

TS LINE

Forno elettrico modulare ideale per pizza al piatto per alti volumi di lavoro

Modular electric oven ideal for round pizza and high volumes of work





Quadro comandi digitale / Digital control panel



Valvola regolazione umidità / Humidity regulation valve



Sportello panoramico / Panoramic door



Cappa con motore elettrico di serie / Hood with electric motor as standard

Caratteristiche

- Forno con telaio e facciata in acciaio INOX per una maggiore solidità e durata nel tempo
- Da 4 a 18 pizze diam. 36Cm Ø - Da 1 a 6 teglie
- Pannello di controllo touch screen 5 pollici a colori
- Accensione programmabile
- 2 timer di cottura
- Funzione Eco
- Funzione Power Boost
- Gestione del calore da cielo e della platea con percentuale, per una maggiore precisione e risparmio energetico
- Valvola di regolazione umidità
- 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
- Piano refrattario di serie sostituibile con piano in lamiera bugnata (su richiesta)
- 4.0 Ready. Forno predisposto per Industria 4.0

Features

- Oven with front and structural frame in stainless steel that makes it more solid and long-lasting
- From 4 to 18 pizza diam. 36Cm Ø - From 1 to 6 trays
- 5-inch color touch screen control panel
- Programmable starting
- 2 cooking timers
- Eco function
- Power Boost function
- Percentage regulation of the heat intensity on the top and the base, for a higher precision and energy saving
- Humidity regulation valve
- 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 for thickness return.
- Higher energy efficiency and attention to the environment: insulation system "ecoblanc", reducing the decay of the mineral wool.
- Replaceable standard refractory top with embossed plate top (on request)
- 4.0 Ready. Oven suitable for Industry 4.0



TS LINE	4	6	6 L	9
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm	72 72 14	72 108 14	108 72 14	108 108 14
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm	113 98,5 41	113 140 41	154 98,5 41	154 150 41
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm	120 120 57	120 160 57	160 120 57	160 160 57
CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n°	1	1	1	1
POTENZA KW POWER KW	6.0	9.0	9.2	13.8
VOLT	230/400	400	230/400	400
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°
PESO Kg WEIGHT Kg	84	107	108	135
TOTALE PIZZE Ø 36 cm TOTAL PIZZA Ø 36 cm				
TEGLIE 60X40 cm PANS 60X40 cm	1	2	2	4
COD.	7021621004	7021621006	7021621006L	7021621009

OPTIONAL PIETRA REFRATTARIA CIELO
OPTIONAL TOP REFRACTORY STONE



PIANO IN LAMIERA BUGNATA IDEALE PER COTTURA IN TEGLIE
(IN ALTERNATIVA ALLA PIETRA REFRATTARIA PIAZZA)
BUCKLED PLATE IDEAL FOR COOKING IN PANS
(AS AN ALTERNATIVE TO THE BOTTOM REFRACTORY STONE)

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



CAPPA INOX FORNO CON MOTORE ELETTRICO DI SERIE - OVENS INOX HOOD WITH ELECTRIC MOTOR AS STANDARD

	4	114 128 38	119 133 41	21,00	✓	7020120013
	6	114 173 38	119 175 41	25,00	✓	7020120014
	6L	155 128 38	160 133 41	26,00	✓	7020120015
	9	155 169 38	160 174 41	29,00	✓	7020120016

CAPPA INOX FORNO A CONDENSAZIONE - OVENS INOX CONDENSATE EXHAUST HOOD

	4	113 139 43	140 120 90	104,00	✓	7020120213
	6	113 180 43	190 120 90	117,00	✓	7020120214
	6L	154 139 43	140 160 90	119,00	✓	7020120215
	9	154 180 43	190 160 90	131,00	✓	7020120216

SUPPORTO REGOLABILE - ADJUSTABLE SUPPORT

	4 / 4+4	114 99 85/90/95	120 30 20	27,00	/	7020100016
	6 / 6+6	114 140 85/90/95	145 30 20	30,00	/	7020100017
	6L / 6L+6L	155 99 85/90/95	160 30 20	30,00	/	7020100018
	9 / 9+9	155 140 85/90/95	160 30 20	32,00	/	7020100022

KIT PORTA TEGLIE - TRAYHOLDER KIT

	4 / 4+4	/	105 30 20	6,50	/	7020110014
	6 / 6+6	/	150 30 20	7,50	/	7020110015
	6L / 6L+6L	/	105 30 20	12,00	/	7020110016

SUPPORTO REGOLABILE - ADJUSTABLE SUPPORT

	4+4+4	114 99 55/60/65	120 30 20	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 20	26,50	/	7020100021
	9+9+9	155 140 55/60/65	160 30 20	28,50	/	7020100023

KIT PORTA TEGLIE - TRAYHOLDER KIT

	4+4+4	/	105 30 30	5,00	/	7020110022
	6+6+6	/	150 30 30	6,50	/	7020110023
	6L+6L+6L	/	105 30 30	10,00	/	7020110024





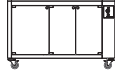
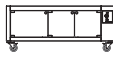






COPPIA ANGOLARI - CORNERS COUPLE

	4 / 4+4 - 6L / 6L+6L	/	90 10 10	1,30	/	7020110017
	6 / 6+6 - 6+6+6	/	90 10 10	1,80	/	7020110018
	KIT RUOTE - CASTORS KIT	+ 14 cm	30 20 20	5,00	/	7020110019

CELLA DI LIEVITAZIONE | PROVING CHAMBERS

ACCESSORIATO CON - EQUIPPED WITH



						
TS / TR	4-44-4H	4-4-4/H	6-66-6H	6-6-6/H	6L-66L	6-6-6 L
						
CAPACITÀ DI CARICO LOAD CAPACITY	14 TEGLIE 60X40	8 TEGLIE 60X40	14 TEGLIE 60X40	12 TEGLIE 60X40	21 TEGLIE 60X40	12 TEGLIE 60X40
SPAZIO TRA LE TEGLIE SPACE BETWEEN TRAYS	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm	113x102x85 +14 ruote/wheels	113x102x52 +14 ruote/wheels	113x143x85 +14 ruote/wheels	113x143x52 +14 ruote/wheels	154x102x85 +14 ruote/wheels	154x102x52 +14 ruote/wheels
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm	120x120x100	120x120x67	160x120x100	160x120x67	160x120x100	160x120x67
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 AI FORNI CAN BE COMBINED TO THE OVENS	4 - 44 - 4H	4 X 3 - 4H	6 - 66 - 6H	6 X 3 - 6H	6 L - 66 L	6 L X 3
COD.	7020150001	7020150002	7020150003	7020150004	7020150005	7020150006