

TL LINE

Forno elettrico base compatto per pizzeria e focacceria, disponibile in versione digitale ed elettromeccanica

Compact electric oven for pizza and focaccia, available in both digital and electromechanical version



TL D (digitale)

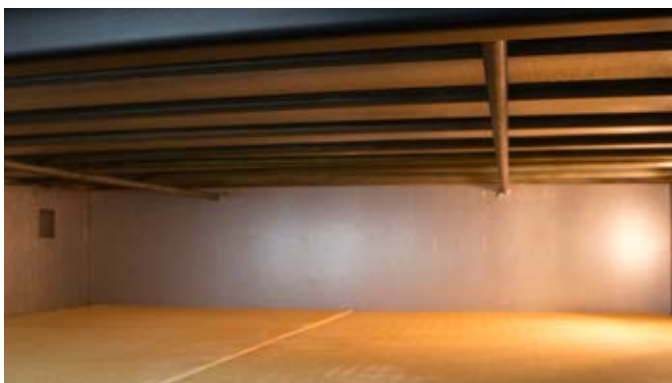




Pannello di controllo digitale / Digital control panel



Pannello di controllo elettromeccanico / Electromechanical control panel



Caratteristiche TL D (digitale)

- Da 4 a 18 pizze diam. 36Cm ø
- Da 1 a 8 teglie
- Pietra cielo opzionale
- Gestione del calore de cielo e della platea con percentuale, per una maggiore precisione e risparmio energetico
- Funzione Power Boost
- Timer 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
- Piano refrattario di serie sostituibile con piano in lamiera bugnata (su richiesta)

Features TL D (digital)

- From 4 to 18 pizza diam. 36Cm ø
- From 1 to 8 trays
- Refractory stone available for top
- Percentage regulation of the heat intensity on the top and the base, for a higher precision and energy saving
- Power Boost function
- Cooking timer
- Higher energy efficiency and attention to the environment: insulation system "ecoblanc", eliminating the decay of the mineral wool
- Replaceable standard refractory top with embossed plate top (on request)

Caratteristiche TL (elettromeccanico)

- Da 4 a 18 pizze diam. 36Cm ø
- Da 1 a 8 teglie
- Scarico fumi (sempre aperto)
- Gestione separata della potenza di cielo e platea
- Termostati comandati da scheda relè
- Accensione separata resistenze cielo e platea
- Pietra cielo opzionale
- 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
- Piano refrattario di serie sostituibile con piano in lamiera bugnata (su richiesta)

Features TL (electromechanical)

- From 4 to 18 pizza diam. 36Cm ø
- From 1 to 8 trays
- Steam exhaust (always open)
- Regulation of the heat intensity on the top and the base
- Thermostats controlled by a relay card
- Base and top heating elements activated by separate switches
- Refractory stone available for top
- Higher energy efficiency and attention to the environment: insulation system "ecoblanc", eliminating the decay of the mineral wool
- Replaceable standard refractory top with embossed plate top (on request)



TL LINE

	4	44	6	66	9	99	6L	66L
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS 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	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
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS 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
CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n°	1	2	1	2	1	2	1	2
POTENZA KW POWER KW	6.0	12	9.0	18.0	13.8	27.6	9.2	18.4
VOLT	230/400	230/400	400	400	400	400	230/400	230/400
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°
PESO Kg WEIGHT Kg	62	110	92	149	117	207	89	149
TOTALE PIZZE Ø 36 cm TOTAL PIZZA Ø 36 cm								
TEGLIE 60X40 cm PANS 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

	DIMENSIONI cm DIMENSIONS cm	IMBALLO CM PACKAGE CM	PESO KG WEIGHT KG	OPTIONAL OPTIONAL	CODICE CODE

CAPPA INOX FORNO - OVENS INOX HOOD

	4/44	95 102 11,5	99 106 20	11,00		7020120003
	6/66	95 138 11,5	99 142 20	13,00	✓	7020120004
	9/99	131 138 11,5	135 142 20	17,00	✓	7020120005
	6L/66L	131 102 11,5	135 106 20	13,50	✓	7020120006

MOTORE ELETTRICO - ELETTRIC MOTOR

✓ 7020130001

SUPPORTO REGOLABILE - ADJUSTABLE SUPPORT

✓

	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 20	28,00	/	7020100011

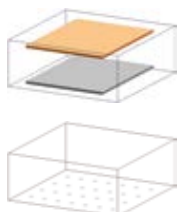
KIT PORTA TEGLIE - TRAYHOLDER KIT

	4/44	/	100 30 20	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

COPPIA ANGOLARI - CORNERS COUPLE

	4/44 - 6L/66L	/	90 10 10	1,20	/	7020110011
	6/66 - 9/99	/	130 10 10	1,60	/	7020110013
	KIT RUOTE - CASTORS KIT - RÄDERSÄTZE KIT ROUES - KIT RUEDAS	+ 14 cm	30 20 20	5,00	/	7020110001

OPTIONAL PIETRA REFRATTARIA CIELO - OPTIONAL TOP REFRACTORY STONE



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)