

# 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

### Forno elettrico a controllo elettronico

**Facciata in acciaio inox e corpo verniciato, materiale speciale ad alto potere isolante, impianto elettrico parzializzato separato, sportello in vetro temperato basso emissivo controilanciato con chiusura ermetica, valvola di regolazione dell'umidità.**

Electric oven with electronic control  
Stainless steel front side and painted steel body, special material with high insulation power, separate electrical system, double glass door in ceramic glass, humidity control valve.

Elektro-Backofen mit elektronischer Steuerung und lackierte Struktur, speziellen Material mit hoher Wärmedämmung, separate elektrische Platine, Keramik-Doppelglas-Tür, Regelventil der Feuchtigkeit

Four électrique avec commande électronique  
Façade en acier inox et corps en tôle peinte matériau spécial à haute isolation, platine électrique séparée, porte en double verre céramique, soupape de contrôle de l'humidité.

Horno eléctrico con control electrónico  
Fachada de acero inoxidable y cuerpo pintado, material especial con alto aislamiento, sistema eléctrico separado, puerta en doble cristal de cerámica, válvula de control de la humedad.

## FORNI ELETTRICI LINEA TECPRO D

ELECTRIC TECPRO D LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE TECPRO D

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TECPRO D

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TECPRO D



### IL FORNO ELETTRICO LINEA TECPRO IDEALE PER PIZZERIA E ROSTICCERIA.

I forni linea TECPRO hanno come concetto sicurezza, affidabilità e efficienza nella cottura. Lo sportello realizzato in vetro ceramico garantisce un ottimo controllo della cottura e risparmio energetico. 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 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 230 - Volt 400 Trifase + neutro (a richiesta voltaggi speciali).



### THE ELECTRIC OVEN TECPRO-D LINE IS IDEAL FOR PIZZA AND ROST FOODS.

The ovens TecPro -D line have as a concept safety, reliability and efficiency in cooking. The door made of ceramic glass, ensures excellent cooking control and energy saving. 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 buckle plate for cooking in pans. Humidity control valve. Power supply: 230V, 400V three-phase + neutral (Special voltages on request).



### LE FOUR ÉLECTRIQUE LIGNE TECPRO-D EST IDÉAL POUR PIZZERIAS ET RÔTISSERIES.

Les fours de la ligne TECPRO-D ont comme concept la sécurité, la fiabilité et l'efficacité dans la cuisson. La gestion électronique avec réglage en pourcentage de chaleur entre la voûte et le ciel et la porte réalisée en verre céramique, garantissent un excellent contrôle de la cuisson et une remarquable économie d'énergie. 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 de large format 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 régulation de l'humidité. Alimentation: Volt 230 - Volt 400 Triphasée + neutre (voltages spéciaux sur demande).



### EL HORNO ELÉCTRICO LÍNEA TECPRO-D ES IDEAL PARA PIZZERÍAS Y ROSTICERÍAS.

























Los hornos línea TECPRO-D tienen como concepto seguridad, fiabilidad y eficiencia en la cocción. La gestión electrónica con ajuste porcentual del calor entre techo y fondo, y la puerta de vitrocerámica garantizan un óptimo control de la cocción y un notable ahorro energético. 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 230 - Volt 400 Trifásica + neutro (a solicitud voltajes especiales).



## 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
<b>DIMENSIONI INTERNE cm</b> INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm								
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES 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)
<b>DIMENSIONI IMBALLO cm</b> PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	96 98 40	96 98 71	96 134 40	96 134 71	132 134 40	132 134 71	132 98 40	132 98 71
<b>CAMERA COTTURA n°</b> BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	1	2	1	2	1	2	1	2
<b>POTENZA KW</b> POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	6.0	12	9.0	18.0	13.0	26.4	9.0	18.0
<b>VOLT</b>	230/400	230/400	400	400	400	400	230/400	230/400
<b>TEMPERATURA °C</b> TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°
<b>PESO Kg</b> WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	72	125	102	159	128	224	96	168
<b>TOTALE PIZZE Ø 36 cm</b> TOTAL PIZZA Ø 36 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 36 cm TOTAL DES PIZZAS Ø 36 cm TOTAL PIZZAS Ø 36 cm								
<b>N° TEGLIE 60X40 cm</b> N° OF PANS 60X40 cm N° PLAQUES 60X40 CM N° BANDEJAS 60X40 CM	1	2	2	4	4	8	2	4
<b>CODICE</b> CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7021421004	7021421044	7021421006	7021421066	7021421009	7021421099	7021421006L	7021421066L

## ACCESSORI LINEA TECPRO D

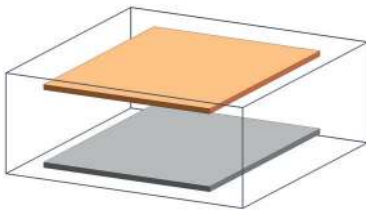
TECPRO D LINE ACCESSORIES

ZUBEHÖR LINIE TECPRO D

ACCESSOIRES LIGNE TECPRO D

ACCESORIOS LÍNEA 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 D 4	7020140001
TECPRO D 44	7020140002	
TECPRO D 6	7020140003	
TECPRO D 66	7020140004	
TECPRO D 9	7020140005	
TECPRO D 99	7020140006	
TECPRO D 6 BIG L	7020140007	
TECPRO D 6 BIG LL	7020140008	

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)



## 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



		<b>DIMENSIONI cm</b> DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN cm DIMENSIONS cm DIMENSIONES cm	<b>IMBALLO cm</b> PACKAGE cm VERPACKUNG cm EMBALLAGE cm EMBALAJE cm	<b>PESO Kg</b> WEIGHT Kg GEWICHT Kg POIDS Kg PESO Kg	<b>OPTIONAL</b> OPTIONAL EN OPTION OPCIONAL	<b>CODICE</b> CODE CODE CODE CÓDIGO
	<b>CAPPA INOX FORNO T/TD 4/44</b> 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	<b>95 102 11,5</b> 37.4 40.1 4.5	<b>99 106 20</b> 38.9 41.7 7.8	<b>11,00</b>	✓	<b>7020120003</b>
	<b>CAPPA INOX FORNO T/TD 6/66</b> 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	<b>95 138 11,5</b> 37.4 54.3 4.5	<b>99 142 20</b> 38.9 55.9 7.8	<b>13,00</b>	✓	<b>7020120004</b>
	<b>CAPPA INOX FORNO T/TD 9/99</b> 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	<b>131 138 11,5</b> 51.5 54.3 4.5	<b>135 142 20</b> 53.1 55.9 7.8	<b>17,00</b>	✓	<b>7020120005</b>
	<b>CAPPA INOX FORNO T/TD 6L/66L</b> 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	<b>131 102 11,5</b> 51.5 40.1 4.5	<b>135 106 20</b> 53.1 41.7 7.8	<b>13,50</b>	✓	<b>7020120006</b>
✓	<b>MOTORE ELETTRICO</b> ELETTRIC MOTOR ELEKTROMOTOR MOTEUR ÉLECTRIQUE MOTOR ELÉCTRICO					<b>7020130001</b>
	<b>SUPPORTO REGOLABILE T/TD 4/44</b> ADJUSTABLE SUPPORT T/TD 4/44 EINSTELLBARER GESTELL T/TD 4/44 SUPPORT REGLABLE T/TD 4/44 SOPORTE ADJUSTABLE T/TD 4/44	<b>101,6 88,1 96/86</b> 40 34.6 37.7	<b>105 30 20</b> 41.3 11.8 7.8	<b>25,00</b>	/	<b>7020100005</b>
	<b>SUPPORTO REGOLABILE T/TD 6/66</b> ADJUSTABLE SUPPORT T/TD 6/66 EINSTELLBARER GESTELL T/TD 6/66 SUPPORT REGLABLE T/TD 6/66 SOPORTE ADJUSTABLE T/TD 6/66	<b>101,6 124,1 96/86</b> 40 48.8 37.7	<b>130 30 20</b> 51.1 11.8 7.8	<b>28,00</b>	/	<b>7020100006</b>
	<b>SUPPORTO REGOLABILE T/TD 9/99</b> ADJUSTABLE SUPPORT T/TD 9/99 EINSTELLBARER GESTELL T/TD 9/99 SUPPORT REGLABLE T/TD 9/99 SOPORTE ADJUSTABLE T/TD 9/99	<b>132,6 124,1 96/86</b> 52.2 48.8 37.7	<b>140 30 20</b> 55.1 11.8 7.8	<b>30,00</b>	/	<b>7020100009</b>
	<b>SUPPORTO REGOLABILE T/TD 6L/66L</b> ADJUSTABLE SUPPORT T/TD 6L/66L EINSTELLBARER GESTELL T/TD 6L/66L SUPPORT REGLABLE T/TD 6L/66L SOPORTE ADJUSTABLE T/TD 6L/66L	<b>132,6 88,1 96/86</b> 52.2 34.6 37.7	<b>140 30 20</b> 55.1 11.8 7.8	<b>28,00</b>	/	<b>7020100011</b>

## 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



		<b>DIMENSIONI cm</b> DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN cm DIMENSIONS cm DIMENSIONES cm 	<b>IMBALLO cm</b> PACKAGE cm VERPACKUNG cm EMBALLAGE cm EMBALAJE cm 	<b>PESO Kg</b> WEIGHT Kg GEWICHT Kg POIDS Kg PESO Kg	<b>OPTIONAL</b> OPTIONAL OPTIONAL EN OPTION OPCIONAL	<b>CODICE</b> CODE CODE CODE CÓDIGO
	<b>KIT PORTA TEGLIE T/TD 4/44</b> 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	/	<b>100 30 20</b> 39.3 11.8 7.8	<b>6,00</b>	/	<b>7020110006</b>
	<b>KIT PORTA TEGLIE T/TD 6/66</b> 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	/	<b>130 30 20</b> 51.1 11.8 7.8	<b>7,00</b>	/	<b>7020110008</b>
	<b>KIT PORTA TEGLIE T/TD 9/99</b> 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	/	<b>140 30 20</b> 55.1 11.8 7.8	<b>7,00</b>	/	<b>7020110008</b>
	<b>KIT PORTA TEGLIE T/TD 6L/66L</b> 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	/	<b>140 30 20</b> 55.1 11.8 7.8	<b>6,00</b>	/	<b>7020110006</b>
	<b>COPPIA ANGOLARI</b> <b>T/TD 4 - T/TD 44 - T/TD 6L - T/TD 66L</b> 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	/	<b>90 10 10</b> 35.4 3.9 3.9	<b>1,20</b>	/	<b>7020110011</b>
	<b>COPPIA ANGOLARI</b> <b>T/TD 6 - T/TD 66 - T/TD 9 - T/TD 99</b> 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	/	<b>130 10 10</b> 51.1 3.9 3.9	<b>1,60</b>	/	<b>7020110013</b>
	<b>KIT RUOTE</b> CASTORS KIT - RÄDERSÄTZE KIT ROUES - KIT RUEDAS	/	<b>30 20 20</b> 11.8 7.8 7.8	<b>5,00</b>	/	<b>7020110001</b>

