

MULTIFUNCTION



 **resto italia**<sup>®</sup>  
CATERING EQUIPMENT MANUFACTURERS

Resto Italia's products support professionals with their italian quality.

**FORNI MULTIFUNZIONE LINEA TR**  
MULTIFUNCTION OVENS TR LINE

[www.restoitalia.com](http://www.restoitalia.com)

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

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 efficienza termica e di conseguenza bassi consumi. Il frontale e lo sportello sono realizzati in acciaio inox mentre la struttura 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).

**I forni linea TR nascono in versione meccanica ed anche digitale nella linea TR D.**

- disponibile nella versione digitale o meccanica
- ventolina laterale di serie nella versione digitale
- valvola di regolazione dell'umidità di serie
- piano cottura in lamiera bugnata o pietra refrattaria
- cielo con pietra refrattaria disponibile su richiesta
- generatore di vapore gestibile con programmi su richiesta

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

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 structure 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 buckled sheet for cooking in pans. Humidity control valve. Power supply: 400V three-phase + neutral (Special voltages on request).

**TR ovens line is made in mechanical or digital version.**

- available in mechanical and digital version
- side fan supplied in the digital version
- supplied with humidity control valve
- cooking top in firestone or buckled plate
- firestone available on the top, on demand
- steam generator with programs (on request)



**VALVOLA DI REGOLAZIONE DELL'UMIDITÀ**  
HUMIDITY CONTROL VALVE



**GENERATORE DI VAPORE**  
STEAM GENERATOR



**PIANO IN LAMIERA BUGNATA**  
ideale per cottura in teglie  
(in alternativa alla pietra refrattaria platea)  
BUCKLED PLATE  
ideal for cooking in pans  
(as an alternative to the bottom refractory stone)

**La qualità Italiana al servizio dei professionisti del mestiere.**  
Italian quality at the service of the craft professionals.



## FORNI PIZZA LINEA TR

### PIZZA OVENS TR LINE



#### Caratteristiche principali LINEA TR:

- versione meccanica
- valvola di regolazione dell'umidità di serie
- piano cottura in lamiera bugnata o pietra refrattaria
- cielo con pietra refrattaria disponibile su richiesta
- generatore di vapore gestibile con programmi su richiesta

#### Standard equipment TR LINE:

- mechanical version
- humidity control valve as standard
- cooking top in buckled plate or firestone
- top in firestone, available on request
- steam generator with programs, on demand

## FORNI PIZZA LINEA TR D

### PIZZA OVENS TR D LINE



#### Caratteristiche principali LINEA TR D:

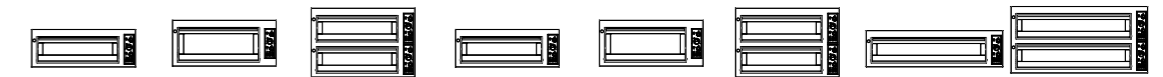
- versione digitale
- valvola di regolazione dell'umidità di serie
- ventolina laterale di serie nella versione digitale
- piano cottura in lamiera bugnata o pietra refrattaria
- cielo con pietra refrattaria disponibile su richiesta
- generatore di vapore gestibile con programmi su richiesta

#### Standard equipment TR D LINE:

- digital version
- humidity control valve as standard
- side fan, as standard, in the digital version
- cooking top in buckled plate or firestone
- top in firestone, available on request
- steam generator with programs, on demand



	TR 4	TR 4H	TR 44	TR 6	TR 6H	TR 66	TR 6 L	TR 66 L
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS 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	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	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°	1	1	2	1	1	2	1	2
POTENZA KW POWER 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	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°
PESO Kg WEIGHT Kg	95	101	163	129	171	225	134	176
TOTALE PIZZE Ø 40 cm TOTAL PIZZA Ø 40 cm								
N° TEGLIE 60X40 cm N° OF PANS 60X40 cm	2	2	2 + 2	4	4	4 + 4	4	4 + 4
CODICE CODE	7020521004	7020521004H	7020521044	7020521006	7020521006H	7020521066	7020521006L	7020521066L



	TR D 4	TR D 4H	TR D 44	TR D 6	TR D 6H	TR D 66	TR D 6 L	TR D 66 L
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS 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	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	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°	1	1	2	1	1	2	1	2
POTENZA KW POWER 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	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°
PESO Kg WEIGHT Kg	95	101	163	129	171	225	134	176
TOTALE PIZZE Ø 40 cm TOTAL PIZZA Ø 40 cm								
N° TEGLIE 60X40 cm N° OF PANS 60X40 cm	2	2	2 + 2	4	4	4 + 4	4	4 + 4
CODICE CODE	7021521004	7021521004H	7021521044	7021521006	7021521006H	7021521066	7021521006L	7021521066L

ACCESSORI LINEA TR - TR D

TR - TR D LINE ACCESSORIES



GENERATORE DI VAPORE GESTIBILE CON PROGRAMMI (a richiesta)  
PROGRAMMABLE STEAM GENERATOR (on request)

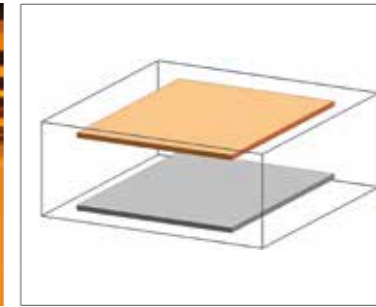
<b>7020132001</b>	VAPORIERA PER TR4   STEAM GENERATOR FOR TR4	<b>7020132005</b>	VAPORIERA PER TR6H   STEAM GENERATOR FOR TR6H
<b>7020132002</b>	VAPORIERA PER TR4H   STEAM GENERATOR FOR TR4H	<b>7020132006</b>	VAPORIERA PER TR66   STEAM GENERATOR FOR TR66
<b>7020132003</b>	VAPORIERA PER TR44   STEAM GENERATOR FOR TR44	<b>7020132007</b>	VAPORIERA PER TR6L   STEAM GENERATOR FOR TR6L
<b>7020132004</b>	VAPORIERA PER TR6   STEAM GENERATOR FOR TR6	<b>7020132008</b>	VAPORIERA PER TR66L   STEAM GENERATOR FOR TR66L



	DIMENSIONI cm DIMENSIONS cm	IMBALLO cm PACKAGE cm	PESO Kg WEIGHT Kg	OPTIONAL OPTIONAL	CODICE CODE
				✓	
				✓	
				✓	
				✓	
				/	
				/	
				/	
				/	
				/	
				/	
				/	
				/	
				/	
				/	
				/	
				/	
				/	
				/	
				/	

ACCESSORI LINEA TR - TR D

TR - TR D LINE ACCESSORIES



OPTIONAL PIETRA REFRATTARIA CIELO TOP REFRACTORY STONE	CODICE CODE
<b>4TR - 4TR D - 4TR H - 4TR D H</b>	<b>7020140009</b>
<b>44TR - 44TR D</b>	<b>7020140010</b>
<b>6TR - 6TR D - 6TR H - 6TR D H</b>	<b>7020140011</b>
<b>66TR - 66TR D</b>	<b>7020140012</b>
<b>6TR - 6TR D L</b>	<b>7020140013</b>
<b>66TR - 66TR D L</b>	<b>7020140014</b>

CELLA DI LIEVITAZIONE LINEA TR - TR D

TR - TR D LINE PROVING CHAMBERS

ACCESSORIATO CON - EQUIPPED WITH: 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	14 teglie/trays 60X40	8 teglie/trays 60X40	21 teglie/trays 60X40	12 teglie/trays 60X40	21 teglie/trays 60X40	12 teglie/trays 60X40
SPAZIO TRA LE TEGLIE SPACE BETWEEN TRAYS	80mm	80mm	80mm	80mm	80mm	80mm
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS 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	1,6 kW	1,6 kW	1,6 kW	1,6 kW	1,6 kW	1,6 kW
ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	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	0/70°	0/70°	0/70°	0/70°	0/70°	0/70°
PESO Kg WEIGHT Kg	80 kg	69 kg	87 kg	76 kg	89 kg	78 kg
ABBINABILE CON CAN BE COMBINED WITH	TR4 - TR44 - TR4H	TR4 X 3 - TR4H	TR6 - TR66 - TR6H	TR6 X 3 - TR6H	TR6 L - TR66 L	TR6 L X 3
CODICE CODE	7020150001	7020150002	7020150003	7020150004	7020150005	7020150006



Guarda il video  
tutorial del Forno TR

Watch the tutorial  
video of the oven TR



Scopri tutta la gamma  
dei prodotti Resto Italia

Discover the Resto Italia's  
full range of products



 **resto italia**<sup>®</sup>  
CATERING EQUIPMENT MANUFACTURERS

**Tecno A srl**

Via del Lavoro, 4  
Loc. Canavaccio 61029  
Urbino PU Italy  
T. +39 0722 354048  
F. +39 0722 354049

[info@restoitalia.com](mailto:info@restoitalia.com)  
[www.restoitalia.com](http://www.restoitalia.com)