

PRICE LIST
LISTINO PREZZI
2024



ITALFORNI

PRICE LIST
LISTINO PREZZI
2024

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®

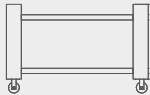
Electric oven for Neapolitan pizza
Forno elettrico per pizza napoletana

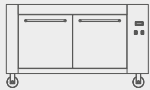


DESIGN: LORENZO REMEDI

COMPONENTS – COMPONENTI

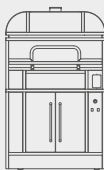
OVEN FORNO	CODE CODICE	# Pizze Ø 35 cm		Internal Dim. (cm) HxWxD Dim. Interne (cm) HxLxP			External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	CA4	4		15	75	75	90	110	119	10,5	12.500
	CA6	6		15	75	112,5	90	110	156,5	13,2	14.239
	CA9	9		15	112,5	112,5	90	147,5	156,5	20,5	18.638

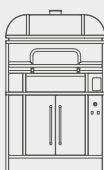
STAND SUPPORTO	CODE CODICE				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP				PRICE € PREZZO €
	SCA4				86	111	93		850
	SCA6				86	111	131		985
	SCA9				86	148,5	131		1.100

PROVER CELLA LIEVITAZIONE	CODE CODICE				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	BCA4				86	110	97	1	2.900
	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 €
	CA4 Y005	CA4 + BCA4	176	110	119	11,5	15.400

	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 €
	CA4 Y025	CA4 + SCA4	176	111	119	10,5	13.350

	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



HOST 2017
**SMART
LABEL**



DESIGN: MATTEO BERARDI

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	10.742
	F-DIA FM	9	4	17	105	105	40	190	150	11	10.483

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)	1.580
AKB	STEAM DAMPER KIT (with activated carbons filter for hood) KIT ABBATTIMENTO VAPORI (completo di filtro a carboni attivi per cappa)	4.571

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	20.248
	1-DIA FM	F-DIA FM + Hood / Cappa + Prover / Cella	170	190	170	12,3	19.205

	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	30.991
	2-DIA FM	F-DIA FM + F-DIA FM + Hood / Cappa + Prover / Cella	210	190	170	23,3	29.688

	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	41.730
	3-DIA FM	F-DIA FM + F-DIA FM + F-DIA FM + Hood / Cappa + Prover / Cella	230	190	170	34,3	40.168

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

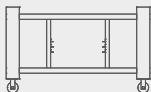


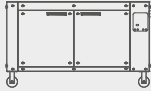
DESIGN: RAFFAELE GERARDI

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	10.738
	BL L	8 Ø 30	3	large	17	123	63	40	163,5	96	8,5	9.159
	BL M	9 Ø 30	2	medium	17	93	93	40	133,5	126	9,5	8.655
	BL S	6 Ø 30	2	small	17	93	63	40	133,5	96	7,3	8.449

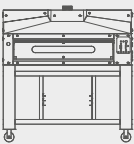
HOOD CAPPA	CODE CODICE	Specifications Specifiche	Description Descrizione				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	KB XL	extractor hood with motor cappa aspirante con motore	extra large				35	163,5	190	0,3	3.847
	KB L		large				35	163,5	141	0,3	3.283
	KB M		medium				35	133,5	171	0,3	3.158
	KB S		small				35	133,5	141	0,3	3.158

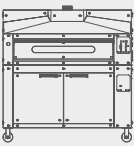
STAND SUPPORTO	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	Description Descrizione				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP				PRICE € PREZZO €
	SB66 XL	6	extra large				68	164	145,5		1.263
	SB66 L	3	large				68	164	96,5		924
	SB66 M	9	medium				68	134	126,5		924
	SB66 S	6	small				68	134	96,5		924
	SB96 XL	18	extra large				98	164	145,5		1.406
	SB96 L	9	large				98	164	96,5		1.021
	SB96 M	27	medium				98	134	126,5		1.021
	SB96 S	18	small				98	134	96,5		1.021

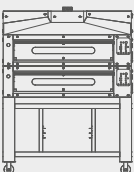
PROVER CELLA LIEVITAZIONE	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	Description Descrizione				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	BB66 XL	30	extra large				68	163,5	145	1	4.020
	BB66 L	20	large				68	163,5	96	1	3.739
	BB66 M	15	medium				68	133,5	126	1	3.578
	BB66 S	10	small				68	133,5	96	1	3.498
	BB96 XL	60	extra large				98	163,5	145	1	4.374
	BB96 L	40	large				98	163,5	96	1	4.078
	BB96 M	30	medium				98	133,5	126	1	3.873
	BB96 S	20	small				98	133,5	96	1	3.805

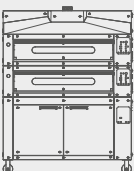
OPTIONAL OPTIONAL	Description Descrizione	PRICE € PREZZO €
VRB	STEAMER (depth increase 21 cm – absorption 1,4 kW/h) – VAPORIERA (aumento prof. 21 cm – assorbim. 1,4 kW/h)	1.580
AKB	STEAM DAMPER KIT (with activated carbons filter for hood) KIT ABBATTIMENTO VAPORI (completo di filtro a carboni attivi per cappa)	4.571

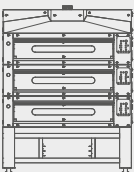
COMBINATIONS – COMBINAZIONI

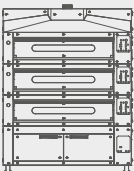
	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Description Descrizione	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	BL XL Y010	BL XL + KB XL + SB96 XL	extra large	173	164	190	13	15.992
	BL L Y010	BL L + KB L + SB96 L	large	173	164	141	8,5	13.463
	BL M Y010	BL M + KB M + SB96 M	medium	173	134	171	9,5	12.833
	BL S Y010	BL S + KB S + SB96 S	small	173	134	141	7,3	12.629

	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	18.959
	BL L Y030	BL L + KB L + BB96 L	large	173	163,5	141	9,5	16.518
	BL M Y030	BL M + KB M + BB96 M	medium	173	133,5	171	10,5	15.685
	BL S Y030	BL S + KB S + BB96 S	small	173	133,5	141	8,3	15.410

	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	26.731
	BL L Y050	BL L + BL L + KB L + SB96 L	large	213	164	141	17	22.622
	BL M Y050	BL M + BL M + KB M + SB96 M	medium	213	134	171	19	21.487
	BL S Y050	BL S + BL S + KB S + SB96 S	small	213	134	141	14,6	21.079

	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	29.697
	BL L Y070	BL L + BL L + KB L + BB96 L	large	213	163,5	141	18	25.679
	BL M Y070	BL M + BL M + KB M + BB96 M	medium	213	133,5	171	20	24.339
	BL S Y070	BL S + BL S + KB S + BB96 S	small	213	133,5	141	15,6	23.861

	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	37.324
	BL L Y090	BL L + BL L + BL L + KB L + SB66 L	large	223	164	141	25,5	31.684
	BL M Y090	BL M + BL M + BL M + KB M + SB66 M	medium	223	134	171	28,5	30.044
	BL S Y090	BL S + BL S + BL S + KB S + SB66 S	small	223	134	141	21,9	29.428

	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	40.080
	BL L Y110	BL L + BL L + BL L + KB L + BB66 L	large	223	163,5	141	26,5	34.500
	BL M Y110	BL M + BL M + BL M + KB M + BB66 M	medium	223	133,5	171	29,5	32.699
	BL S Y110	BL S + BL S + BL S + KB S + BB66 S	small	223	133,5	141	22,9	32.002

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

VISOR



	Three different styles in one oven Tre differenti stili in un solo forno
	Heat-resistant handle in solid-wood Maniglia termoresistente in legno massello
	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



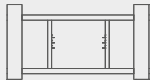
DESIGN: LORENZO REMEDI

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	7.291
	VS105	9	4	17	105	105	40	144	135	11	8.658

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		964
	KVS105					16	144	135		1.080

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	4.320
	KDVS105					42	148	160	0,3	4.420

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		1.251
	SVS105	9				*86/70/50	145	135		1.355

*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	2.657
	BVS105	12				*70/50	144	135	1	2.827

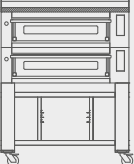
*Specify prover height on the order confirmation – Specificare altezza cella di lievitazione nella conferma d'ordine

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)	249
PPD	FEET FOR PROVERS (H min 8 cm – max 20 cm) – PIEDI PER CELLE DI LIEVITAZIONE (H min 8 cm – max 20 cm)	99
VRE	STEAMER (depth increase 21 cm – absorption 1,4 kW/h) – VAPORIERA (aumento prof. 21 cm – assorbim. 1,4 kW/h)	1.580
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	547
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	4.571
CAL	SIDE CARTERS (2 PIECES) CARTER LATERALI (2 PEZZI)	1.816

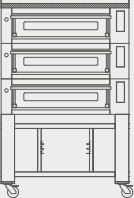
COMBINATIONS - COMBINAZIONI

	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	9.509
	VS Y020	VS105 + KVS105 + SVS105 + 4W	Matte black Nero opaco	158	145	135	11	11.095

	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	10.915
	VS Y040	VS105 + KVS105 + BVS105 + 4W	Matte black Nero opaco	144	144	135	12	12.566

	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	16.799
	VS Y060	VS105 + VS105 + KVS105 + SVS105 + 4W	Matte black Nero opaco	182	145	135	22	19.753

	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	18.205
	VS Y080	VS105 + VS105 + KVS105 + BVS105 + 4W	Matte black Nero opaco	184	144	135	23	21.225

	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	24.091
	VS Y100	VS105 + VS105 + VS105 + KVS105 + SVS105 + 4W	Matte black Nero opaco	202	145	135	33	28.413

	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	25.497
	VS Y120	VS105 + VS105 + VS105 + KVS105 + BVS105 + 4W	Matte black Nero opaco	204	144	135	34	29.883

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	12.863
	VS Y140	VS105 + KDVS105 + SVS105 + 4W	Matte black Nero opaco	184	148	160	11,3	14.433

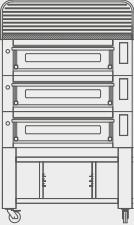
	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	VS Y150	VS70 + KDVS70 + BVS70 + 4W	Matte black Nero opaco	170	148	145	10,3	14.269
	VS Y160	VS105 + KDVS105 + BVS105 + 4W	Matte black Nero opaco	170	148	160	12,3	15.904

	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	20.154
	VS Y180	VS105 + VS105 + KDVS105 + SVS105 + 4W	Matte black Nero opaco	208	148	160	22,3	23.093

	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	21.560
	VS Y200	VS105 + VS105 + KDVS105 + BVS105 + 4W	Matte black Nero opaco	210	148	160	23,3	24.564

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	27.445
	VS Y220	VS105 + VS105 + VS105 + KDVS105 + SVS105 + 4W	Matte black Nero opaco	228	148	160	33,3	31.751

	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	28.851
	VS Y240	VS105 + VS105 + VS105 + KDVS105 + BVS105 + 4W	Matte black Nero opaco	230	148	160	34,3	33.223

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 Disponibile con frontale inox	

* OPTIONAL

EURO

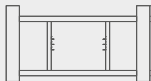
Modular electric oven for pizza, pastry and bread
Forno elettrico modulare per pizzeria, pasticceria e panetteria



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/I	8 Ø 30	3	Stainless steel Inox	17	123	63	40	162	96	8,5	6.343
	EC8/I	6 Ø 30	2	Stainless steel Inox	17	93	63	40	132	96	7,3	5.804
	EC9/I	9 Ø 30	2	Stainless steel Inox	17	93	93	40	132	126	9,5	5.965
	EC12/I	12 Ø 30	4	Stainless steel Inox	17	123	93	40	162	126	12,5	6.904
	EC70/I	6 Ø 35	2	Stainless steel Inox	17	105	70	40	144	100	9	6.486
	EC105/I	9 Ø 35	4	Stainless steel Inox	17	105	105	40	144	135	11	7.723

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		781
	KC8		Stainless steel Inox				16	132	113		730
	KC9		Stainless steel Inox				16	132	143		754
	KC12		Stainless steel Inox				16	162	143		842
	KC70		Stainless steel Inox				16	144	117		794
	KC105		Stainless steel Inox				16	144	152		900

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	773
	SEC8	6				*86/70/50	133	96	773
	SEC9	9				*86/70/50	133	126	773
	SEC12	9				*86/70/50	163	126	842
	SEC70	6				*86/70/50	145	100	847
	SEC105	9				*86/70/50	145	135	925

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

COMPONENTS – COMPONENTI

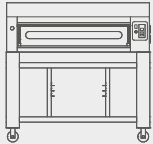
PROVER CELLA LIEVITAZIONE	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	Front finishing Finitura frontale				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	BC6/I	6	Stainless steel Inox				*70/50	162	96	1	1.928
	BC8/I	6	Stainless steel Inox				*70/50	132	96	1	1.878
	BC9/I	9	Stainless steel Inox				*70/50	132	126	1	1.930
	BC12/I	9	Stainless steel Inox				*70/50	162	126	1	1.978
	BC70/I	6	Stainless steel Inox				*70/50	144	100	1	2.175
	BC105/I	9	Stainless steel Inox				*70/50	144	135	1	2.278

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

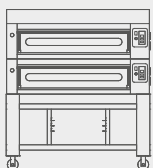
OPTIONAL OPZIONALE	Description Descrizione	PRICE € PREZZO €
	4 WHEELS (H 16 cm for stand / H 18 cm for prover) 4 RUOTE (H 16 cm per supporto / H 18 cm per cella)	249
PPD	FEET FOR PROVERS (H min 8 cm – max 20 cm) – PIEDI PER CELLE DI LIEVITAZIONE (H min 8 cm – max 20 cm)	99
CMVRE *	STEAMER DIGITAL CONTROL PANEL – COMANDO DIGITALE VAPORIERA	626
VRE	STEAMER (depth increase 21 cm – absorption 1,4 kW/h) – VAPORIERA (aumento prof. 21 cm – assorbim. 1,4 kW/h)	1.580
EXT	HOOD EXTRACTOR (height increase 27 cm) – ASPIRATORE PER CAPPRA (aumento altezza 27 cm)	547
AKB	MOTOR + STEAM DAMPER (kit with activated carbons filter for hood) MOTORE + KIT ABBATTIMENTO VAPORI (completo di filtro a carboni attivi per cappa)	5.635

*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 Y020	EC6/I + KC6 + SEC6 + 4W	Stainless steel Inox	158	163	113	8,5	8.144
	EC Y040	EC8/I + KC8 + SEC8 + 4W	Stainless steel Inox	158	133	113	7,3	7.556
	EC Y060	EC9/I + KC9 + SEC9 + 4W	Stainless steel Inox	158	133	143	9,5	7.739
	EC Y080	EC12/I + KC12 + SEC12 + 4W	Stainless steel Inox	158	163	143	12,5	8.834
	EC Y090	EC70/I + KC70 + SEC70 + 4W	Stainless steel Inox	158	145	117	9	8.375
	EC Y100	EC105/I + KC105 + SEC105 + 4W	Stainless steel Inox	158	145	152	11,0	9.794

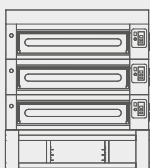
	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	EC Y120	EC6/I + KC6 + BC6/I + 4W	Stainless steel Inox	144	162	113	9,5	9.299
	EC Y140	EC8/I + KC8 + BC8/I + 4W	Stainless steel Inox	144	132	113	8,3	8.658
	EC Y160	EC9/I + KC9 + BC9/I + 4W	Stainless steel Inox	144	132	143	10,5	8.897
	EC Y180	EC12/I + KC12 + BC12/I + 4W	Stainless steel Inox	144	162	143	13,5	9.973
	EC Y190	EC70/I + KC70 + BC70/I + 4W	Stainless steel Inox	144	144	117	10	9.704
	EC Y200	EC105/I + KC105 + BC105/I + 4W	Stainless steel Inox	144	144	152	12,0	11.147

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	EC Y220	EC6/I + EC6/I + KC6 + SEC6 + 4W	Stainless steel Inox	182	163	113	17	14.486
	EC Y240	EC8/I + EC8/I + KC8 + SEC8 + 4W	Stainless steel Inox	182	133	113	14,6	13.360
	EC Y260	EC9/I + EC9/I + KC9 + SEC9 + 4W	Stainless steel Inox	182	133	143	19	13.704
	EC Y280	EC12/I + EC12/I + KC12 + SEC12 + 4W	Stainless steel Inox	182	163	143	25	15.740
	EC Y290	EC70/I + EC70/I + KC70 + SEC70 + 4W	Stainless steel Inox	182	145	117	18	14.860
	EC Y300	EC105/I + EC105/I + KC105 + SEC105 + 4W	Stainless steel Inox	182	145	152	22	17.516

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 Y320	EC6/I + EC6/I + KC6 + BC6/I + 4W	Stainless steel Inox	184	162	113	18	15.642
	EC Y340	EC8/I + EC8/I + KC8 + BC8/I + 4W	Stainless steel Inox	184	132	113	15,6	14.464
	EC Y360	EC9/I + EC9/I + KC9 + BC9/I + 4W	Stainless steel Inox	184	132	143	20	14.861
	EC Y380	EC12/I + EC12/I + KC12 + BC12/I + 4W	Stainless steel Inox	184	162	143	26	16.877
	EC Y390	EC70/I + EC70/I + KC70 + BC70/I + 4W	Stainless steel Inox	184	144	117	19	16.189
	EC Y400	EC105/I + EC105/I + KC105 + BC105/I + 4W	Stainless steel Inox	184	144	152	23	18.870

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	EC Y420	EC6/I + EC6/I + EC6/I + KC6 + SEC6 + 4W	Stainless steel Inox	202	163	113	25,5	20.827
	EC Y440	EC8/I + EC8/I + EC8/I + KC8 + SEC8 + 4W	Stainless steel Inox	202	133	113	21,9	19.164
	EC Y460	EC9/I + EC9/I + EC9/I + KC9 + SEC9 + 4W	Stainless steel Inox	202	133	143	28,5	19.668
	EC Y480	EC12/I + EC12/I + EC12/I + KC12 + SEC12 + 4W	Stainless steel Inox	202	163	143	37,5	22.646
	EC Y490	EC70/I + EC70/I + EC70/I + KC70 + SEC70 + 4W	Stainless steel Inox	202	145	117	27	21.346
	EC Y500	EC105/I + EC105/I + EC105/I + KC105 + SEC105 + 4W	Stainless steel Inox	202	145	152	33	25.239

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	EC Y520	EC6/I + EC6/I + EC6/I + KC6 + BC6/I + 4W	Stainless steel Inox	204	162	113	26,5	21.982
	EC Y540	EC8/I + EC8/I + EC8/I + KC8 + BC8/I + 4W	Stainless steel Inox	204	132	113	22,9	20.268
	EC Y560	EC9/I + EC9/I + EC9/I + KC9 + BC9/I + 4W	Stainless steel Inox	204	132	143	29,5	20.826
	EC Y580	EC12/I + EC12/I + EC12/I + KC12 + BC12/I + 4W	Stainless steel Inox	204	162	143	38,5	23.783
	EC Y590	EC70/I + EC70/I + EC70/I + KC70 + BC70/I + 4W	Stainless steel Inox	202	145	117	28	22.672
	EC Y600	EC105/I + EC105/I + EC105/I + KC105 + BC105/I + 4W	Stainless steel Inox	202	145	152	33	26.593

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/I	8	3	Stainless steel Inox	17	123	63	40	162	96	8,5	5.723
	ES9/I	9	2	Stainless steel Inox	17	93	93	40	132	126	9,5	5.319
	ES12/I	12	4	Stainless steel Inox	17	123	93	40	162	126	12,5	6.522

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	16	162	113	781
	KS9		Stainless steel Inox	16	132	143	754
	KS12		Stainless steel Inox	16	162	143	842

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	773
	SES9	9	Stainless steel Inox	*86	70	50	773
	SES12	9	Stainless steel Inox	*86	70	50	842

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

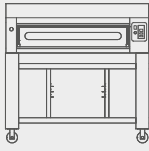
PROVER CELLA LIEVITAZIONE	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	BS6/I	6	Stainless steel Inox	*70	50	162	96	1.928
	BS9/I	9	Stainless steel Inox	*70	50	132	126	1.930
	BS12/I	9	Stainless steel Inox	*70	50	162	126	1.978

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

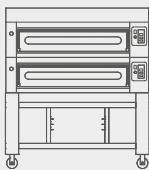
OPTIONAL OPTIONAL	Description Descrizione	PRICE € PREZZO €
	4 WHEELS (H 16 cm for stand / H 18 cm for prover) 4 RUOTE (H 16 cm per supporto / H 18 cm per cella)	249
PPD	FEET FOR PROVERS (H min 8 cm – max 20 cm) – PIEDI PER CELLE DI LIEVITAZIONE (H min 8 cm – max 20 cm)	99
CMVRE *	TEAMER DIGITAL CONTROL PANEL – COMANDO DIGITALE VAPORIERA	626
VRE	STEAMER (depth increase 21 cm – absorption 1,4 kW/h) – VAPORIERA (aumento prof. 21 cm – assorbim. 1,4 kW/h)	1.580
EXT	HOOD EXTRACTOR (height increase 27 cm) – ASPIRATORE PER CAPPRA (aumento altezza 27 cm)	547
AKB	MOTOR + STEAM DAMPER (kit with activated carbons filter for hood) MOTORE + KIT ABBATTIMENTO VAPORI (completo di filtro a carboni attivi per cappa)	5.635

*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 Y020	ES6/I + KS6 + SES6 + 4W	Stainless steel Inox	158	163	113	8,5	7.523
	ES Y040	ES9/I + KS9 + SES9 + 4W	Stainless steel Inox	158	133	143	9,5	7.094
	ES Y060	ES12/I + KS12 + SES12 + 4W	Stainless steel Inox	158	163	143	12,5	8.452

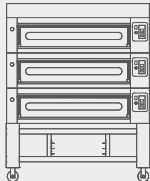
	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	ES Y100	ES6/I + KS6 + BS6 + 4W	Stainless steel Inox	144	162	113	9,5	8.678
	ES Y120	ES9/I + KS9 + BS9 + 4W	Stainless steel Inox	144	132	143	10,5	8.252
	ES Y140	ES12/I + KS12 + BS12 + 4W	Stainless steel Inox	144	162	143	13,5	9.589

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	ES Y160	ES6/I + ES6/I + KS6 + SES6 + 4W	Stainless steel Inox	182	163	113	17	13.243
	ES Y180	ES9/I + ES9/I + KS9 + SES9 + 4W	Stainless steel Inox	182	133	143	19	12.414
	ES Y200	ES12/I + ES12/I + KS12 + SES12 + 4W	Stainless steel Inox	182	163	143	25	14.974

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	ES Y220	ES6/I + ES6/I + KS6 + BS6 + 4W	Stainless steel Inox	184	162	113	18	14.399
	ES Y240	ES9/I + ES9/I + KS9 + BS9 + 4W	Stainless steel Inox	184	132	143	20	13.570
	ES Y260	ES12/I + ES12/I + KS12 + BS12 + 4W	Stainless steel Inox	184	162	143	26	16.112

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 Y280	ES6/I + ES6/I + ES6/I + KS6 + SES6 + 4W	Stainless steel Inox	202	163	113	25,5	18.965
	ES Y300	ES9/I + ES9/I + ES9/I + KS9 + SES9 + 4W	Stainless steel Inox	202	133	143	28,5	17.732
	ES Y320	ES12/I + ES12/I + ES12/I + KS12 + SES12 + 4W	Stainless steel Inox	202	163	143	37,5	21.498

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	ES Y340	ES6/I + ES6/I + ES6/I + KS6 + BS6 + 4W	Stainless steel Inox	204	162	113	26,5	18.868
	ES Y360	ES9/I + ES9/I + ES9/I + KS9 + BS9 + 4W	Stainless steel Inox	204	132	143	29,5	18.890
	ES Y380	ES12/I + ES12/I + ES12/I + KS12 + BS12 + 4W	Stainless steel Inox	204	162	143	38,5	22.636

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 Disponibile con frontale inox	

* OPTIONAL

CL

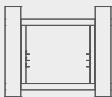
Modular electric oven for pizza, pastry and bread
Forno elettrico modulare per pizzeria, pasticceria e panetteria



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/I	6	2	Stainless steel Inox	17	60	90	40	100	126	7,2	4.795
	LCC/I	8	3	Stainless steel Inox	17	60	120	40	100	156	8,5	5.359

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	561
	KCC		Stainless steel Inox				16	100	173	637

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	574
	SCCC	12				*86/70/50	101	156	654

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

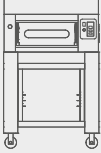
PROVER CELLA LIEVITAZIONE	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	Front finishing Finitura frontale				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	BCB/I	6	Stainless steel Inox				*70/50	100	126	1	1.861
	BCC/I	9	Stainless steel Inox				*70/50	100	156	1	1.950

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

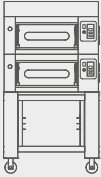
OPTIONAL OPTIONAL	Description Descrizione	PRICE € PREZZO €
	4 WHEELS (H 16 cm for stand / H 18 cm for prover) 4 RUOTE (H 16 cm per supporto / H 18 cm per cella)	249
PPD	FEET FOR PROVERS (H min 8 cm – max 20 cm) PIEDI PER CELLE DI LIEVITAZIONE (H min 8 cm – max 20 cm)	99
CMVRE *	STEAMER DIGITAL CONTROL PANEL COMANDO DIGITALE VAPORIERA	626
VRC	STEAMER (depth increase 21 cm – absorption 1,4 kW/h) VAPORIERA (aumento profondità 21 cm – assorbimento 1,4 kW/h)	1.580
EXT	HOOD EXTRACTOR (height increase 27 cm) ASPIRATORE PER CAPPRA (aumento altezza 27 cm)	547
AKB	MOTOR + STEAM DAMPER (kit with activated carbons filter for hood) MOTORE + KIT ABBATTIMENTO VAPORI (completo di filtro a carboni attivi per cappa)	5.635

*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 Y020	LCB/I + KCB + SCCB + 4W	Stainless steel Inox	158	101	143	7,2	6.178
	LC Y040	LCC/I + KCC + SCCC + 4W	Stainless steel Inox	158	101	173	8,5	6.900

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	LC Y060	LCB/I + KCB + BCB/I + 4W	Stainless steel Inox	144	100	143	8,2	7.465
	LC Y080	LCC/I + KCC + BCC/I + 4W	Stainless steel Inox	144	100	173	9,5	8.193

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	LC Y100	LCB/I + LCB/I + KCB + SCCB + 4W	Stainless steel Inox	182	101	143	14,4	10.972
	LC Y120	LCC/I + LCC/I + KCC + SCCC + 4W	Stainless steel Inox	182	101	173	17	12.259

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	LC Y140	LCB/I + LCB/I + KCB + BCB/I + 4W	Stainless steel Inox	184	100	143	15,4	12.260
	LC Y160	LCC/I + LCC/I + KCC + BCC/I + 4W	Stainless steel Inox	184	100	173	18	13.554

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	LC Y180	LCB/I + LCB/I + LCB/I + KCB + SCCB + 4W	Stainless steel Inox	202	101	143	21,6	15.765
	LC Y200	LCC/I + LCC/I + LCC/I + KCC + SCCC + 4W	Stainless steel Inox	202	101	173	25,5	17.618

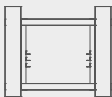
	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	LC Y220	LCB/I + LCB/I + LCB/I + KCB + BCB/I + 4W	Stainless steel Inox	204	100	143	22,6	17.054
	LC Y240	LCC/I + LCC/I + LCC/I + KCC + BCC/I + 4W	Stainless steel Inox	204	100	173	25,5	18.912

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/I	6	2	Stainless steel Inox	17	60	90	40	100	126	7,2	4.177
	LSC/I	8	3	Stainless steel Inox	17	60	120	40	100	156	8,5	4.620

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
	KSC		Stainless steel Inox				16	100	173

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
	SCSC	12				*86/70/50	101	156

*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/I	6	Stainless steel Inox				*70/50	100
	BSC/I	9	Stainless steel Inox				*70/50	100

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

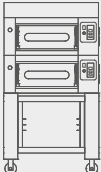
OPTIONAL OPTIONAL	Description Descrizione	PRICE € PREZZO €
	4 WHEELS (H 16 cm for stand / H 18 cm for prover) 4 RUOTE (H 16 cm per supporto / H 18 cm per cella)	249
PPD	FEET FOR PROVERS (H min 8 cm – max 20 cm) PIEDI PER CELLE DI LIEVITAZIONE (H min 8 cm – max 20 cm)	99
CMVRE *	STEAMER DIGITAL CONTROL PANEL COMANDO DIGITALE VAPORIERA	626
VRC	STEAMER (depth increase 21 cm – absorption 1,4 kW/h) VAPORIERA (aumento profondità 21 cm – assorbimento 1,4 kW/h)	1.580
EXT	HOOD EXTRACTOR (height increase 27 cm) ASPIRATORE PER CAPPRA (aumento altezza 27 cm)	547
AKB	MOTOR + STEAM DAMPER (kit with activated carbons filter for hood) MOTORE + KIT ABBATTIMENTO VAPORI (completo di filtro a carboni attivi per cappa)	5.635

*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

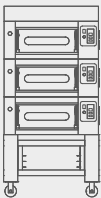
COMBINATIONS - COMBINAZIONI

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	LS Y020	LSB/I + KSB + SCSB + 4W	Stainless steel Inox	158	101	143	7,2	5.559
	LS Y040	LSC/I + KSC + SCSC + 4W	Stainless steel Inox	158	101	173	8,5	6.158

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	LS Y060	LSB/I + KSB + BSB/I + 4W	Stainless steel Inox	144	100	143	8,2	6.848
	LS Y080	LSC/I + KSC + BSC/I + 4W	Stainless steel Inox	144	100	173	9,5	7.453

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	LS Y100	LSB/I + LSB/I + KSB + SCSB + 4W	Stainless steel Inox	182	101	143	14,4	9.736
	LS Y120	LSC/I + LSC/I + KSC + SCSC + 4W	Stainless steel Inox	182	101	173	17	10.778

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	LS Y140	LSB/I + LSB/I + KSB + BSB/I + 4W	Stainless steel Inox	184	100	143	15,4	11.024
	LS Y160	LSC/I + LSC/I + KSC + BSC/I + 4W	Stainless steel Inox	184	100	173	18	12.070

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	LS Y180	LSB/I + LSB/I + LSB/I + KSB + SCSB + 4W	Stainless steel Inox	202	101	143	21,6	13.911
	LS Y200	LSC/I + LSC/I + LSC/I + KSC + SCSC + 4W	Stainless steel Inox	202	101	173	25,5	15.393

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	LS Y220	LSB/I + LSB/I + LSB/I + KSB + BSB/I + 4W	Stainless steel Inox	204	100	143	22,6	15.200
	LS Y240	LSC/I + LSC/I + LSC/I + KSC + BSC/I + 4W	Stainless steel Inox	204	100	173	25,5	16.689

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 Disponibile con frontale inox

ECO-GAS

Modular gas oven for pizza, pastry and bread
Forno a gas modulare per pizzeria, pasticceria e panetteria

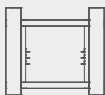


COMPONENTS – COMPONENTI

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/I	4	1	Stainless steel Inox	15	61	64	52**	96	105	12000	4.601
	EGB/I	6	2	Stainless steel Inox	15	61	94	52**	96	135	16300	5.321
	EGC/I	12	4	Stainless steel Inox	15	123	93	52**	160	142	24000	8.410

** 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)

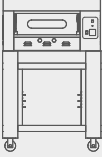
STAND SUPPORTO	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			PRICE € PREZZO €
	SEGA	3				*86/70/50	97	74	493
	SEGB	6				*86/70/50	97	104	530
	SEGC	6				*86/70/50	160	104	900

*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/I	3	Stainless steel Inox				70	96	70	1	1.801
	BGB/I	6	Stainless steel Inox				70	96	100	1	1.943
	BGC/I	6	Stainless steel Inox				70	160	100	1	2.024

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)	249
PPD	FEET FOR PROVERS (H min 8 cm - max 20 cm) PIEDI PER CELLE DI LIEVITAZIONE (H min 8 cm - max 20 cm)	99

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 Y020	EGA/I + SEGA + 4W	Stainless steel Inox	151	97	105	12000	5.341
	EG Y040	EGB/I + SEGB + 4W	Stainless steel Inox	151	97	135	16300	6.102
	EG Y060	EGC/I + SEGC + 4W	Stainless steel Inox	154	160	142	24000	9.558

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			Kcal/h Max	PRICE € PREZZO €
	EG Y080	EGA/I + BGA/I + 4W	Stainless steel Inox	137	96	105	12000+1kW/h	6.652
	EG Y100	EGB/I + BGB/I + 4W	Stainless steel Inox	137	96	135	16300+1kW/h	7.512
	EG Y120	EGC/I + BGC /I + 4W	Stainless steel Inox	140	160	142	24000+1kW/h	10.682

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			Kcal/h Max	PRICE € PREZZO €
	EG Y140	EGA/I + EGA/I + SEGA + 4W	Stainless steel Inox	182	97	105	24000	9.943
	EG Y160	EGB/I + EGB/I + SEGB + 4W	Stainless steel Inox	182	97	135	32600	11.423
	EG Y180	EGC/I + EGC/I + SEGC + 4W	Stainless steel Inox	185	160	142	48000	17.966

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			Kcal/h Max	PRICE € PREZZO €
	EG Y200	EGA/I + EGA/I + BGA/I + 4W	Stainless steel Inox	184	96	105	24000+1kW/h	11.252
	EG Y220	EGB/I + EGB/I + BGB/I + 4W	Stainless steel Inox	184	96	135	32600+1kW/h	12.831
	EG Y240	EGC/I + EGC/I + BGC /I + 4W	Stainless steel Inox	187	160	142	48000+1kW/h	19.091

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 Disponibile con frontale inox

* OPTIONAL

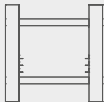
TEKNO

Compact electric oven with one or two chambers for pizza and pastry
Forno elettrico compatto per pizzeria e pasticceria ad una o due camere



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/I	4+4 Ø 30	1+1	Stainless steel Inox	15+15	61	62	70	85	95	8	3.876
	T2B/I	6+6 Ø 30	2+2	Stainless steel Inox	15+15	61	92	70	85	125	12	5.321
	T2C/I	6+6 Ø 35	2+2	Stainless steel Inox	15+15	70	105	70	94	138	16	5.903
	T2E/I	6+6 Ø 35	2+2	Stainless steel Inox	15+15	105	70	70	129	103	18	6.485
	T2F/I	9+9 Ø 35	4+4	Stainless steel Inox	15+15	105	105	70	129	139	21	7.553

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		492
	ST2B	6				*86/70	86	115		530
	ST2C	9				*86/70	95	128		572
	ST2E	6				*86/70	130	93		710
	ST2F	9				*86/70	130	130		842

*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/I	3	Stainless steel Inox				86	85	85	1	1.800
	BT2B/I	6	Stainless steel Inox				86	85	115	1	1.943
	BT2C/I	6	Stainless steel Inox				86	94	128	1	2.170

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)	249
CMT2	DIGITAL CONTROL PANEL FOR TEKNO 2 COMANDO DIGITALE PER TEKNO 2	497
PPD	FEET FOR PROVERS (H min 8 cm – max 20 cm) PIEDI PER CELLE DI LIEVITAZIONE (H min 8 cm – max 20 cm)	99
AKB	MOTOR + STEAM DAMPER (kit with activated carbons filter for hood) MOTORE + KIT ABBATTIMENTO VAPORI (completo di filtro a carboni attivi per cappa)	5.635

COMBINATIONS - COMBINAZIONI

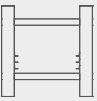
	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	T2 Y020	T2 A/I + ST2A + 4W	Stainless steel Inox	169/153	86	95	8	4.614
	T2 Y040	T2 B/I + ST2B + 4W	Stainless steel Inox	169/153	86	125	12	6.102
	T2 Y060	T2 C/I + ST2C + 4W	Stainless steel Inox	169/153	95	138	16	6.724
	T2 Y070	T2 E/I + ST2E + 4W	Stainless steel Inox	169/153	130	103	18	7.443
	T2 Y080	T2 F/I + ST2F + 4W	Stainless steel Inox	169/153	130	139	21	8.640

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	T2 Y100	T2 A/I + BT2A/I + 4W	Stainless steel Inox	171	85	95	9	5.925
	T2 Y120	T2 B/I + BT2B/I + 4W	Stainless steel Inox	171	85	125	13	7.512
	T2 Y140	T2 C/I + BT2C/I + 4W	Stainless steel Inox	171	94	138	17	8.320

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/I	4	1	Stainless steel Inox	15	61	62	46	85	95	4	2.696
	T1B/I	6	2	Stainless steel Inox	15	61	92	46	85	125	6	3.537

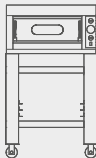
STAND SUPPORTO	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm					External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP				PRICE € PREZZO €
	ST1A	6					*86/70	86	85		492
	ST1B	6					*86/70	86	115		530

*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/I	3	Stainless steel Inox				86	85	85	1	1.800
	BT1B/I	6	Stainless steel Inox				86	85	115	1	1.943

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)	249
CMT1	DIGITAL CONTROL PANEL FOR TEKNO 1 COMANDO DIGITALE PER TEKNO 1	249
PPD	FEET FOR PROVERS (H min 8 cm – max 20 cm) PIEDI PER CELLE DI LIEVITAZIONE (H min 8 cm – max 20 cm)	99
AKB	MOTOR + STEAM DAMPER (kit with activated carbons filter for hood) MOTORE + KIT ABBATTIMENTO VAPORI (completo di filtro a carboni attivi per cappa)	5.635

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 Y020	T1 A/I + ST1A + 4W	Stainless steel Inox	145/129	86	95	4	3.433
	T1 Y040	T1 B/I + ST1B + 4W	Stainless steel Inox	145/129	86	125	6	4.318

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	T1 Y060	T1 A/I + BT1A/I + 4W	Stainless steel Inox	147	85	95	5	4.742
	T1 Y080	T1 B/I + BT1B/I + 4W	Stainless steel Inox	147	85	125	7	5.727

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 Disponibile con frontale inox

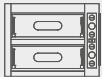
* OPTIONAL

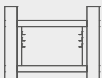
TK

Electric oven with one or two chambers for pizza and pastry
Forno elettrico 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/I	4+4	1+1	Stainless steel Inox	15	66	66	70	91	84	9	3.116
	TK B2/I	6+6	2+2	Stainless steel Inox	15	66	99	70	91	117	13	4.323
	TK C2/I	9+9	2+2	Stainless steel Inox	15	99	99	70	124	117	19	5.333
	TK D2/I	6+6	2+2	Stainless steel Inox	15	99	66	70	124	94	13	4.597

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		469
	SKB2	6				*86/70	92	113		507
	SKC2	6				*86/70	125	113		546
	SKD2	6				*86/70	125	90		507

*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	Stainless steel Inox				86	91	80	1	1.800
	BKB2	6	Stainless steel Inox				86	91	113	1	1.943
	BKC2	6	Stainless steel Inox				86	124	113	1	2.256
	BKD2	6	Stainless steel Inox				86	124	90	1	2.105

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)	239
CMTK2	DIGITAL CONTROL PANEL FOR TK 2 COMANDO DIGITALE PER TK 2	1.095
PPD	FEET FOR PROVERS (H min 8 cm – max 20 cm) PIEDI PER CELLE DI LIEVITAZIONE (H min 8 cm – max 20 cm)	99
AKB	MOTOR + STEAM DAMPER (kit with activated carbons filter for hood) MOTORE + KIT ABBATTIMENTO VAPORI (completo di filtro a carboni attivi per cappa)	5.635

COMBINATIONS - COMBINAZIONI

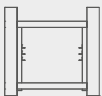
	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	TK2 Y020	TK A2/I + SKA2 + 4W	Stainless steel Inox	169/153	92	84	9	3.821
	TK2 Y040	TK B2/I + SKB2 + 4W	Stainless steel Inox	169/153	92	117	13	5.068
	TK2 Y060	TK C2/I + SKC2 + 4W	Stainless steel Inox	169/153	125	117	19	6.115
	TK2 Y080	TK D2/I + SKD2 + 4W	Stainless steel Inox	169/153	125	94	13	5.341

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	TK2 Y100	TK A2/I + BKA2/I + 4W	Stainless steel Inox	171	91	84	10	5.154
	TK2 Y120	TK B2/I + BKB2/I + 4W	Stainless steel Inox	171	91	117	14	6.503
	TK2 Y140	TK C2/I + BKC2/I + 4W	Stainless steel Inox	171	124	117	20	7.826
	TK2 Y160	TK D2/I + BKD2/I + 4W	Stainless steel Inox	171	124	94	14	6.940

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/I	4	1	Stainless steel Inox	15	66	66	43	91	84	4,5	2.118
	TK B1/I	6	2	Stainless steel Inox	15	66	99	43	91	117	6,5	2.763
	TK C1/I	9	2	Stainless steel Inox	15	99	99	43	124	117	9,6	3.309
	TK D1/I	6	2	Stainless steel Inox	15	99	66	43	124	94	6,5	2.804

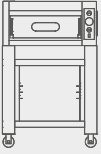
STAND SUPPORTO	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	Front finishing Finitura frontale				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP				PRICE € PREZZO €
	SKA1	3	Stainless steel Inox				*86/70	92	80		469
	SKB1	6	Stainless steel Inox				*86/70	92	113		507
	SKC1	6	Stainless steel Inox				*86/70	125	113		546
	SKD1	6	Stainless steel Inox				*86/70	125	90		507

*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	Stainless steel Inox				86	91	80	1	1.800
	BKB1	6	Stainless steel Inox				86	91	113	1	1.943
	BKC1	6	Stainless steel Inox				86	124	113	1	2.028
	BKD1	6	Stainless steel Inox				86	124	90	1	1.983

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)	239
CMTK1	DIGITAL CONTROL PANEL FOR TK 1 COMANDO DIGITALE PER TK 1	547
PPD	FEET FOR PROVERS (H min 8 cm – max 20 cm) PIEDI PER CELLE DI LIEVITAZIONE (H min 8 cm – max 20 cm)	99
AKB	MOTOR + STEAM DAMPER (kit with activated carbons filter for hood) MOTORE + KIT ABBATTIMENTO VAPORI (completo di filtro a carboni attivi per cappa)	5.635

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 Y020	TK A1/I + SKA1 + 4W	Stainless steel Inox	142/126	92	84	4,5	2.823
	TK1 Y040	TK B1/I + SKB1 + 4W	Stainless steel Inox	142/126	92	117	6,5	3.507
	TK1 Y060	TK C1/I + SKC1 + 4W	Stainless steel Inox	142/126	125	117	9,6	4.092
	TK1 Y080	TK D1/I + SKD1 + 4W	Stainless steel Inox	142/126	125	94	6,5	3.548

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	TK1 Y100	TK A1/I + BKA1/I + 4W	Stainless steel Inox	144	91	84	5,5	4.156
	TK1 Y120	TK B1/I + BKB1/I + 4W	Stainless steel Inox	144	91	117	7,5	4.943
	TK1 Y140	TK C1/I + BKC1/I + 4W	Stainless steel Inox	144	124	117	10,5	5.576
	TK1 Y160	TK D1/I + BKD1/I + 4W	Stainless steel Inox	144	124	94	7,5	5.023

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

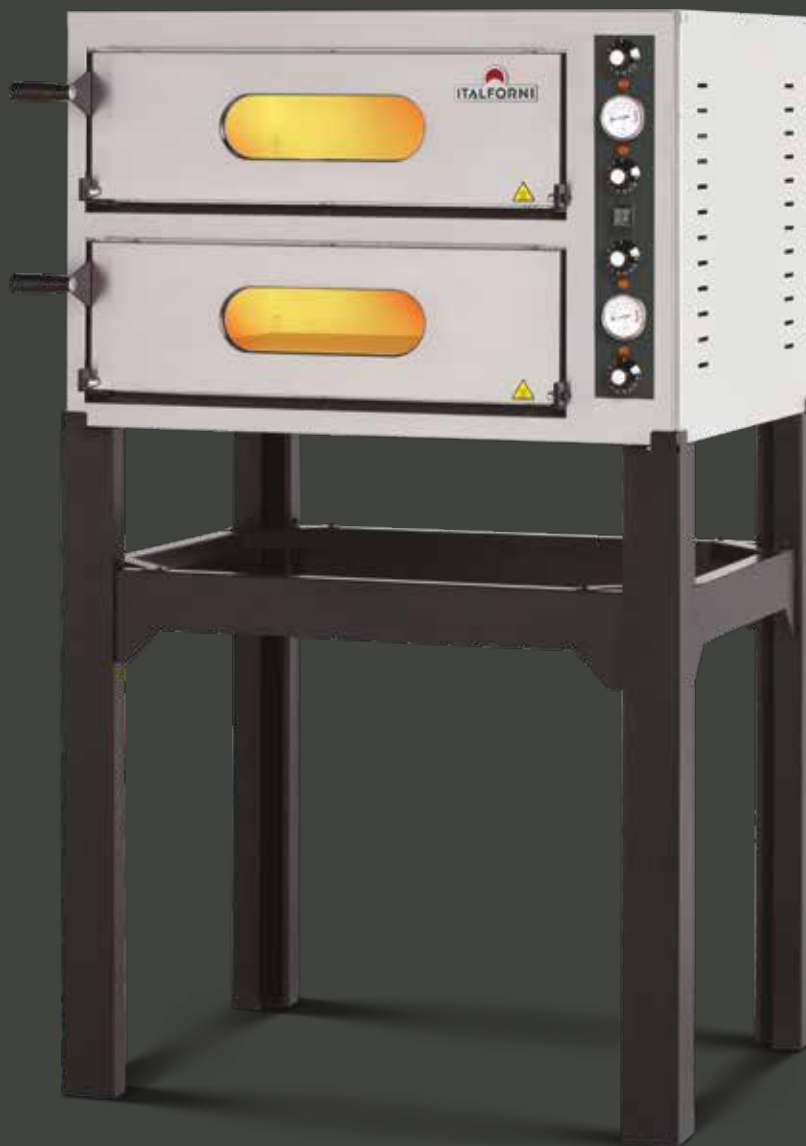
EK



	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

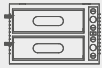


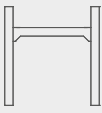
COMPONENTS – COMPONENTI

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	1.614

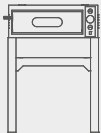
OVEN FORNO	CODE CODICE	# Pizze Ø 32 cm	Baking pans teglie 60x40 cm	Front finishing Finitura frontale	Internal Dim. (cm) HxWxD Dim. Interne (cm) HxLxP			External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	EK44	4+4	1+1	Stainless steel Inox	14+14	66	64,5	59,5	89	73,5	9	2.379

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	1.996

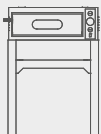
OVEN FORNO	CODE CODICE	# Pizze Ø 32 cm	Baking pans teglie 60x40 cm	Front finishing Finitura frontale	Internal Dim. (cm) HxWxD Dim. Interne (cm) HxLxP			External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	EK66	6+6	2+2	Stainless steel Inox	14+14	66	97,5	59,5	89	106,5	13	3.474

STAND SUPPORTO	CODE CODICE							External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP				PRICE € PREZZO €
	SEK4							94,5	90,5	75		425
	SEK6							94,5	90,5	108		467

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	2.037

	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	2.804

	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	2.461

	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	3.937

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	2.020
		1+1 Ø 50									

STAND SUPPORTO	CODE CODICE						External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP				PRICE € PREZZO €
	SF50						88	78,5	60,5		337

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	2.357

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	

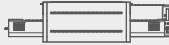
TUNNEL

Electric and gas Tunnel conveyor belt oven
Forno Tunnel 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	16.578
	TSB	59	Stainless steel Inox	11	67	114	52	122	216	19,5	23.211
	TSC	79	Stainless steel Inox	11	87	150	52	142	252	34	30.296

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	980
	STSB 1		Stainless steel Inox				*76/56/36	113	115	1.041
	STSC 1		Stainless steel Inox				*76/56/36	133	151	1.115

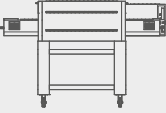
*Specify stand height on the order confirmation - Specificare altezza supporto nella conferma d'ordine

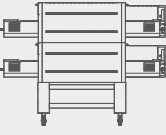
OPTIONAL OPZIONALE	Description Descrizione	PRICE € PREZZO €
KIT ENCODER	DIGITAL MANAGEMENT OF PARAMETERS AND CONTROL OF THE BELT THROUGH ENCODER GESTIONE DIGITALE DEI PARAMETRI E CONTROLLO DEL NASTRO TRAMITE ENCODER	2.149
KIT SSR	HEATING ELEMENTS MANAGEMENT THROUGH SSR GESTIONE RESISTENZE TRAMITE SSR	2.743
STK	STACKING KIT KIT SOVRAPPOSIZIONE	155

HOUR PRODUCTION – PRODUZIONE ORARIA

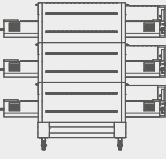
PIZZA DIMENSIONS Ø DIMENSIONI PIZZA Ø	BAKING TIME TEMPO DI COTTURA	MOD. TSA	MOD. TSB	MOD. TSC
cm 15 - 6"	3,0 min	300	425	920
cm 20 - 8"	3,0 min	150	220	420
cm 25 - 10"	3,0 min	60	175	340
cm 30 - 12"	3,0 min	52	110	190
cm 35 - 14"	3,0 min	44	95	165
cm 45 - 18"	3,0 min	35	50	97
cm 50 - 20"	3,0 min	-	44	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 Y010K	TSA + KIT ENCODER + KIT SSR + STSA 1	Stainless steel Inox	128	108	182	12,5	22.450
	TS Y020K	TSB + KIT ENCODER + KIT SSR + STSB 1	Stainless steel Inox	128	122	216	19,5	29.144
	TS Y030K	TSC + KIT ENCODER + KIT SSR + STSC 1	Stainless steel Inox	128	142	252	34	36.303

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	TS Y040K	TSA + KIT ENCODER + KIT SSR + STK + TSA + KIT ENCODER + KIT SSR + STSA 1	Stainless steel Inox	163	108	182	25	44.075
	TS Y050K	TSB + KIT ENCODER + KIT SSR + STK + TSB + KIT ENCODER + KIT SSR + STSB 1	Stainless steel Inox	163	122	216	39	57.402
	TS Y060K	TSC + KIT ENCODER + KIT SSR + STK + TSC + KIT ENCODER + KIT SSR + STSC 1	Stainless steel Inox	163	142	252	68	71.646

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 Y070K	TSA + KIT ENCODER + KIT SSR + STK + TSA + KIT ENCODER + KIT SSR + STK + TSA + KIT ENCODER + KIT SSR + STSA 1	Stainless steel Inox	198	108	182	37,5	65.700
	TS Y080K	TSB + KIT ENCODER + KIT SSR + STK + TSB + KIT ENCODER + KIT SSR + STK + TSB + KIT ENCODER + KIT SSR + STSB 1	Stainless steel Inox	198	122	216	58,5	85.660
	TS Y090K	TSC + KIT ENCODER + KIT SSR + STK + TSC + KIT ENCODER + KIT SSR + STK + TSC + KIT ENCODER + KIT SSR + STSC 1	Stainless steel Inox	198	142	252	102	106.989

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	12.501
	TCB	63	Stainless steel Inox	11	67	114	41	122	211	19,5	16.235
	TCC	83	Stainless steel Inox	11	87	150	41	142	247	34	21.209

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		980
	STCB 1		Stainless steel Inox				*76/56/36	113	115		1.041
	STCC 1		Stainless steel Inox				*76/56/36	133	151		1.115

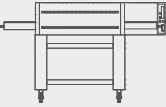
*Specify stand height on the order confirmation - Specificare altezza supporto nella conferma d'ordine

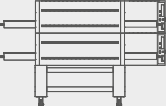
OPTIONAL OPZIONALE	Description Descrizione	PRICE € PREZZO €
KIT ENCODER	DIGITAL MANAGEMENT OF PARAMETERS AND CONTROL OF THE BELT THROUGH ENCODER GESTIONE DIGITALE DEI PARAMETRI E CONTROLLO DEL NASTRO TRAMITE ENCODER	2.149
KIT SSR	HEATING ELEMENTS MANAGEMENT THROUGH SSR GESTIONE RESISTENZE TRAMITE SSR	2.743
STK	STACKING KIT KIT SOVRAPPPOSIZIONE	155

HOUR PRODUCTION – PRODUZIONE ORARIA

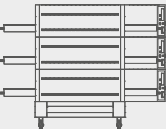
PIZZA DIMENSIONS Ø DIMENSIONI PIZZA Ø	BAKING TIME TEMPO DI COTTURA	MOD. TCA	MOD. TCB	MOD. TCC
cm 15 - 6"	4,0 min	225	318	690
cm 20 - 8"	4,0 min	110	165	315
cm 25 - 10"	4,0 min	45	130	255
cm 30 - 12"	4,0 min	39	82	142
cm 35 - 14"	4,0 min	33	70	123
cm 45 - 18"	4,0 min	25	37	72
cm 50 - 20"	4,0 min	-	33	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 Y010K	TCA + KIT ENCODER + KIT SSR + STCA 1	Stainless steel Inox	117	108	177	12,5	18.373
	TC Y020K	TCB + KIT ENCODER + KIT SSR + STCB 1	Stainless steel Inox	117	122	211	19,5	22.168
	TC Y030K	TCC + KIT ENCODER + KIT SSR + STCC 1	Stainless steel Inox	117	142	247	34	27.216

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	TC Y040K	TCA + KIT ENCODER + KIT SSR + STK + TCA + KIT ENCODER + KIT SSR + STCA 1	Stainless steel Inox	146	108	177	25	35.982
	TC Y050K	TCB + KIT ENCODER + KIT SSR + STK + TCB + KIT ENCODER + KIT SSR + STCB 1	Stainless steel Inox	146	122	211	39	43.450
	TC Y060K	TCC + KIT ENCODER + KIT SSR + STK + TCC + KIT ENCODER + KIT SSR + STCC 1	Stainless steel Inox	146	142	247	68	53.472

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 Y070K	TCA + KIT ENCODER + KIT SSR + STK + TCA + KIT ENCODER + KIT SSR + STK + TCA + KIT ENCODER + KIT SSR + STCA 1	Stainless steel Inox	175	108	177	37,5	53.469
	TC Y080K	TCB + KIT ENCODER + KIT SSR + STK + TCB + KIT ENCODER + KIT SSR + STK + TCB + KIT ENCODER + KIT SSR + STCB 1	Stainless steel Inox	175	122	211	58,5	64.732
	TC Y090K	TCC + KIT ENCODER + KIT SSR + STK + TCC + KIT ENCODER + KIT SSR + STK + TCC + KIT ENCODER + KIT SSR + STCC 1	Stainless steel Inox	175	142	247	102	79.728

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	29.618

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		1.041

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	2.149

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 Y010K	TSGAS + KIT ENCODER + STSGAS	Stainless steel Inox	128	142	216	40420	32.808

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

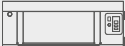
* OPTIONAL

PASTFOOD

Modular electric oven for pastry, bread and pizza
Forno elettrico modulare per pasticceria, panetteria e pizzeria

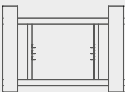


COMPONENTS – COMPONENTI

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	4.348
	PFB	3	Stainless steel Inox	17	60	120	43	100	156	7,8	4.658
	PFC	4	Stainless steel Inox	17	80	120	43	120	156	8,2	4.993
	PFD	2	Stainless steel Inox	27	60	80	53	100	116	6,2	4.550
	PFE	3	Stainless steel Inox	27	60	120	53	100	156	7,8	4.897
	PFF	4	Stainless steel Inox	27	80	120	53	120	156	8,2	5.193

*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				691
	KPB		Stainless steel Inox				748
	KPC		Stainless steel Inox				786
	KPD		Stainless steel Inox				691
	KPE		Stainless steel Inox				748
	KPF		Stainless steel Inox				786

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	592
	SP60/120	12			*86/70/50	636
	SP80/120	12			*86/70/50	726

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

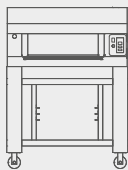
PROVER CELLA LIEVITAZIONE	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	BPFA	6	Stainless steel Inox			*70/50	1	1.923
	BPFB	9	Stainless steel Inox			*70/50	1	2.011
	BPFC	9	Stainless steel Inox			*70/50	1	2.200
	BPFD	6	Stainless steel Inox			*70/50	1	1.923
	BPFE	9	Stainless steel Inox			*70/50	1	2.011
	BPFF	9	Stainless steel Inox			*70/50	1	2.200

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

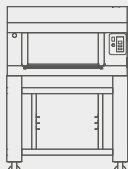
OPTIONAL OPZIONALE	Description Descrizione	PRICE € PREZZO €
	4 WHEELS (H 16 cm for stand / H 18 cm for prover) – 4 RUOTE (H 16 cm per supporto / H 18 cm per cella)	276
PPC	FEET FOR PROVERS (H min 8 cm – max 20 cm) – PIEDI PER CELLE DI LIEVITAZIONE (H min 8 cm – max 20 cm)	109
PRA	REFRACTORY FLOOR 60x80 cm – PIANO REFRATTARIO 60x80 cm	182
PRB	REFRACTORY FLOOR 60x120 cm – PIANO REFRATTARIO 60x120 cm	243
PRC	REFRACTORY FLOOR 80x120 cm – PIANO REFRATTARIO 80x120 cm	303
EXT	HOOD EXTRACTOR (height increase 27 cm) – ASPIRATORE PER CAPPRA (aumento altezza 27 cm)	547
CMVRE *	STEAMER DIGITAL CONTROL PANEL – COMANDO DIGITALE VAPORIERA	626
VR1	STEAMER (depth increase 21 cm – absorption 1,4 kW/h) – VAPORIERA (aumento prof. 21 cm – assorbim. 1,4 kW/h)	1.542
AKB	MOTOR + STEAM DAMPER (kit with activated carbons filter for hood) MOTORE + KIT ABBATTIMENTO VAPORI (completo di filtro a carboni attivi per cappa)	5.635

*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

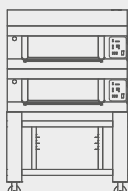
COMBINATIONS – COMBINAZIONI

	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	5.907
	PF Y020	PFB + KPB + SP60/120 + 4W	Stainless steel Inox	161	101	173	7,8	6.317
	PF Y030	PFC + KPC + SP80/120 + 4W	Stainless steel Inox	161	121	173	8,2	6.784

	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	7.237
	PF Y050	PFB + KPB + BPFB + 4W	Stainless steel Inox	147	100	173	8,8	7.693
	PF Y060	PFC + KPC + BPFC + 4W	Stainless steel Inox	147	120	173	9,2	8.258

	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	6.109
	PF Y080	PFE + KPE + SP60/120 + 4W	Stainless steel Inox	171	101	173	7,8	6.556
	PF Y090	PFF + KPF + SP60/120 + 4W	Stainless steel Inox	171	121	173	8,2	6.981

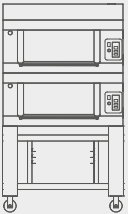
	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	PF Y100	PFD + KPD + BPFD + 4W	Stainless steel Inox	157	100	133	8,2	7.440
	PF Y110	PFE + KPE + BPFE + 4W	Stainless steel Inox	157	100	173	8,8	7.932
	PF Y120	PFF + KPF + BPFF + 4W	Stainless steel Inox	157	120	173	9,2	8.455

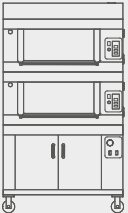
	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	PF Y130	PFA + PFA + KPA + SP60/80 + 4W	Stainless steel Inox	188	101	133	14,4	10.256
	PF Y140	PFB + PFB + KPB + SP60/120 + 4W	Stainless steel Inox	188	101	173	15,6	10.975
	PF Y150	PFC + PFC + KPC + SP80/120 + 4W	Stainless steel Inox	188	121	173	16,4	11.779

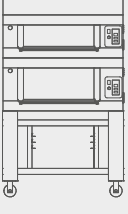
	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	PF Y160	PFA + PFA + KPA + BPFA + 4W	Stainless steel Inox	190	100	133	15,4	11.585
	PF Y170	PFB + PFB + KPB + BPFB + 4W	Stainless steel Inox	190	100	173	16,6	12.351
	PF Y180	PFC + PFC + KPC + BPFC + 4W	Stainless steel Inox	190	120	173	17,4	13.251

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	10.658
	PF Y200	PFE + PFE + KPE + SP60/120 + 4W	Stainless steel Inox	208	101	173	15,6	11.452
	PF Y210	PFF + PFF + KPF + SP80/120 + 4W	Stainless steel Inox	208	121	173	16,4	12.175

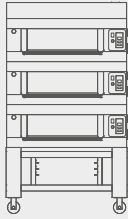
	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	PF Y220	PFD + PFD + KPD + BPFD + 4W	Stainless steel Inox	210	100	133	15,4	11.988
	PF Y230	PFE + PFE + KPE + BPFE + 4W	Stainless steel Inox	210	100	173	16,6	12.828
	PF Y240	PFF + PFF + KPF + BPFF + 4W	Stainless steel Inox	210	120	173	17,4	13.646

	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	10.457
	PF Y260	PFB + PFE + KPB + SP60/120 + 4W	Stainless steel Inox	198	101	173	15,6	11.216
	PF Y270	PFC + PFF + KPC + SP80/120 + 4W	Stainless steel Inox	198	121	173	16,4	11.976

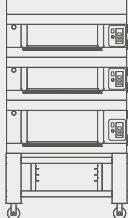
	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	PF Y280	PFA + PFD + KPA + BPFA + 4W	Stainless steel Inox	200	100	133	15,4	11.786
	PF Y290	PFB + PFE + KPB + BPFB + 4W	Stainless steel Inox	200	100	173	16,6	12.590
	PF Y300	PFC + PFF + KPC + BPFC + 4W	Stainless steel Inox	200	120	173	17,4	13.449

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	14.602
	PF Y320	PFB + PFB + PFB + KPB + SP60/120 + 4W	Stainless steel Inox	211	101	173	23,4	15.634
	PF Y330	PFC + PFC + PFC + KPC + SP80/120 + 4W	Stainless steel Inox	211	121	173	24,6	16.773

	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	15.931
	PF Y350	PFB + PFB + PFB + KPB + BPFB + 4W	Stainless steel Inox	213	100	173	24,4	17.009
	PF Y360	PFC + PFC + PFC + KPC + BPFC + 4W	Stainless steel Inox	213	120	173	25,6	18.246

	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	14.804
	PF Y380	PFB + PFB + PFE + KPB + SP60/120 + 4W	Stainless steel Inox	221	101	173	23,4	15.874
	PF Y390	PFC + PFC + PFF + KPC + SP80/120 + 4W	Stainless steel Inox	221	121	173	24,6	16.971

	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	16.134
	PF Y410	PFB + PFB + PFE + KPB + BPFB + 4W	Stainless steel Inox	223	100	173	24,4	17.247
	PF Y420	PFC + PFC + PFF + KPC + BPFC + 4W	Stainless steel Inox	223	120	173	25,6	18.444

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

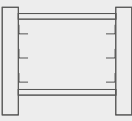
Electric/gas oven for gastronomy, pastry and bread
Forno elettrico/gas per gastronomia, pasticceria e panetteria



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	9.896
	WINDY-T10E	10	10 GN1/1	76	45	63	104	88	88,5	16	13.541
	WINDY-T20E	20	10 GN2/1	78	65	86	104	113	109	25	17.969

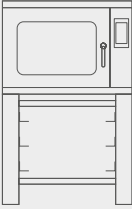
HOOD CAPPA	CODE CODICE	Specifications Specifiche				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	CAP0610H	extractor hood with motor cappa aspirante con motore				40	93	102	0,1	1.993
	CAP0020H	extractor hood with motor cappa aspirante con motore				40	118	122,5	0,1	2.252

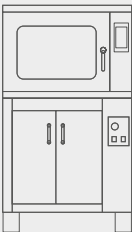
STAND SUPPORTO	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	Baking pans teglie GN				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP				PRICE € PREZZO €
	SUP0610AH	3	3 GN1/1				72,5	93,5	72		769
	SUP0020AH	6	6 GN1/1				72,5	113,5	93,5		976

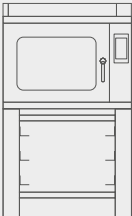
PROVER CELLA LIEVITAZIONE	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	Baking pans teglie GN				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	LEV0610	3	3 GN1/1				78	90	85	3,5	2.929

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)	247
AKB	STEAM DAMPER KIT (with activated carbons filter for hood) KIT ABBATTIMENTO VAPORI (completo di filtro a carboni attivi per cappa)	4.571

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	10.665
	WINDY-T10E Y020	WINDY-T10E + SUP0610AH	Stainless steel Inox	176,5	93,5	88,5	16	14.311
	WINDY-T20E Y030	WINDY-T20E + SUP0020AH	Stainless steel Inox	176,5	113,5	109	25	18.945

	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	12.826
	WINDY-T10E Y050	WINDY-T10E + LEV0610	Stainless steel Inox	182	90	88,5	19,5	16.472

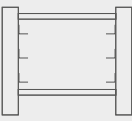
	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	WINDY-T6E Y060	WINDY-T6E + CAP0610H + SUP0610AH	Stainless steel Inox	191	93,5	102	8,1	12.656
	WINDY-T10E Y070	WINDY-T10E + CAP0610H + SUP0610AH	Stainless steel Inox	216,5	93,5	102	16,1	16.303
	WINDY-T20E Y080	WINDY-T20E + CAP0020H + SUP0020AH	Stainless steel Inox	216,5	118	122,5	25,1	21.197

	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	14.817
	WINDY-T10E Y100	WINDY-T10E + CAP0610H + LEV0610	Stainless steel Inox	222	93	102	19,6	18.463

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	12.110
	WINDY-T10G	10	10 GN1/1	76	45	63	104	88	88,5	17200	0,65	15.494
	WINDY-T20G	20	10 GN2/1	78	65	86	104	113	109	25800	0,65	20.182

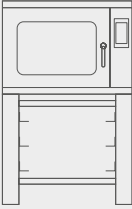
HOOD CAPPA	CODE CODICE	Specifications Specifiche				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP				kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	CAP0610H	extractor hood with motor cappa aspirante con motore				40	93	102		0,1	1.993
	CAP0020H	extractor hood with motor cappa aspirante con motore				40	118	122,5		0,1	2.252

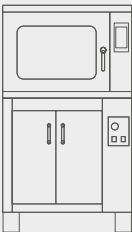
STAND SUPPORTO	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	Baking pans teglie GN				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP					PRICE € PREZZO €
	SUP0610AH	3	3 GN1/1				72,5	93,5	72			769
	SUP0020AH	6	6 GN1/1				72,5	113,5	93,5			976

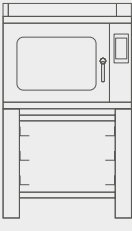
PROVER CELLA LIEVITAZIONE	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	Baking pans teglie GN				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP				kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	LEV0610	3	3 GN1/1				78	90	85		3,5	2.929

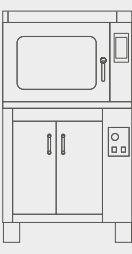
OPTIONAL OPTIONAL	Description Descrizione										PRICE € PREZZO €
	4 WHEELS (H 16 cm for stand / H 18 cm for prover) 4 RUOTE (H 16 cm per supporto / H 18 cm per cella)										247
AKB	STEAM DAMPER KIT (with activated carbons filter for hood) KIT ABBATTIMENTO VAPORI (completo di filtro a carboni attivi per cappa)										3.273

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	12.877
	WINDY-T10G Y020	WINDY-T10G + SUP0610AH	Stainless steel Inox	176,5	93,5	88,5	17200	0,65	16.264
	WINDY-T20G Y030	WINDY-T20G + SUP0020AH	Stainless steel Inox	176,5	113,5	109	25800	0,65	21.158

	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	15.039
	WINDY-T10G Y050	WINDY-T10G + SUP0610AH	Stainless steel Inox	182	90	88,5	17200	4,15	18.425

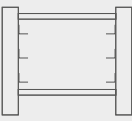
	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			Kcal/h Max	kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	WINDY-T6G Y060	WINDY-T6G + CAP0610H + SUP0610AH	Stainless steel Inox	191	93,5	102	8600	0,55	14.871
	WINDY-T10G Y070	WINDY-T10G + CAP0610H + SUP0610AH	Stainless steel Inox	216,5	93,5	102	17200	0,75	18.256
	WINDY-T20G Y080	WINDY-T20G + CAP0020H + SUP0020AH	Stainless steel Inox	216,5	118	122,5	25800	0,75	23.411

	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	17.030
	WINDY-T10G Y100	WINDY-T10G + CAP0610H + LEV0610	Stainless steel Inox	222	93	102	17200	4,25	20.416

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	6.146
	WINDY-M10E	10	10 GN1/1	76	45	63	104	88	88,5	16	8.099
	WINDY-M20E	20	10 GN2/1	78	65	86	104	113	109	25	12.148

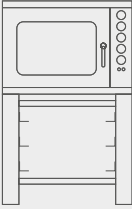
HOOD CAPPA	CODE CODICE	Specifications Specifiche				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	CAP0610H	extractor hood with motor cappa aspirante con motore				40	93	102	0,1	1.993
	CAP0020H	extractor hood with motor cappa aspirante con motore				40	118	122,5	0,1	2.252

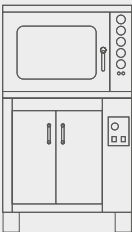
STAND SUPPORTO	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	Baking pans teglie GN				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP				PRICE € PREZZO €
	SUP0610AH	3	3 GN1/1				72,5	93,5	72		769
	SUP0020AH	6	6 GN1/1				72,5	113,5	93,5		976

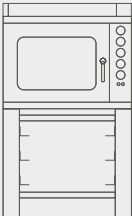
PROVER CELLA LIEVITAZIONE	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	Baking pans teglie GN				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	LEV0610	3	3 GN1/1				78	90	85	3,5	2.929

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)	247
AKB	STEAM DAMPER KIT (with activated carbons filter for hood) KIT ABBATTIMENTO VAPORI (completo di filtro a carboni attivi per cappa)	4.571

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	6.913
	WINDY-M10E Y020	WINDY-M10E + SUP0610AH	Stainless steel Inox	176,5	93,5	88,5	16	8.866
	WINDY-M20E Y030	WINDY-M20E + SUP0020AH	Stainless steel Inox	176,5	113,5	109	25	13.124

	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	9.076
	WINDY-M10E Y050	WINDY-M10E + LEV0610	Stainless steel Inox	182	90	88,5	19,5	11.028

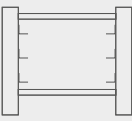
	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	WINDY-M6E Y060	WINDY-M6E + CAP0610H + SUP0610AH	Stainless steel Inox	191	93,5	102	8,1	8.907
	WINDY-M10E Y070	WINDY-M10E + CAP0610H + SUP0610AH	Stainless steel Inox	216,5	93,5	102	16,1	10.859
	WINDY-M20E Y080	WINDY-M20E + CAP0020H + SUP0020AH	Stainless steel Inox	216,5	118	122,5	25,1	15.377

	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	11.067
	WINDY-M10E Y100	WINDY-M10E + CAP0610H + LEV0610	Stainless steel Inox	222	93	102	19,6	13.020

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	8.086
	WINDY-M10G	10	10 GN1/1	76	45	63	104	88	88,5	17200	0,65	9.792
	WINDY-M20G	20	10 GN2/1	78	65	86	104	113	109	25800	0,65	14.257

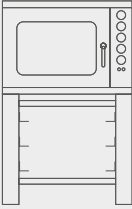
HOOD CAPPA	CODE CODICE	Specifications Specifiche				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP				kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	CAP0610H	extractor hood with motor cappa aspirante con motore				40	93	102		0,1	1.993
	CAP0020H	extractor hood with motor cappa aspirante con motore				40	118	122,5		0,1	2.252

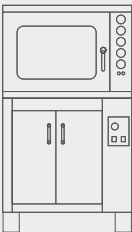
STAND SUPPORTO	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	Baking pans teglie GN				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP					PRICE € PREZZO €
	SUP0610AH	3	3 GN1/1				72,5	93,5	72			769
	SUP0020AH	6	6 GN1/1				72,5	113,5	93,5			976

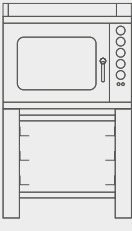
PROVER CELLA LIEVITAZIONE	CODE CODICE	Baking pans teglie 60x40 cm	Baking pans teglie GN				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP				kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	LEV0610	3	3 GN1/1				78	90	85		3,5	2.929

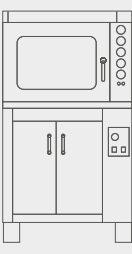
OPTIONAL OPTIONAL	Description Descrizione										PRICE € PREZZO €
	4 WHEELS (H 16 cm for stand / H 18 cm for prover) 4 RUOTE (H 16 cm per supporto / H 18 cm per cella)										247
AKB	STEAM DAMPER KIT (with activated carbons filter for hood) KIT ABBATTIMENTO VAPORI (completo di filtro a carboni attivi per cappa)										4.571

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	8.854
	WINDY-M10G Y020	WINDY-M10G + SUP0610AH	Stainless steel Inox	176,5	93,5	88,5	17200	0,65	10.560
	WINDY-M20G Y030	WINDY-M20G + SUP0020AH	Stainless steel Inox	176,5	113,5	109	25800	0,65	15.234

	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	11.015
	WINDY-M10G Y050	WINDY-M10G + LEV0610	Stainless steel Inox	182	90	88,5	17200	4,15	12.721

	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	10.846
	WINDY-M10G Y070	WINDY-M10G + CAP0610H + SUP0610AH	Stainless steel Inox	216,5	93,5	102	17200	0,75	12.552
	WINDY-M20G Y080	WINDY-M20G + CAP0020H + SUP0020AH	Stainless steel Inox	216,5	118	122,5	25800	0,75	17.485

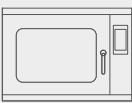
	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	Front finishing Finitura frontale	External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP			Kcal/h Max	kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	WINDY-M6G Y120	WINDY-M6G + CAP0610H + LEV0610	Stainless steel Inox	196,5	93	102	8600	4,05	13.009
	WINDY-M10G Y130	WINDY-M10G + CAP0610H + LEV0610	Stainless steel Inox	222	93	102	17200	4,25	14.714

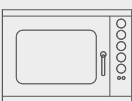
TOTEM

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



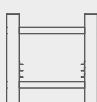
COMPONENTS – COMPONENTI

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	9.896
	WINDY-T10E	10 GN1/1	10	76	45	63	100,5	88	88,5	16	13.541

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	6.146
	WINDY-M10E	10 GN1/1	10	76	45	63	104	88	88,5	16	8.099

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	2.696
	T1B/I	6	2	15	61	92	46	85	125	6	3.537

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	1.993

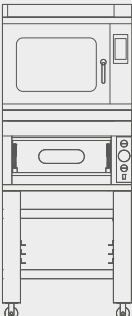
STAND SUPPORTO	CODE CODICE		Baking pans teglie 60x40 cm				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP				PRICE € PREZZO €
	ST1A		6				*86/70	86	85		492
	ST1B		6				*86/70	86	115		530

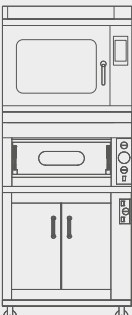
*Specify stand height on the order confirmation – Specificare altezza supporto nella conferma d'ordine

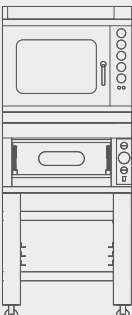
PROVER CELLA LIEVITAZIONE	CODE CODICE	Front finishing Finitura frontale	Baking pans teglie 60x40 cm				External Dim. (cm) HxWxD Dim. Esterne (cm) HxLxP				PRICE € PREZZO €
	BT1A/I	Stainless steel Inox	3				86	85	85	1	1.800
	BT1B/I	Stainless steel Inox	6				86	85	115	1	1.943

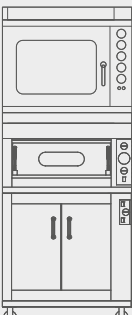
OPTIONAL OPZIONALE	Description Descrizione	PRICE € PREZZO €
	4 WHEELS (H 13 cm for stand / H 15 cm for prover) 4 RUOTE (H 13 cm per supporto / H 15 cm per cella)	249
CMT1	DIGITAL CONTROL PANEL FOR TEKNO 1 COMANDO DIGITALE PER TEKNO 1	249
PPD	FEET FOR PROVERS (H 10 cm) PIEDI PER CELLE DI LIEVITAZIONE (H 10 cm)	99
AKB	STEAM DAMPER KIT (with activated carbons filter for hood) KIT ABBATTIMENTO VAPORI (completo di filtro a carboni attivi per cappa)	4.571
SRT	STACKING RING KIT "U" COPRILUCE	150

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	15.472
	TOTEM Y020	WINDY-T6E + T1B/I + CAP0610 + ST1B/I + SRT + 4W	14,1	16.354
	TOTEM Y030	WINDY-T10E + T1A/I + CAP0610 + ST1A/I + SRT + 4W	20,1	19.119
	TOTEM Y040	WINDY-T10E + T1B/I + CAP0610 + ST1B/I + SRT + 4W	22,1	20.002

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	TOTEM Y050	WINDY-T6E + T1A/I + CAP0610 + BT1A/I + SRT + 4W	13,1	16.782
	TOTEM Y060	WINDY-T6E + T1B/I + CAP0610 + BT1B/I + SRT + 4W	15,1	17.765
	TOTEM Y070	WINDY-T10E + T1A/I + CAP0610 + BT1A/I + SRT + 4W	21,1	20.427
	TOTEM Y080	WINDY-T10E + T1B/I + CAP0610 + BT1B/I + SRT + 4W	23,1	21.412

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	TOTEM Y090	WINDY-M6E + T1A/I + CAP0610 + ST1A/I + SRT + 4W	12,1	11.722
	TOTEM Y100	WINDY-M6E + T1B/I + CAP0610 + ST1B/I + SRT + 4W	14,1	12.605
	TOTEM Y110	WINDY-M10E + T1A/I + CAP0610 + ST1A/I + SRT + 4W	20,1	13.674
	TOTEM Y120	WINDY-M10E + T1B/I + CAP0610 + ST1B/I + SRT + 4W	22,1	14.557

	CODE CODICE	COMPONENTS CODES CODICI COMPONENTI	kW/h Max	PRICE € PREZZO €
	TOTEM Y130	WINDY-M6E + T1A/I + CAP0610 + BT1A/I + SRT + 4W	13,1	13.031
	TOTEM Y140	WINDY-M6E + T1B/I + CAP0610 + BT1B/I + SRT + 4W	15,1	14.016
	TOTEM Y150	WINDY-M10E + T1A/I + CAP0610 + BT1A/I + SRT + 4W	21,1	14.984
	TOTEM Y160	WINDY-M10E + T1B/I + CAP0610 + BT1B/I + SRT + 4W	23,1	15.969

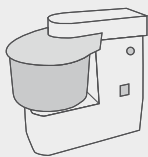
All compositions and prices includes hood and 4 wheels – Tutte le composizioni e i prezzi includono la cappa e 4 ruote

GM / ROLLY

Dough rollers and spiral Mixers
Stendipizza a rulli e Impastatrici a spirale

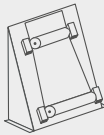


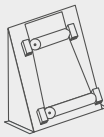
COMPONENTS - COMPONENTI

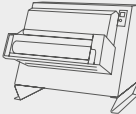
DOUGH MIXERS IMPASTATRICI	CODE CODICE	Description Descrizione	Dought quantity (Kg) Quantità impasto (Kg)	Bowl capacity (Lt) Capacità vasca (Lt)	PRICE € PREZZO €
	GM8	SINGLEPHASE - MONOFASE	5	8	1.804
	GM18	SINGLEPHASE - MONOFASE	17	21	2.160
	GM18	THREEPHASE - TRIFASE	17	21	2.120
	GM18	THREEPHASE 2 SPEED - TRIFASE 2 VELOCITÀ	17	21	2.598
	GM25	SINGLEPHASE - MONOFASE	25	32	2.679
	GM25	THREEPHASE - TRIFASE	25	32	2.652
	GM25	THREEPHASE 2 SPEED - TRIFASE 2 VELOCITÀ	25	32	3.030
	GM38	SINGLEPHASE - MONOFASE	35	41	3.087
	GM38	THREEPHASE - TRIFASE	35	41	3.027
	GM38	THREEPHASE 2 SPEED - TRIFASE 2 VELOCITÀ	35	41	3.370

OPTIONAL OPTIONAL	Description Descrizione	PRICE € PREZZO €
	4 WHEELS (H 10 cm) 4 RUOTE (H 10 cm)	96

COMPONENTS - COMPONENTI

PIZZA MOULDERS STENDIPIZZA	CODE CODICE	Description Descrizione	Diameter (cm) Diametro (cm)	PRICE € PREZZO €
	ROLLY 30	SINGLEPHASE - MONOFASE	30	2.139
	ROLLY 40	SINGLEPHASE - MONOFASE	40	2.399

PIZZA MOULDERS STENDIPIZZA	CODE CODICE	Description Descrizione	Diameter (cm) Diametro (cm)	PRICE € PREZZO €
	ROLLY 40 P	PARALLEL ROLLERS SINGLEPHASE - A RULLI PARALLELI MONOFASE	40	2.562

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	1.348

OPTIONAL OPTIONAL	Description Descrizione	PRICE € PREZZO €
	PEDAL CONTROL FOR ROLLY 30 - 40 - 40P COMANDO A PEDALE PER ROLLY 30 - 40 - 40P	127

ACCESSORIES FOR OVEN - ACCESSORI PER FORNI

Description Descrizione	MODEL MODELLO	CODE CODICE	PRICE € PREZZO €
Hand shower Doccietta lavaggio	WINDY-T6 / WINDY-M6	DLM60	657
	WINDY-T10 / WINDY-M10	DLM100	654
	WINDY-T20 / WINDY-M20	DLM200	
Heart probe under vacuum Sonda al cuore sottovuoto		SACSV	344
Adjustable fan speed Velocità ventilatore regolabile		2V60M	554
Fat grease filter Filtro antrigrassi	WINDY-T6 / WINDY-M6	FA60H	355
	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	391
	WINDY-T10 / WINDY-M10	PT6010AH	
	WINDY-T20 / WINDY-M20	PT2040AH	427
Trolley with removable oven rack for Gastronomy Carrello con struttura porta teglie per Gastronomia	WINDY-T10 / WINDY-M10	CAR10TH	2.593
Structure superimposition for ovens Kit sovrapposizione forno su forno	WINDY-T6 / WINDY-M6	KITH4 - H6	936
	WINDY-T6 / WINDY-M6 WINDY-T10 / WINDY-M10	KITH6 - H10	1.117
Detergent Detergente	1L	DET1L	21
	10L	DET10L	164
Rinse aid Brillantante	1L	BRI1L	21
	10L	BRI10L	164
Hook for baking pans Gancio per teglie			31

GRIDS - GRIGLIE

Description Descrizione	DIMENSIONS DIMENSIONI	CODE CODICE	PRICE € PREZZO €
Plated cromated Cromato	600x400	GRP	67
Roasted chicken grid, 8 chicken Griglia per pollo arrosto, 8 polli	GN1/1	GP8	159
Grill non-stick grid Griglia antiaderente	GN1/1	GR1/1 carni	407

BAKING PANS - TEGLIE

Description Descrizione	MODEL MODELLO	CODE CODICE	PRICE € PREZZO €
Stainless steel baking pan Teglia Inox	GN1/1 - mm. 150H	TR1/1-150	114
	GN1/1 - mm. 100H	TR1/1-100	89
	GN1/1 - mm. 65H	TR1/1-65	73
	GN1/1 - mm. 40H	TR1/1-40	67
	GN1/1 - mm. 20H	TR1/1-20	46
Stainless steel perforated baking pan Teglia Inox forata	GN1/1 - mm. 200H	TF1/1200	188
	GN1/1 - mm. 150H	TF1/1150	149
	GN1/1 - mm. 100H	TF1/1100	106
	GN1/1 - mm. 65H	TF1/165	68
	GN1/1 - mm. 40H	TF1/140	62
	GN1/1 - mm. 20H	TF1/120	52
Aluminium baking pan, flat 4 edges Teglia in alluminio, piana 4 sponde	600x400x20H	TA20X	44
	600x400x40H	TA40X	72
Structure superimposition for ovens Kit sovrapposizione forno su forno	GN1/1 - mm. 20H	TS1/1-20	68
	GN1/1 - mm. 40H	TS1/1-40	84
	GN1/1 - mm. 65H	TS1/1-65	96
Baking pan for frying in stainless steel Teglia per frittura in acciaio	GN1/1	TGPOT	203
Stainless steel baking pan, flat 2 edges on on long side Teglia inox, piana 2 sponde lato lungo	600x400x20H	TRC2	87
Aluminium baking pan Teglia in alluminio	GN1/1 - mm. 20H	TGN1/1A20	56
	GN1/1 - mm. 40H	TGN1/1A40	64
	GN1/1 - mm. 65H	TGN1/1A65	71
Pierced aluminium baking pan Teglia forata in alluminio	600x400x20H	TFA20	127
	GN1/1 - mm. 20H	TGN1/1AM	99
Microperforated aluminium baking pan for baguettes Teglia microforata per baguettes in alluminio	600x400	T600X400BAG	127
	GN1/1	TGN1/1BAG	99
Baking pan alloy 3003 non-stick coating Teglia lega 3003 rivestita con antiaderente	GN1/1 - mm. 20H	TGN1/1AA20	115
	GN1/1 - mm. 40H	TGN1/1AA40	133
	GN1/1 - mm. 65H	TGN1/1AA65	148
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	228
	GN2/1 - 12 moulds / stampi	TGN1/1AA12S	358

GENERAL SALES CONDITIONS

PRICES:	Prices are in euro VAT excluded
DELIVERED GOOD:	Ex factory ITALFORNI, Via dell'Industria, 130 - 61122 Pesaro (PU) Italia
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:	WAICO srl 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 Vicenza
MINIMUM INVOICE FOR SPARE PARTS ORDERS:	€ 35,00

WAICO srl reserves the right to vary prices without notice. ITALFORNI is a brand of WAICO srl.

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

PREZZI:	Prezzi in euro IVA esclusa
RESA MERCE:	Franco fabbrica ITALFORNI, Via dell'Industria, 130 - 61122 Pesaro (PU) Italia
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:	WAICO srl 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 Vicenza
IMPORTO MINIMO FATTURABILE RICAMBI:	€ 35,00

WAICO srl si riserva il diritto di variare i prezzi senza preavviso. ITALFORNI è un brand di WAICO srl.

WAICO
GROUP

ITALFORNI È UN BRAND DI WAICO GROUP

www.italforni.it

Sede operativa Italforni Via dell'Industria, 130 - Pesaro
61122 (PU) Italia - Phone +39 0721 481515 - info@italforni.it

WAICO srl - Sede legale Via Scotte, 1 - Isola Vicentina
36033 (VI) Italia - www.waicogroup.com

AD Matteo Beraldi - Graphic E-LEVA



ITALFORNI