

BAKE & TRAYS · LINEA T

FORNI ELETTRICI / ELECTRIC OVENS / FOURS ELECTRIQUES / ELEKTROBACKÖFEN /
HORNOS ELECTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ



LINEA T

>>> pg. 60

IT Il segmento BAKE & TRAYS, con la LINEA T, si differenzia per la versatilità dei suoi forni adatti sia alla cottura della pizza che del pane, grazie all'altezza interna della camera di 18cm, ottimizzata per l'uso di teglie da 40x60cm.

Di serie: frontale in acciaio inox, controllo con termostati meccanici indipendenti per cielo e platea, isolamento con lana di roccia evaporata ad alta densità, piano di cottura in pietra refrattaria, pirometro e illuminazione interna.

EN The BAKE & TRAYS section, with the T LINE, differentiates itself for the versatility of its ovens suitable for both pizza and bread baking, thanks to the internal chamber height of 18cm, optimized for the use of 40x60cm trays. Standard: stainless steel front, control with independent mechanical thermostats for ceiling and bedplate, high-density rock wool insulation, refractory stone baking surface, pyrometer, internal lighting.

FR Avec la Ligne T, le segment Bake & Trays se distingue par la polyvalence de ses fours adaptés pour la cuisson tant de la pizza que du pain, grâce à la hauteur intérieure de la chambre de 18 cm, optimisée pour l'utilisation de plaques de 40 x 60 cm.

De série : façades en acier inoxydable, commande avec thermostats mécaniques indépendants pour la voûte et la sole, isolation avec laine de roche évaporée à haute densité, plan de cuisson en pierre réfractaire, pyromètre et éclairage intérieur.

DE Das Segment BAKE & TRAYS mit seiner T-Serie steht für vielseitige Backöfen, die sowohl zum Backen von Pizza selbst als auch von Brot geeignet sind. Die Innenhöhe des Ofens beträgt 18 cm und ist speziell für die Verwendung von Blechen mit den Maßen 40 x 60 cm ausgelegt.

Serienstandard: Edelstahlfront, Steuerung mit unabhängigen, mechanischen Thermostaten für Decke und Boden, Isolierung mit hochdichter Steinwolle, feuerfester Pizzastein, Pyrometer und Innenbeleuchtung.

ES El segmento BAKE & TRAYS, con la LINEA T, se diferencia por la versatilidad de sus hornos, aptos para la cocción de la pizza y del pan, por la altura interna de la cámara de 18 cm, optimizada para el uso de bandejas de 40x60cm.

De serie: frontal de acero inoxidable, control mediante termostatos mecánicos independientes para bóveda y solera, aislamiento en lana de roca evaporada de densidad elevada, solera de piedra refractaria, pirómetro e iluminación interior.

RU Сегмент «BAKE & TRAYS» с серией «Т» отличается универсальностью печей. Они могут быть использованы для выпечки как пиццы, так и хлеба. Это возможно благодаря тому, что высота пекарной камеры, оптимизированной для противней размером 40x60 см, составляет 18 см.

Серийное оборудование: передняя панель из нержавеющей стали; в верхней и нижней частях корпуса располагаются независимые механические терморегуляторы; изолирующий материал изготовлен из сухой минеральной ваты высокой плотности; варочная панель - из огнеупорного камня; пиrometer и внутреннее освещение.



LINEA T · BAKE & TRAYS

FORNI ELETTRICI / ELECTRIC OVENS / FOURS ELECTRIQUES / ELEKTROBACKÖFEN /
HORNOS ELECTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ



40*60 cm.

FORNI ELETTRICI



T 2

FINISHING

A



T 22

FINISHING

A



T 3

FINISHING

A



T 33

FINISHING

A

MOD.							
T 2	2	840x700x h.180 mm.	1125x830x h.465 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	6,4 KW	50-450 C°	106 ca. Kg.
T 22	2+2	840x700x h.180 mm.	1125x830x h.835 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	12,8 KW	50-450 C°	179 ca. Kg.

MOD.							
T 3	3	1260x700x h.180 mm.	1545x830x h.465 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	10 KW	50-450 C°	147 ca. Kg.
T 33	3+3	1260x700x h.180 mm.	1545x830x h.835 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	20 KW	50-450 C°	261 ca. Kg.

Accessori forni pg. 62 / Ovens accessories pg. 62 / Accessoires de fours pg. 62 / Pizzaoefenzubehör pg. 62 / Hornos accesorios pg. 62 / духовок Аксессуары pg. 62