

Форни Фурни

TS LINE

Модулна електрическа фурна, идеална за пица на тава при големи обеми работа

Модулна електрическа фурна, идеална за кръгла пица и големи обеми работа





Цифров контролен панел



Клапан за регулиране на влажността / Клапан за регулиране на влажността



Панорамна врата



Абсорбатор с електрически мотор в стандартно изпълнение / Абсорбатор с електрически мотор в стандартно изпълнение

Характеристики

- Фурна с рамка и фасада от неръждаема стомана за по-голяма здравина и дълготрайност
- От 4 до 18 пици с диаметър 36 см \varnothing - От 1 до 6 тапи
- 5-инчов цветен сензорен контролен панел
- Програмируемо включване
- 2 таймера за готвене
- Еко функция
- Функция Power Boost
- Управление на топлината на горната и долната част с проценти, за по-голяма прецизност и икономия на енергия
- Вентил за регулиране на влажността
- Врата с контролирано отваряне (сертифицирана пружинна система), керамично стъкло с висока топлоизолация.
- Уплътнителна гарнитура за по-добра топлоизолация на камерата за готвене.
- По-голяма ефективност и грижа за околната среда: изолация от „ecoblanс“, рециклируема и екологично съвместима, освен че гарантира изключително висока енергийна ефективност, осигурява нулева загуба на топлина по време на поддръжката в сравнение с каменната вата
- Стандартна огнеупорна плоча, която може да бъде заменена с плоча от гофрирана ламарина (по заявка)
- 4.0 Готов. Фурна, подготвена за Индустрия 4.0

Характеристики

- Фурна с предна и структурна рамка от неръждаема стомана, което я прави по-здрава и издръжлива
- От 4 до 18 пици с диаметър 36 см - От 1 до 6 тапи
- 5-инчов цветен сензорен екран
- Програмируемо стартиране
- 2 таймера за готвене
- Еко функция
- Функция Power Boost
- Процентно регулиране на интензивността на топлината в горната и долната част, за по-висока прецизност и икономия на енергия
- Клапан за регулиране на влажността
- Врата, оборудвана със сертифицирана система за меко отваряне, висока изолация керамично стъкло за по-равномерна температура на готвене.
- Допълнителен изолационен уплътнител на рамката на камерата, с вътрешна спирална пружина за възстановяване на дебелината.
- По-висока енергийна ефективност и грижа за околната среда: изолационна система „ecoblanс“, намаляваща разпадането на минералната вата.
- Заменяем стандартен огнеупорен плот с релефен плот (по заявка)
- 4.0 Готов. Фурна, подходяща за Индустрия 4.0



TS LINE

4

6

6 L

9



ВЪТРЕШНИ РАЗМЕРИ cm
ВЪТРЕШНИ РАЗМЕРИ cm

72 72 14

72 108 14

108 72 14

108 108 14

Външни размери cm
Външни размери cm

113 98,5 41

113 140 41

154 98,5 41

154 150 41

РАЗМЕРИ НА ОПАКОВКАТА cm
РАЗМЕРИ НА ОПАКОВКАТА cm

120 120 57

120 160 57

160 120 57

160 160 57

КАМЕРА ЗА ПЕЧЕНЕ №
КАМЕРА ЗА ПЕЧЕНЕ №

1

1

1

1

МОЩНОСТ KW
МОЩНОСТ KW

6,0

9,0

9,2

13,8

ВОЛТ

230/400

400

230/400

400

ТЕМПЕРАТУРА °C
ТЕМПЕРАТУРА °C

50/500

50/500

50/500

50/500

ТЕГЛО Kg

84

107

108

135

ОБЩО ПИЦИ Ø 36 cm ОБЩО
ПИЦИ Ø 36 cm



ТАВИ 60X40 cm
ТАВИ 60X40 cm

1

2

2

4

КОД

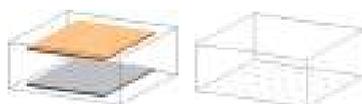
7021621004

7021621006

7021621006L

7021621009

ОПЦИОНАЛЕН ОГНЕУПОРЕН КАМЪК
ОПЦИОНАЛЕН ОГНЕУПОРЕН КАМЪК

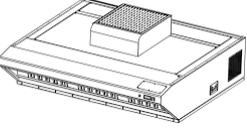
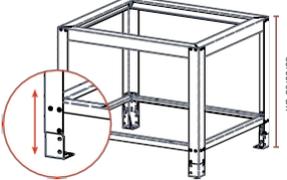
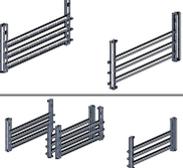


ПЛАСТИНА ОТ БУГНАТА ЛАМЕА, ИДЕАЛНА ЗА ГОТВЕНЕ В ТАВИ (КАКТО АЛТЕРНАТИВА НА ОГНЕУПОРНИЯ КАМЪК) ИЗГЪНАТА ПЛАСТИНА, ИДЕАЛНА ЗА ГОТВЕНЕ В ТАВИ (КАКТО АЛТЕРНАТИВА НА ОНДУЛИРАНИЯ ОГНЕУПОРЕН КАМЪК)



TS LINE

Forni Elettrici / Электрически
Фурни

		РАЗМЕРИ CM РАЗМЕРИ CM 	IMBALLO CM ОПАКОВКА CM 	ПЕСО КГ ТЕГЛО КГ	ОПЦИОНАЛ НО ОПЦИОНАЛ НО	КОД
CAPPA INOX FORNO CON MOTORE ELETTRICO DI SERIE - ФУРНИ ОТ НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА С ЕЛЕКТРИЧЕСКИ МОТОР КАТО СТАНДАРТ						
	4	114 128 38	119	21		7020120013
	6	114 173 38	119 175 41	25		7020120014
	6L	155 128	160 133 41	26		7020120015
	9	155 169 38	160 174 41	29		7020120016
CAPPA INOX FORNO A CONDENSAZIONE - ФУРНИ ОТ НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА С КОНДЕНЗАТНА АБСОРБЦИОННА КАПАК						
	4	113 139	140 120	104,00		7020120213
	6	113 180 43	190 120 90	117,00		7020120214
	6L	154	140 160 90	119,00		7020120215
	9	154 180 43	190 160 90	131		7020120216
SUPPORTO REGOLABILE - РЕГУЛИРУЕМА ПОДПОРКА						
	4 / 4+4	114 99 85/90/95	120	27,00	/	7020100016
	6 / 6+6	114 140 85/90/95	145 30	30,00	/	7020100017
	6L / 6L+6L	155 99 85/90/95	160 30	30	/	7020100018
	9 / 9+9	155 140 85/90/95	160 30 20	32,00	/	7020100022
КОМПЛЕКТ ЗА ПОДНОСИ - КОМПЛЕКТ ЗА ПОДНОСИ						
	4 / 4+4	/	105 30	6,50	/	7020110014
	6 / 6+6	/	150 30 20	7,50	/	7020110015
	6L / 6L+6L	/	105 30 20	12,00	/	7020110016
РЕГУЛИРУЕМА ПОДПОРКА - ADJUSTABLE SUPPORT						
	4+4+4	114 99 55/60/65	120	23,50	/	7020100019
	6+6+6	114 140 55/60/65	145 30 20	26,50	/	7020100020
	6L+6L+6L	155 99 55/60/65	160 30	26,50	/	7020100021
	9+9+9	155 140 55/60/65	160 30 20	28,50	/	7020100023
КОМПЛЕКТ ЗА ПОДНОСИ - КОМПЛЕКТ ЗА ПОДНОСИ						
	4+4+4	/	105 30	5,00	/	7020110022
	6+6+6	/	150 30	6,50	/	7020110023
	6L+6L+6L	/	105 30 30	10,00	/	7020110024
CORPIA ANGOLARI - ЪГЛОВИ ДВОЙКИ						
	4 / 4+4 - 6L / 6L+6L	/	90 10	1,30	/	7020110017
	6 / 6+6 - 6+6+6	/	90 10 10	1,80	/	7020110018
	КОМПЛЕКТ КОЛЕЛА - КОМПЛЕКТ КОЛЕЛА	+ 14 CM	30 20 20	5,00	/	7020110019

TR LINE

Многофункционална модулна електрическа фурна, идеална за пица на тава, сладкиши и малки хлебни изделия. Налична в цифрова и електромеханична версия

Мултифункционална модулна електрическа фурна, идеална за пица на тава, сладкиши и малки хлебни изделия. Налична в цифрова и електромеханична версия

TR - H27

TR - H18



TRD (цифров)





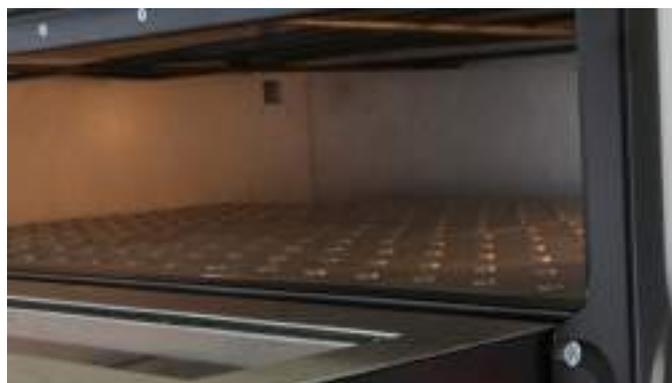
Pannello di controllo digitale / Цифров контролен панел



Електромеханичен контролен панел



Клапан за регулиране на влажността



Опционална плоча от набраздена ламарина

Характеристики TR D (цифров)

- Налична височина на камерата 18 (препоръчителна за пицария) или 27 cm (за хлебарство и сладкарство)
- От 2 до 8 тави
- От 4 до 12 пици с диаметър 40 cm
- Вентил за регулиране на влажността
- Управление на топлината на горната и долната част с процент, за по-голяма прецизност и икономия на енергия
- Функция Power Boost
- Таймер за печене
- Двойна изолационна слой от „ecoblanc“
- Може да се постави върху камери за втасване от наше производство (макс. температура 70°)
- По-голяма ефективност и грижа за околната среда: изолация от „ecoblanc“, рециклируема и екологично съвместима, освен че гарантира изключително висока енергийна ефективност, осигурява нулева загуба на топлина по време на поддръжката в сравнение с каменната вата.
- Стандартна огнеупорна плоча, която може да бъде заменена с плоча от гофрирана ламарина (по заявка)
- Парогенератор (наличен само за TR с единична камера)

Характеристики TR D (цифров)

- Наличен с камера с височина 18 cm (препоръчва се за пица) или 27 cm (идеален за хлебни и сладкарски изделия).
- От 2 до 8 тави
- От 4 до 12 пици с диаметър 40 cm
- Клапан за регулиране на влажността
- Процентно регулиране на интензивността на топлината в горната и долната част, за по-висока прецизност и икономия на енергия
- Функция Power Boost
- Таймер за готвене
- Двойна изолационна слой в „ecoblanc“
- Може да се поставя върху камери за втасване от наше производство (макс. температура 70°)
- По-висока енергийна ефективност и грижа за околната среда: изолационна система „ecoblanc“, която елиминира разпадането на минералната вата.
- Заменяем стандартен огнеупорни плот с релефен плот (по заявка)
- Парогенератор (наличен само за еднокамерни TR)

Характеристики TR (електромеханичен)

- Налична височина на камерата 18 (препоръчителна за пицария) или 27 cm (за хлебарство и сладкарство)
- От 2 до 8 тави
- От 4 до 12 пици с диаметър 40 cm
- Вентил за регулиране на влажността
- Термостати, управлявани от релейна платка
- Отделно управление на мощността на горната и долната част
- Отделно включване на нагревателите на горната и долната част
- Двойна изолация от „ecoblanc“
- Може да се монтира върху камери за втасване от наше производство (макс. температура 70°)
- По-голяма ефективност и грижа за околната среда: изолация от „ecoblanc“, рециклируема и екологично съвместима, освен че гарантира изключително висока енергийна ефективност, осигурява нулева загуба на топлина по време на поддръжката в сравнение с каменната вата.
- Стандартна огнеупорна плоча, която може да бъде заменена с плоча от гофрирана ламарина (по заявка)

Характеристики TR (електромеханичен)

- Наличен с камера с височина 18 cm (препоръчителна за пица) или 27 cm (идеална за хлебни и сладкарски изделия).
- От 2 до 8 тави
- От 4 до 12 пици с диаметър 40 cm
- Клапан за регулиране на влажността
- Термостати, контролирани от релейна карта
- Долни и горни нагревателни елементи, активирани от отделни превключватели
- Регулиране на интензивността на топлината в горната част и в основата
- Двойна изолационна слой в „ecoblanc“
- Може да се поставя върху камери за втасване от наше производство (макс. температура 70°)
- По-висока енергийна ефективност и грижа за околната среда: изолационна система „ecoblanc“, елиминираща разпадането на минералната вата.
- Заменяем стандартен огнеупорни връх с релефен плот (по заявка)

Работа на паровата печка

Включете уреда с превключвателя, разположен отстрани на контролния дисплей.
 За да отворите менюто за програмиране, натиснете бутона P. След това настройте времето за подаване на пара в камерата с бутоните за нагоре и надолу, разположени отстрани. Натиснете бутона U, за да стартирате подаването на пара.

Инструкции за парогенератора

Включете устройството с превключвателя, разположен до контролния дисплей.
 За да отворите менюто за настройка на времето, натиснете P. Настройте времето за подаване на пара, като използвате бутоните за нагоре и надолу отстрани. Натиснете U, за да започне подаването на пара.



ПАРНА ПЕЧКА С ПРОГРАМИРАНЕ НА ВРЕМЕТО ЗА ВЪВЕЖДАНЕ НА ПАРА

ГЕНЕРАТОР НА ПАРА С ПРОГРАМИРУЕМО ВРЕМЕ ЗА ВЪВЕЖДАНЕ НА ПАРА

TR LINE	4	4H	4	6	6H	66	6L	66L
ВЪТРЕШНИ РАЗМЕРИ см ВЪТРЕШНИ РАЗМЕРИ см	83 84 18	83 84 27	83 84 18 (x2)	83 124 18	83 124	83 124 18 (x2)	124 84 18	124 84 18 (x2)
Външни размери см Външни размери см	113 98,5 41	113 98,5 50	113 98,5 75	113 140 41	113 140 50	113 140 75	154 98,5 41	154 98,5 75
РАЗМЕРИ НА ОПАКОВКАТА см РАЗМЕРИ НА ОПАКОВКАТА см	120 120 57	120 120 65	120 120 92	120 160 57	120 160 65	120 160 92	160 120 56	160 120 92
КАМЕРА ЗА ГОТВЕНЕ № КАМЕРА ЗА ПЕЧЕНЕ №	1	1	2	1	1	2	1	2
МОЩНОСТ KW	6,9	6,9	13,8	10	10,2	20,4	10,2	20,4
ВОЛТ	400	400	400	400	400	400	400	400
ТЕМПЕРАТУРА °C ТЕМПЕРАТУРА °C	50/500	50/500	50/500	50/500	50/500	50/500	50/500	50/500
ПЕСО кг ТЕГЛО кг	95	101	163	129	171	225	134	176
ОБЩО ПИЦИ Ø 36 см ПИЦИ Ø 36 см								
ТАВИ 60X40 см ТИГАНЧИ 60X40 см	2	2	2+2	4	4	4+4	4	4+4
COD. TR D	7021521004	7021521004H	7021521044	7021521006	7021521006H	7021521066	7021521006L	7021521066L
COD. TR	7020521004	7020521004H	7020521044	7020521006	7020521006H	7020521066	7020521006L	7020521066L

ОПЦИОНАЛЕН PIETRA REFRAATTARIA CIELO - ОПЦИОНАЛЕН ГОРЕН ОГНЕУПОРЕН КАМЪК

VAPORIERA - ПАРНА КУТИЯ



ПИАНО ОТ БУГНАТА ЛАМЕА, ИДЕАЛНО ЗА ГОТВЕНЕ В ТАВИ (КАКТО АЛТЕРНАТИВА НА ОГНЕУПОРНИЯ КАМЪК) ИЗГЪНАТА ПЛОЧА, ИДЕАЛНА ЗА ГОТВЕНЕ В ТАВИ (КАКТО АЛТЕРНАТИВА НА ОГНЕУПОРНИЯ КАМЪК)

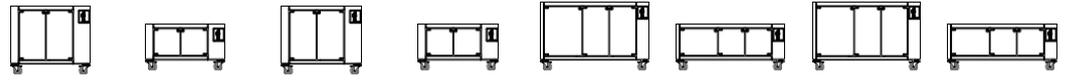


		РАЗМЕРИ см РАЗМЕРИ см	ОПАКОВКА см ОПАКОВКА см	ПЕСО КГ ТЕГЛО КГ	ОПЦИОНАЛ НО ОПЦИОНАЛ НО	КОД
КАПА ИНОКС ФУРНА - ФУРНИ ИНОКС АБСОРБЕР						
	4/44	114 113 11,5	120 115 20	13		7020120009
	6/66	114 156 11,5	120 160 20	18		7020120010
	6L/66L	155 113 11,5	160 120 20	18		7020120011
ЕЛЕКТРИЧЕСКИ МОТОР						7020130001
SARPA INOX FORNO A CONDENSAZIONE - ФУРНИ ОТ НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА С КОНДЕНЗАТНА АБСОРБЦИОННА КАПАК						
	4/4/H	113 133	140	105		7020120209
	6/6/H	113 175	180 120 90	113		7020120210
	6L	154 133	140 160 90	120,00		7020120211
SUPPORTO REGOLABILE - РЕГУЛИРУЕМА ПОДПОРКА						
	4/44/H	114 99 85/90/95	120	27,00	/	7020100016
	6/66/H	114 140 85/90/95	145 30 20	30,00	/	7020100017
	6L/66L	155 99 85/90/95	160 30 20	30,00	/	7020100018
КОМПЛЕКТ ЗА ПОДНОСИ - КОМПЛЕКТ ЗА ПОДНОСИ						
	4/44	/	105 30	6,50	/	7020110014
	6/66	/	150 30 20	7,50	/	7020110015
	6L/66L	/	105 30 20	12,00	/	7020110016
SUPPORTO REGOLABILE - РЕГУЛИРУЕМА ПОДПОРКА						
	4-4-4/H	114 99 55/60/65	120	23,50	/	7020100019
	6-6-6/H	114 140 55/60/65	145 30 20	26,50	/	7020100020
	6-6-6 L	155 99 55/60/65	160 30 20	26,50	/	7020100021
КОМПЛЕКТ ЗА ПОДНОСИ - КОМПЛЕКТ ЗА ПОДНОСИ						
	4-4-4/H	/	105 30	5,00	/	7020110022
	6-6-6/H	/	150 30 30	6,50	/	7020110023
	6-6-6L	/	105 30 30	10,00	/	7020110024
CORPIA ANGOLARI - ЪГЛОВИ ДВОЙКИ						
	4-44/6L-66L	/	90 10	1,30	/	7020110017
	6-66/6-66	/	90 10 10	1,80	/	7020110018
	КОМПЛЕКТ КОЛЕЛА - КОМПЛЕКТ КОЛЕЛА	+ 14 см	30 20	5,00	/	7020110019

CELLA DI LIEVITAZIONE | КАМЕРИ ЗА ВЪЗДУХ

ACCESSORIATO CON - ОБОРУДВАН С





TS/TR	4-44-4H	4-4-4/H	6-66-6H	6-6-6/H	6L-66L	6-6-6 L	9-9	9-9-9
КАПАЦИТЕТ НА НАТОВАРВАНЕ НАСЛАГВАЕМОСТ	14 ТАВИ 60X40	8 ТАВИ 60X40	14 ТАВИ 60X40	12 ТАВИ 60X40	21 ТАВИ 60X40	12 ТЕГЛИЕ 60X40	24 ТЕГЛИЕ 60X40	15 ТЕГЛИЕ 60X40
ПРОСТРАНСТВО МЕЖДУ ТЕГЛИЦИТЕ РАЗСТОЯНИЕ МЕЖДУ ПОДНОСИТЕ	80мм	80	80 мм					
Външни размери см Външни размери см	113x102x85 +14 колела	113x102x52 +14 колела	113x143x85 +14 колела	113x143x52 +14 колела	154x102x85 +14 колела	154x102x52 +14 колела	154x143x82 +14 колела	154x143x61 +14 колела
РАЗМЕРИ НА ОПАКОВКАТА см РАЗМЕРИ НА ОПАКОВКАТА см	120x120x100	120x120x67	160x120x100	160x120x67	160x120x100	160x120x67	155x146x82	155x146x61
МОЩНОСТ KW МОЩНОСТ KW	1,6kW	1,6 kW						
захранване ЗАХРАНВАНЕ	230 - 1N 50-60 HZ							
ТЕМПЕРАТУРА °C ТЕМПЕРАТУРА °C	0/70°	0/70	0/70	0/70	0/70	0/70	0/70	0/70
Тегло кг ТЕГЛО Kg	80кг	69	87	76	89 кг	78 кг	158 кг	127 кг
СЪВМЕСТИМ С ФУРНИ ПОСЛЕ ДА СЕ КОМБИНИРА С ФУРНИТЕ	4 - 44 - 4H	4 X 3 - 4H	6 - 66 - 6H	6 X 3 - 6H	6 L - 66 L	6 L X 3	9 X 2	9 X 3
КОД	7020150001	7020150002	7020150003	7020150004	7020150005	7020150006	7020150007	7020150008

TECPRO LINE

Електрическа фурна, идеална за пица на тава и сладкарски изделия, подходяща за средни обеми на работа

Електрическа фурна, идеална за кръгла пица и сладкиши, подходяща за средни обеми работа



TECPRO D (цифров)





Цифров контролен панел



Електромеханичен контролен панел



Клапан за регулиране на влажността



Абсорбатор с електрически мотор като опция

Характеристики TECPRO D (цифров)

- От 4 до 18 пици с диаметър 36 см \varnothing
- От 1 до 8 тави
- Клапан за регулиране на влажността
- Управление на топлината отгоре и отдолу с процентно съотношение за по-голяма прецизност и икономия на енергия
- Функция за увеличаване на мощността
- Таймер за готвене
- Врата с контролирано отваряне (сертифицирана система с пружини), керамично стъкло с висока топлоизолация.
- Уплътнение за по-добра топлоизолация на готварската камера.
- Двойна изолационна слой от „ecoblanc“
- Може да се монтира върху камери за втасване от наше производство (макс. температура 70°)
- По-голяма ефективност и грижа за околната среда: изолация от „ecoblanc“, рециклируема и екологично съвместима, освен че гарантира изключително висока енергийна ефективност, осигурява нулева загуба на топлина по време на поддръжката в сравнение с каменната вата
- Стандартна огнеупорна плоча, която може да се замени с плоча от гофрирана ламарина (по заявка)

Характеристики TECPRO (електромеханичен)

- От 4 до 18 пици с диаметър 36 см \varnothing
- От 1 до 8 тави
- Вентил за регулиране на влажността
- Термостати, управлявани от релейна платка
- Отделно управление на мощността на горната и долната част
- Отделно включване на нагревателите на горната и долната част
- Двойна изолационна слой от „ecoblanc“
- Може да се монтира върху камери за втасване от наше производство (макс. температура 70°)
- По-голяма ефективност и грижа за околната среда: изолацията от „ecoblanc“, рециклируема и екологично съвместима, освен че гарантира изключително висока енергийна ефективност, осигурява и нулева загуба на топлина по време на поддръжката в сравнение с каменната вата
- Стандартна огнеупорна плоча, заменяема с плоча от гофрирана ламарина (по заявка)

Характеристики TECPRO D (цифров)

- От 4 до 18 пици с диаметър 36 см
- От 1 до 8 тави
- Вентил за регулиране на влажността
- Процентно регулиране на интензивността на топлината отгоре и отдолу за по-голяма прецизност и икономия на енергия
- Функция за увеличаване на мощността
- Таймер за готвене
- Врата, оборудвана със сертифицирана система за меко отваряне, висока изолация керамично стъкло за по-равномерна температура на готвене.
- Допълнителен изолационен уплътнител на рамката на камерата, с вътрешна спирална пружина за възстановяване на дебелината.
- Двоен изолационен слой в „ecoblanc“
- Може да се постави върху камери за втасване от наше производство (макс. температура 70°)
- По-висока енергийна ефективност и грижа за околната среда: изолационна система „ecoblanc“, която елиминира разграждането на минералната вата.
- Заменяем стандартен огнеупорни плот с релефен плот (по заявка)

Характеристики TECPRO (електромеханичен)

- От 4 до 18 пици с диаметър 36 см
- От 1 до 8 тави
- Клапан за регулиране на влажността
- Термостати, контролирани от релейна карта
- Нагревателни елементи в основата и горната част, активирани от отделни превключватели
- Регулиране на интензивността на топлината в горната част и в основата
- Двойна изолационна слой в „ecoblanc“
- Може да се поставя върху камери за втасване от наше производство (макс. температура 70°)
- По-висока енергийна ефективност и грижа за околната среда: изолационна система „ecoblanc“, елиминира разграждането на минералната вата.
- Заменяем стандартен огнеупорни връх с релефен плот (по заявка)



TECPRO LINE	4	44	6	66	9	99	6 BIG L	66 BIG L
ВЪТРЕШНИ РАЗМЕРИ cm ВЪТРЕШНИ РАЗМЕРИ 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)
Външни размери cm Външни размери 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
РАЗМЕРИ НА ОПАКОВКАТА cm РАЗМЕРИ НА ОПАКОВКАТА 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
КАМЕРА ЗА ПЕЧЕНЕ № КАМЕРА ЗА ПЕЧЕНЕ №	1	2	1	2	1	2	1	2
МОЩНОСТ KW МОЩНОСТ KW	6,0	12	9,0	18	13,8	27,6	9,2	18,4
ВОЛТ	230/400	230/400	400	400	400	400	230/400	230/400
ТЕМПЕРАТУРА °C ТЕМПЕРАТУРА °C	50/500	50/500	50/500	50/500	50/500	50/500	50/500	50/500°
ПЕСО кг ТЕГЛО кг	72	125	102	159	128	224	96	168
ОБЩО ПИЦИ Ø 36 cm ПИЦИ Ø 36 cm								
ТАВИ 60X40 cm ТАВИ 60X40 cm	1	1+1	2	2+2	4	4+4	2	2+2
КОД. TECPRO D	7021421004	7021421044	7021421006	7021421066	7021421009	7021421099	7021421006L	7021421066L
COD. TECPRO	7020421004	7020421044	7020421006	7020421066	7020421009	7020421099	7020421006L	7020421066L

	РАЗМЕРИ см РАЗМЕРИ см	ОПАКОВКА CM ОПАКОВКА CM	ТЕГЛО KG ТЕГЛО KG	ОПЦИОНАЛ НО ОПЦИОНАЛ НО	КОД
--	--------------------------	----------------------------	----------------------	----------------------------------	-----

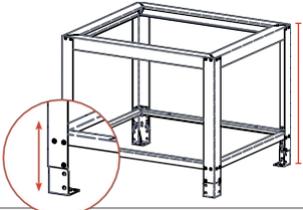
КАПАК ОТ НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА ЗА ФУРНА

	4/44	95 102 11,5	99 106 20	11	<input checked="" type="checkbox"/>	7020120003
	6/66	95 138 11,5	99 142	13	<input checked="" type="checkbox"/>	7020120004
	9	131 138 11,5	135 142 20	17	<input checked="" type="checkbox"/>	7020120005
	6L/66L	131 102 11,5	135 106 20	13,50	<input checked="" type="checkbox"/>	7020120006

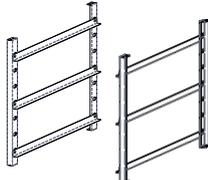
ЕЛЕКТРИЧЕСКИ МОТОР

7020130001

SUPPORTO REGOLABILE - РЕГУЛИРУЕМА ПОДПОРКА

	4/44	96 91 85/90/95	105 30 20	25,00	/	7020100005
	6/66	96 127 85/90/95	130 30 20	28,00	/	7020100006
	9/99	132 127 85/90/95	140 30 20	30,00	/	7020100009
	6L/66L	132 91 85/90/95	140 30	28,00	/	7020100011

KIT PORTA TEGLIE - КОМПЛЕКТ ЗА ДЪНКИ

	4/44	/	100 30	6,00	/	7020110006
	6/66	/	130 30 20	7,00	/	7020110008
	9/99	/	140 30 20	7,00	/	7020110008
	6L/66L	/	140 30 20	6,00	/	7020110006

CORPIA ANGOLARI - ЪГЛОВИ ДВОЙКИ

	4 - 44 - 6L - 66L	/	90 10	1,20	/	7020110011
	6 - 66 - 9 - 99	/	130 10 10	1,60	/	7020110013
	КОМПЛЕКТ КОЛЕЛА - КОМПЛЕКТ КОЛЕЛА	+ 14 CM	30 20	5,00	/	7020110001

ОПЦИОНАЛЕН ОГНЕУПОРЕН КАМЪК CIELO - ОПЦИОНАЛЕН ОГНЕУПОРЕН КАМЪК



ПЛАСТИНА ОТ БУГНАТА ЛАМЕА, ИДЕАЛНА ЗА ГОТВЕНЕ В ТАВИ (КАКТО АЛТЕРНАТИВА НА ОГНЕУПОРНИЯ КАМЪК) ИЗГЪНАТА ПЛАСТИНА, ИДЕАЛНА ЗА ГОТВЕНЕ В ТАВИ (КАКТО АЛТЕРНАТИВА НА ОГНЕУПОРНИЯ КАМЪК)

TL LINE

Компактна електрическа фурна за пицария и фокачия, налична в цифрова и електромеханична версия

Компактна електрическа фурна за пица и фокача, налична в цифрова и електромеханична версия



TL D (цифров)





Цифров контролен панел / Digital control panel



Електромеханичен контролен панел



Характеристики TL D (цифров)

- От 4 до 18 пици с диаметър 36 см \varnothing
- От 1 до 8 тави
- Опционална каменна плоча
- Управление на топлината на капаката и плочата с процент, за по-голяма прецизност и икономия на енергия
- Функция Power Boost
- Таймер за готвене
- По-голяма ефективност и грижа за околната среда: изолация от „ecoblanc“, рециклируема и екологично съвместима, освен че гарантира изключително висока енергийна ефективност, осигурява нулева загуба на топлина по време на поддръжката в сравнение с каменната вата.
- Стандартна огнеупорна плоча, която може да бъде заменена с плоча от гофрирана ламарина (по заявка)

Характеристики TL D (цифров)

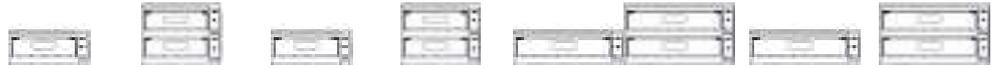
- От 4 до 18 пици с диаметър 36 см \varnothing
- От 1 до 8 тави
- Огнеупорна плоча за горната част
- Процентно регулиране на интензивността на топлината на горната част и основата, за по-голяма прецизност и икономия на енергия
- Функция Power Boost
- Таймер за готвене
- По-висока енергийна ефективност и грижа за околната среда: изолационна система „ecoblanc“, която елиминира разграждането на минералната вата
- Заменяем стандартен огнеупорни връх с релефен плот (по заявка)

Характеристики TL (електромеханичен)

- От 4 до 18 пици с диаметър 36 см \varnothing
- От 1 до 8 тави
- Отвод на дим (винаги отворен)
- Отделно управление на мощността на горната и долната част
- Термостати, управлявани от релейна платка
- Отделно включване на нагревателите на горната и долната част
- Опционална каменна горна част
- По-голяма ефективност и грижа за околната среда: изолация от „ecoblanc“, рециклируема и екологично съвместима, освен че гарантира изключително висока енергийна ефективност, осигурява нулева загуба на топлина по време на поддръжката в сравнение с каменната вата
- Стандартна огнеупорна плоча, която може да бъде заменена с плоча от гофрирана ламарина (по заявка)

Характеристики TL (електромеханичен)

- От 4 до 18 пици с диаметър 36 см \varnothing
- От 1 до 8 тави
- Изпускане на пара (винаги отворено)
- Регулиране на интензивността на топлината в горната и долната част
- Термостати, контролирани от релейна карта
- Нагревателни елементи на основата и горната част, активирани от отделни превключватели
- Огнеупорна камък за горната част
- По-висока енергийна ефективност и грижа за околната среда: изолационна система „ecoblanc“, която елиминира разпадането на минералната вата
- Заменяем стандартен огнеупорни плот с релефен плот (по заявка)



TL LINE	4	44	6	66	9	99	6L	66L
ВЪТРЕШНИ РАЗМЕРИ cm ВЪТРЕШНИ РАЗМЕРИ 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)
Външни размери cm Външни размери cm	95 86,5 39,5	95 86,5 71	95 122,5 39,5	95 122,5 71	131 122,5 39,5	131 122,5 71	131 86,5 39,5	131 86,5 71
РАЗМЕРИ НА ОПАКОВКАТА cm РАЗМЕРИ НА ОПАКОВКАТА cm	97 100 56	97 100 88	97 140 56	97 140 88	133 135 56	133 135 88	133 99 56	133 99 88
КАМЕРА ЗА ПЕЧЕНЕ № КАМЕРА ЗА ПЕЧЕНЕ №	1	2	1	2	1	2	1	2
МОЩНОСТ KW КВАДРАТНИ КИЛОВАТИ	6,0	12	9	18	13,8	27,6	9,2	18,4
ВОЛТ	230/400	230/400	400	400	400	400	230/400	230/400
ТЕМПЕРАТУРА °C ТЕМПЕРАТУРА °C	50/500	50/500	50/500	50/500	50/500	50/500	50/500	50/500°
ТЕГЛО Kg ТЕГЛО Kg	62	110	92	149	117	207	89	149
ОБЩО ПИЦИ Ø 36 cm ОБЩО ПИЦИ Ø 36 cm								
ТАВИ 60X40 cm ТАВИ 60X40 cm	1	1+1	2	2+2	4	4+4	2	2+2
COD. TL D	7021321004B	7021321044B	7021321006B	7021321066B	7021321009B	7021321099B	7021321006BL	7021321066BL
COD. TL	7020321004B	7020321044B	7020321006B	7020321066B	7020321009B	7020321099B	7020321006BL	7020321066BL

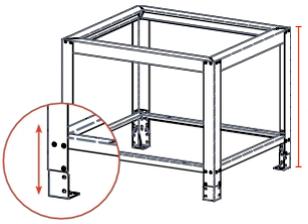
	РАЗМЕРИ CM РАЗМЕРИ CM	ОПАКОВКА CM ОПАКОВКА CM	ПЕСО KG ТЕГЛО KG	ОПЦИОНАЛ НО ОПЦИОНАЛ НО	КОД
--	--------------------------	----------------------------	---------------------	----------------------------------	-----

КАПАК ОТ НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА ЗА ФУРНА

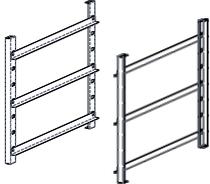
	4/44	95 102 11,5	99 106 20	11		7020120003
	6/66	95 138 11,5	99 142	13	✓	7020120004
	9	131 138 11,5	135 142 20	17	✓	7020120005
	6L/66L	131 102 11,5	135 106 20	13,50	✓	7020120006

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ МОТОР

SUPPORTO REGOLABILE - РЕГУЛИРУЕМА ПОДГОРКА

	4/44	96 91 85/90/95	105 30	25,00	/	7020100005
	6/66	96 127 85/90/95	130 30 20	28,00	/	7020100006
	9/99	132 127 85/90/95	140 30 20	30,00	/	7020100009
	6L/66L	132 91 85/90/95	140 30	28,00	/	7020100011

KIT PORTA TEGLIE - КОМПЛЕКТ ЗА ДЪНКИ

	4/44	/	100 30	6,00	/	7020110006
	6/66	/	130 30 20	7,00	/	7020110008
	9/99	/	140 30 20	7,00	/	7020110008
	6L/66L	/	140 30 20	6,00	/	7020110006

CORPIA ANGOLARI - ЪГЛОВИ ДВОЙКИ

	4/44 - 6 л/66 л	/	90 10 10	1,20	/	7020110011
	6/66 - 9/99	/	130 10 10	1,60	/	7020110013
	КОМПЛЕКТ КОЛЕЛА - КОМПЛЕКТ КОЛЕЛА - RÄDERSÄTZE КОМПЛЕКТ КОЛЕЛА - KIT RUEDAS	+ 14 CM	30 20 20	5,00	/	7020110001

ОПЦИОНАЛЕН ОГНЕУПОРЕН КАМЪК CIELO - ОПЦИОНАЛЕН ОГНЕУПОРЕН КАМЪК



ПЛАСТИНА ОТ БУГНАТА ЛАМЕА, ИДЕАЛНА ЗА ГОТВЕНЕ В ТАВИ (КАКТО
АЛТЕРНАТИВА НА ОГНЕУПОРНИЯ КАМЪК) ИЗГЪНАТА ПЛАСТИНА,
ИДЕАЛНА ЗА ГОТВЕНЕ В ТАВИ
(КАКТО АЛТЕРНАТИВА НА ОГНЕУПОРНИЯ КАМЪК)

Аксессуары за пицца



PALA RETTANGOLARE - ПРАВОЪГЪЛНИ ЛЪЖИЦИ

Manico in acciaio inox | Неръждаема стомана

	PR41	PR32
РАЗМЕРИ	223	107 cm
ТЕГЛО	1,320 кг	0,587 кг
КОД	7020160001	7020160003



PALETTINA | МАЛКИ ЛОПАТКИ - KLEINE SCHAUFEL

Дръжка от неръждаема стомана - Stainless steel

	PRP
РАЗМЕРИ - DIMENSIONS	180cm
ТЕГЛО	1,034кг
КОД	7020160002



APPENDI PALE - СТОЙКА ЗА ЛЪЖИЦИ

A parete 3 posti (pala, palettino, spazzola) - Закачалка за стена с 3 места (лопатка, малка лопатка, четка)

	APP3
РАЗМЕРИ	41X8cm
ПЕСО - ТЕГЛО	0,264кг
КОД	7020160004



ЧЕТКА - ЧЕТКА - ЧЕТКА - ЧЕТКА - ЧЕТКА

Setole Naturali - Естествени четинки

	SPAZ SN
DIMENSIONI - РАЗМЕРИ	191-20X6,6cm
PESO - ТЕГЛО	0,722кг
CODICE - КОД	7020160005



ЗАМЕСТВАЩА ЧЕТКА

	RICSPAZ
РАЗМЕРИ - РАЗМЕРИ	20X6,6cm
ПЕСО - ТЕГЛО	0,274кг
КОД	7020160006



ЧЕТКА С МЕСИНГОВИ КЛЮЧОВЕ - ЧЕТКА С МЕСИНГОВИ КЛЮЧОВЕ

SPAZ SP	
РАЗМЕРИ	129 - 16X5см
ПЕСО - ТЕГЛО	0,520кг
КОД	7020160007



КЪРПИЧКА ЗА ТАВИ - КЪРПИЧКА ЗА ТАВИ

ГАН	
РАЗМЕРИ - РАЗМЕРИ	0,15кг
ПЕСО - ТЕГЛО	7020160008



TAGLIAPASTA - НОЖОВЕ ЗА ТЕСТО

Удароустойчив и устойчив на надраскване

TAGL	
РАЗМЕРИ - DIMENSIONS	13,5-14X5см
PESO - ТЕГЛО	0,14кг
КОД	7020160009



ПАЛЕТА РЕТАНГУЛЯРНА - ПРАВОЪГЪЛНА ПИЦА-СЕРВИРОВАЧКА

Flessibile - Гъвкава

PRP10	
РАЗМЕРИ	10X13см
ПЕСО - ТЕГЛО	0,170кг
КОД	7020160010



ПАЛЕТА ТРИАНГУЛЯРНА - ТРИАНГУЛЯРНА ПИЦА-СЕРВИРОВАЧКА

PRP14	
РАЗМЕРИ	14,5X19см
ПЕСО - ТЕГЛО	0,300кг
КОД	7020160011



PINZA PER TEGLIE - ЩИПЦИ ЗА ТАВИ

Регулируема височина

PINZ	
РАЗМЕРИ - РАЗМЕРИ	9X24cm
ПЕСО - ТЕГЛО	0,275кг
КОД	7020160012



ПРАВОЪГЪЛНА ТАВА

Права ръб 2 см - 2 см прав ръб

TEGL	
РАЗМЕРИ - РАЗМЕРИ	40X60cm
ПЕСО - ТЕГЛО	1,850кг
КОД	7020160014



TEGLIA BAGUETTE - ТАВА ЗА БАГЕТ

TEGL	
РАЗМЕРИ	40X60cm
CANALI - КАНАЛИ	6
ПЕСО - ТЕГЛО	1,800кг
КОД	7020160015



КАСЕТА ОТ ПЛАСТМАСА - ПЛАСТМАСОВ КУФАР

CASSPL	
РАЗМЕРИ - РАЗМЕРИ	60X40X10cm
ПЕСО - ТЕГЛО	1,300кг
КОД	7020160016

