

PRICE LIST
LISTINO PREZZI
2023/1



ITALFORNI

PRICE LIST
LISTINO PREZZI
2023/1

DESIGN TECHNOLOGY

SUSTAINABILITY

EFFICIENCY



THE COMMITMENT TO BE LEADER

ITALFORNI, company with a modern and dynamic character, operates with high specialization in the field of **electric and gas ovens**.

The company, with a forty years experience, offers one craftsmanship, placing meticulous care in each particular and using the best materials available on the market.

The production is divided into a range of models that are addressed to the **Pizza, Pastry, Bread** and **Rosticceria** sectors. But **ITALFORNI** has always been successfully engaged even in advanced achievements of ovens for **Ceramics, Porcelain** and **Glass bending**.

Always attentive and sensitive to ecological issues **ITALFORNI** creates its products with **respect of environmental sustainability**.

The company proposes itself as a **technological structure projected to the future**, dynamic and efficient, perfectly able to respond to every need, from the professional to the artist, from the craftsman to the school.

The company operates successfully both in Italy and abroad, distributing its products in **Europe, Middle East, Far East, North Africa** and **North America**.

L'IMPEGNO DI ESSERE LEADER

ITALFORNI, azienda dal carattere moderno e dinamico, opera in maniera altamente specializzata nel settore dei **forni elettrici e a gas**.

L'azienda, forte di un'esperienza quarantennale, offre una lavorazione artigianale, ponendo minuziosa cura in ogni particolare e impiegando i migliori materiali disponibili sul mercato.

La produzione si articola in una gamma di modelli che sono indirizzati al settore **Pizzeria, Pasticceria, Panetteria** e **Rosticceria**. Ma **ITALFORNI** è da sempre impegnata con successo anche in avanzate realizzazioni di forni per **Ceramica, Porcellana** e **Curvatura vetro**.

Da sempre attenta e sensibile ai temi ecologici **ITALFORNI** crea i suoi prodotti nel **rispetto della sostenibilità ambientale**.

L'azienda si propone come **struttura tecnologicamente proiettata al futuro**, dinamica ed efficiente, perfettamente in grado di rispondere ad ogni tipo di esigenza, dal professionista all'artista, dall'artigiano alla scuola.

L'azienda opera con successo sia in Italia che all'estero, distribuendo i suoi prodotti in **Europa, Medio Oriente, Estremo Oriente, Nord Africa** e **Nord America**.

ELECTRIC AND GAS MODULAR OVENS FOR PIZZA, PASTRY AND BREAD FORNI ELETTRICI E A GAS MODULARI PER PIZZERIA, PASTICCERIA E PANETTERIA	CARUSO	6
	DIAMOND	10
	BULL	14
	VISOR	18
	EURO CLASSIC	24
	EURO STAND	28
	CL CLASSIC	34
	CL STAND	36
	ECO-GAS	40
ELECTRIC COMPACT OVENS WITH ONE OR TWO COOKING CHAMBERS FOR PIZZA AND PASTRY FORNI ELETTRICI COMPATTI CON UNA O DUE CAMERE DI COTTURA PER PIZZERIA E PASTICCERIA	TEKNO 2	44
	TEKNO 1	46
	TK 2	50
	TK 1	52
	EK	56
	FAST	60
ELECTRIC AND GAS CONVEYOR BELT OVENS FORNI ELETTRICI E A GAS CON NASTRO TRASPORTATORE	TUNNEL STONE ELECTRIC	64
	TUNNEL CLASSIC ELECTRIC	66
	TUNNEL STONE GAS	68
ELECTRIC AND GAS OVENS FOR GASTRONOMY, PASTRY AND BREAD FORNI ELETTRICI E A GAS PER GASTRONOMIA, PASTICCERIA E PANETTERIA	PASTFOOD	72
	WINDY-TE	78
	WINDY-TG	80
	WINDY-ME	82
	WINDY-MG	84
	TOTEM	88
SPIRAL DOUGH MIXERS - ROLLER PIZZA MOULDERS IMPASTATRICI A SPIRALE - STENDIPIZZA A RULLI	GM	92
	ROLLY	93
ACCESSORIES FOR OVENS ACCESSORI PER FORNI	ACCESSORIES - GRIDS / ACCESSORI - GRIGLIE	94
	BAKING PANS / TEGLIE	95

CARUSO



	Hyper-technological functions Funzioni ipertecnologiche
	Baking floor made in certified Sorrento biscuit Piano di cottura in biscotto di Sorrento certificato
	Finishes with glossy/matt contrasting colors Finiture con colori a contrasto lucido/opaco
	Touch screen 65K, functionality and simplicity with a touch Touch screen 65K, funzionalità e semplicità in un touch
	Ergonomic shelf in Monolite Ipergres® Mensola ergonomica in Monolite Ipergres®
	Removable support surface in metal mesh Piano di appoggio estraibile in rete metallica
	Independent digital power regulation for baking floor and ceiling Regolazione digitale separata potenza cielo e piano di cottura
	Internal drawer to contain shovel, pole and brush Cassetto interno per contenere pala, palino e spazzola
	Double internal light replaceable from inside or outside Doppia luce internasostituibile dall'interno o dall'esterno
	Dry leavening cell at 50°C with light and thermostat Cella di lievitazione a secco a 50°C con luce e termostato
	Baking chamber lined with refractory material, side panels in steel to protect the stone Camera di cottura rivestita in materiale refrattario, pannelli laterali in acciaio antirottura
	The external temperature of the oven remains around 30°C La temperatura esterna del forno rimane sui 30°C
	* Hood module with optional motor and vapour and odour removal kit * Modulo cappa con motore e kit abbattimento vapori e odori opzionali
	Maximum cooking temperature 530°C 530°C di temperatura massima di cottura
	Ultra fast heating Ultra velocità di riscaldamento

* OPTIONAL

CARUSO®

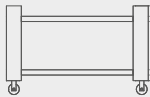
Forno elettrico
per pizza napoletana
Electric oven
for Neapolitan pizza

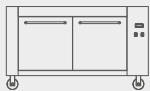
DESIGN: LORENZO REMEDI



COMPONENTS – COMPONENTI

OVEN FORNO	CODE CODICE	# Pizze Ø 35 cm		Internal Dim. (cm) HxWxD Dim. Interne (cm) HxLxP			External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	CA6	6		15	75	112,5	90	110	156,5	13,2	14.239
	CA9	9		15	112,5	112,5	90	147,5	156,5	20,5	18.638

STAND SUPPORTO	CODE CODICE			External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP				PRICE € PREZZO €
	SCA6			86	111	131		985
	SCA9			86	148,5	131		1.100

PROVER CELLA LIEVITAZIONE	CODE CODICE			External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	BCA6			86	110	135	1	3.126
	BCA9			86	147,5	135	1	3.357

OPTIONAL OPTIONAL	Description Descrizione										PRICE € PREZZO €
AKB	STEAM DAMPER (kit with activated carbons filter for hood) KIT ABBATTIMENTO VAPORI (completo di filtro a carboni attivi per cappa)										7.395

COMBINATIONS - COMBINAZIONI

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	CA6 Y010	CA6 + BCA6	176	110	156,5	14,2	17.365

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	CA9 Y020	CA9 + BCA9	176	147,5	156,5	21,5	21.995

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	CA6 Y030	CA6 + SCA6	176	111	156,5	13,2	15.223

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	CA9 Y040	CA9 + SCA9	176	146,5	156,5	20,5	19.738

All compositions and prices includes hood and 4 wheels - Tutte le composizioni e i prezzi includono la cappa e 4 ruote

AVAILABLE IN MATT BLACK + GLOSSY BLACK / MATT BLACK + GLOSSY RED.
DISPONIBILE IN NERO OPACO + NERO LUCIDO / NERO OPACO + ROSSO LUCIDO.

DIAMOND



	A spectacular design with a shining effect Un design scenografico ad effetto diamante
	Aluminium surface available in 4 colours Superficie alluminio disponibile in 4 colorazioni
	Hidden mechanisms and hardware Meccanismi e ferramenta a scomparsa
	Touch screen 65K, functionality and simplicity with a touch Touch screen 65K, funzionalità e semplicità in un touch
	Hyper-technological functions Funzioni ipertecnologiche
	Less outwards heat dispersion Minor dispersione verso l'esterno
	Independent digital power regulation for baking floor and ceiling Regolazione digitale separata potenza cielo e piano di cottura
	Cooking chamber fully coated with refractory material Camera di cottura totalmente rivestita in materiale refrattario
	Armored heating elements Hype inserted inside the baking floor and ceiling heating elements exposed Resistenze corazzate Hype inserite nel piano refrattario e resistenze cielo a vista
	Maximum cooking temperature 450°C 450°C di temperatura massima di cottura
	Guaranteed thermal insulation Isolamento termico garantito
	The external temperature of the oven remains around 30°C La temperatura esterna del forno rimane sui 30°C
	Counter-balanced front doors Sportelli frontali controbilanciati
	Complete view of the cooking chamber inside Visione completa dell'interno della camera di cottura
	Chamber lighting Illuminazione camera
	Simplified maintenance Manutenzione semplificata
	3 ovens in 1: Pizza, Pastry and Bread 3 forni in 1: Pizzeria, Pasticceria e Panetteria
	Ultra fast heating Ultra velocità di riscaldamento
	Production up to 9 pizzas Ø35 cm for each baking chamber Produzione fino a 9 pizze Ø35 cm per camera di cottura
	Aluminium coating, totally recyclable Rivestimento in alluminio totalmente riciclabile

DIAMOND

Modular electric oven for pizza,
pastry and bread

Forno elettrico modulare per pizzeria,
pasticceria e panetteria

DESIGN: MATTEO BERARDI



HOST 2017
**SMART
LABEL**



COMPONENTS – COMPONENTI											
OVEN FORNO	CODE CODICE	# Pizze Ø 35 cm	Baking pans teglie 60x40 cm	Internal Dim. (cm) HxWxD Dim. Interne (cm) HxLxP			External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	F-DIA CS	9	4	17	105	105	40	190	170	11	10.429
	F-DIA FM	9	4	17	105	105	40	190	150	11	10.178

CS: central installation with back plate – CS: centro stanza con carter posteriore

FM: wall installation without back plate – FM: filo muro senza carter posteriore

OPTIONAL OPZIONALE	Description Descrizione	PRICE € PREZZO €
VRB	STEAMER (depth increase 21 cm – absorption 1,4 kW/h) VAPORIERA (aumento profondità 21 cm – assorbimento 1,4 kW/h)	1.534
AKB	STEAM DAMPER KIT (with activated carbons filter for hood) KIT ABBATTIMENTO VAPORI (completo di filtro a carboni attivi per cappa)	4.438

COMBINATIONS – COMBINAZIONI

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	1-DIA CS	F-DIA CS + Hood / Cappa + Prover / Cella	170	190	190	12,3	19.658
	1-DIA FM	F-DIA FM + Hood / Cappa + Prover / Cella	170	190	170	12,3	18.646

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	2-DIA CS	F-DIA CS + F-DIA CS + Hood / Cappa + Prover / Cella	210	190	190	23,3	30.088
	2-DIA FM	F-DIA FM + F-DIA FM + Hood / Cappa + Prover / Cella	210	190	170	23,3	28.823

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	3-DIA CS	F-DIA CS + F-DIA CS + F-DIA CS + Hood / Cappa + Prover / Cella	230	190	190	34,3	40.515
	3-DIA FM	F-DIA FM + F-DIA FM + F-DIA FM + Hood / Cappa + Prover / Cella	230	190	170	34,3	38.998

All compositions and prices includes hood, prover and 4 wheels – Tutte le composizioni e i prezzi includono la cappa, la cella e 4 ruote

AVAILABLE IN ALUMINIUM, BRASS, BRONZE, LEAD.
DISPONIBILE CON FINITURA IN ALLUMINIO, OTTONE, BRONZO, PIOMBO.

BULL



	Coated with colored tempered glass Rivestimento in vetro temperato colorato
	Functionality and simplicity with a touch Funzionalità e semplicità in un touch
	Less outwards heat dispersion Minor dispersione verso l'esterno
	Independent digital power regulation for baking floor and ceiling Regolazione digitale separata potenza cielo e piano di cottura
	Cooking chamber fully coated with refractory material Camera di cottura totalmente rivestita in materiale refrattario
	Armored heating elements Hype inserted inside the baking floor and ceiling heating elements exposed Resistenze corazzate Hype inserite nel piano refrattario e resistenze cielo a vista
	Maximum cooking temperature 450°C 450°C di temperatura massima di cottura
	Guaranteed thermal insulation Isolamento termico garantito
	The external temperature of the oven remains around 30°C La temperatura esterna del forno rimane sui 30°C
	Door with tempered double-glazed glass window Sportello con finestra in doppio vetro temperato
	Counter-balanced front doors Sportelli frontali controbilanciati
	Complete view of the cooking chamber inside Visione completa dell'interno della camera di cottura
	Chamber lighting Illuminazione camera
	Adjustable steam exhaust valve Valvola regolabile per scarico vapori
	3 ovens in 1: Pizza, Pastry and Bread 3 forni in 1: Pizzeria, Pasticceria e Panetteria
	* Motorised extractor hood that can be paired with vapour and odour removal kit * Cappa aspirante motorizzata abbinabile a kit abbattimento vapori e odori
	Ultra fast heating Ultra velocità di riscaldamento
	Production up to 9 pizzas Ø35 cm for each baking chamber Produzione fino a 9 pizze Ø35 cm per camera di cottura
	Tray holder level support with wheels Supporto piano portateglie con ruote
	Hermetic seal leavening cell with wheels Cella di lievitazione con ruote a chiusura ermetica

* OPTIONAL

BULL

Modular electric oven for pizza,
pastry and bread

Forno elettrico modulare per pizzeria,
pasticceria e panetteria

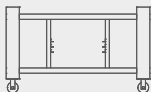
DESIGN: RAFFAELE GERARDI

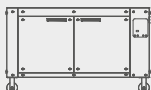


COMPONENTS - COMPONENTI

OVEN FORNO	CODE CODICE	# Pizze Ø 30/35 cm	Baking pans teglie 60x40 cm	Description Descrizione	Internal Dim. (cm) HxWxD Dim. Interne (cm) HxLxP			External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	BL XL	12 / 9	5	extra large	17	120	110	40	163,5	145	13	10.425
	BL L	8 Ø 30	3	large	17	123	63	40	163,5	96	8,5	8.892
	BL M	9 Ø 30	2	medium	17	93	93	40	133,5	126	9,5	8.403
	BL S	6 Ø 30	2	small	17	93	63	40	133,5	96	7,3	8.203

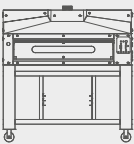
HOOD CAPPA	CODE CODICE	Specifications Specifiche	Description Descrizione				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	KB XL	extractor hood with motor cappa aspirante con motore	extra large				35	163,5	190	0,3	3.735
	KB L		large				35	163,5	141	0,3	3.187
	KB M		medium				35	133,5	171	0,3	3.066
	KB S		small				35	133,5	141	0,3	3.066

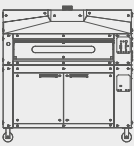
STAND SUPPORTO	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	Description Descrizione				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP				PRICE € PREZZO €
	SB66 XL	6	extra large				68	164	145,5		1.226
	SB66 L	3	large				68	164	96,5		897
	SB66 M	9	medium				68	134	126,5		897
	SB66 S	6	small				68	134	96,5		897
	SB96 XL	18	extra large				98	164	145,5		1.365
	SB96 L	9	large				98	164	96,5		991
	SB96 M	27	medium				98	134	126,5		991
	SB96 S	18	small				98	134	96,5		991

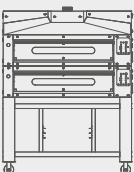
PROVER CELLA LIEVITAZIONE	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	Description Descrizione				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	BB66 XL	30	extra large				68	163,5	145	1	3.903
	BB66 L	20	large				68	163,5	96	1	3.630
	BB66 M	15	medium				68	133,5	126	1	3.474
	BB66 S	10	small				68	133,5	96	1	3.396
	BB96 XL	60	extra large				98	163,5	145	1	4.247
	BB96 L	40	large				98	163,5	96	1	3.959
	BB96 M	30	medium				98	133,5	126	1	3.760
	BB96 S	20	small				98	133,5	96	1	3.694

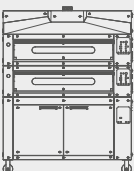
OPTIONAL OPTIONAL	Description Descrizione	PRICE € PREZZO €
VRB	STEAMER (depth increase 21 cm - absorption 1,4 kW/h) - VAPORIERA (aumento prof. 21 cm - assorbim. 1,4 kW/h)	1.534
AKB	STEAM DAMPER KIT (with activated carbons filter for hood) KIT ABBATTIMENTO VAPORI (completo di filtro a carboni attivi per cappa)	4.438

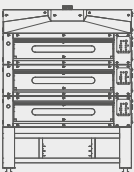
COMBINATIONS – COMBINAZIONI

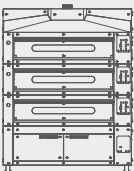
	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Description Descrizione	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	BL XL Y010	BL XL + KB XL + SB96 XL	extra large	173	164	190	13	15.526
	BL L Y010	BL L + KB L + SB96 L	large	173	164	141	8,5	13.071
	BL M Y010	BL M + KB M + SB96 M	medium	173	134	171	9,5	12.459
	BL S Y010	BL S + KB S + SB96 S	small	173	134	141	7,3	12.261

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Description Descrizione	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	BL XL Y030	BL XL + KB XL + BB96 XL	extra large	173	163,5	190	14	18.407
	BL L Y030	BL L + KB L + BB96 L	large	173	163,5	141	9,5	16.037
	BL M Y030	BL M + KB M + BB96 M	medium	173	133,5	171	10,5	15.228
	BL S Y030	BL S + KB S + BB96 S	small	173	133,5	141	8,3	14.961

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Description Descrizione	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	BL XL Y050	BL XL + BL XL + KB XL + SB96 XL	extra large	213	164	190	26	25.952
	BL L Y050	BL L + BL L + KB L + SB96 L	large	213	164	141	17	21.963
	BL M Y050	BL M + BL M + KB M + SB96 M	medium	213	134	171	19	20.861
	BL S Y050	BL S + BL S + KB S + SB96 S	small	213	134	141	14,6	20.465

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Description Descrizione	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	BL XL Y070	BL XL + BL XL + KB XL + BB96 XL	extra large	213	163,5	190	27	28.832
	BL L Y070	BL L + BL L + KB L + BB96 L	large	213	163,5	141	18	24.931
	BL M Y070	BL M + BL M + KB M + BB96 M	medium	213	133,5	171	20	23.630
	BL S Y070	BL S + BL S + KB S + BB96 S	small	213	133,5	141	15,6	23.166

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Description Descrizione	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	BL XL Y090	BL XL + BL XL + BL XL + KB XL + SB66 XL	extra large	223	164	190	39	36.237
	BL L Y090	BL L + BL L + BL L + KB L + SB66 L	large	223	164	141	25,5	30.761
	BL M Y090	BL M + BL M + BL M + KB M + SB66 M	medium	223	134	171	28,5	29.169
	BL S Y090	BL S + BL S + BL S + KB S + SB66 S	small	223	134	141	21,9	28.571

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Description Descrizione	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	BL XL Y110	BL XL + BL XL + BL XL + KB XL + BB66 XL	extra large	223	163,5	190	40	38.913
	BL L Y110	BL L + BL L + BL L + KB L + BB66 L	large	223	163,5	141	26,5	33.495
	BL M Y110	BL M + BL M + BL M + KB M + BB66 M	medium	223	133,5	171	29,5	31.747
	BL S Y110	BL S + BL S + BL S + KB S + BB66 S	small	223	133,5	141	22,9	31.070

All compositions and prices includes hood and 4 wheels - Tutte le composizioni e i prezzi includono la cappa e 4 ruote

VISOR



	Tre differenti stili in un solo forno Three different styles in one oven
	Maniglia termoresistente in legno massello heat-resistant handle in solid-wood
	Functionality and simplicity with a touch Funzionalità e semplicità in un touch
	Less outwards heat dispersion Minor dispersione verso l'esterno
	Independent digital power regulation for baking floor and ceiling Regolazione digitale separata potenza cielo e piano di cottura
	Cooking chamber fully coated with refractory material Camera di cottura totalmente rivestita in materiale refrattario
	Armored heating elements Hype inserted inside the baking floor and ceiling heating elements exposed Resistenze corazzate Hype inserite nel piano refrattario e resistenze cielo a vista
	Maximum cooking temperature 450°C 450°C di temperatura massima di cottura
	Guaranteed thermal insulation Isolamento termico garantito
	Door with tempered glass window Sportello con finestra in vetro temperato
	Counter-balanced front doors Sportelli frontali controbilanciati
	Complete view of the cooking chamber inside Visione completa dell'interno della camera di cottura
	Chamber lighting Illuminazione camera
	Adjustable steam exhaust valve Valvola regolabile per scarico vapori
	3 ovens in 1: Pizza, Pastry and Bread 3 forni in 1: Pizzeria, Pasticceria e Panetteria
	* Motorised extractor hood that can be paired with vapour and odour removal kit * Cappa aspirante motorizzata abbinabile a kit abbattimento vapori e odori
	Ultra fast heating Ultra velocità di riscaldamento
	Production up to 9 pizzas Ø35 cm for each baking chamber Produzione fino a 9 pizze Ø35 cm per camera di cottura
	Tray holder level support with wheels Supporto piano portateglie con ruote
	Hermetic seal leavening cell with wheels Cella di lievitazione con ruote a chiusura ermetica

* OPTIONAL

VISOR

Modular electric oven for pizza,
pastry and bread

Forno elettrico modulare per pizzeria,
pasticceria e panetteria

DESIGN: LORENZO REMEDI



COMPONENTS – COMPONENTI

OVEN FORNO	CODE CODICE	# Pizze Ø 35 cm	Baking pans teglie 60x40 cm	Internal Dim. (cm) HxWxD Dim. Interne (cm) HxLxP			External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	VS70	6	2	17	105	70	40	144	100	9	7.079
	VS105	9	4	17	105	105	40	144	135	11	8.406

HOOD CAPPA	CODE CODICE	Specifications Specifiche				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP				PRICE € PREZZO €
	KVS70	hood module without motor modulo cappa senza motore				16	144	100		936
	KVS105					16	144	135		1.049

DESIGN HOOD CAPPA DESIGN	CODE CODICE	Specifications Specifiche				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	KDVS70	extractor hood with motor cappa aspirante con motore				42	148	145	0,3	4.194
	KDVS105					42	148	160	0,3	4.291

STAND SUPPORTO	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP				PRICE € PREZZO €
	SVS70	6				*86/70/50	145	100		973
	SVS105	9				*86/70/50	145	135		1.074

*Specify stand height on the order confirmation – Specificare altezza supporto nella conferma d'ordine

PROVER CELLA LIEVITAZIONE	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	BVS70	6				*70/50	144	100	1	2.338
	BVS105	12				*70/50	144	135	1	2.503

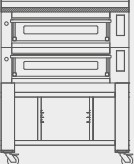
*Specify prover height on the order confirmation – Specificare altezza cella di lievitazione nella conferma d'ordine

OPTIONAL OPZIONALE	Description Descrizione	PRICE € PREZZO €
	4 WHEELS (H 16 cm for stand / H 18 cm for prover) 4 RUOTE (H 16 cm per supporto / H 18 cm per cella)	242
PPD	FEET FOR PROVERS (H min 8 cm – max 20 cm) – PIEDI PER CELLE DI LIEVITAZIONE (H min 8 cm – max 20 cm)	96
VRE	STEAMER (depth increase 21 cm – absorption 1,4 kW/h) – VAPORIERA (aumento prof. 21 cm – assorbim. 1,4 kW/h)	1.534
EXT	HOOD EXTRACTOR (height increase 27 cm) only for hood KVS70 and KVS105 ASPIRATORE PER CAPPA (aumento altezza 27 cm) solo per cappa KVS70 e KVS105	531
AKB	STEAM DAMPER (kit with activated carbons filter for hood) only for hood KDVS70 and KDVS105 KIT ABBATTIMENTO VAPORI (completo di filtro a carboni attivi per cappa) solo per cappa KDVS70 e KDVS105	4.438
CAL	SIDE CARTERS (2 PIECES) CARTER LATERALI (2 PEZZI)	1.763

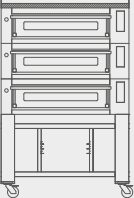
COMBINATIONS - COMBINAZIONI

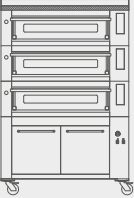
	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	VS Y010	VS70 + KVS70 + SVS70 + 4W	Matte black Nero opaco	158	145	100	9	9.232
	VS Y020	VS105 + KVS105 + SVS105 + 4W	Matte black Nero opaco	158	145	135	11	10.772

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	VS Y030	VS70 + KVS70 + BVS70 + 4W	Matte black Nero opaco	144	144	100	10	10.597
	VS Y040	VS105 + KVS105 + BVS105 + 4W	Matte black Nero opaco	144	144	135	12	12.200

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	VS Y050	VS70 + VS70 + KVS70 + SVS70 + 4W	Matte black Nero opaco	182	145	100	18	16.310
	VS Y060	VS105 + VS105 + KVS105 + SVS105 + 4W	Matte black Nero opaco	182	145	135	22	19.178

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	VS Y070	VS70 + VS70 + KVS70 + BVS70 + 4W	Matte black Nero opaco	184	144	100	19	17.675
	VS Y080	VS105 + VS105 + KVS105 + BVS105 + 4W	Matte black Nero opaco	184	144	135	23	20.607

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	VS Y090	VS70 + VS70 + VS70 + KVS70 + SVS70 + 4W	Matte black Nero opaco	202	145	100	27	23.389
	VS Y100	VS105 + VS105 + VS105 + KVS105 + SVS105 + 4W	Matte black Nero opaco	202	145	135	33	27.585

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	VS Y110	VS70 + VS70 + VS70 + KVS70 + BVS70 + 4W	Matte black Nero opaco	204	144	100	28	24.754
	VS Y120	VS105 + VS105 + VS105 + KVS105 + BVS105 + 4W	Matte black Nero opaco	204	144	135	34	29.013

All compositions and prices includes hood and 4 wheels - Tutte le composizioni e i prezzi includono la cappa e 4 ruote

COMBINATIONS – COMBINAZIONI

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	VS Y130	VS70 + KDVS70 + SVS70 + 4W	Matte black Nero opaco	184	148	145	9,3	12.488
	VS Y140	VS105 + KDVS105 + SVS105 + 4W	Matte black Nero opaco	184	148	160	11,3	14.013

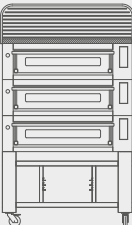
	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	VS Y150	VS70 + KDVS70 + BVS70 + 4W	Matte black Nero opaco	170	148	145	10,3	13.853
	VS Y160	VS105 + KDVS105 + BVS105 + 4W	Matte black Nero opaco	170	148	160	12,3	15.441

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	VS Y170	VS70 + VS70 + KDVS70 + SVS70 + 4W	Matte black Nero opaco	208	148	145	18,3	19.567
	VS Y180	VS105 + VS105 + KDVS105 + SVS105 + 4W	Matte black Nero opaco	208	148	160	22,3	22.420

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	VS Y190	VS70 + VS70 + KDVS70 + BVS70 + 4W	Matte black Nero opaco	210	148	145	19,3	20.932
	VS Y200	VS105 + VS105 + KDVS105 + BVS105 + 4W	Matte black Nero opaco	210	148	160	23,3	23.849

All compositions and prices includes hood and 4 wheels – Tutte le composizioni e i prezzi includono la cappa e 4 ruote

COMBINATIONS – COMBINAZIONI

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	VS Y210	VS70 + VS70 + VS70 + KDVS70 + SVS70 + 4W	Matte black Nero opaco	228	148	145	27,3	26.646
	VS Y220	VS105 + VS105 + VS105 + KDVS105 + SVS105 + 4W	Matte black Nero opaco	228	148	160	33,3	30.826

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	VS Y230	VS70 + VS70 + VS70 + KDVS70 + BVS70 + 4W	Matte black Nero opaco	230	148	145	28,3	28.011
	VS Y240	VS105 + VS105 + VS105 + KDVS105 + BVS105 + 4W	Matte black Nero opaco	230	148	160	34,3	32.255

All compositions and prices includes hood and 4 wheels – Tutte le composizioni e i prezzi includono la cappa e 4 ruote

EURO



	Cooking chamber fully coated with refractory material Camera di cottura totalmente rivestita in materiale refrattario	EURO CLASSIC
	Hype shielded resistors inserted in the refractory material Resistenze corazzate Hype inserite nel materiale refrattario	
	Cooking chamber in aluminium coated steel plate and refractory baking floor Camera in lamiera di acciaio alluminata e piano cottura in refrattario	EURO STAND
	Stainless steel shielded resistors Resistenze corazzate in acciaio Inox	
	Independent digital power regulation for baking floor and ceiling Regolazione digitale separata della potenza cielo e piano di cottura	
	Maximum cooking temperature 450°C 450°C di temperatura massima di cottura	
	Guaranteed thermal insulation Isolamento termico garantito	
	Door with tempered glass window Sportello con finestra in vetro temperato	
	Counter-balanced front doors Sportelli frontali controbilanciati	
	Complete view of the cooking chamber inside Visione completa dell'interno della camera di cottura	
	Chamber lighting Illuminazione camera	
	Adjustable steam exhaust valve Valvola regolabile per scarico vapori	
	3 ovens in 1: Pizza, Pastry and Bread 3 forni in 1: Pizzeria, Pasticceria e Panetteria	
	* Hood module with optional motor and vapour and odour removal kit * Modulo cappa con motore e kit abbattimento vapori e odori opzionali	
	Tray holder level support with wheels Supporto piano portateghe con ruote	
	Hermetic seal leavening cell with wheels Cella di lievitazione con ruote a chiusura ermetica	
	Available with stainless steel front or rustic style front (I or R) Disponibile con frontale inox o con frontale in stile rustico (I o R)	

* OPTIONAL

EURO

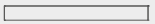
Modular electric oven for pizza,
pastry and bread

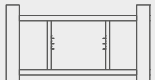
Forno elettrico modulare per pizzeria,
pasticceria e panetteria



COMPONENTS – COMPONENTI

OVEN FORNO	CODE CODICE	# Pizze Ø 30/35 cm	Baking pans teglie 60x40 cm	Front finishing Finitura frontale	Internal Dim. (cm) HxWxD Dim. Interne (cm) HxLxP			External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	EC6/R	8 Ø 30	3	Rustic Rustico	17	123	63	40	162	96	8,5	5.874
	EC6/I	8 Ø 30	3	Stainless steel Inox	17	123	63	40	162	96	8,5	6.158
	EC8/R	6 Ø 30	2	Rustic Rustico	17	93	63	40	132	96	7,3	5.375
	EC8/I	6 Ø 30	2	Stainless steel Inox	17	93	63	40	132	96	7,3	5.635
	EC9/R	9 Ø 30	2	Rustic Rustico	17	93	93	40	132	126	9,5	5.524
	EC9/I	9 Ø 30	2	Stainless steel Inox	17	93	93	40	132	126	9,5	5.791
	EC12/R	12 Ø 30	4	Rustic Rustico	17	123	93	40	162	126	12,5	6.393
	EC12/I	12 Ø 30	4	Stainless steel Inox	17	123	93	40	162	126	12,5	6.703
	EC70/I	6 Ø 35	2	Stainless steel Inox	17	105	70	40	144	100	9	6.297
	EC105/I	9 Ø 35	4	Stainless steel Inox	17	105	105	40	144	135	11	7.498

HOOD CAPPA	CODE CODICE	Specifications Specifiche	Front finishing Finitura frontale				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			PRICE € PREZZO €
	KC6	hood module without motor modulo cappa senza motore	Stainless steel Inox				16	162	113	758
	KC8		Stainless steel Inox				16	132	113	709
	KC9		Stainless steel Inox				16	132	143	732
	KC12		Stainless steel Inox				16	162	143	817
	KC70		Stainless steel Inox				16	144	117	771
	KC105		Stainless steel Inox				16	144	152	874

STAND SUPPORTO	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			PRICE € PREZZO €
	SEC6	6				*86/70/50	163	96	750
	SEC8	6				*86/70/50	133	96	750
	SEC9	9				*86/70/50	133	126	750
	SEC12	9				*86/70/50	163	126	817
	SEC70	6				*86/70/50	145	100	822
	SEC105	9				*86/70/50	145	135	898

*Specify stand height on the order confirmation – Specificare altezza supporto nella conferma d'ordine

COMPONENTS – COMPONENTI

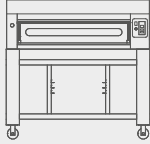
PROVER CELLA LIEVITAZIONE	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	Front finishing Finitura frontale				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	BC6/R	6	Rustic Rustico				*70/50	162	96	1	1.782
	BC6/I	6	Stainless steel Inox				*70/50	162	96	1	1.872
	BC8/R	6	Rustic Rustico				*70/50	132	96	1	1.735
	BC8/I	6	Stainless steel Inox				*70/50	132	96	1	1.823
	BC9/R	9	Rustic Rustico				*70/50	132	126	1	1.784
	BC9/I	9	Stainless steel Inox				*70/50	132	126	1	1.874
	BC12/R	9	Rustic Rustico				*70/50	162	126	1	1.829
	BC12/I	9	Stainless steel Inox				*70/50	162	126	1	1.920
	BC70/I	6	Stainless steel Inox				*70/50	144	100	1	2.112
	BC105/I	9	Stainless steel Inox				*70/50	144	135	1	2.212

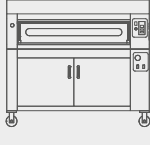
*Specify prover height on the order confirmation – Specificare altezza cella di lievitazione nella conferma d'ordine

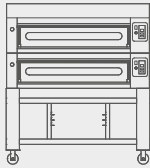
OPTIONAL OPZIONALE	Description Descrizione	PRICE € PREZZO €
	4 WHEELS (H 16 cm for stand / H 18 cm for prover) 4 RUOTE (H 16 cm per supporto / H 18 cm per cella)	242
PPD	FEET FOR PROVERS (H min 8 cm – max 20 cm) – PIEDI PER CELLE DI LIEVITAZIONE (H min 8 cm – max 20 cm)	96
CMVRE *	STEAMER DIGITAL CONTROL PANEL – COMANDO DIGITALE VAPORIERA	608
VRE	STEAMER (depth increase 21 cm – absorption 1,4 kW/h) – VAPORIERA (aumento prof. 21 cm – assorbim. 1,4 kW/h)	1.534
EXT	HOOD EXTRACTOR (height increase 27 cm) – ASPIRATORE PER CAPP A (aumento altezza 27 cm)	531
AKB	MOTOR + STEAM DAMPER (kit with activated carbons filter for hood) MOTORE + KIT ABBATTIMENTO VAPORI (completo di filtro a carboni attivi per cappa)	5.471

*For any composition with several decks, which at least one with the steamer, the digital control panel CMVRE must be added to all the decks
Per qualsiasi composizione a più camere, di cui almeno una con vaporiera, il comando CMVRE va aggiunto su tutte le camere

COMBINATIONS – COMBINAZIONI

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	EC Y010	EC6/R + KC6 + SEC6 + 4W	Rustic Rustico	158	163	113	8,5	7.623
	EC Y020	EC6/I + KC6 + SEC6 + 4W	Stainless steel Inox	158	163	113	8,5	7.907
	EC Y030	EC8/R + KC8 + SEC8 + 4W	Rustic Rustico	158	133	113	7,3	7.075
	EC Y040	EC8/I + KC8 + SEC8 + 4W	Stainless steel Inox	158	133	113	7,3	7.336
	EC Y050	EC9/R + KC9 + SEC9 + 4W	Rustic Rustico	158	133	143	9,5	7.247
	EC Y060	EC9/I + KC9 + SEC9 + 4W	Stainless steel Inox	158	133	143	9,5	7.514
	EC Y070	EC12/R + KC12 + SEC12 + 4W	Rustic Rustico	158	163	143	12,5	8.267
	EC Y080	EC12/I + KC12 + SEC12 + 4W	Stainless steel Inox	158	163	143	12,5	8.577
	EC Y090	EC70/I + KC70 + SEC70 + 4W	Stainless steel Inox	158	145	117	9	8.131
	EC Y100	EC105/I + KC105 + SEC105 + 4W	Stainless steel Inox	158	145	152	11,0	9.509

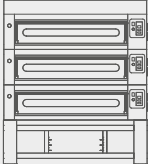
	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	EC Y110	EC6/R + KC6 + BC6/R + 4W	Rustic Rustico	144	162	113	9,5	8.656
	EC Y120	EC6/I + KC6 + BC6/I + 4W	Stainless steel Inox	144	162	113	9,5	9.028
	EC Y130	EC8/R + KC8 + BC8/R + 4W	Rustic Rustico	144	132	113	8,3	8.061
	EC Y140	EC8/I + KC8 + BC8/I + 4W	Stainless steel Inox	144	132	113	8,3	8.406
	EC Y150	EC9/R + KC9 + BC9/R + 4W	Rustic Rustico	144	132	143	10,5	8.283
	EC Y160	EC9/I + KC9 + BC9/I + 4W	Stainless steel Inox	144	132	143	10,5	8.638
	EC Y170	EC12/R + KC12 + BC12/R + 4W	Rustic Rustico	144	162	143	13,5	9.280
	EC Y180	EC12/I + KC12 + BC12/I + 4W	Stainless steel Inox	144	162	143	13,5	9.683
	EC Y190	EC70/I + KC70 + BC70/I + 4W	Stainless steel Inox	144	144	117	10	9.421
	EC Y200	EC105/I + KC105 + BC105/I + 4W	Stainless steel Inox	144	144	152	12,0	10.822

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	EC Y210	EC6/R + EC6/R + KC6 + SEC6 + 4W	Rustic Rustico	182	163	113	17	13.497
	EC Y220	EC6/I + EC6/I + KC6 + SEC6 + 4W	Stainless steel Inox	182	163	113	17	14.064
	EC Y230	EC8/R + EC8/R + KC8 + SEC8 + 4W	Rustic Rustico	182	133	113	14,6	12.453
	EC Y240	EC8/I + EC8/I + KC8 + SEC8 + 4W	Stainless steel Inox	182	133	113	14,6	12.971
	EC Y250	EC9/R + EC9/R + KC9 + SEC9 + 4W	Rustic Rustico	182	133	143	19	12.771
	EC Y260	EC9/I + EC9/I + KC9 + SEC9 + 4W	Stainless steel Inox	182	133	143	19	13.305
	EC Y270	EC12/R + EC12/R + KC12 + SEC12 + 4W	Rustic Rustico	182	163	143	25	14.660
	EC Y280	EC12/I + EC12/I + KC12 + SEC12 + 4W	Stainless steel Inox	182	163	143	25	15.282
	EC Y290	EC70/I + EC70/I + KC70 + SEC70 + 4W	Stainless steel Inox	182	145	117	18	14.427
	EC Y300	EC105/I + EC105/I + KC105 + SEC105 + 4W	Stainless steel Inox	182	145	152	22	17.006

All compositions and prices includes digital controls, hood, 4 wheels – Tutte le composizioni e i prezzi includono comandi digitali, la cappa, 4 ruote

COMBINATIONS - COMBINAZIONI

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	EC Y310	EC6/R + EC6/R + KC6 + BC6/R + 4W	Rustic Rustico	184	162	113	18	14.528
	EC Y320	EC6/I + EC6/I + KC6 + BC6/I + 4W	Stainless steel Inox	184	162	113	18	15.186
	EC Y330	EC8/R + EC8/R + KC8 + BC8/R + 4W	Rustic Rustico	184	132	113	15,6	13.436
	EC Y340	EC8/I + EC8/I + KC8 + BC8/I + 4W	Stainless steel Inox	184	132	113	15,6	14.043
	EC Y350	EC9/R + EC9/R + KC9 + BC9/R + 4W	Rustic Rustico	184	132	143	20	13.805
	EC Y360	EC9/I + EC9/I + KC9 + BC9/I + 4W	Stainless steel Inox	184	132	143	20	14.428
	EC Y370	EC12/R + EC12/R + KC12 + BC12/R + 4W	Rustic Rustico	184	162	143	26	15.673
	EC Y380	EC12/I + EC12/I + KC12 + BC12/I + 4W	Stainless steel Inox	184	162	143	26	16.385
	EC Y390	EC70/I + EC70/I + KC70 + BC70/I + 4W	Stainless steel Inox	184	144	117	19	15.717
	EC Y400	EC105/I + EC105/I + KC105 + BC105/I + 4W	Stainless steel Inox	184	144	152	23	18.320

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	EC Y410	EC6/R + EC6/R + EC6/R + KC6 + SEC6 + 4W	Rustic Rustico	202	163	113	25,5	19.367
	EC Y420	EC6/I + EC6/I + EC6/I + KC6 + SEC6 + 4W	Stainless steel Inox	202	163	113	25,5	20.220
	EC Y430	EC8/R + EC8/R + EC8/R + KC8 + SEC8 + 4W	Rustic Rustico	202	133	113	21,9	17.826
	EC Y440	EC8/I + EC8/I + EC8/I + KC8 + SEC8 + 4W	Stainless steel Inox	202	133	113	21,9	18.606
	EC Y450	EC9/R + EC9/R + EC9/R + KC9 + SEC9 + 4W	Rustic Rustico	202	133	143	28,5	18.294
	EC Y460	EC9/I + EC9/I + EC9/I + KC9 + SEC9 + 4W	Stainless steel Inox	202	133	143	28,5	19.095
	EC Y470	EC12/R + EC12/R + EC12/R + KC12 + SEC12 + 4W	Rustic Rustico	202	163	143	37,5	21.054
	EC Y480	EC12/I + EC12/I + EC12/I + KC12 + SEC12 + 4W	Stainless steel Inox	202	163	143	37,5	21.986
	EC Y490	EC70/I + EC70/I + EC70/I + KC70 + SEC70 + 4W	Stainless steel Inox	202	145	117	27	20.724
	EC Y500	EC105/I + EC105/I + EC105/I + KC105 + SEC105 + 4W	Stainless steel Inox	202	145	152	33	24.504

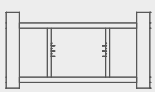
	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	EC Y510	EC6/R + EC6/R + EC6/R + KC6 + BC6/R + 4W	Rustic Rustico	204	162	113	26,5	20.402
	EC Y520	EC6/I + EC6/I + EC6/I + KC6 + BC6/I + 4W	Stainless steel Inox	204	162	113	26,5	21.342
	EC Y530	EC8/R + EC8/R + EC8/R + KC8 + BC8/R + 4W	Rustic Rustico	204	132	113	22,9	18.811
	EC Y540	EC8/I + EC8/I + EC8/I + KC8 + BC8/I + 4W	Stainless steel Inox	204	132	113	22,9	19.678
	EC Y550	EC9/R + EC9/R + EC9/R + KC9 + BC9/R + 4W	Rustic Rustico	204	132	143	29,5	19.329
	EC Y560	EC9/I + EC9/I + EC9/I + KC9 + BC9/I + 4W	Stainless steel Inox	204	132	143	29,5	20.219
	EC Y570	EC12/R + EC12/R + EC12/R + KC12 + BC12/R + 4W	Rustic Rustico	204	162	143	38,5	22.068
	EC Y580	EC12/I + EC12/I + EC12/I + KC12 + BC12/I + 4W	Stainless steel Inox	204	162	143	38,5	23.090
	EC Y590	EC70/I + EC70/I + EC70/I + KC70 + BC70/I + 4W	Stainless steel Inox	202	145	117	28	22.012
	EC Y600	EC105/I + EC105/I + EC105/I + KC105 + BC105/I + 4W	Stainless steel Inox	202	145	152	33	25.818

All compositions and prices includes digital controls, hood, 4 wheels - Tutte le composizioni e i prezzi includono comandi digitali, la cappa, 4 ruote

COMPONENTS – COMPONENTI

OVEN FORNO	CODE CODICE	# Pizze Ø 30 cm	Baking pans teglie 60x40 cm	Front finishing Finitura frontale	Internal Dim. (cm) HxWxD Dim. Interne (cm) HxLxP			External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	ES6/R	8	3	Rustic Rustico	17	123	63	40	162	96	8,5	5.297
	ES6/I	8	3	Stainless steel Inox	17	123	63	40	162	96	8,5	5.556
	ES9/R	9	2	Rustic Rustico	17	93	93	40	132	126	9,5	4.929
	ES9/I	9	2	Stainless steel Inox	17	93	93	40	132	126	9,5	5.164
	ES12/R	12	4	Rustic Rustico	17	123	93	40	162	126	12,5	6.040
	ES12/I	12	4	Stainless steel Inox	17	123	93	40	162	126	12,5	6.332

HOOD CAPPA	CODE CODICE	Specifications Specifiche	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			PRICE € PREZZO €
	KS6	hood module without motor modulo cappa senza motore	Stainless steel Inox				758
	KS9		Stainless steel Inox				732
	KS12		Stainless steel Inox				817

STAND SUPPORTO	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			PRICE € PREZZO €
	SES6	6	Stainless steel Inox			*86/70/50	750
	SES9	9	Stainless steel Inox			*86/70/50	750
	SES12	9	Stainless steel Inox			*86/70/50	817

*Specify stand height on the order confirmation – Specificare altezza supporto nella conferma d'ordine

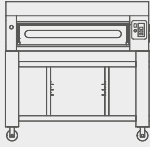
PROVER CELLA LIEVITAZIONE	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	BS6/R	6	Rustic Rustico			*70/50	1	1.782
	BS6/I	6	Stainless steel Inox			*70/50	1	1.872
	BS9/R	9	Rustic Rustico			*70/50	1	1.784
	BS9/I	9	Stainless steel Inox			*70/50	1	1.874
	BS12/R	9	Rustic Rustico			*70/50	1	1.829
	BS12/I	9	Stainless steel Inox			*70/50	1	1.920

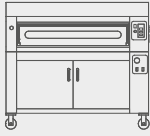
*Specify prover height on the order confirmation – Specificare altezza cella di lievitazione nella conferma d'ordine

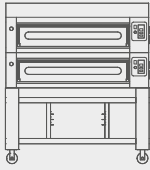
OPTIONAL OPZIONALE	Description Descrizione	PRICE € PREZZO €
	4 WHEELS (H 16 cm for stand / H 18 cm for prover) 4 RUOTE (H 16 cm per supporto / H 18 cm per cella)	242
PPD	FEET FOR PROVERS (H min 8 cm – max 20 cm) – PIEDI PER CELLE DI LIEVITAZIONE (H min 8 cm – max 20 cm)	96
CMVRE *	TEAMER DIGITAL CONTROL PANEL – COMANDO DIGITALE VAPORIERA	608
VRE	STEAMER (depth increase 21 cm – absorption 1,4 kW/h) – VAPORIERA (aumento prof. 21 cm – assorbim. 1,4 kW/h)	1.534
EXT	HOOD EXTRACTOR (height increase 27 cm) – ASPIRATORE PER CAPPa (aumento altezza 27 cm)	531
AKB	MOTOR + STEAM DAMPER (kit with activated carbons filter for hood) MOTORE + KIT ABBATTIMENTO VAPORI (completo di filtro a carboni attivi per cappa)	5.471

*For any composition with several decks, which at least one with the steamer, the digital control panel CMVRE must be added to all the decks
Per qualsiasi composizione a più camere, di cui almeno una con vaporiera, il comando CMVRE va aggiunto su tutte le camere

COMBINATIONS – COMBINAZIONI

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	ES Y010	ES6/R + KS6 + SES6 + 4W	Rustic Rustico	158	163	113	8,5	7.048
	ES Y020	ES6/I + KS6 + SES6 + 4W	Stainless steel Inox	158	163	113	8,5	7.304
	ES Y030	ES9/R + KS9 + SES9 + 4W	Rustic Rustico	158	133	143	9,5	6.651
	ES Y040	ES9/I + KS9 + SES9 + 4W	Stainless steel Inox	158	133	143	9,5	6.887
	ES Y050	ES12/R + KS12 + SES12 + 4W	Rustic Rustico	158	163	143	12,5	7.914
	ES Y060	ES12/I + KS12 + SES12 + 4W	Stainless steel Inox	158	163	143	12,5	8.206

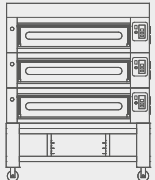
	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	ES Y090	ES6/R + KS6 + BS6 + 4W	Rustic Rustico	144	162	113	9,5	8.080
	ES Y100	ES6/I + KS6 + BS6 + 4W	Stainless steel Inox	144	162	113	9,5	8.425
	ES Y110	ES9/R + KS9 + BS9 + 4W	Rustic Rustico	144	132	143	10,5	7.686
	ES Y120	ES9/I + KS9 + BS9 + 4W	Stainless steel Inox	144	132	143	10,5	8.012
	ES Y130	ES12/R + KS12 + BS12 + 4W	Rustic Rustico	144	162	143	13,5	8.925
	ES Y140	ES12/I + KS12 + BS12 + 4W	Stainless steel Inox	144	162	143	13,5	9.310

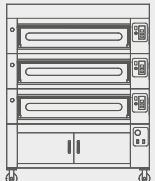
	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	ES Y150	ES6/R + ES6/R + KS6 + SES6 + 4W	Rustic Rustico	182	163	113	17	12.346
	ES Y160	ES6/I + ES6/I + KS6 + SES6 + 4W	Stainless steel Inox	182	163	113	17	12.857
	ES Y170	ES9/R + ES9/R + KS9 + SES9 + 4W	Rustic Rustico	182	133	143	19	11.579
	ES Y180	ES9/I + ES9/I + KS9 + SES9 + 4W	Stainless steel Inox	182	133	143	19	12.052
	ES Y190	ES12/R + ES12/R + KS12 + SES12 + 4W	Rustic Rustico	182	163	143	25	13.951
	ES Y200	ES12/I + ES12/I + KS12 + SES12 + 4W	Stainless steel Inox	182	163	143	25	14.538

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	ES Y210	ES6/R + ES6/R + KS6 + BS6 + 4W	Rustic Rustico	184	162	113	18	13.380
	ES Y220	ES6/I + ES6/I + KS6 + BS6 + 4W	Stainless steel Inox	184	162	113	18	13.980
	ES Y230	ES9/R + ES9/R + KS9 + BS9 + 4W	Rustic Rustico	184	132	143	20	12.615
	ES Y240	ES9/I + ES9/I + KS9 + BS9 + 4W	Stainless steel Inox	184	132	143	20	13.175
	ES Y250	ES12/R + ES12/R + KS12 + BS12 + 4W	Rustic Rustico	184	162	143	26	14.965
	ES Y260	ES12/I + ES12/I + KS12 + BS12 + 4W	Stainless steel Inox	184	162	143	26	15.643

All compositions and prices includes digital controls, hood, 4 wheels - Tutte le composizioni e i prezzi includono comandi digitali, la cappa, 4 ruote

COMBINATIONS – COMBINAZIONI

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	ES Y270	ES6/R + ES6/R + ES6/R + KS6 + SES6 + 4W	Rustic Rustico	202	163	113	25,5	17.644
	ES Y280	ES6/I + ES6/I + ES6/I + KS6 + SES6 + 4W	Stainless steel Inox	202	163	113	25,5	18.413
	ES Y290	ES9/R + ES9/R + ES9/R + KS9 + SES9 + 4W	Rustic Rustico	202	133	143	28,5	16.508
	ES Y300	ES9/I + ES9/I + ES9/I + KS9 + SES9 + 4W	Stainless steel Inox	202	133	143	28,5	17.216
	ES Y310	ES12/R + ES12/R + ES12/R + KS12 + SES12 + 4W	Rustic Rustico	202	163	143	37,5	19.991
	ES Y320	ES12/I + ES12/I + ES12/I + KS12 + SES12 + 4W	Stainless steel Inox	202	163	143	37,5	20.872

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	ES Y330	ES6/R + ES6/R + ES6/R + KS6 + BS6 + 4W	Rustic Rustico	204	162	113	26,5	18.676
	ES Y340	ES6/I + ES6/I + ES6/I + KS6 + BS6 + 4W	Stainless steel Inox	204	162	113	26,5	18.318
	ES Y350	ES9/R + ES9/R + ES9/R + KS9 + BS9 + 4W	Rustic Rustico	204	132	143	29,5	17.541
	ES Y360	ES9/I + ES9/I + ES9/I + KS9 + BS9 + 4W	Stainless steel Inox	204	132	143	29,5	18.340
	ES Y370	ES12/R + ES12/R + ES12/R + KS12 + BS12 + 4W	Rustic Rustico	204	162	143	38,5	21.005
	ES Y380	ES12/I + ES12/I + ES12/I + KS12 + BS12 + 4W	Stainless steel Inox	204	162	143	38,5	21.977

All compositions and prices includes digital controls, hood, 4 wheels – Tutte le composizioni e i prezzi includono comandi digitali, la cappa, 4 ruote

CL



	Cooking chamber fully coated with refractory material Camera di cottura totalmente rivestita in materiale refrattario	CL CLASSIC
	Hype shielded resistors inserted in the refractory material Resistenze corazzate Hype inserite nel materiale refrattario	
	Cooking chamber in aluminium coated steel plate and refractory baking floor Camera in lamiera di acciaio alluminata e piano cottura in refrattario	CL STAND
	Stainless steel shielded resistors Resistenze corazzate in acciaio Inox	
	Independent digital power regulation for baking floor and ceiling Regolazione digitale separata della potenza cielo e piano di cottura	CL CLASSIC CL STAND
	Maximum cooking temperature 450°C 450°C di temperatura massima di cottura	
	Guaranteed thermal insulation Isolamento termico garantito	
	Door with tempered glass window Sportello con finestra in vetro temperato	
	Counter-balanced front doors Sportelli frontali controbilanciati	
	Complete view of the cooking chamber inside Visione completa dell'interno della camera di cottura	
	Chamber lighting Illuminazione camera	
	Adjustable steam exhaust valve Valvola regolabile per scarico vapori	
	3 ovens in 1: Pizza, Pastry and Bread 3 forni in 1: Pizzeria, Pasticceria e Panetteria	
	* Hood module with optional motor and vapour and odour removal kit * Modulo cappa con motore e kit abbattimento vapori e odori opzionali	
	Tray holder level support with wheels Supporto piano portateghe con ruote	
	Hermetic seal leavening cell with wheels Cella di lievitazione con ruote a chiusura ermetica	
	Available with stainless steel front or rustic style front (I or R) Disponibile con frontale inox o con frontale in stile rustico (I o R)	

* OPTIONAL

CL

Modular electric oven for pizza,
pastry and bread

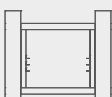
Forno elettrico modulare per pizzeria,
pasticceria e panetteria



COMPONENTS – COMPONENTI

OVEN FORNO	CODE CODICE	# Pizze Ø 30 cm	Baking pans teglie 60x40 cm	Front finishing Finitura frontale	Internal Dim. (cm) HxWxD Dim. Interne (cm) HxLxP			External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	LCB/R	6	2	Rustic Rustico	17	60	90	40	100	126	7,2	4.439
	LCB/I	6	2	Stainless steel Inox	17	60	90	40	100	126	7,2	4.655
	LCC/R	8	3	Rustic Rustico	17	60	120	40	100	156	8,5	4.874
	LCC/I	8	3	Stainless steel Inox	17	60	120	40	100	156	8,5	5.203

HOOD CAPPA	CODE CODICE	Specifications Specifiche	Front finishing Finitura frontale				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP				PRICE € PREZZO €
	KCB	hood module without motor modulo cappa senza motore	Stainless steel Inox				16	100	143		545
	KCC		Stainless steel Inox				16	100	173		618

STAND SUPPORTO	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP				PRICE € PREZZO €
	SCCB	9				*86/70/50	101	126		557
	SCCC	12				*86/70/50	101	156		635

*Specify stand height on the order confirmation – Specificare altezza supporto nella conferma d'ordine

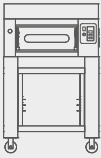
PROVER CELLA LIEVITAZIONE	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	Front finishing Finitura frontale				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	BCB/R	6	Rustic Rustico				*70/50	100	126	1	1.624
	BCB/I	6	Stainless steel Inox				*70/50	100	126	1	1.807
	BCC/R	9	Rustic Rustico				*70/50	100	156	1	1.720
	BCC/I	9	Stainless steel Inox				*70/50	100	156	1	1.893

*Specify prover height on the order confirmation – Specificare altezza cella di lievitazione nella conferma d'ordine

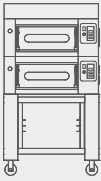
OPTIONAL OPZIONALE	Description Descrizione	PRICE € PREZZO €
	4 WHEELS (H 16 cm for stand / H 18 cm for prover) 4 RUOTE (H 16 cm per supporto / H 18 cm per cella)	242
PPD	FEET FOR PROVERS (H min 8 cm – max 20 cm) PIEDI PER CELLE DI LIEVITAZIONE (H min 8 cm – max 20 cm)	96
CMVRE *	STEAMER DIGITAL CONTROL PANEL COMANDO DIGITALE VAPORIERA	608
VRC	STEAMER (depth increase 21 cm – absorption 1,4 kW/h) VAPORIERA (aumento profondità 21 cm – assorbimento 1,4 kW/h)	1.534
EXT	HOOD EXTRACTOR (height increase 27 cm) ASPIRATORE PER CAPPA (aumento altezza 27 cm)	531
AKB	MOTOR + STEAM DAMPER (kit with activated carbons filter for hood) MOTORE + KIT ABBATTIMENTO VAPORI (completo di filtro a carboni attivi per cappa)	5.471

*For any composition with several decks, which at least one with the steamer, the digital control panel CMVRE must be added to all the decks
Per qualsiasi composizione a più camere, di cui almeno una con vaporiera, il comando CMVRE va aggiunto su tutte le camere

COMBINATIONS - COMBINAZIONI

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	LC Y010	LCB/R + KCB + SCCB + 4W	Rustic Rustico	158	101	143	7,2	5.782
	LC Y020	LCB/I + KCB + SCCB + 4W	Stainless steel Inox	158	101	143	7,2	5.998
	LC Y030	LCC/R + KCC + SCCC + 4W	Rustic Rustico	158	101	173	8,5	6.370
	LC Y040	LCC/I + KCC + SCCC + 4W	Stainless steel Inox	158	101	173	8,5	6.699

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	LC Y050	LCB/R + KCB + BCB/R + 4W	Rustic Rustico	144	100	143	8,2	6.851
	LC Y060	LCB/I + KCB + BCB/I + 4W	Stainless steel Inox	144	100	143	8,2	7.248
	LC Y070	LCC/R + KCC + BCC/R + 4W	Rustic Rustico	144	100	173	9,5	7.456
	LC Y080	LCC/I + KCC + BCC/I + 4W	Stainless steel Inox	144	100	173	9,5	7.954

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	LC Y090	LCB/R + LCB/R + KCB + SCCB + 4W	Rustic Rustico	182	101	143	14,4	10.222
	LC Y100	LCB/I + LCB/I + KCB + SCCB + 4W	Stainless steel Inox	182	101	143	14,4	10.652
	LC Y110	LCC/R + LCC/R + KCC + SCCC + 4W	Rustic Rustico	182	101	173	17	11.244
	LC Y120	LCC/I + LCC/I + KCC + SCCC + 4W	Stainless steel Inox	182	101	173	17	11.902

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	LC Y130	LCB/R + LCB/R + KCB + BCB/R + 4W	Rustic Rustico	184	100	143	15,4	11.290
	LC Y140	LCB/I + LCB/I + KCB + BCB/I + 4W	Stainless steel Inox	184	100	143	15,4	11.903
	LC Y150	LCC/R + LCC/R + KCC + BCC/R + 4W	Rustic Rustico	184	100	173	18	12.330
	LC Y160	LCC/I + LCC/I + KCC + BCC/I + 4W	Stainless steel Inox	184	100	173	18	13.159

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	LC Y170	LCB/R + LCB/R + LCB/R + KCB + SCCB + 4W	Rustic Rustico	202	101	143	21,6	14.661
	LC Y180	LCB/I + LCB/I + LCB/I + KCB + SCCB + 4W	Stainless steel Inox	202	101	143	21,6	15.306
	LC Y190	LCC/R + LCC/R + LCC/R + KCC + SCCC + 4W	Rustic Rustico	202	101	173	25,5	16.121
	LC Y200	LCC/I + LCC/I + LCC/I + KCC + SCCC + 4W	Stainless steel Inox	202	101	173	25,5	17.105

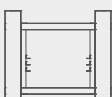
	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	LC Y210	LCB/R + LCB/R + LCB/R + KCB + BCB/R + 4W	Rustic Rustico	204	100	143	22,6	15.729
	LC Y220	LCB/I + LCB/I + LCB/I + KCB + BCB/I + 4W	Stainless steel Inox	204	100	143	22,6	16.557
	LC Y230	LCC/R + LCC/R + LCC/R + KCC + BCC/R + 4W	Rustic Rustico	204	100	173	25,5	17.204
	LC Y240	LCC/I + LCC/I + LCC/I + KCC + BCC/I + 4W	Stainless steel Inox	204	100	173	25,5	18.361

All compositions and prices includes digital controls, hood, 4 wheels - Tutte le composizioni e i prezzi includono comandi digitali, la cappa, 4 ruote

COMPONENTS – COMPONENTI

OVEN FORNO	CODE CODICE	# Pizze Ø 30 cm	Baking pans teglie 60x40 cm	Front finishing Finitura frontale	Internal Dim. (cm) HxWxD Dim. Interne (cm) HxLxP			External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	LSB/R	6	2	Rustic Rustico	17	60	90	40	100	126	7,2	3.856
	LSB/I	6	2	Stainless steel Inox	17	60	90	40	100	126	7,2	4.055
	LSC/R	8	3	Rustic Rustico	17	60	120	40	100	156	8,5	4.201
	LSC/I	8	3	Stainless steel Inox	17	60	120	40	100	156	8,5	4.485

HOOD CAPPA	CODE CODICE	Specifications Specifiche	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			PRICE € PREZZO €
	KSB	hood module without motor modulo cappa senza motore	Stainless steel Inox	16	100	143	545
	KSC		Stainless steel Inox	16	100	173	618

STAND SUPPORTO	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			PRICE € PREZZO €
	SCSB	9	*86/70/50	101	126	557
	SCSC	12	*86/70/50	101	156	635

*Specify stand height on the order confirmation – Specificare altezza supporto nella conferma d'ordine

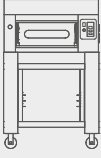
PROVER CELLA LIEVITAZIONE	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	BSB/R	6	Rustic Rustico	*70/50	100	126	1	1.624
	BSB/I	6	Stainless steel Inox	*70/50	100	126	1	1.807
	BSC/R	9	Rustic Rustico	*70/50	100	156	1	1.720
	BSC/I	9	Stainless steel Inox	*70/50	100	156	1	1.893

*Specify prover height on the order confirmation – Specificare altezza cella di lievitazione nella conferma d'ordine

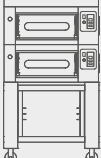
OPTIONAL OPTIONAL	Description Descrizione	PRICE € PREZZO €
	4 WHEELS (H 16 cm for stand / H 18 cm for prover) 4 RUOTE (H 16 cm per supporto / H 18 cm per cella)	242
PPD	FEET FOR PROVERS (H min 8 cm – max 20 cm) PIEDI PER CELLE DI LIEVITAZIONE (H min 8 cm – max 20 cm)	96
CMVRE *	STEAMER DIGITAL CONTROL PANEL COMANDO DIGITALE VAPORIERA	608
VRC	STEAMER (depth increase 21 cm – absorption 1,4 kW/h) VAPORIERA (aumento profondità 21 cm – assorbimento 1,4 kW/h)	1.534
EXT	HOOD EXTRACTOR (height increase 27 cm) ASPIRATORE PER CAPPA (aumento altezza 27 cm)	531
AKB	MOTOR + STEAM DAMPER (kit with activated carbons filter for hood) MOTORE + KIT ABBATTIMENTO VAPORI (completo di filtro a carboni attivi per cappa)	5.471

*For any composition with several decks, which at least one with the steamer, the digital control panel CMVRE must be added to all the decks
Per qualsiasi composizione a più camere, di cui almeno una con vaporiera, il comando CMVRE va aggiunto su tutte le camere

COMBINATIONS – COMBINAZIONI

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	LS Y010	LSB/R + KSB + SCSB + 4W	Rustic Rustico	158	101	143	7,2	5.198
	LS Y020	LSB/I + KSB + SCSB + 4W	Stainless steel Inox	158	101	143	7,2	5.397
	LS Y030	LSC/R + KSC + SCSC + 4W	Rustic Rustico	158	101	173	8,5	5.696
	LS Y040	LSC/I + KSC + SCSC + 4W	Stainless steel Inox	158	101	173	8,5	5.979

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	LS Y050	LSB/R + KSB + BSB/R + 4W	Rustic Rustico	144	100	143	8,2	6.266
	LS Y060	LSB/I + KSB + BSB/I + 4W	Stainless steel Inox	144	100	143	8,2	6.649
	LS Y070	LSC/R + KSC + BSC/R + 4W	Rustic Rustico	144	100	173	9,5	6.781
	LS Y080	LSC/I + KSC + BSC/I + 4W	Stainless steel Inox	144	100	173	9,5	7.236

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	LS Y090	LSB/R + LSB/R + KSB + SCSB + 4W	Rustic Rustico	182	101	143	14,4	9.054
	LS Y100	LSB/I + LSB/I + KSB + SCSB + 4W	Stainless steel Inox	182	101	143	14,4	9.452
	LS Y110	LSC/R + LSC/R + KSC + SCSC + 4W	Rustic Rustico	182	101	173	17	9.897
	LS Y120	LSC/I + LSC/I + KSC + SCSC + 4W	Stainless steel Inox	182	101	173	17	10.464

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	LS Y130	LSB/R + LSB/R + KSB + BSB/R + 4W	Rustic Rustico	184	100	143	15,4	10.122
	LS Y140	LSB/I + LSB/I + KSB + BSB/I + 4W	Stainless steel Inox	184	100	143	15,4	10.703
	LS Y150	LSC/R + LSC/R + KSC + BSC/R + 4W	Rustic Rustico	184	100	173	18	10.981
	LS Y160	LSC/I + LSC/I + KSC + BSC/I + 4W	Stainless steel Inox	184	100	173	18	11.718

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	LS Y170	LSB/R + LSB/R + LSB/R + KSB + SCSB + 4W	Rustic Rustico	202	101	143	21,6	12.909
	LS Y180	LSB/I + LSB/I + LSB/I + KSB + SCSB + 4W	Stainless steel Inox	202	101	143	21,6	13.506
	LS Y190	LSC/R + LSC/R + LSC/R + KSC + SCSC + 4W	Rustic Rustico	202	101	173	25,5	14.095
	LS Y200	LSC/I + LSC/I + LSC/I + KSC + SCSC + 4W	Stainless steel Inox	202	101	173	25,5	14.945

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	LS Y210	LSB/R + LSB/R + LSB/R + KSB + BSB/R + 4W	Rustic Rustico	204	100	143	22,6	13.978
	LS Y220	LSB/I + LSB/I + LSB/I + KSB + BSB/I + 4W	Stainless steel Inox	204	100	143	22,6	14.757
	LS Y230	LSC/R + LSC/R + LSC/R + KSC + BSC/R + 4W	Rustic Rustico	204	100	173	25,5	15.182
	LS Y240	LSC/I + LSC/I + LSC/I + KSC + BSC/I + 4W	Stainless steel Inox	204	100	173	25,5	16.203

All compositions and prices includes digital controls, hood, 4 wheels - Tutte le composizioni e i prezzi includono comandi digitali, la cappa, 4 ruote

ECO-GAS



	Cooking chamber in aluminium coated steel plate and refractory baking floor Camera in lamiera di acciaio alluminata e piano cottura in refrattario
	Atmospheric burners with safety valves located under the hob Bruciatori atmosferici con valvole di sicurezza posti sotto il piano cottura
	Digital temperature regulation for cooking chamber Regolazione digitale della temperatura della camera di cottura
	Maximum cooking temperature 420°C 420°C di temperatura massima di cottura
	Guaranteed thermal insulation Isolamento termico garantito
	Door with tempered glass window Sportello con finestra in vetro temperato
	Counter-balanced front doors Sportelli frontali controbilanciati
	Complete view of the cooking chamber inside Visione completa dell'interno della camera di cottura
	Chamber lighting Illuminazione camera
	3 ovens in 1: Pizza, Pastry and Bread 3 forni in 1: Pizzeria, Pasticceria e Panetteria
	Tray holder level support with wheels Supporto piano portateglie con ruote
	Hermetic seal leavening cell with wheels Cella di lievitazione con ruote a chiusura ermetica
	Available with stainless steel front or rustic style front (I or R) Disponibile con frontale inox o con frontale in stile rustico (I o R)

ECO-GAS

Gas oven for pizza,
pastry and bread

Forno a gas modulare per pizzeria,
pasticceria e panetteria

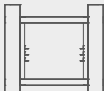


COMPONENTS - COMPONENTI

OVEN FORNO	CODE CODICE	# Pizze Ø 30 cm	Baking pans teglie 60x40 cm	Front finishing Finitura frontale	Internal Dim. (cm) HxWxD Dim. Interne (cm) HxLxP			External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			Kcal/h Max	*PRICE € *PREZZO €
	EGA/R	4	1	Rustic Rustico	15	61	64	52**	96	105	12000	4.174
	EGA/I	4	1	Stainless steel Inox	15	61	64	52**	96	105	12000	4.467
	EGB/R	6	2	Rustic Rustico	15	61	94	52**	96	135	16300	4.831
	EGB/I	6	2	Stainless steel Inox	15	61	94	52**	96	135	16300	5.166
	EGC/R	12	4	Rustic Rustico	15	123	93	52**	160	142	24000	7.929
	EGC/I	12	4	Stainless steel Inox	15	123	93	52**	160	142	24000	8.165

** Cooking chamber height with integrated hood. For compositions with 2 cooking chambers total height 99 cm (bottom cooking chamber without hood H 47 cm)

** Altezza camera con cappa integrata. Per composizioni a due camere altezza totale 99 cm (prima camera senza cappa H 47 cm)

STAND SUPPORTO	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			PRICE € PREZZO €
	SEGA	3				*86/70/50	97	74	479
	SEGB	6				*86/70/50	97	104	515
	SEGC	6				*86/70/50	160	104	874

*Specify stand height on the order confirmation - Specificare altezza supporto nella conferma d'ordine

PROVER CELLA LIEVITAZIONE	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	Front finishing Finitura frontale				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	BGA/R	3	Rustic Rustico				70	96	70	1	1.607
	BGA/I	3	Stainless steel Inox				70	96	70	1	1.749
	BGB/R	6	Rustic Rustico				70	96	100	1	1.713
	BGB/I	6	Stainless steel Inox				70	96	100	1	1.886
	BGC/R	6	Rustic Rustico				70	160	100	1	1.857
	BGC/I	6	Stainless steel Inox				70	160	100	1	1.965

OPTIONAL OPTIONAL	Description Descrizione	PRICE € PREZZO €
	4 WHEELS (EGC = H 16 cm / EGA - EGB = H 13 cm for stand / EGC = H 18 cm / EGA - EGB = H 15 cm for prover) 4 RUOTE (EGC = H 16 cm / EGA - EGB = H 13 cm per supporto / EGC = H 18 cm / EGA - EGB = H 15 cm per cella)	242
PPD	FEET FOR PROVERS (H min 8 cm - max 20 cm) PIEDI PER CELLE DI LIEVITAZIONE (H min 8 cm - max 20 cm)	96

COMBINATIONS - COMBINAZIONI

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			Kcal/h Max	PRICE € PREZZO €
	EG Y010	EGA/R + SEGA + 4W	Rustic Rustico	151	97	105	12000	4.893
	EG Y020	EGA/I + SEGA + 4W	Stainless steel Inox	151	97	105	12000	5.185
	EG Y030	EGB/R + SEGB + 4W	Rustic Rustico	151	97	135	16300	5.588
	EG Y040	EGB/I + SEGB + 4W	Stainless steel Inox	151	97	135	16300	5.924
	EG Y050	EGC/R + SEGC + 4W	Rustic Rustico	154	160	142	24000	9.043
	EG Y060	EGC/I + SEGC + 4W	Stainless steel Inox	154	160	142	24000	9.280

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			Kcal/h Max	PRICE € PREZZO €
	EG Y070	EGA/R + BGA/R + 4W	Rustic Rustico	137	96	105	12000+1kW/h	6.023
	EG Y080	EGA/I + BGA/I + 4W	Stainless steel Inox	137	96	105	12000+1kW/h	6.458
	EG Y090	EGB/R + BGB/R + 4W	Rustic Rustico	137	96	135	16300+1kW/h	6.785
	EG Y100	EGB/I + BGB/I + 4W	Stainless steel Inox	137	96	135	16300+1kW/h	7.293
	EG Y110	EGC/R + BGC/R + 4W	Rustic Rustico	140	160	142	24000+1kW/h	10.029
	EG Y120	EGC/I + BGC /I + 4W	Stainless steel Inox	140	160	142	24000+1kW/h	10.371

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			Kcal/h Max	PRICE € PREZZO €
	EG Y130	EGA/R + EGA/R + SEGA + 4W	Rustic Rustico	182	97	105	24000	9.069
	EG Y140	EGA/I + EGA/I + SEGA + 4W	Stainless steel Inox	182	97	105	24000	9.653
	EG Y150	EGB/R + EGB/R + SEGB + 4W	Rustic Rustico	182	97	135	32600	10.419
	EG Y160	EGB/I + EGB/I + SEGB + 4W	Stainless steel Inox	182	97	135	32600	11.090
	EG Y170	EGC/R + EGC/R + SEGC + 4W	Rustic Rustico	185	160	142	48000	16.970
	EG Y180	EGC/I + EGC/I + SEGC + 4W	Stainless steel Inox	185	160	142	48000	17.443

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			Kcal/h Max	PRICE € PREZZO €
	EG Y190	EGA/R + EGA/R + BGA/R + 4W	Rustic Rustico	184	96	105	24000+1kW/h	10.196
	EG Y200	EGA/I + EGA/I + BGA/I + 4W	Stainless steel Inox	184	96	105	24000+1kW/h	10.924
	EG Y210	EGB/R + EGB/R + BGB/R + 4W	Rustic Rustico	184	96	135	32600+1kW/h	11.616
	EG Y220	EGB/I + EGB/I + BGB/I + 4W	Stainless steel Inox	184	96	135	32600+1kW/h	12.457
	EG Y230	EGC/R + EGC/R + BGC/R + 4W	Rustic Rustico	187	160	142	48000+1kW/h	17.956
	EG Y240	EGC/I + EGC/I + BGC /I + 4W	Stainless steel Inox	187	160	142	48000+1kW/h	18.535

All compositions and prices includes hood and 4 wheels - Tutte le composizioni e i prezzi includono la cappa e 4 ruote

TEKNO



	Cooking chamber in aluminium coated steel plate and refractory baking floor Camera in lamiera di acciaio alluminata e piano cottura in refrattario
	Stainless steel shielded resistors Resistenze corazzate in acciaio Inox
	* Independent digital power regulation for baking floor and ceiling * Regolazione digitale separata potenza cielo e piano di cottura
	Independent temperature regulation for baking floor and ceiling Regolazione separata della temperatura cielo e piano di cottura
	Maximum cooking temperature 450°C 450°C di temperatura massima di cottura
	Guaranteed thermal insulation Isolamento termico garantito
	Door with tempered glass window Sportello con finestra in vetro temperato
	Counter-balanced front doors Sportelli frontali controbilanciati
	Complete view of the cooking chamber inside Visione completa dell'interno della camera di cottura
	Chamber lighting Illuminazione camera
	* Hood module with motor and optional vapour and odour removal kit * Modulo cappa con motore e kit abbattimento vapori e odori opzionali
	Tray holder level support with wheels Supporto piano portateglie con ruote
	Hermetic seal leavening cell with wheels Cella di lievitazione con ruote a chiusura ermetica
	Available with stainless steel front or rustic style front (I or R) Disponibile con frontale inox o con frontale in stile rustico (I o R)

* OPTIONAL

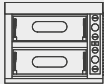
TEKNO

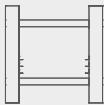
Compact electric oven with one or two chambers for pizza and pastry

Forno elettrico compatto ad una o due camere per pizzeria e pasticceria



COMPONENTS – COMPONENTI

OVEN FORNO	CODE CODICE	# Pizze Ø 30/35 cm	Baking pans teglie 60x40 cm	Front finishing Finitura frontale	Internal Dim. (cm) HxWxD Dim. Interne (cm) HxLxP			External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	T2A/R	4+4 Ø 30	1+1	Rustic Rustico	15+15	61	62	70	85	95	8	3.573
	T2A/I	4+4 Ø 30	1+1	Stainless steel Inox	15+15	61	62	70	85	95	8	3.763
	T2B/R	6+6 Ø 30	2+2	Rustic Rustico	15+15	61	92	70	85	125	12	4.831
	T2B/I	6+6 Ø 30	2+2	Stainless steel Inox	15+15	61	92	70	85	125	12	5.166
	T2C/R	6+6 Ø 35	2+2	Rustic Rustico	15+15	70	105	70	94	138	16	5.357
	T2C/I	6+6 Ø 35	2+2	Stainless steel Inox	15+15	70	105	70	94	138	16	5.731
	T2E/I	6+6 Ø 35	2+2	Stainless steel Inox	15+15	105	70	70	129	103	18	6.296
	T2F/I	9+9 Ø 35	4+4	Stainless steel Inox	15+15	105	105	70	129	139	21	7.333

STAND SUPPORTO	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP				PRICE € PREZZO €
	ST2A	6				*86/70	86	85		478
	ST2B	6				*86/70	86	115		515
	ST2C	9				*86/70	95	128		555
	ST2E	6				*86/70	130	93		689
	ST2F	9				*86/70	130	130		817

*Specify stand height on the order confirmation – Specificare altezza supporto nella conferma d'ordine

PROVER CELLA LIEVITAZIONE	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	Front finishing Finitura frontale				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	BT2A/R	3	Rustic Rustico				86	85	85	1	1.550
	BT2A/I	3	Stainless steel Inox				86	85	85	1	1.748
	BT2B/R	6	Rustic Rustico				86	85	115	1	1.713
	BT2B/I	6	Stainless steel Inox				86	85	115	1	1.886
	BT2C/R	6	Rustic Rustico				86	94	128	1	1.969
	BT2C/I	6	Stainless steel Inox				86	94	128	1	2.107

OPTIONAL OPTIONAL	Description Descrizione	PRICE € PREZZO €
	4 WHEELS (H 13 cm for stand / H 15 cm for prover) 4 RUOTE (H 13 cm per supporto / H 15 cm per cella)	242
CMT2	DIGITAL CONTROL PANEL FOR TEKNO 2 COMANDO DIGITALE PER TEKNO 2	483
PPD	FEET FOR PROVERS (H min 8 cm – max 20 cm) PIEDI PER CELLE DI LIEVITAZIONE (H min 8 cm – max 20 cm)	96
AKB	MOTOR + STEAM DAMPER (kit with activated carbons filter for hood) MOTORE + KIT ABBATTIMENTO VAPORI (completo di filtro a carboni attivi per cappa)	5.471

COMBINATIONS - COMBINAZIONI

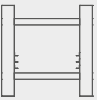
	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	T2 Y010	T2 A/R + ST2A + 4W	Rustic Rustico	169/153	86	95	8	4.292
	T2 Y020	T2 A/I + ST2A + 4W	Stainless steel Inox	169/153	86	95	8	4.480
	T2 Y030	T2 B/R + ST2B + 4W	Rustic Rustico	169/153	86	125	12	5.588
	T2 Y040	T2 B/I + ST2B + 4W	Stainless steel Inox	169/153	86	125	12	5.924
	T2 Y050	T2 C/R + ST2C + 4W	Rustic Rustico	169/153	95	138	16	6.154
	T2 Y060	T2 C/I + ST2C + 4W	Stainless steel Inox	169/153	95	138	16	6.528
	T2 Y070	T2 E/I + ST2E + 4W	Stainless steel Inox	169/153	130	103	18	7.226
	T2 Y080	T2 F/I + ST2F + 4W	Stainless steel Inox	169/153	130	139	21	8.388

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	T2 Y090	T2 A/R + BT2A/R + 4W	Rustic Rustico	171	85	95	9	5.366
	T2 Y100	T2 A/I + BT2A/I + 4W	Stainless steel Inox	171	85	95	9	5.752
	T2 Y110	T2 B/R + BT2B/R + 4W	Rustic Rustico	171	85	125	13	6.785
	T2 Y120	T2 B/I + BT2B/I + 4W	Stainless steel Inox	171	85	125	13	7.293
	T2 Y130	T2 C/R + BT2C/R + 4W	Rustic Rustico	171	94	138	17	7.567
	T2 Y140	T2 C/I + BT2C/I + 4W	Stainless steel Inox	171	94	138	17	8.078

All compositions and prices includes mechanical controls, hood and 4 wheels - Tutte le composizioni e i prezzi includono comandi meccanici, la cappa e 4 ruote

COMPONENTS – COMPONENTI

OVEN FORNO	CODE CODICE	# Pizze Ø 30 cm	Baking pans teglie 60x40 cm	Front finishing Finitura frontale	Internal Dim. (cm) HxWxD Dim. Interne (cm) HxLxP			External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	T1A/R	4	1	Rustic Rustico	15	61	62	46	85	95	4	2.440
	T1A/I	4	1	Stainless steel Inox	15	61	62	46	85	95	4	2.617
	T1B/R	6	2	Rustic Rustico	15	61	92	46	85	125	6	3.213
	T1B/I	6	2	Stainless steel Inox	15	61	92	46	85	125	6	3.434

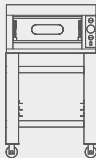
STAND SUPPORTO	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP				PRICE € PREZZO €
	ST1A	6				*86/70	86	85		478
	ST1B	6				*86/70	86	115		515

*Specify stand height on the order confirmation – Specificare altezza supporto nella conferma d'ordine

PROVER CELLA LIEVITAZIONE	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	Front finishing Finitura frontale				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	BT1A/R	3	Rustic Rustico				86	85	85	1	1.550
	BT1A/I	3	Stainless steel Inox				86	85	85	1	1.748
	BT1B/R	6	Rustic Rustico				86	85	115	1	1.713
	BT1B/I	6	Stainless steel Inox				86	85	115	1	1.886

OPTIONAL OPTIONAL	Description Descrizione	PRICE € PREZZO €
	4 WHEELS (H 13 cm for stand / H 15 cm for prover) 4 RUOTE (H 13 cm per supporto / H 15 cm per cella)	242
CMT1	DIGITAL CONTROL PANEL FOR TEKNO 1 COMANDO DIGITALE PER TEKNO 1	242
PPD	FEET FOR PROVERS (H min 8 cm – max 20 cm) PIEDI PER CELLE DI LIEVITAZIONE (H min 8 cm – max 20 cm)	96
AKB	MOTOR + STEAM DAMPER (kit with activated carbons filter for hood) MOTORE + KIT ABBATTIMENTO VAPORI (completo di filtro a carboni attivi per cappa)	5.471

COMBINATIONS - COMBINAZIONI

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	T1 Y010	T1 A/R + ST1A + 4W	Rustic Rustico	145/129	86	95	4	3.158
	T1 Y020	T1 A/I + ST1A + 4W	Stainless steel Inox	145/129	86	95	4	3.333
	T1 Y030	T1 B/R + ST1B + 4W	Rustic Rustico	145/129	86	125	6	3.971
	T1 Y040	T1 B/I + ST1B + 4W	Stainless steel Inox	145/129	86	125	6	4.192

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	T1 Y050	T1 A/R + BT1A/R + 4W	Rustic Rustico	147	85	95	5	4.233
	T1 Y060	T1 A/I + BT1A/I + 4W	Stainless steel Inox	147	85	95	5	4.604
	T1 Y070	T1 B/R + BT1B/R + 4W	Rustic Rustico	147	85	125	7	5.166
	T1 Y080	T1 B/I + BT1B/I + 4W	Stainless steel Inox	147	85	125	7	5.560

All compositions and prices includes mechanical controls, hood and 4 wheels - Tutte le composizioni e i prezzi includono comandi meccanici, la cappa e 4 ruote

TK



	Cooking chamber in aluminium coated steel plate and refractory baking floor Camera in lamiera di acciaio alluminata e piano cottura in refrattario
	Stainless steel shielded resistors Resistenze corazzate in acciaio Inox
	* Independent digital power regulation for baking floor and ceiling * Regolazione digitale separata potenza cielo e piano di cottura
	Independent temperature regulation for baking floor and ceiling Regolazione separata della temperatura cielo e piano di cottura
	Maximum cooking temperature 450°C 450°C di temperatura massima di cottura
	Guaranteed thermal insulation Isolamento termico garantito
	Door with tempered glass window Sportello con finestra in vetro temperato
	Counter-balanced front doors Sportelli frontali controbilanciati
	Complete view of the cooking chamber inside Visione completa dell'interno della camera di cottura
	Chamber lighting Illuminazione camera
	* Hood module with motor and optional vapour and odour removal kit * Modulo cappa con motore e kit abbattimento vapori e odori opzionali
	Tray holder level support with wheels Supporto piano portateglie con ruote
	Hermetic seal leavening cell with wheels Cella di lievitazione con ruote a chiusura ermetica
	Available with stainless steel front or rustic style front (I or R) Disponibile con frontale inox o con frontale in stile rustico (I o R)

* OPTIONAL

TK

Compact electric oven with one or two chambers for pizza and pastry

Forno elettrico compatto ad una o due camere per pizzeria e pasticceria



COMPONENTS – COMPONENTI

OVEN FORNO	CODE CODICE	# Pizze Ø 33 cm	Baking pans teglie 60x40 cm	Front finishing Finitura frontale	Internal Dim. (cm) HxWxD Dim. Interne (cm) HxLxP			External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	TK A2/R	4+4	1+1	Rustic Rustico	15	66	66	70	91	84	9	3.025
	TK A2/I	4+4	1+1	Stainless steel Inox	15	66	66	70	91	84	9	3.025
	TK B2/R	6+6	2+2	Rustic Rustico	15	66	99	70	91	117	13	4.197
	TK B2/I	6+6	2+2	Stainless steel Inox	15	66	99	70	91	117	13	4.197
	TK C2/R	9+9	2+2	Rustic Rustico	15	99	99	70	124	117	19	5.178
	TK C2/I	9+9	2+2	Stainless steel Inox	15	99	99	70	124	117	19	5.178
	TK D2/R	6+6	2+2	Rustic Rustico	15	99	66	70	124	94	13	4.463
	TK D2/I	6+6	2+2	Stainless steel Inox	15	99	66	70	124	94	13	4.463

STAND SUPPORTO	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP				PRICE € PREZZO €
	SKA2	3				*86/70	92	80		455
	SKB2	6				*86/70	92	113		492
	SKC2	6				*86/70	125	113		530
	SKD2	6				*86/70	125	90		492

*Specify stand height on the order confirmation – Specificare altezza supporto nella conferma d'ordine

PROVER CELLA LIEVITAZIONE	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	Front finishing Finitura frontale			External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	BAK2	3	Rustic / Stainless steel Rustico / Inox			86	91	80	1	1.748
	BKB2	6	Rustic / Stainless steel Rustico / Inox			86	91	113	1	1.886
	BKC2	6	Rustic / Stainless steel Rustico / Inox			86	124	113	1	2.190
	BKD2	6	Rustic / Stainless steel Rustico / Inox			86	124	90	1	2.044

OPTIONAL OPZIONALE	Description Descrizione	PRICE € PREZZO €
	4 WHEELS (H 13 cm for stand / H 15 cm for prover) 4 RUOTE (H 13 cm per supporto / H 15 cm per cella)	232
CMTK2	DIGITAL CONTROL PANEL FOR TK 2 COMANDO DIGITALE PER TK 2	1.063
PPD	FEET FOR PROVERS (H min 8 cm – max 20 cm) PIEDI PER CELLE DI LIEVITAZIONE (H min 8 cm – max 20 cm)	96
AKB	MOTOR + STEAM DAMPER (kit with activated carbons filter for hood) MOTORE + KIT ABBATTIMENTO VAPORI (completo di filtro a carboni attivi per cappa)	5.471

COMBINATIONS - COMBINAZIONI

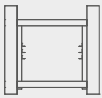
	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	TK2 Y010	TK A2/R + SKA2 + 4W	Rustic Rustico	169/153	92	84	9	3.710
	TK2 Y020	TK A2/I + SKA2 + 4W	Stainless steel Inox	169/153	92	84	9	3.710
	TK2 Y030	TK B2/R + SKB2 + 4W	Rustic Rustico	169/153	92	117	13	4.920
	TK2 Y040	TK B2/I + SKB2 + 4W	Stainless steel Inox	169/153	92	117	13	4.920
	TK2 Y050	TK C2/R + SKC2 + 4W	Rustic Rustico	169/153	125	117	19	5.937
	TK2 Y060	TK C2/I + SKC2 + 4W	Stainless steel Inox	169/153	125	117	19	5.937
	TK2 Y070	TK D2/R + SKD2 + 4W	Rustic Rustico	169/153	125	94	13	5.185
	TK2 Y080	TK D2/I + SKD2 + 4W	Stainless steel Inox	169/153	125	94	13	5.185

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	TK2 Y090	TK A2/R + BKA2/R + 4W	Rustic Rustico	171	91	84	10	5.004
	TK2 Y100	TK A2/I + BKA2/I + 4W	Stainless steel Inox	171	91	84	10	5.004
	TK2 Y110	TK B2/R + BKB2/R + 4W	Rustic Rustico	171	91	117	14	6.314
	TK2 Y120	TK B2/I + BKB2/I + 4W	Stainless steel Inox	171	91	117	14	6.314
	TK2 Y130	TK C2/R + BKC2/R + 4W	Rustic Rustico	171	124	117	20	7.598
	TK2 Y140	TK C2/I + BKC2/I + 4W	Stainless steel Inox	171	124	117	20	7.598
	TK2 Y150	TK D2/R + BKD2/R + 4W	Rustic Rustico	171	124	94	14	6.738
	TK2 Y160	TK D2/I + BKD2/I + 4W	Stainless steel Inox	171	124	94	14	6.738

All compositions and prices includes mechanical controls and 4 wheels - Tutte le composizioni e i prezzi includono comandi meccanici e 4 ruote

COMPONENTS – COMPONENTI

OVEN FORNO	CODE CODICE	# Pizze Ø 33 cm	Baking pans teglie 60x40 cm	Front finishing Finitura frontale	Internal Dim. (cm) HxWxD Dim. Interne (cm) HxLxP			External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	TK A1/R	4	1	Rustic Rustico	15	66	66	43	91	84	4,5	2.056
	TK A1/I	4	1	Stainless steel Inox	15	66	66	43	91	84	4,5	2.056
	TK B1/R	6	2	Rustic Rustico	15	66	99	43	91	117	6,5	2.683
	TK B1/I	6	2	Stainless steel Inox	15	66	99	43	91	117	6,5	2.683
	TK C1/R	9	2	Rustic Rustico	15	99	99	43	124	117	9,6	3.213
	TK C1/I	9	2	Stainless steel Inox	15	99	99	43	124	117	9,6	3.213
	TK D1/R	6	2	Rustic Rustico	15	99	66	43	124	94	6,5	2.722
	TK D1/I	6	2	Stainless steel Inox	15	99	66	43	124	94	6,5	2.722

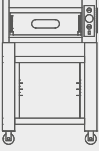
STAND SUPPORTO	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	Front finishing Finitura frontale				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP				PRICE € PREZZO €
	SKA1	3	Stainless steel Inox				*86/70	92	80		455
	SKB1	6	Stainless steel Inox				*86/70	92	113		492
	SKC1	6	Stainless steel Inox				*86/70	125	113		530
	SKD1	6	Stainless steel Inox				*86/70	125	90		492

*Specify stand height on the order confirmation – Specificare altezza supporto nella conferma d'ordine

PROVER CELLA LIEVITAZIONE	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	Front finishing Finitura frontale				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	BAK1	3	Rustic / Stainless steel Rustico / Inox				86	91	80	1	1.748
	BKB1	6	Rustic / Stainless steel Rustico / Inox				86	91	113	1	1.886
	BKC1	6	Rustic / Stainless steel Rustico / Inox				86	124	113	1	1.969
	BKD1	6	Rustic / Stainless steel Rustico / Inox				86	124	90	1	1.925

OPTIONAL OPZIONALE	Description Descrizione	PRICE € PREZZO €
	4 WHEELS (H 13 cm for stand / H 15 cm for prover) 4 RUOTE (H 13 cm per supporto / H 15 cm per cella)	232
CMTK1	DIGITAL CONTROL PANEL FOR TK 1 COMANDO DIGITALE PER TK 1	531
PPD	FEET FOR PROVERS (H min 8 cm – max 20 cm) PIEDI PER CELLE DI LIEVITAZIONE (H min 8 cm – max 20 cm)	96
AKB	MOTOR + STEAM DAMPER (kit with activated carbons filter for hood) MOTORE + KIT ABBATTIMENTO VAPORI (completo di filtro a carboni attivi per cappa)	5.471

COMBINATIONS - COMBINAZIONI

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	TK1 Y010	TK A1/R + SKA1 + 4W	Rustic Rustico	142/126	92	84	4,5	2.741
	TK1 Y020	TK A1/I + SKA1 + 4W	Stainless steel Inox	142/126	92	84	4,5	2.741
	TK1 Y030	TK B1/R + SKB1 + 4W	Rustic Rustico	142/126	92	117	6,5	3.405
	TK1 Y040	TK B1/I + SKB1 + 4W	Stainless steel Inox	142/126	92	117	6,5	3.405
	TK1 Y050	TK C1/R + SKC1 + 4W	Rustic Rustico	142/126	125	117	9,6	3.973
	TK1 Y060	TK C1/I + SKC1 + 4W	Stainless steel Inox	142/126	125	117	9,6	3.973
	TK1 Y070	TK D1/R + SKD1 + 4W	Rustic Rustico	142/126	125	94	6,5	3.445
	TK1 Y080	TK D1/I + SKD1 + 4W	Stainless steel Inox	142/126	125	94	6,5	3.445

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	TK1 Y090	TK A1/R + BKA1/R + 4W	Rustic Rustico	144	91	84	5,5	4.035
	TK1 Y100	TK A1/I + BKA1/I + 4W	Stainless steel Inox	144	91	84	5,5	4.035
	TK1 Y110	TK B1/R + BKB1/R + 4W	Rustic Rustico	144	91	117	7,5	4.799
	TK1 Y120	TK B1/I + BKB1/I + 4W	Stainless steel Inox	144	91	117	7,5	4.799
	TK1 Y130	TK C1/R + BKC1/R + 4W	Rustic Rustico	144	124	117	10,5	5.414
	TK1 Y140	TK C1/I + BKC1/I + 4W	Stainless steel Inox	144	124	117	10,5	5.414
	TK1 Y150	TK D1/R + BKD1/R + 4W	Rustic Rustico	144	124	94	7,5	4.877
	TK1 Y160	TK D1/I + BKD1/I + 4W	Stainless steel Inox	144	124	94	7,5	4.877

All compositions and prices includes mechanical controls and 4 wheels - Tutte le composizioni e i prezzi includono comandi meccanici e 4 ruote

EK



	Cooking chamber in aluminium coated steel plate and refractory baking floor Camera in lamiera di acciaio alluminata e piano cottura in refrattario
	Stainless steel shielded resistors Resistenze corazzate in acciaio Inox
	Independent temperature regulation for baking floor and ceiling Regolazione separata della temperatura cielo e piano di cottura
	Maximum cooking temperature 450°C 450°C di temperatura massima di cottura
	Guaranteed thermal insulation Isolamento termico garantito
	Door with tempered glass window Sportello con finestra in vetro temperato
	Counter-balanced front doors Sportelli frontali controbilanciati
	Complete view of the cooking chamber inside Visione completa dell'interno della camera di cottura
	Chamber lighting Illuminazione camera

EK

Compact electric oven with one
or two chambers for pizza

Forno elettrico compatto ad una
o due camere per pizzeria

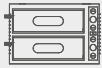


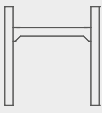
COMPONENTS – COMPONENTI

OVEN FORNO	CODE CODICE	# Pizze Ø 32 cm	Baking pans teglie 60x40 cm	Front finishing Finitura frontale	Internal Dim. (cm) HxWxD Dim. Interne (cm) HxLxP			External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	EK4	4	1	Stainless steel Inox	14	66	64,5	32,5	89	73,5	4,5	1.567

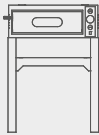
OVEN FORNO	CODE CODICE	# Pizze Ø 32 cm	Baking pans teglie 60x40 cm	Front finishing Finitura frontale	Internal Dim. (cm) HxWxD Dim. Interne (cm) HxLxP			External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	EK44	4+4	1+1	Stainless steel Inox	14+14	66	64,5	59,5	89	73,5	9	2.310

OVEN FORNO	CODE CODICE	# Pizze Ø 32 cm	Baking pans teglie 60x40 cm	Front finishing Finitura frontale	Internal Dim. (cm) HxWxD Dim. Interne (cm) HxLxP			External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	EK6	6	2	Stainless steel Inox	14	66	97,5	32,5	89	106,5	6,5	1.938

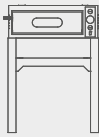
OVEN FORNO	CODE CODICE	# Pizze Ø 32 cm	Baking pans teglie 60x40 cm	Front finishing Finitura frontale	Internal Dim. (cm) HxWxD Dim. Interne (cm) HxLxP			External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	EK66	6+6	2+2	Stainless steel Inox	14+14	66	97,5	59,5	89	106,5	13	3.373

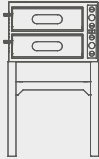
STAND SUPPORTO	CODE CODICE							External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP				PRICE € PREZZO €
	SEK4							94,5	90,5	75		413
	SEK6							94,5	90,5	108		453

COMBINATIONS - COMBINAZIONI

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	EK Y010	EK4 + SEK4	Stainless steel Inox	127	90,5	75	4,5	1.978

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	EK Y020	EK44 + SEK4	Stainless steel Inox	154	90,5	75	9	2.722

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	EK Y030	EK6 + SEK6	Stainless steel Inox	127	90,5	108	6,5	2.389

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	EK Y040	EK66 + SEK6	Stainless steel Inox	154	90,5	108	13	3.822

FAST



	Cooking chamber in aluminium coated steel plate and refractory baking floor Camera in lamiera di acciaio alluminata e piano cottura in refrattario
	Stainless steel shielded resistors Resistenze corazzate in acciaio Inox
	3 separate temperature control 3 temperature controllate separatamente
	Maximum cooking temperature 450°C 450°C di temperatura massima di cottura
	Guaranteed thermal insulation Isolamento termico garantito
	Counter-balanced front doors Sportelli frontali controbilanciati

FAST

Compact electric oven with two chambers for pizza and gastronomy

Forno elettrico compatto a due camere per pizzeria e gastronomia



COMPONENTS – COMPONENTI

OVEN FORNO	CODE CODICE	# Pizze Ø 25/50 cm	Front finishing Finitura frontale	Internal Dim. (cm) HxWxD Dim. Interne (cm) HxLxP			External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	FAST 50	4+4 Ø 25	Stainless steel Inox	10 + 10	50	51	53	78	63	6	1.961
		1+1 Ø 50									

STAND SUPPORTO	CODE CODICE						External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP				PRICE € PREZZO €
	SF50						88	78,5	60,5		327

COMBINATIONS – COMBINAZIONI

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	FAST Y010	FAST 50 + SF50	Stainless steel Inox	141	78,5	63	6	2.288

TUNNEL



	Conveyor belt with refractory stone fillets Nastro trasportatore con listelli in pietra refrattaria	TUNNEL STONE ELECTRIC
	Stainless steel shielded resistors Resistenze corazzate in acciaio Inox	
	Self-lubricated bearings for simplified maintenance Cuscinetti auto lubrificati per una manutenzione semplificata	
	Independent digital temperature regulation for baking floor and ceiling Regolazione digitale separata temperatura cielo e piano di cottura	
	Maximum cooking temperature 450°C 450°C di temperatura massima di cottura	
	Conveyor belt with copper steel mesh Nastro trasportatore con rete in acciaio ramato	TUNNEL CLASSIC ELECTRIC
	Stainless steel shielded resistors Resistenze corazzate in acciaio Inox	
	Independent digital temperature regulation for baking floor and ceiling Regolazione digitale separata temperatura cielo e piano di cottura	
	Maximum cooking temperature 450°C 450°C di temperatura massima di cottura	
	Adjustable conveyor belt speed Velocità nastro trasportatore regolabile	TUNNEL STONE ELECTRIC
	Guaranteed thermal insulation Isolamento termico garantito	
	The external temperature of the oven remains around 30°C La temperatura esterna del forno rimane sui 30°C	TUNNEL CLASSIC ELECTRIC
	+30% cooking capacity vs convection models +30% di capacità di cottura rispetto ai forni convenzionali	
	Crumb-collecting removable trays for easier cleaning Cassetti raccogli-briciole estraibili che semplificano la pulizia	TUNNEL STONE GAS
	Adjustable inlet and outlet shutters Serrandine regolabili in entrata e uscita	
	Conveyor belt with refractory stone fillets Nastro trasportatore con listelli in pietra refrattaria	TUNNEL STONE GAS
	Atmospheric burners with safety valves located under the hob Bruciatori atmosferici con valvole di sicurezza posti sotto il piano cottura	
	Self-lubricated bearings for simplified maintenance Cuscinetti auto lubrificati per una manutenzione semplificata	
	Maximum cooking temperature 420°C 420°C di temperatura massima di cottura	

TUNNEL

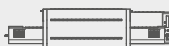
Electric and gas
conveyor belt oven

Forno elettrico e a gas
con nastro trasportatore

BREVETTATO
PATENTED



COMPONENTS – COMPONENTI

OVEN FORNO	CODE CODICE	Conveyor (cm) Nastro (cm)	Front finishing Finitura frontale	Internal Dim. (cm) HxWxD Dim. Interne (cm) HxLxP			External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	TSA	45	Stainless steel Inox	11	53	80	52	108	182	12,5	16.095
	TSB	59	Stainless steel Inox	11	67	114	52	122	216	19,5	22.535
	TSC	79	Stainless steel Inox	11	87	150	52	142	252	34	29.414

STAND SUPPORTO	CODE CODICE		Front finishing Finitura frontale				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP				PRICE € PREZZO €
	STSA 1		Stainless steel Inox				*76/56/36	99	81		951
	STSB 1		Stainless steel Inox				*76/56/36	113	115		1.011
	STSC 1		Stainless steel Inox				*76/56/36	133	151		1.083

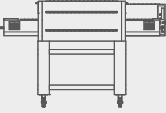
*Specify stand height on the order confirmation - Specificare altezza supporto nella conferma d'ordine

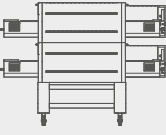
OPTIONAL OPZIONALE	Description Descrizione	PRICE € PREZZO €
KIT ENCODER	DIGITAL MANAGEMENT OF PARAMETERS AND CONTROL OF THE BELT THROUGH ENCODER GESTIONE DIGITALE DEI PARAMETRI E CONTROLLO DEL NASTRO TRAMITE ENCODER	2.086
KIT SSR	HEATING ELEMENTS MANAGEMENT THROUGH SSR GESTIONE RESISTENZE TRAMITE SSR	2.663

HOUR PRODUCTION – PRODUZIONE ORARIA

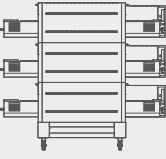
PIZZA DIMENSIONS Ø DIMENSIONI PIZZA Ø	BAKING TIME TEMPO DI COTTURA	MOD. TSA	MOD. TSB	MOD. TSC
cm 15 - 6"	3,0 min	300	425	920
cm 20 - 8"	3,0 min	150	220	420
cm 25 - 10"	3,0 min	60	175	340
cm 30 - 12"	3,0 min	52	110	190
cm 35 - 14"	3,0 min	44	95	165
cm 45 - 18"	3,0 min	35	50	97
cm 50 - 20"	3,0 min	-	44	58

COMBINATIONS - COMBINAZIONI

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	TS Y010	TSA + STSA 1	Stainless steel Inox	128	108	182	12,5	17.047
	TS Y020	TSB + STSB 1	Stainless steel Inox	128	122	216	19,5	23.546
	TS Y030	TSC + STSC 1	Stainless steel Inox	128	142	252	34	30.495

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	TS Y040	TSA + TSA + STSA 1	Stainless steel Inox	163	108	182	25	33.145
	TS Y050	TSB + TSB + STSB 1	Stainless steel Inox	163	122	216	39	46.081
	TS Y060	TSC + TSC + STSC 1	Stainless steel Inox	163	142	252	68	59.910

STACKING KIT INCLUDED (H 30 mm) - KIT SOVRAPPOSIZIONE FORNI COMPRESO (H 30 mm)

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	TS Y070	TSA + TSA + TSA + STSA 1	Stainless steel Inox	198	108	182	37,5	49.242
	TS Y080	TSB + TSB + TSB + STSB 1	Stainless steel Inox	198	122	216	58,5	68.618
	TS Y090	TSC + TSC + TSC + STSC 1	Stainless steel Inox	198	142	252	102	89.322

STACKING KIT INCLUDED (H 30 mm + H 30 mm) - KIT SOVRAPPOSIZIONE FORNI COMPRESO (H 30 mm + H 30 mm)

All compositions and prices includes 4 wheels - Tutte le composizioni e i prezzi includono 4 ruote

COMPONENTS – COMPONENTI

OVEN FORNO	CODE CODICE	Conveyor (cm) Nastro (cm)	Front finishing Finitura frontale	Internal Dim. (cm) HxWxD Dim. Interne (cm) HxLxP			External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	TCA	45	Stainless steel Inox	11	53	80	41	108	177	12,5	12.137
	TCB	63	Stainless steel Inox	11	67	114	41	122	211	19,5	15.762
	TCC	83	Stainless steel Inox	11	87	150	41	142	247	34	20.591

STAND SUPPORTO	CODE CODICE		Front finishing Finitura frontale				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP				PRICE € PREZZO €
	STCA 1		Stainless steel Inox				*76/56/36	99	81		951
	STCB 1		Stainless steel Inox				*76/56/36	113	115		1.011
	STCC 1		Stainless steel Inox				*76/56/36	133	151		1.083

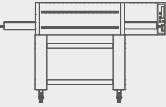
*Specify stand height on the order confirmation - Specificare altezza supporto nella conferma d'ordine

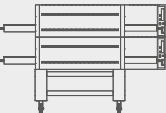
OPTIONAL OPZIONALE	Description Descrizione	PRICE € PREZZO €
KIT ENCODER	DIGITAL MANAGEMENT OF PARAMETERS AND CONTROL OF THE BELT THROUGH ENCODER GESTIONE DIGITALE DEI PARAMETRI E CONTROLLO DEL NASTRO TRAMITE ENCODER	2.086
KIT SSR	HEATING ELEMENTS MANAGEMENT THROUGH SSR GESTIONE RESISTENZE TRAMITE SSR	2.663

HOUR PRODUCTION – PRODUZIONE ORARIA

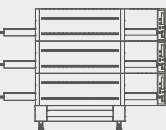
PIZZA DIMENSIONS Ø DIMENSIONI PIZZA Ø	BAKING TIME TEMPO DI COTTURA	MOD. TCA	MOD. TCB	MOD. TCC
cm 15 - 6"	4,0 min	225	318	690
cm 20 - 8"	4,0 min	110	165	315
cm 25 - 10"	4,0 min	45	130	255
cm 30 - 12"	4,0 min	39	82	142
cm 35 - 14"	4,0 min	33	70	123
cm 45 - 18"	4,0 min	25	37	72
cm 50 - 20"	4,0 min	-	33	43

COMBINATIONS – COMBINAZIONI

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	TC Y010	TCA + STCA 1	Stainless steel Inox	117	108	177	12,5	13.089
	TC Y020	TCB + STCB 1	Stainless steel Inox	117	122	211	19,5	16.772
	TC Y030	TCC + STCC 1	Stainless steel Inox	117	142	247	34	21.671

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	TC Y040	TCA + TCA + STCA 1	Stainless steel Inox	146	108	177	25	25.228
	TC Y050	TCB + TCB + STCB 1	Stainless steel Inox	146	122	211	39	32.530
	TC Y060	TCC + TCC + STCC 1	Stainless steel Inox	146	142	247	68	42.260

STACKING KIT INCLUDED (H 75 mm) – KIT SOVRAPPOSIZIONE FORNI COMPRESO (H 75 mm)

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	TC Y070	TCA + TCA + TCA + STCA 1	Stainless steel Inox	175	108	177	37,5	37.367
	TC Y080	TCB + TCB + TCB + STCB 1	Stainless steel Inox	175	122	211	58,5	48.293
	TC Y090	TCC + TCC + TCC + STCC 1	Stainless steel Inox	175	142	247	102	62.851

STACKING KIT INCLUDED (H 75 mm + H 75 mm) – KIT SOVRAPPOSIZIONE FORNI COMPRESO (H 75 mm + H 75 mm)

All compositions and prices includes 4 wheels – Tutte le composizioni e i prezzi includono 4 ruote

COMPONENTS - COMPONENTI

OVEN FORNO	CODE CODICE	Conveyor (cm) Nastro (cm)	Front finishing Finitura frontale	Internal Dim. (cm) HxWxD Dim. Interne (cm) HxLxP			External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			Kcal/h Max	PRICE € PREZZO €
	TSGAS	79	Stainless steel Inox	11	85	114	66	142	216	40420	28.755

STAND SUPPORTO	CODE CODICE		Front finishing Finitura frontale				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP				PRICE € PREZZO €
	STSGAS		Stainless steel Inox				62	133	115		1.011

OPTIONAL OPZIONALE	Description Descrizione	PRICE € PREZZO €
KIT ENCODER	DIGITAL MANAGEMENT OF PARAMETERS AND CONTROL OF THE BELT THROUGH ENCODER GESTIONE DIGITALE DEI PARAMETRI E CONTROLLO DEL NASTRO TRAMITE ENCODER	2.086

HOUR PRODUCTION - PRODUZIONE ORARIA

PIZZA DIMENSIONS Ø DIMENSIONI PIZZA Ø	BAKING TIME TEMPO DI COTTURA	MOD. TSGAS
cm 15 - 6"	3,0 min	710
cm 20 - 8"	3,0 min	325
cm 25 - 10"	3,0 min	273
cm 30 - 12"	3,0 min	147
cm 35 - 14"	3,0 min	130
cm 45 - 18"	3,0 min	74
cm 50 - 20"	3,0 min	44

COMBINATIONS - COMBINAZIONI

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			Kcal/h Max	PRICE € PREZZO €
	TSGAS Y010	TSGAS + STSGAS	Stainless steel Inox	128	142	216	40420	29.765

All compositions and prices includes 4 wheels - Tutte le composizioni e i prezzi includono 4 ruote

PASTFOOD



	Independent digital power regulation for baking floor and ceiling Regolazione digitale separata della potenza cielo e piano di cottura
	* Refractory baking floor * Piano cottura in refrattario
	Stainless steel shielded resistors Resistenze corazzate in acciaio Inox
	Maximum cooking temperature 450°C 450°C di temperatura massima di cottura
	Guaranteed thermal insulation Isolamento termico garantito
	Door with tempered glass window Sportello con finestra in vetro temperato
	Counter-balanced front doors Sportelli frontali controbilanciati
	Complete view of the cooking chamber inside Visione completa dell'interno della camera di cottura
	Chamber lighting Illuminazione camera
	Adjustable steam exhaust valve Valvola regolabile per scarico vapori
	* Hood module with motor and optional vapour and odour removal kit * Modulo cappa con motore e kit abbattimento vapori e odori opzionali
	Tray holder level support with wheels Supporto piano portateglie con ruote
	Hermetic seal leavening cell with wheels Cella di lievitazione con ruote a chiusura ermetica

* OPTIONAL

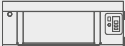
PASTFOOD

Modular electric oven for
pastry, bread and pizza

Forno elettrico modulare per
per pasticceria, panetteria e pizzeria

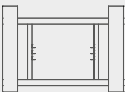


COMPONENTS – COMPONENTI

OVEN FORNO	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	Front finishing Finitura frontale	Internal Dim. (cm) HxWxD Dim. Interne (cm) HxLxP			External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	* PRICE € * PREZZO €
	PFA	2	Stainless steel Inox	17	60	80	43	100	116	6,2	4.221
	PFB	3	Stainless steel Inox	17	60	120	43	100	156	7,8	4.522
	PFC	4	Stainless steel Inox	17	80	120	43	120	156	8,2	4.848
	PFD	2	Stainless steel Inox	27	60	80	53	100	116	6,2	4.417
	PFE	3	Stainless steel Inox	27	60	120	53	100	156	7,8	4.754
	PFF	4	Stainless steel Inox	27	80	120	53	120	156	8,2	5.042

*PRICES ARE EITHER FOR DIGITAL OR ELECTRO MECHANIC CONTROL PANEL – I PREZZI SONO SIA PER PANNELLO DI CONTROLLO DIGITALE CHE ELETTROMECCANICO

HOOD CAPPA	CODE CODICE	Specifications Specifiche	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			PRICE € PREZZO €
	KPA	hood module without motor modulo cappa senza motore	Stainless steel Inox				671
	KPB		Stainless steel Inox				726
	KPC		Stainless steel Inox				763
	KPD		Stainless steel Inox				671
	KPE		Stainless steel Inox				726
	KPF		Stainless steel Inox				763

STAND SUPPORTO	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			PRICE € PREZZO €
	SP60/80	9			*86/70/50	575
	SP60/120	12			*86/70/50	617
	SP80/120	12			*86/70/50	705

*Specify stand height on the order confirmation – Specificare altezza supporto nella conferma d'ordine

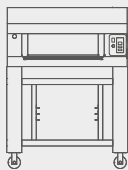
PROVER CELLA LIEVITAZIONE	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	BPFA	6	Stainless steel Inox			*70/50	1	1.867
	BPFB	9	Stainless steel Inox			*70/50	1	1.952
	BPFC	9	Stainless steel Inox			*70/50	1	2.136
	BPFD	6	Stainless steel Inox			*70/50	1	1.867
	BPFE	9	Stainless steel Inox			*70/50	1	1.952
	BPFF	9	Stainless steel Inox			*70/50	1	2.136

*Specify prover height on the order confirmation – Specificare altezza cella di lievitazione nella conferma d'ordine

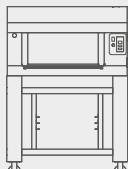
OPTIONAL OPZIONALE	Description Descrizione	PRICE € PREZZO €
	4 WHEELS (H 16 cm for stand / H 18 cm for prover) – 4 RUOTE (H 16 cm per supporto / H 18 cm per cella)	268
PPC	FEET FOR PROVERS (H min 8 cm – max 20 cm) – PIEDI PER CELLE DI LIEVITAZIONE (H min 8 cm – max 20 cm)	106
PRA	REFRACTORY FLOOR 60x80 cm – PIANO REFRATTARIO 60x80 cm	177
PRB	REFRACTORY FLOOR 60x120 cm – PIANO REFRATTARIO 60x120 cm	236
PRC	REFRACTORY FLOOR 80x120 cm – PIANO REFRATTARIO 80x120 cm	294
EXT	HOOD EXTRACTOR (height increase 27 cm) – ASPIRATORE PER CAPPA (aumento altezza 27 cm)	531
CMVRE *	STEAMER DIGITAL CONTROL PANEL – COMANDO DIGITALE VAPORIERA	608
VR1	STEAMER (depth increase 21 cm – absorption 1,4 kW/h) – VAPORIERA (aumento prof. 21 cm – assorbim. 1,4 kW/h)	1.497
AKB	MOTOR + STEAM DAMPER (kit with activated carbons filter for hood) MOTORE + KIT ABBATTIMENTO VAPORI (completo di filtro a carboni attivi per cappa)	5.471

*For any composition with several decks, which at least one with the steamer, the digital control panel CMVRE must be added to all the decks
Per qualsiasi composizione a più camere, di cui almeno una con vaporiera, il comando CMVRE va aggiunto su tutte le camer

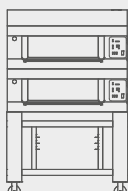
COMBINATIONS – COMBINAZIONI

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	PF Y010	PFA + KPA + SP60/80 + 4W	Stainless steel Inox	161	101	133	7,2	5.735
	PF Y020	PFB + KPB + SP60/120 + 4W	Stainless steel Inox	161	101	173	7,8	6.133
	PF Y030	PFC + KPC + SP80/120 + 4W	Stainless steel Inox	161	121	173	8,2	6.586

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	PF Y040	PFA + KPA + BPFA + 4W	Stainless steel Inox	147	100	133	8,2	7.026
	PF Y050	PFB + KPB + BPFB + 4W	Stainless steel Inox	147	100	173	8,8	7.469
	PF Y060	PFC + KPC + BPFC + 4W	Stainless steel Inox	147	120	173	9,2	8.017

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	PF Y070	PFD + KPD + SP60/80 + 4W	Stainless steel Inox	171	101	133	7,2	5.931
	PF Y080	PFE + KPE + SP60/120 + 4W	Stainless steel Inox	171	101	173	7,8	6.365
	PF Y090	PFF + KPF + SP60/120 + 4W	Stainless steel Inox	171	121	173	8,2	6.778

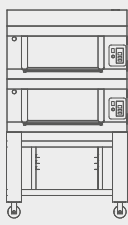
	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	PF Y100	PFD + KPD + BPFD + 4W	Stainless steel Inox	157	100	133	8,2	7.223
	PF Y110	PFE + KPE + BPFE + 4W	Stainless steel Inox	157	100	173	8,8	7.701
	PF Y120	PFF + KPF + BPFF + 4W	Stainless steel Inox	157	120	173	9,2	8.209

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	PF Y130	PFA + PFA + KPA + SP60/80 + 4W	Stainless steel Inox	188	101	133	14,4	9.957
	PF Y140	PFB + PFB + KPB + SP60/120 + 4W	Stainless steel Inox	188	101	173	15,6	10.655
	PF Y150	PFC + PFC + KPC + SP80/120 + 4W	Stainless steel Inox	188	121	173	16,4	11.436

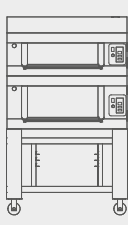
	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	PF Y160	PFA + PFA + KPA + BPFA + 4W	Stainless steel Inox	190	100	133	15,4	11.248
	PF Y170	PFB + PFB + KPB + BPFB + 4W	Stainless steel Inox	190	100	173	16,6	11.991
	PF Y180	PFC + PFC + KPC + BPFC + 4W	Stainless steel Inox	190	120	173	17,4	12.865

All compositions and prices includes digital controls, hood, 4 wheels - Tutte le composizioni e i prezzi includono comandi digitali, la cappa, 4 ruote

COMBINATIONS – COMBINAZIONI

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	PF Y190	PFD + PFD + KPD + SP60/80 + 4W	Stainless steel Inox	208	101	133	14,4	10.348
	PF Y200	PFE + PFE + KPE + SP60/120 + 4W	Stainless steel Inox	208	101	173	15,6	11.118
	PF Y210	PFF + PFF + KPF + SP80/120 + 4W	Stainless steel Inox	208	121	173	16,4	11.820

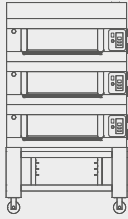
	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	PF Y220	PFD + PFD + KPD + BPFD + 4W	Stainless steel Inox	210	100	133	15,4	11.639
	PF Y230	PFE + PFE + KPE + BPFE + 4W	Stainless steel Inox	210	100	173	16,6	12.454
	PF Y240	PFF + PFF + KPF + BPFF + 4W	Stainless steel Inox	210	120	173	17,4	13.249

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	PF Y250	PFA + PFD + KPA + SP60/80 + 4W	Stainless steel Inox	198	101	133	14,4	10.152
	PF Y260	PFB + PFE + KPB + SP60/120 + 4W	Stainless steel Inox	198	101	173	15,6	10.889
	PF Y270	PFC + PFF + KPC + SP80/120 + 4W	Stainless steel Inox	198	121	173	16,4	11.627

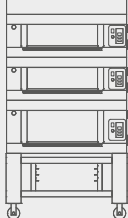
	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	PF Y280	PFA + PFD + KPA + BPFA + 4W	Stainless steel Inox	200	100	133	15,4	11.443
	PF Y290	PFB + PFE + KPB + BPFB + 4W	Stainless steel Inox	200	100	173	16,6	12.223
	PF Y300	PFC + PFF + KPC + BPFC + 4W	Stainless steel Inox	200	120	173	17,4	13.057

All compositions and prices includes digital controls, hood, 4 wheels – Tutte le composizioni e i prezzi includono comandi digitali, la cappa, 4 ruote

COMBINATIONS – COMBINAZIONI

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	PF Y310	PFA + PFA + PFA + KPA + SP60/80 + 4W	Stainless steel Inox	211	101	133	21,6	14.177
	PF Y320	PFB + PFB + PFB + KPB + SP60/120 + 4W	Stainless steel Inox	211	101	173	23,4	15.179
	PF Y330	PFC + PFC + PFC + KPC + SP80/120 + 4W	Stainless steel Inox	211	121	173	24,6	16.284

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	PF Y340	PFA + PFA + PFA + KPA + BPFA + 4W	Stainless steel Inox	213	100	133	22,6	15.467
	PF Y350	PFB + PFB + PFB + KPB + BPFB + 4W	Stainless steel Inox	213	100	173	24,4	16.514
	PF Y360	PFC + PFC + PFC + KPC + BPFC + 4W	Stainless steel Inox	213	120	173	25,6	17.715

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	PF Y370	PFA + PFA + PFD + KPA + SP60/80 + 4W	Stainless steel Inox	221	101	133	21,6	14.373
	PF Y380	PFB + PFB + PFE + KPB + SP60/120 + 4W	Stainless steel Inox	221	101	173	23,4	15.412
	PF Y390	PFC + PFC + PFF + KPC + SP80/120 + 4W	Stainless steel Inox	221	121	173	24,6	16.477

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	PF Y400	PFA + PFA + PFD + KPA + BPFA + 4W	Stainless steel Inox	223	100	133	22,6	15.664
	PF Y410	PFB + PFB + PFE + KPB + BPFB + 4W	Stainless steel Inox	223	100	173	24,4	16.745
	PF Y420	PFC + PFC + PFF + KPC + BPFC + 4W	Stainless steel Inox	223	120	173	25,6	17.907

All compositions and prices includes digital controls, hood, 4 wheels – Tutte le composizioni e i prezzi includono comandi digitali, la cappa, 4 ruote

WINDY-T/M



	Touch screen control Schermo comandi touch	WINDY-TE WINDY-TG
	Favorites function Funzione favoriti	
	usb connection Connessione usb	
	Self cleaning system Sistema di autolavaggio	
	Pre-heating function Preriscaldamento	
	Adjustment of humidity Controllo umidità	
	Multi speed fan Ventilatore Multi velocità	
	Cooking with Δt Cottura con Δt	
	Regeneration Rigenerazione	
	Possibility to save more than 100 receipts Possibilità di salvare più di 100 ricette	
	Direct steam injection Iniezione diretta	WINDY-TE WINDY-TG WINDY-ME WINDY-MG
	Gastronomy & pastry Gastronomia e pasticceria	
	Chamber lighting Illuminazione camera	
	Fast Cooling Raffreddamento rapido	
	Humidifier Umidificatore	
	Bidirectional fan Ventola bidirezionale	
	Hart probe multi points Sonda al cuore multipunto	
	Door with openable internal glass Porta con vetro interno apribile	

WINDY-T/M

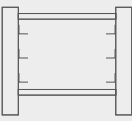
Electric and gas oven for
gastronomy, pastry and bread
Forno elettrico e a gas per
gastronomia, pasticceria e panetteria



COMPONENTS – COMPONENTI

OVEN FORNO	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	Baking pans teglie GN	Internal Dim. (cm) HxWxD Dim. Interne (cm) HxLxP			External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	WINDY-T6E	6	6 GN1/1	52	45	63	78,5	88	88,5	8	9.608
	WINDY-T10E	10	10 GN1/1	76	45	63	104	88	88,5	16	13.147
	WINDY-T20E	20	10 GN2/1	78	65	86	104	113	109	25	17.446

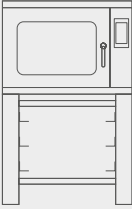
HOOD CAPPA	CODE CODICE	Specifications Specifiche				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	CAP0610H	extractor hood with motor cappa aspirante con motore				40	93	102	0,1	1.935
	CAP0020H	extractor hood with motor cappa aspirante con motore				40	118	122,5	0,1	2.186

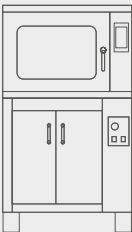
STAND SUPPORTO	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	Baking pans teglie GN				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP				PRICE € PREZZO €
	SUP0610AH	3	3 GN1/1				72,5	93,5	72		747
	SUP0020AH	6	6 GN1/1				72,5	113,5	93,5		948

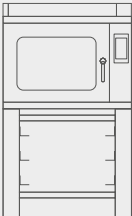
PROVER CELLA LIEVITAZIONE	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	Baking pans teglie GN				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	LEV0610	3	3 GN1/1				78	90	85	3,5	2.844

OPTIONAL OPTIONAL	Description Descrizione	PRICE € PREZZO €
	4 WHEELS (H 16 cm for stand / H 18 cm for prover) 4 RUOTE (H 16 cm per supporto / H 18 cm per cella)	240
AKB	STEAM DAMPER KIT (with activated carbons filter for hood) KIT ABBATTIMENTO VAPORI (completo di filtro a carboni attivi per cappa)	4.438

COMBINATIONS - COMBINAZIONI

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	WINDY-T6E Y010	WINDY-T6E + SUP0610AH	Stainless steel Inox	151	93,5	88,5	8	10.354
	WINDY-T10E Y020	WINDY-T10E + SUP0610AH	Stainless steel Inox	176,5	93,5	88,5	16	13.894
	WINDY-T20E Y030	WINDY-T20E + SUP0020AH	Stainless steel Inox	176,5	113,5	109	25	18.393

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	WINDY-T6E Y040	WINDY-T6E + LEV0610	Stainless steel Inox	156,5	90	88,5	11,5	12.452
	WINDY-T10E Y050	WINDY-T10E + LEV0610	Stainless steel Inox	182	90	88,5	19,5	15.992

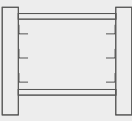
	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	WINDY-T6E Y060	WINDY-T6E + CAP0610H + SUP0610AH	Stainless steel Inox	191	93,5	102	8,1	12.287
	WINDY-T10E Y070	WINDY-T10E + CAP0610H + SUP0610AH	Stainless steel Inox	216,5	93,5	102	16,1	15.828
	WINDY-T20E Y080	WINDY-T20E + CAP0020H + SUP0020AH	Stainless steel Inox	216,5	118	122,5	25,1	20.580

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	WINDY-T6E Y90	WINDY-T6E + CAP0610H + LEV0610	Stainless steel Inox	196,5	93	102	11,6	14.385
	WINDY-T10E Y100	WINDY-T10E + CAP0610H + LEV0610	Stainless steel Inox	222	93	102	19,6	17.925

COMPONENTS – COMPONENTI

OVEN FORNO	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	Baking pans teglie GN	Internal Dim. (cm) HxWxD Dim. Interne (cm) HxLxP			External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			Kcal/h Max	kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	WINDY-T6G	6	6 GN1/1	52	45	63	78,5	88	88,5	8600	0,45	11.757
	WINDY-T10G	10	10 GN1/1	76	45	63	104	88	88,5	17200	0,65	15.043
	WINDY-T20G	20	10 GN2/1	78	65	86	104	113	109	25800	0,65	19.594

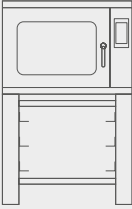
HOOD CAPPA	CODE CODICE	Specifications Specifiche				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP				kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	CAP0610H	extractor hood with motor cappa aspirante con motore				40	93	102		0,1	1.935
	CAP0020H	extractor hood with motor cappa aspirante con motore				40	118	122,5		0,1	2.186

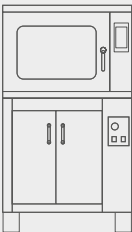
STAND SUPPORTO	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	Baking pans teglie GN				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP					PRICE € PREZZO €
	SUP0610AH	3	3 GN1/1				72,5	93,5	72			747
	SUP0020AH	6	6 GN1/1				72,5	113,5	93,5			948

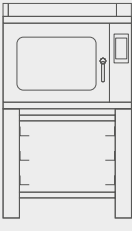
PROVER CELLA LIEVITAZIONE	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	Baking pans teglie GN				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP				kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	LEV0610	3	3 GN1/1				78	90	85		3,5	2.844

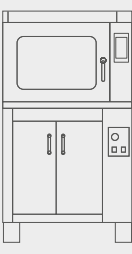
OPTIONAL OPTIONAL	Description Descrizione										PRICE € PREZZO €
	4 WHEELS (H 16 cm for stand / H 18 cm for prover) 4 RUOTE (H 16 cm per supporto / H 18 cm per cella)										240
AKB	STEAM DAMPER KIT (with activated carbons filter for hood) KIT ABBATTIMENTO VAPORI (completo di filtro a carboni attivi per cappa)										3.178

COMBINATIONS - COMBINAZIONI

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			Kcal/h Max	kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	WINDY-T6G Y010	WINDY-T6G + SUP0610AH	Stainless steel Inox	151	93,5	88,5	17200	0,45	12.502
	WINDY-T10G Y020	WINDY-T10G + SUP0610AH	Stainless steel Inox	176,5	93,5	88,5	17200	0,65	15.790
	WINDY-T20G Y030	WINDY-T20G + SUP0020AH	Stainless steel Inox	176,5	113,5	109	25800	0,65	20.542

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			Kcal/h Max	kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	WINDY-T6G Y040	WINDY-T6G + SUP0610AH	Stainless steel Inox	156,5	90	88,5	8600	3,95	14.601
	WINDY-T10G Y050	WINDY-T10G + SUP0610AH	Stainless steel Inox	182	90	88,5	17200	4,15	17.888

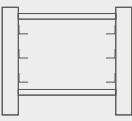
	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			Kcal/h Max	kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	WINDY-T6G Y060	WINDY-T6G + CAP0610H + SUP0610AH	Stainless steel Inox	191	93,5	102	8600	0,55	14.438
	WINDY-T10G Y070	WINDY-T10G + CAP0610H + SUP0610AH	Stainless steel Inox	216,5	93,5	102	17200	0,75	17.724
	WINDY-T20G Y080	WINDY-T20G + CAP0020H + SUP0020AH	Stainless steel Inox	216,5	118	122,5	25800	0,75	22.729

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			Kcal/h Max	kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	WINDY-T6G Y90	WINDY-T6G + CAP0610H + LEV0610	Stainless steel Inox	196,5	93	102	8600	4,05	16.534
	WINDY-T10G Y100	WINDY-T10G + CAP0610H + LEV0610	Stainless steel Inox	222	93	102	17200	4,25	19.821

COMPONENTS - COMPONENTI

OVEN FORNO	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	Baking pans teglie GN	Internal Dim. (cm) HxWxD Dim. Interne (cm) HxLxP			External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	WINDY-M6E	6	6 GN1/1	52	45	63	78,5	88	88,5	8	5.967
	WINDY-M10E	10	10 GN1/1	76	45	63	104	88	88,5	16	7.863
	WINDY-M20E	20	10 GN2/1	78	65	86	104	113	109	25	11.794

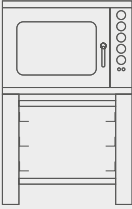
HOOD CAPPA	CODE CODICE	Specifications Specifiche				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	CAP0610H	extractor hood with motor cappa aspirante con motore				40	93	102	0,1	1.935
	CAP0020H	extractor hood with motor cappa aspirante con motore				40	118	122,5	0,1	2.186

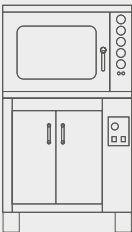
STAND SUPPORTO	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	Baking pans teglie GN				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP				PRICE € PREZZO €
	SUP0610AH	3	3 GN1/1				72,5	93,5	72		747
	SUP0020AH	6	6 GN1/1				72,5	113,5	93,5		948

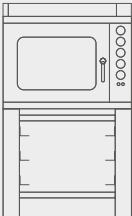
PROVER CELLA LIEVITAZIONE	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	Baking pans teglie GN				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	LEV0610	3	3 GN1/1				78	90	85	3,5	2.844

OPTIONAL OPTIONAL	Description Descrizione	PRICE € PREZZO €
	4 WHEELS (H 16 cm for stand / H 18 cm for prover) 4 RUOTE (H 16 cm per supporto / H 18 cm per cella)	240
AKB	STEAM DAMPER KIT (with activated carbons filter for hood) KIT ABBATTIMENTO VAPORI (completo di filtro a carboni attivi per cappa)	4.438

COMBINATIONS - COMBINAZIONI

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	WINDY-M6E Y010	WINDY-M6E + SUP0610AH	Stainless steel Inox	151	93,5	88,5	8	6.712
	WINDY-M10E Y020	WINDY-M10E + SUP0610AH	Stainless steel Inox	176,5	93,5	88,5	16	8.608
	WINDY-M20E Y030	WINDY-M20E + SUP0020AH	Stainless steel Inox	176,5	113,5	109	25	12.742

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	WINDY-M6E Y040	WINDY-M6E + LEV0610	Stainless steel Inox	156,5	90	88,5	11,5	8.812
	WINDY-M10E Y050	WINDY-M10E + LEV0610	Stainless steel Inox	182	90	88,5	19,5	10.707

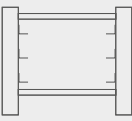
	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	WINDY-M6E Y060	WINDY-M6E + CAP0610H + SUP0610AH	Stainless steel Inox	191	93,5	102	8,1	8.648
	WINDY-M10E Y070	WINDY-M10E + CAP0610H + SUP0610AH	Stainless steel Inox	216,5	93,5	102	16,1	10.543
	WINDY-M20E Y080	WINDY-M20E + CAP0020H + SUP0020AH	Stainless steel Inox	216,5	118	122,5	25,1	14.929

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	WINDY-M6E Y90	WINDY-M6E + CAP0610H + LEV0610	Stainless steel Inox	196,5	93	102	11,6	10.745
	WINDY-M10E Y100	WINDY-M10E + CAP0610H + LEV0610	Stainless steel Inox	222	93	102	19,6	12.641

COMPONENTS - COMPONENTI

OVEN FORNO	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	Baking pans teglie GN	Internal Dim. (cm) HxWxD Dim. Interne (cm) HxLxP			External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			Kcal/h Max	kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	WINDY-M6G	6	6 GN1/1	52	45	63	78,5	88	88,5	8600	0,45	7.850
	WINDY-M10G	10	10 GN1/1	76	45	63	104	88	88,5	17200	0,65	9.507
	WINDY-M20G	20	10 GN2/1	78	65	86	104	113	109	25800	0,65	13.842

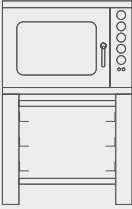
HOOD CAPPA	CODE CODICE	Specifications Specifiche				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP				kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	CAP0610H	extractor hood with motor cappa aspirante con motore				40	93	102		0,1	1.935
	CAP0020H	extractor hood with motor cappa aspirante con motore				40	118	122,5		0,1	2.186

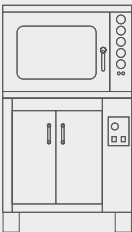
STAND SUPPORTO	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	Baking pans teglie GN				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP					PRICE € PREZZO €
	SUP0610AH	3	3 GN1/1				72,5	93,5	72			747
	SUP0020AH	6	6 GN1/1				72,5	113,5	93,5			948

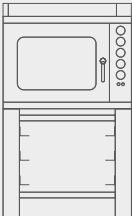
PROVER CELLA LIEVITAZIONE	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	Baking pans teglie GN				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP				kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	LEV0610	3	3 GN1/1				78	90	85		3,5	2.844

OPTIONAL OPTIONAL	Description Descrizione	PRICE € PREZZO €
	4 WHEELS (H 16 cm for stand / H 18 cm for prover) 4 RUOTE (H 16 cm per supporto / H 18 cm per cella)	240
AKB	STEAM DAMPER KIT (with activated carbons filter for hood) KIT ABBATTIMENTO VAPORI (completo di filtro a carboni attivi per cappa)	4.438

COMBINATIONS - COMBINAZIONI

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			Kcal/h Max	kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	WINDY-M6G Y010	WINDY-M6G + SUP0610AH	Stainless steel Inox	151	93,5	88,5	17200	0,45	8.596
	WINDY-M10G Y020	WINDY-M10G + SUP0610AH	Stainless steel Inox	176,5	93,5	88,5	17200	0,65	10.252
	WINDY-M20G Y030	WINDY-M20G + SUP0020AH	Stainless steel Inox	176,5	113,5	109	25800	0,65	14.790

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			Kcal/h Max	kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	WINDY-M6G Y040	WINDY-M6G + LEV0610	Stainless steel Inox	156,5	90	88,5	8600	3,95	10.694
	WINDY-M10G Y050	WINDY-M10G + LEV0610	Stainless steel Inox	182	90	88,5	17200	4,15	12.350

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			Kcal/h Max	kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	WINDY-M6G Y060	WINDY-M6G + CAP0610H + SUP0610AH	Stainless steel Inox	191	93,5	102	8600	0,55	10.530
	WINDY-M10G Y070	WINDY-M10G + CAP0610H + SUP0610AH	Stainless steel Inox	216,5	93,5	102	17200	0,75	12.186
	WINDY-M20G Y080	WINDY-M20G + CAP0020H + SUP0020AH	Stainless steel Inox	216,5	118	122,5	25800	0,75	16.976

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			Kcal/h Max	kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	WINDY-M6G Y120	WINDY-M6G + CAP0610H + LEV0610	Stainless steel Inox	196,5	93	102	8600	4,05	12.630
	WINDY-M10G Y130	WINDY-M10G + CAP0610H + LEV0610	Stainless steel Inox	222	93	102	17200	4,25	14.285

TOTEM

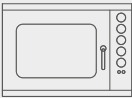
Electric oven for gastronomy,
pastry and bread

Forno elettrico per gastronomia,
pasticceria e panetteria



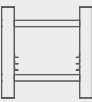
COMPONENTS – COMPONENTI

OVEN FORNO	CODE CODICE	Baking pans teglie GN	Baking pans teglie 60x40 cm	Internal Dim. (cm) HxWxD Dim. Interne (cm) HxLxP			External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	WINDY-T6E	6 GN1/1	6	52	45	63	75	88	88,5	8	9.608
	WINDY-T10E	10 GN1/1	10	76	45	63	100,5	88	88,5	16	13.147

OVEN FORNO	CODE CODICE	Baking pans teglie GN	Baking pans teglie 60x40 cm	Internal Dim. (cm) HxWxD Dim. Interne (cm) HxLxP			External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	WINDY-M6E	6 GN1/1	6	52	45	63	78,5	88	88,5	8	5.967
	WINDY-M10E	10 GN1/1	10	76	45	63	104	88	88,5	16	7.863

OVEN FORNO	CODE CODICE	# Pizze Ø 30 cm	Baking pans teglie 60x40 cm	Internal Dim. (cm) HxWxD Dim. Interne (cm) HxLxP			External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	T1A/I	4	1	15	61	62	46	85	95	4	2.617
	T1B/I	6	2	15	61	92	46	85	125	6	3.434

HOOD CAPPA	CODE CODICE	Suction specifications Specifiche aspirazione				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	CAP0610	With motor Con motore				40	93	102	0,1	1.935

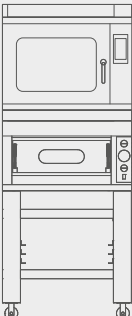
STAND SUPPORTO	CODE CODICE		Baking pans teglie 60x40 cm				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP				PRICE € PREZZO €
	ST1A		6				*86/70	86	85		478
	ST1B		6				*86/70	86	115		515

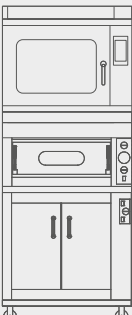
*Specify stand height on the order confirmation – Specificare altezza supporto nella conferma d'ordine

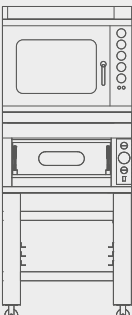
PROVER CELLA LIEVITAZIONE	CODE CODICE	Front finishing Finitura frontale	Baking pans teglie 60x40 cm				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP				PRICE € PREZZO €
	BT1A/I	Stainless steel Inox	3				86	85	85	1	1.748
	BT1B/I	Stainless steel Inox	6				86	85	115	1	1.886

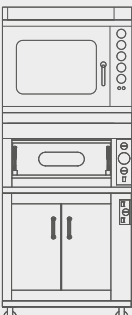
OPTIONAL OPZIONALE	Description Descrizione	PRICE € PREZZO €
	4 WHEELS (H 13 cm for stand / H 15 cm for prover) 4 RUOTE (H 13 cm per supporto / H 15 cm per cella)	242
CMT1	DIGITAL CONTROL PANEL FOR TEKNO 1 COMANDO DIGITALE PER TEKNO 1	242
PPD	FEET FOR PROVERS (H 10 cm) PIEDI PER CELLE DI LIEVITAZIONE (H 10 cm)	96
AKB	STEAM DAMPER KIT (with activated carbons filter for hood) KIT ABBATTIMENTO VAPORI (completo di filtro a carboni attivi per cappa)	4.438
SRT	STACKING RING KIT "U" COPRILUCE	146

COMBINATIONS - COMBINAZIONI

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	TOTEM Y010	WINDY-T6E + T1A/I + CAP0610 + ST1A/I + SRT + 4W	12,1	15.021
	TOTEM Y020	WINDY-T6E + T1B/I + CAP0610 + ST1B/I + SRT + 4W	14,1	15.878
	TOTEM Y030	WINDY-T10E + T1A/I + CAP0610 + ST1A/I + SRT + 4W	20,1	18.562
	TOTEM Y040	WINDY-T10E + T1B/I + CAP0610 + ST1B/I + SRT + 4W	22,1	19.419

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	TOTEM Y050	WINDY-T6E + T1A/I + CAP0610 + BT1A/I + SRT + 4W	13,1	16.293
	TOTEM Y060	WINDY-T6E + T1B/I + CAP0610 + BT1B/I + SRT + 4W	15,1	17.248
	TOTEM Y070	WINDY-T10E + T1A/I + CAP0610 + BT1A/I + SRT + 4W	21,1	19.832
	TOTEM Y080	WINDY-T10E + T1B/I + CAP0610 + BT1B/I + SRT + 4W	23,1	20.788

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	TOTEM Y090	WINDY-M6E + T1A/I + CAP0610 + ST1A/I + SRT + 4W	12,1	11.381
	TOTEM Y100	WINDY-M6E + T1B/I + CAP0610 + ST1B/I + SRT + 4W	14,1	12.238
	TOTEM Y110	WINDY-M10E + T1A/I + CAP0610 + ST1A/I + SRT + 4W	20,1	13.276
	TOTEM Y120	WINDY-M10E + T1B/I + CAP0610 + ST1B/I + SRT + 4W	22,1	14.133

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	TOTEM Y130	WINDY-M6E + T1A/I + CAP0610 + BT1A/I + SRT + 4W	13,1	12.651
	TOTEM Y140	WINDY-M6E + T1B/I + CAP0610 + BT1B/I + SRT + 4W	15,1	13.608
	TOTEM Y150	WINDY-M10E + T1A/I + CAP0610 + BT1A/I + SRT + 4W	21,1	14.548
	TOTEM Y160	WINDY-M10E + T1B/I + CAP0610 + BT1B/I + SRT + 4W	23,1	15.504

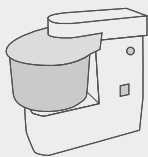
All compositions and prices includes hood and 4 wheels - Tutte le composizioni e i prezzi includono la cappa e 4 ruote

GM

ROLLY

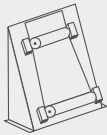


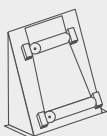
COMPONENTS - COMPONENTI

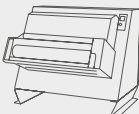
DOUGH MIXERS IMPASTATRICI	CODE CODICE	Description Descrizione	Dought quantity (Kg) Quantità impasto (Kg)	Bowl capacity (Lt) Capacità vasca (Lt)	PRICE € PREZZO €
	GM8	SINGLEPHASE - MONOFASE	5	8	1.751
	GM18	SINGLEPHASE - MONOFASE	17	21	2.097
	GM18	THREEPHASE - TRIFASE	17	21	2.058
	GM18	THREEPHASE 2 SPEED - TRIFASE 2 VELOCITÀ	17	21	2.522
	GM25	SINGLEPHASE - MONOFASE	25	32	2.601
	GM25	THREEPHASE - TRIFASE	25	32	2.575
	GM25	THREEPHASE 2 SPEED - TRIFASE 2 VELOCITÀ	25	32	2.942
	GM38	SINGLEPHASE - MONOFASE	35	41	2.997
	GM38	THREEPHASE - TRIFASE	35	41	2.939
	GM38	THREEPHASE 2 SPEED - TRIFASE 2 VELOCITÀ	35	41	3.272

OPTIONAL OPTIONAL	Description Descrizione	PRICE € PREZZO €
	4 WHEELS (H 10 cm) 4 RUOTE (H 10 cm)	93

COMPONENTS - COMPONENTI

PIZZA MOULDERS STENDIPIZZA	CODE CODICE	Description Descrizione	Diameter (cm) Diametro (cm)	PRICE € PREZZO €
	ROLLY 30	SINGLEPHASE - MONOFASE	30	2.077
	ROLLY 40	SINGLEPHASE - MONOFASE	40	2.329

PIZZA MOULDERS STENDIPIZZA	CODE CODICE	Description Descrizione	Diameter (cm) Diametro (cm)	PRICE € PREZZO €
	ROLLY 40 P	PARALLEL ROLLERS SINGLEPHASE - A RULLI PARALLELI MONOFASE	40	2.487

PIZZA MOULDERS STENDIPIZZA	CODE CODICE	Description Descrizione	Diameter (cm) Diametro (cm)	PRICE € PREZZO €
	ROLLY 10/30 M	BENCH SHEETER SINGLEPHASE - SFOGLIATRICE DA BANCO MONOFASE	10/30	1.309

OPTIONAL OPTIONAL	Description Descrizione	PRICE € PREZZO €
	PEDAL CONTROL FOR ROLLY 30 - 40 - 40P COMANDO A PEDALE PER ROLLY 30 - 40 - 40P	123

ACCESSORIES FOR OVEN - ACCESSORI PER FORNI

Description Descrizione	MODEL MODELLO	CODE CODICE	PRICE € PREZZO €
Hand shower Doccietta lavaggio	WINDY-T6 / WINDY-M6	DLM60	638
	WINDY-T10 / WINDY-M10	DLM100	635
	WINDY-T20 / WINDY-M20	DLM200	
Heart probe under vacuum Sonda al cuore sottovuoto		SACSV	334
Adjustable fan speed Velocità ventilatore regolabile		2V60M	538
Fat grease filter Filtro antrigrassi	WINDY-T6 / WINDY-M6	FA60H	345
	WINDY-T10 / WINDY-M10	FA100H	
	WINDY-T20 / WINDY-M20	FA200H	
Pan holder for support Gastronomy and Pastry Portateglie per supporto Gastronomia e Pasticceria	WINDY-T6 / WINDY-M6	PT6010AH	380
	WINDY-T10 / WINDY-M10	PT6010AH	
	WINDY-T20 / WINDY-M20	PT2040AH	415
Trolley with removable oven rack for Gastronomy Carrello con struttura porta teglie per Gastronomia	WINDY-T10 / WINDY-M10	CAR10TH	2.517
Structure superimposition for ovens Kit sovrapposizione forno su forno	WINDY-T6 / WINDY-M6	KITH4 - H6	909
	WINDY-T6 / WINDY-M6 WINDY-T10 / WINDY-M10	KITH6 - H10	1.084
Detergent Detergente	1L	DET1L	19
	10L	DET10L	151
Rinse aid Brillantante	1L	BRI1L	20
	10L	BRI10L	159
Hook for baking pans Gancio per teglie			30

GRIDS - GRIGLIE

Description Descrizione	DIMENSIONS DIMENSIONI	CODE CODICE	PRICE € PREZZO €
Plated cromated Cromato	600x400	GRP	65
Roasted chicken grid, 8 chicken Griglia per pollo arrosto, 8 polli	GN1/1	GP8	154
Grill non-stick grid Griglia antiaderente	GN1/1	GR1/1 carni	395

BAKING PANS - TEGLIE

Description Descrizione	MODEL MODELLO	CODE CODICE	PRICE € PREZZO €
Stainless steel baking pan Teglia Inox	GN1/1 - mm. 150H	TR1/1-150	111
	GN1/1 - mm. 100H	TR1/1-100	86
	GN1/1 - mm. 65H	TR1/1-65	71
	GN1/1 - mm. 40H	TR1/1-40	65
	GN1/1 - mm. 20H	TR1/1-20	45
Stainless steel perforated baking pan Teglia Inox forata	GN1/1 - mm. 200H	TF1/1200	183
	GN1/1 - mm. 150H	TF1/1150	145
	GN1/1 - mm. 100H	TF1/1100	103
	GN1/1 - mm. 65H	TF1/165	66
	GN1/1 - mm. 40H	TF1/140	60
	GN1/1 - mm. 20H	TF1/120	50
Aluminium baking pan, flat 4 edges Teglia in alluminio, piana 4 sponde	600x400x20H	TA20X	43
	600x400x40H	TA40X	70
Structure superimposition for ovens Kit sovrapposizione forno su forno	GN1/1 - mm. 20H	TS1/1-20	66
	GN1/1 - mm. 40H	TS1/1-40	82
	GN1/1 - mm. 65H	TS1/1-65	93
Baking pan for frying in stainless steel Teglia per frittura in acciaio	GN1/1	TGPOT	197
Stainless steel baking pan, flat 2 edges on on long side Teglia inox, piana 2 sponde lato lungo	600x400x20H	TRC2	84
Aluminium baking pan Teglia in alluminio	GN1/1 - mm. 20H	TGN1/1A20	54
	GN1/1 - mm. 40H	TGN1/1A40	62
	GN1/1 - mm. 65H	TGN1/1A65	69
Pierced aluminium baking pan Teglia forata in alluminio	600x400x20H	TFA20	123
	GN1/1 - mm. 20H	TGN1/1AM	96
Microperforated aluminium baking pan for baguettes Teglia microforata per baguettes in alluminio	600x400	T600X400BAG	123
	GN1/1	TGN1/1BAG	96
Baking pan alloy 3003 non-stick coating Teglia lega 3003 rivestita con antiaderente	GN1/1 - mm. 20H	TGN1/1AA20	112
	GN1/1 - mm. 40H	TGN1/1AA40	129
	GN1/1 - mm. 65H	TGN1/1AA65	144
Gastronorm baking pan with molds diam. 12,5 non-stick coating Teglia Gastronorm con stampi diam. 12,5 antiaderente	GN1/1 - 6 moulds / stampi	TGN1/1AA6S	221
	GN2/1 - 12 moulds / stampi	TGN1/1AA12S	348

GENERAL SALES CONDITIONS

PRICES:	Prices are in euro VAT excluded
DELIVERED GOOD:	Ex factory ITALFORNI PESARO srl
PACKING:	+2% on the invoiced amount (pallet and carton box) Wooden cage by request to be quoted.
DELIVERY DATE:	As specified on the order confirmation
PAYMENT:	To be agreed
WARRANTY:	ITALFORNI PESARO guarantees its products for 12 months from the date of shipment. The warranty covers broken or defective components for material or construction. The warranty does not cover glass, refractory surfaces, light bulbs and aesthetic parts. The labour cost necessary to the replacement of spare parts, the cost of shipment of spare parts, as well as any other additional cost are not subject to warranty
FORWARDING:	Every objection about the defective condition of the delivered material, has to be pointed out to the forwarder on acceptance of goods
ORDER:	Only written orders are accepted by transmission of signed proforma invoice
PLACE OF JURISDICTION:	The Court of Pesaro
MINIMUM INVOICE FOR SPARE PARTS ORDERS:	€ 35,00

ITALFORNI PESARO srl reserves the right to vary prices without notice

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

PREZZI:	Prezzi in euro IVA esclusa
RESA MERCE:	Franco fabbrica ITALFORNI PESARO srl
IMBALLO:	+2% sull'importo fatturato (pedana in legno e scatola di cartone) Cassa di legno da quotare su richiesta
TERMINI DI CONSEGNA:	Come indicato nella conferma d'ordine
PAGAMENTO:	Da concordare
GARANZIA:	ITALFORNI PESARO garantisce i propri prodotti per 12 mesi dalla data di spedizione. La garanzia copre componenti rotti o difettosi per materiale o costruzione. Sono esclusi dalla garanzia, vetri, piani in refrattario, lampadine e parti estetiche. La garanzia non contempla le spese di manodopera per la sostituzione e la spedizione dei ricambi e qualsiasi altra spesa accessoria
SPEDIZIONI:	Eventuali contestazioni sullo stato difettoso del materiale dovranno essere evidenziate al trasportatore al momento dell'accettazione della merce
ORDINATIVI:	Si accettano solo ordini scritti con invio di conferma ordine controfirmata
FORO COMPETENTE:	Tribunale di Pesaro
IMPORTO MINIMO FATTURABILE RICAMBI:	€ 35,00

La ITALFORNI PESARO srl si riserva il diritto di variare i prezzi senza preavviso



Italforni Pesaro s.r.l.

Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia - Tel +39 0721 481515
info@italforni.it - www.italforni.it

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Italforni Pesaro s.r.l. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.
The specifics shown in this document are to be considered not binding. Italforni Pesaro s.r.l. reserves the right to make technical changes at any moment.



ITALFORNI