

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



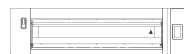
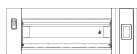
Cappa con motore elettrico di serie / Hood with electric motor as standard

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)

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)

**TS LINE****4****6****6 L**

DIMENSIONI INTERNE cm
INSIDE DIMENSIONS cm

72 72 14

72 108 14

108 72 14

DIMENSIONI ESTERNE cm
OUTSIDE DIMENSIONS cm

113 98,5 41

113 140 41

154 98,5 41

DIMENSIONI IMBALLO cm
PACKAGE DIMENSIONS cm

120 120 57

120 160 57

160 120 57

CAMERA COTTURA n°
BAKING CHAMBER n°

1

1

1

POTENZA KW
POWER KW

6.0

9.0

9.2

VOLT

230/400

400

230/400

TEMPERATURA °C
TEMPERATURE °C

50/500°

50/500°

50/500°

PESO Kg
WEIGHT Kg

84

107

108

TOTALE PIZZE Ø 36 cm
TOTAL PIZZA Ø 36 cm



TEGLIE 60X40 cm
PANS 60X40 cm

1

2

2

COD.

7021621004

7021621006

7021621006L

		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

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

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

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

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)					