

FORNI PIZZA

PIZZA OVENS • PIZZAÖFEN • FOURS À PIZZA • HORNOS PIZZAS



FORNI LINEA TECPRO D

TECPRO D LINE OVENS • ÖFEN LINIE TECPRO D

FOURS LIGNE TECPRO D • HORNOS LÍNEA TECPRO D

IL FORNO ELETTRICO LINEA TECPRO D È IDEALE PER PIZZERIA E ROSTICCERIA.

I vantaggi della versione digitale, rispetto a quella meccanica, a parità di caratteristiche costruttive e prestazioni, sono un più preciso controllo della cottura ed un maggior risparmio energetico.

EN THE ELECTRIC OVEN TECPRO D LINE IS IDEAL FOR PIZZA AND ROST FOODS. The digital version, has the same constructive features and the same performances of the mechanical one, but gives a more precise control of the cooking temperature and a higher energy saving.

DE DER ELEKTROOFEN LINIE TECPRO D IST IDEAL FÜR PIZZERIEN UND ROSTISSERIEN. Die vorteile der digitalen version gegenüber der mechanischen liegen bei gleichen baulichen und lsiitungseigenschaften in einer präziseren kontrolle des backvorgangs und einer höheren energieeinsparung.

FR LE FOUR ÉLECTRIQUE DE LA LIGNE TECPRO D EST IDÉAL POUR PIZZERIAS ET RÔTISSERIES. Les avantages de la version digitale, avec les memes caracteristiques de costruction et prestations de la version mecanique, sont une plus grande precision du contrôle de la cuisson et une plus forte economie d'energie.

ES EL HORNO ELÉCTRICO LÍNEA TECPRO D ES IDEAL PARA PIZZERÍAS Y ROSTICERÍAS. Las ventajas de la versión digital, respecto a la mecánica, con las mismas características de fabricación y prestaciones, son un control de la cocción más preciso y un mayor ahorro energético.

FORNI ELETTRICI LINEA TECPRO D

ELECTRIC TECPRO D LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE TECPRO D

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TECPRO D

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TECPRO D

TECPRO D



- IT**
- Forno dotato di telaio strutturale per una maggiore solidità e durata nel tempo
 - Camera interna 72x72x14 • Da 4 a 18 pizze diam. 36Cm ø • Da 1 a 8 teglie
 - Gestione del calore di cielo e della platea con percentuale, per una maggiore precisione e risparmio energetico
 - Scarico fumi regolabile
 - Piano in lamiera bugnata optional
 - Sportello ad apertura controllata (sistema a molle certificato), vetro ceramico ad alto isolamento termico.
 - Guarnizione sigillante per migliore isolamento termico della camera di cottura.
 - 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**
- This oven is built around a structural frame that makes it more solid and long-lasting
 - Internal chamber 72x72x14 • From 4 to 18 pizza diam. 36Cm ø • From 1 to 8 trays
 - Percentage regulation of the heat intensity on the top and the base, for a higher precision and energy saving
 - Door equipped with certified soft opening spring system, high insulation ceramic glass to have a more uniform cooking temperature.
 - Additional insulating seal on the chamber frame, with internal spiral spring forthickness return.
 - Higher energy efficiency and attention to the environment: insulation system "ecoblanc", reducing the decay of the mineral wool.
 - Steam exhaust regulation
- DE**
- Ofen mit strukturellem rahmen für höhere stabilität und lebensdauer
 - Innenkammer 72x72x14 • Zwischen 4 und 18 pizzas durchmesser 36cm ø • Zwischen 1 und 8 backbleche
 - Prozentwert des Betriebs des Heizelements regelbar. Höere präzision und Energieeinsparung
 - Optionale ebene aus riffelbech
 - Klappe mit kontrollierter öffnung (zertifiziertes system mit federn), keramik-glas mit hoher wärmeisolierung.
 - Siegel-dichtung für bessere wärmeisolierung der backkammer.
 - Dämmschicht aus "ecoblanc", recycelbar und umweltverträglich: neben der garantie einer äusserst hohen energieeinsparung wird auch gewährleistet, dass während der wartung keinerlei steinwolle austritt.
 - Einstellbarer rauchabzug
- FR**
- Four construit avec un chassis structurel qui ensure plus grandes resistance et duree
 - Chambre de cuisson 72x72x14 • De 4 a 18 pizza diam. 36Cm • De 1 a 8 plaques
 - Régulation en pourcentage de la chaleur sur la sole et la voute, pour une plus haute précision et économie d'énergie
 - Soupape réglable pour l'échappement des fumees
 - Plan en tôle goffrée optional
 - Porte avec ouverture assistée (système à ressort certifié)
 - Joint isolante ajouté sur le profil de la porte, pour une plus forte isolation et economie d'énergie
 - Une plus forte efficacité et attention pour l'environnement: couverture d' isolation "ecoblanc",qui elimine la dégénération de la laine de roche pendant eventual depannage
- ES**
- Horno equipado con armazón estructural para una mayor solidez y duración con el paso del tiempo
 - Cámara interna 72 x 72 x 14 • De 4 a 18 pizzas diám. 36 Cm ø • De 1 a 8 bandejas
 - Porcentaje de funcionamiento de las resistencias techo i plataforma regulable. Mayor precision y ahorro enegético
 - Superficie de chapa gofrada opcional
 - Puerta con apertura controlada (sistema de muelles certificado), cristal cerámico con elevado aislamiento térmico.
 - Junta sellante para un mejor aislamiento térmico de la cámara de cocción.
 - Capa de 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.
 - Descarga de humos regulable

FORNI ELETTRICI LINEA TECPRO D

ELECTRIC TECPRO D LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE TECPRO D

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TECPRO D

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TECPRO D

IT FUNZIONAMENTO TECPRO D

- Il primo click sulla manopola di comando dà accesso all'impostazione della temperatura che avviene mediante la rotazione della manopola stessa.
- Con un secondo click confermate la temperatura.
- Un altro click e potrete impostare la percentuale di lavoro della resistenza della platea per raggiungere la temperatura impostata.
- Ancora un click per confermare questa impostazione.
- Un altro click e potrete impostare la percentuale di lavoro della resistenza del cielo per raggiungere la temperatura impostata.
- Ancora un click per confermare questa impostazione.
- Tramite il pratico pulsante "max", potrete più rapidamente raggiungere la temperatura impostata, bypassando le impostazioni di lavoro in percentuale.

EN SETTING INSTRUCTIONS TECPRO D

- The first click on the control knob allows you to enter the temperature setting, operated by turning the knob itself.
- Confirm the required temperature with another click.
- Click again to set the working percentage the heating element on the base to reach the set temperature.
- Click to confirm the setting.
- Click again to set the working percentage of the heating element on the top to reach the set temperature.
- Click to confirm the setting.
- Using the smart "max" button, you can more rapidly reach the set temperature, bypassing the percentage settings.

DE WIE FUNKTIONIEREN DIESE TECPRO D

- Durch den ersten klick auf die steuerkurbel öffnet sich die einstellung der temperatur, die durch drehung der kurbel selbst erfolgt.
- Durch einen zweiten klick wird die temperatur bestätigt.
- Mit einem weiteren klick kann der prozentwert des betriebs des heizelements der grundplatte für die erreichung der eingestellten temperatur eingestellt werden.
- Mit einem weiteren klick wird diese einstellung bestätigt.
- Mit einem weiteren klick kann der prozentwert des betriebs des heizelements der oberplatte für die erreichung der eingestellten temperatur eingestellt werden.
- Mit einem weiteren klick wird diese einstellung bestätigt.
- Mit der praktischen taste "max" kann die eingestellte temperatur schneller erreicht werden, indem die prozentwerte der betriebstemperatur umgangen werden.

FR INSTRUCTIONS D'UTILISATION TECPRO D

- Le premier click sur le cadran de contrôle donne l'accès au réglage de la température, effectué en tournant le cadran.
- Pour confirmer la température cliquez encore sur le cadran.
- Encore un click pour accéder au réglage du pourcentage de travail de la résistance de la sole pour obtenir la température décidée.
- Pour confirmer cliquez encore sur le cadran.
- Encore un click pour accéder au réglage du pourcentage de travail de la résistance du ciel pour obtenir la température décidée.
- Pour confirmer cliquez encore sur le cadran.
- Vous avez la possibilité avec le bouton "max", de rejoindre plus rapidement la température décidée en outrepassant le réglage des pourcentages.

ES CÓMO FUNCIONAN TECPRO D

- El primer clic en el selector de mando permite el acceso a la programación de la temperatura, que se efectúa con la rotación del selector.
- Con un segundo clic se confirma la temperatura.
- Con otro clic se puede programar el porcentaje de funcionamiento de la resistencia de la plataforma para alcanzar la temperatura programada.
- Otro clic para confirmar esta programación.
- Con otro clic se puede programar el porcentaje de funcionamiento de la resistencia de lo techo para alcanzar la temperatura programada.
- Otro clic para confirmar esta programación.
- Mediante el práctico botón "máx.", podrá alcanzar más rápidamente la temperatura programada, desviando las configuraciones de funcionamiento en porcentaje.

FORNI ELETTRICI LINEA TECPRO D

ELECTRIC TECPRO D LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE TECPRO D

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TECPRO D

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TECPRO D



	TECPRO D 4	TECPRO D 44	TECPRO D 6	TECPRO D 66	TECPRO D 9	TECPRO D 99	TECPRO D 6 BIG L	TECPRO D 66 BIG L
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	72 72 14	72 72 14(x2)	72 108 14	72 108 14(x2)	108 108 14	108 108 14(x2)	108 72 14	108 72 14(x2)
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	95 90,5 39,5	95,0 90,5 71	95 126,5 39,5	95 126,5 71	131 126,5 39,5	131 126,5 71	131 90,5 39,5	131 90,5 71
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	100 100 56	100 100 88	140 100 56	140 100 88	140 140 56	140 140 88	140 100 56	140 100 88
CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	1	2	1	2	1	2	1	2
POTENZA KW POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	6.0	12	9.0	18.0	13.0	26.4	9.0	18.0
VOLT	230/400	230/400	400	400	400	400	230/400	230/400
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°
PESO Kg WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	72	125	102	159	128	224	96	168
TOTALE PIZZE Ø 36 cm TOTAL PIZZA Ø 36 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 36 cm TOTAL DES PIZZAS Ø 36 cm TOTAL PIZZAS Ø 36 cm								
N° TEGLIE 60X40 cm N° OF PANS 60X40 cm N° PLAQUES 60X40 CM N° BANDEJAS 60X40 CM	1	2	2	4	4	8	2	4
CODICE CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7021421004	7021421044	7021421006	7021421066	7021421009	7021421099	7021421006L	7021421066L

ACCESSORI LINEA TECPRO - TECPRO D

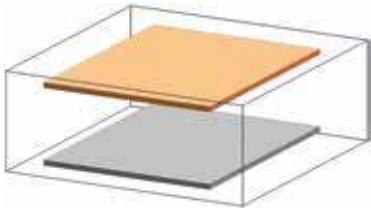
TECPRO - TECPRO D LINE ACCESSORIES

ZUBEHÖR LINIE TECPRO - TECPRO D

ACCESSOIRES LIGNE TECPRO - TECPRO D

ACCESORIOS LÍNEA TECPRO - TECPRO 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
		TECPRO 4 - TECPRO D 4
	TECPRO 44 - TECPRO D 44	7020140002
	TECPRO 6 - TECPRO D 6	7020140003
	TECPRO 66 - TECPRO D 66	7020140004
	TECPRO 9 - TECPRO D 9	7020140005
	TECPRO 99 - TECPRO D 99	7020140006
	TECPRO 6 BIG L - TECPRO D 6 BIG L	7020140007
	TECPRO 66 BIG L - TECPRO D 66 BIG L	7020140008

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)

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)



ACCESSORI LINEA TECPRO - TECPRO D

TECPRO - TECPRO D LINE ACCESSORIES

ZUBEHÖR LINIE TECPRO - TECPRO D

ACCESSOIRES LIGNE TECPRO - TECPRO D

ACCESORIOS LÍNEA TECPRO - TECPRO 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
	CAPPA INOX FORNO T/TD 4/44 OVENS INOX HOOD T/TD 4/44 EDELSTAHL ABZUGSHAUBE OFEN T/TD 4/44 HOTTE INOX FOUR T/TD 4/44 CAMPANA INOX HORNO T/TD 4/44	95 102 11,5 37.4 40.1 4.5	99 106 20 38.9 41.7 7.8	11,00	<input checked="" type="checkbox"/>	7020120003
	CAPPA INOX FORNO T/TD 6/66 OVENS INOX HOOD T/TD 6/66 EDELSTAHL ABZUGSHAUBE OFEN T/TD 6/66 HOTTE INOX FOUR T/TD 6/66 CAMPANA INOX HORNO T/TD 6/66	95 138 11,5 37.4 54.3 4.5	99 142 20 38.9 55.9 7.8	13,00	<input checked="" type="checkbox"/>	7020120004
	CAPPA INOX FORNO T/TD 9/99 OVENS INOX HOOD T/TD 9/99 EDELSTAHL ABZUGSHAUBE OFEN T/TD 9/99 HOTTE INOX FOUR T/TD 9/99 CAMPANA INOX HORNO T/TD 9/99	131 138 11,5 51.5 54.3 4.5	135 142 20 53.1 55.9 7.8	17,00	<input checked="" type="checkbox"/>	7020120005
	CAPPA INOX FORNO T/TD 6L/66L OVENS INOX HOOD T/TD 6L/66L EDELSTAHL ABZUGSHAUBE OFEN T/TD 6L/66L HOTTE INOX FOUR T/TD 6L/66L CAMPANA INOX HORNO T/TD 6L/66L	131 102 11,5 51.5 40.1 4.5	135 106 20 53.1 41.7 7.8	13,50	<input checked="" type="checkbox"/>	7020120006
<input checked="" type="checkbox"/>	MOTORE ELETTRICO ELECTRIC MOTOR ELEKTROMOTOR MOTEUR ÉLECTRIQUE MOTOR ELÉCTRICO					7020130001
	SUPPORTO REGOLABILE T/TD 4/44 ADJUSTABLE SUPPORT T/TD 4/44 EINSTELLBARER GESTELL T/TD 4/44 SUPPORT REGLABLE T/TD 4/44 SOPORTE ADJUSTABLE T/TD 4/44	96 91 85/90/95	105 30 20 41.3 11.8 7.8	25,00	/	7020100005
	SUPPORTO REGOLABILE T/TD 6/66 ADJUSTABLE SUPPORT T/TD 6/66 EINSTELLBARER GESTELL T/TD 6/66 SUPPORT REGLABLE T/TD 6/66 SOPORTE ADJUSTABLE T/TD 6/66	96 127 85/90/95	130 30 20 51.1 11.8 7.8	28,00	/	7020100006
	SUPPORTO REGOLABILE T/TD 9/99 ADJUSTABLE SUPPORT T/TD 9/99 EINSTELLBARER GESTELL T/TD 9/99 SUPPORT REGLABLE T/TD 9/99 SOPORTE ADJUSTABLE T/TD 9/99	132 127 85/90/95	140 30 20 55.1 11.8 7.8	30,00	/	7020100009
	SUPPORTO REGOLABILE T/TD 6L/66L ADJUSTABLE SUPPORT T/TD 6L/66L EINSTELLBARER GESTELL T/TD 6L/66L SUPPORT REGLABLE T/TD 6L/66L SOPORTE ADJUSTABLE T/TD 6L/66L	132 91 85/90/95	140 30 20 55.1 11.8 7.8	28,00	/	7020100011



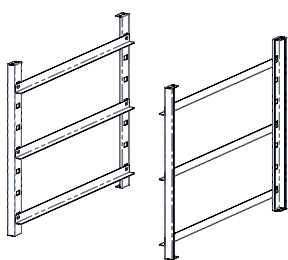
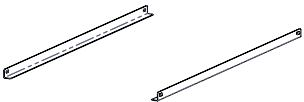

ACCESSORI LINEA TECPRO - TECPRO D

TECPRO - TECPRO D LINE ACCESSORIES

ZUBEHÖR LINIE TECPRO - TECPRO D

ACCESSOIRES LIGNE TECPRO - TECPRO D

ACCESORIOS LÍNEA TECPRO - TECPRO 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
	KIT PORTA TEGLIE T/TD 4/44 TRAYHOLDER KIT T/TD 4/44 BACKBLECHHALTER KIT T/TD 4/44 KIT PORTE-PLAQUES T/TD 4/44 KIT PORTA BANDEJAS T/TD 4/44	/	100 30 20 39.3 11.8 7.8	6,00	/	7020110006
	KIT PORTA TEGLIE T/TD 6/66 TRAYHOLDER KIT T/TD 6/66 BACKBLECHHALTER KIT T/TD 6/66 KIT PORTE-PLAQUES T/TD 6/66 KIT PORTA BANDEJAS T/TD 6/66	/	130 30 20 51.1 11.8 7.8	7,00	/	7020110008
	KIT PORTA TEGLIE T/TD 9/99 TRAYHOLDER KIT T/TD 9/99 BACKBLECHHALTER KIT T/TD 9/99 KIT PORTE-PLAQUES T/TD 9/99 KIT PORTA BANDEJAS T/TD 9/99	/	140 30 20 55.1 11.8 7.8	7,00	/	7020110008
	KIT PORTA TEGLIE T/TD 6L/66L TRAYHOLDER KIT T/TD 6L/66L BACKBLECHHALTER KIT T/TD 6L/66L KIT PORTE-PLAQUES T/TD 6L/66L KIT PORTA BANDEJAS T/TD 6L/66L	/	140 30 20 55.1 11.8 7.8	6,00	/	7020110006
	COPPIA ANGOLARI T/TD 4 - T/TD 44 - T/TD 6L - T/TD 66L CORNERS COUPLE T/TD 4 - T/TD 44 - T/TD 6L - T/TD 66L WINKELPAAR FÜR BACKBLECHHALTER T/TD 4 - T/TD 44 - T/TD 6L - T/TD 66L PAIRES DE COINS T/TD 4 - T/TD 44 - T/TD 6L - T/TD 66L PAR ANGULARES T/TD 4 - T/TD 44 - T/TD 6L - T/TD 66L	/	90 10 10 35.4 3.9 3.9	1,20	/	7020110011
	COPPIA ANGOLARI T/TD 6 - T/TD 66 - T/TD 9 - T/TD 99 CORNERS COUPLE T/TD 6 - T/TD 66 - T/TD 9 - T/TD 99 WINKELPAAR FÜR BACKBLECHHALTER T/TD 6 - T/TD 66 - T/TD 9 - T/TD 99 PAIRES DE COINS T/TD 6 - T/TD 66 - T/TD 9 - T/TD 99 PAR ANGULARES T/TD 6 - T/TD 66 - T/TD 9 - T/TD 99	/	130 10 10 51.1 3.9 3.9	1,60	/	7020110013
	KIT RUOTE CASTORS KIT - RÄDERSÄTZE KIT ROUES - KIT RUEDAS	/	30 20 20 11.8 7.8 7.8	5,00	/	7020110001