/66L** TRAYHOLDER KIT TR/TR D 6L/66L BACKBLECHHALTER KIT TR/TR D 6L/66L KIT PORTE-PLAQUES TR/TR D 6L/66L KIT PORTA BANDEJAS TR/TR D 6L/66L	/	105 30 20	12,00	/	7020110016
	**SUPPORTO TR/TR D 4-4-4/H** SUPPORT TR/TR D 4-4-4/H - GESTELL TR/TR D 4-4-4/H SUPPORT TR/TR D 4-4-4/H - SOPORTE TR/TR D 4-4-4/H	114 99 65	120 30 20	23,50	/	7020100019
	SUPPORTO TR/TR D 6-6-6/H SUPPORT TR/TR D 6-6-6/H - GESTELL TR/TR D 6-6-6/H SUPPORT TR/TR D 6-6-6/H - SOPORTE TR/TR D 6-6-6/H	114 140 65	145 30 20	26,50	/	7020100020
	SUPPORTO TR/TR D 6-6-6 L SUPPORT TR/TR D 6-6-6L - GESTELL TR/TR D 6-6-6L SUPPORT TR/TR D 6-6-6L - SOPORTE TR/TR D 6-6-6L	155 99 65	160 30 20	26,50	/	7020100021
	**KIT PORTA TEGLIE TR/TR D 4-4-4/H** TRAYHOLDER KIT TR/TR D 4-4-4/H BACKBLECHHALTER KIT TR/TR D 4-4-4/H KIT PORTE-PLAQUES TR/TR D 4-4-4/H KIT PORTA BANDEJAS TR/TR D 4-4-4/H	/	105 30 30	5,00	/	7020110022
	KIT PORTA TEGLIE TR/TR D 6-6-6/H TRAYHOLDER KIT TR/TR D 6/66 BACKBLECHHALTER KIT TR/TR D 6/66 KIT PORTE-PLAQUES TR/TR D 6/66 KIT PORTA BANDEJAS TR/TR D 6/66	/	150 30 30	6,50	/	7020110023
	**KIT PORTA TEGLIE TR/TR D 6-6-6L** TRAYHOLDER KIT TR/TR D 6-6-6L BACKBLECHHALTER KIT TR/TR D 6-6-6L KIT PORTE-PLAQUES TR/TR D 6-6-6L KIT PORTA BANDEJAS TR/TR D 6-6-6L	/	105 30 30	10,00	/	7020110024
	**COPPIA ANGOLARI TR/TR D 4-44/6L-66L** CORNERS COUPLE TR/TR D 4-44/6L-66L WINKELPAAR FÜR BACKBLECHHALTER TR/TR D 4-44/6L-66L PAIRES DE COINS TR/TR D 4-44/6L-66L PAR ANGULARES TR/TR D 4-44/6L-66L	/	90 10 10	1,30	/	7020110017
	COPPIA ANGOLARI TR/TR D 6-66/6-6-6 CORNERS COUPLE TR/TR D 6-66/6-6-6 WINKELPAAR FÜR BACKBLECHHALTER TR/TR D 6-66/6-6-6 PAIRES DE COINS TR/TR D 6-66/6-6-6 PAR ANGULARES TR/TR D 6-66/6-6-6	/	90 10 10	1,80	/	7020110018
	**KIT RUOTE PER SUPPORTI -** CASTORS KIT - RÄDERSÄTZE KIT ROUES - KIT RUEDAS	/	30 20 20	5,00	/	7020110001

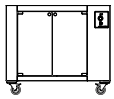
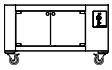
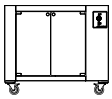
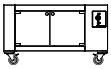
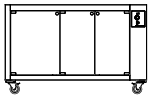
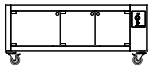
CELLA DI LIEVITAZIONE LINEA TR - TR D

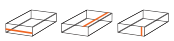
TR - TR D LINE PROVING CHAMBERS
GÄRZELLEN LINIE TR - TR D
ETUVES LIGNE TR - TR D
CÁMARA DE FERMENTACIÓN LÍNEA TR - TR D

ACCESSORIATO CON - EQUIPPED WITH - AUSGESTATTET MIT - ÉQUIPÉ AVEC - EQUIPADO CON: **WATER CONTAINER**





	TR 4-44-4H	TR 4-4-4/H	TR 6-66-6H	TR 6-6-6/H	TR 6L-66L	TR 6-6-6 L
						
CAPACITÀ DI CARICO LOAD CAPACITY LADEVERMÖGUNG CAPACITÉ DE CHARGE CAPACIDAD DE CARGA	14 TEGLIE 60X40	8 TEGLIE 60X40	21 TEGLIE 60X40	12 TEGLIE 60X40	21 TEGLIE 60X40	12 TEGLIE 60X40
SPAZIO TRA LE TEGLIE SPACE BETWEEN TRAYS ABSTAND DER BLECHE L'ESPACE ENTRE LES PLATS ESPACIO ENTRE BENDEJAS	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	113x102x85 +13 ruote/wheels	113x102x52 +13 ruote/wheels	145x143x85 +13 ruote/wheels	113x143x52 +13 ruote/wheels	154x102x85 +13 ruote/wheels	154x102x52 +13 ruote/wheels
POTENZA KW POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	1,6 kW	1,6 kW	1,6 kW	1,6 kW	1,6 kW	1,6 kW
ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY ANSCHLUSS ALIMENTATION ALIMENTAÇAO	230 - 1N 50-60 HZ	230 - 1N 50-60 HZ	230 - 1N 50-60 HZ	230 - 1N 50-60 HZ	230 - 1N 50-60 HZ	230 - 1N 50-60 HZ
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	0/70°	0/70°	0/70°	0/70°	0/70°	0/70°
PESO Kg WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	80 kg	69 kg	87 kg	76 kg	89 kg	78 kg
ABBINABILE AI FORNI CAN BE COMBINED TO THE OVENS MIT DEN ÖFEN KOMNINIERBAR ASSOCIABLES AUX FOURS COMPATIBLES CON LOS HORNOS	TR4 - TR44 - TR4H	TR4 X 3 - TR4H	TR6 - TR66 - TR6H	TR6 X 3 - TR6H	TR6 L - TR66 L	TR6 L X 3
CODICE CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020150001	7020150002	7020150003	7020150004	7020150005	7020150006