

# FORNI PIZZA

PIZZA OVENS • PIZZAÖFEN • FOURS À PIZZA • HORNOS PIZZAS



## FORNI LINEA TL BIG

TL BIG LINE OVENS • ÖFEN LINIE TL BIG

FOURS LIGNE TL BIG • HORNOS LÍNEA TL BIG

### Forno elettrico meccanico

**Facciata in acciaio inox e corpo verniciato, materiale speciale ad alto potere isolante, impianto elettrico parzializzato separato, scarico vapori.**

#### Mechanical electric oven

Stainless steel front side and painted steel body, special material with high insulation, separate electrical system, exhaust fumes pipe

#### Mechanischer Elektroofen

Hergestellt aus Edelstahl und lackiertem Gestell, Spezialwerkstoff mit hoher Wärmedämmung, separaten elektrischen System Abgasrohr Rauch

#### Four électrique mécanique

Façade en acier inox et corps matériau spécial à haute isolation, platine électrique séparée.

#### Horno eléctrico mecánico

Parte frontal de acero inoxidable y cuerpo pintado, material especial con alto aislamiento, sistema eléctrico separado tubo de escape de humos



## FORNI ELETTRICI PER PIZZA LINEA TL BIG

ELECTRIC PIZZA TL BIG LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE TL BIG

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TL BIG

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TL BIG



### IL FORNO ELETTRICO LINEA TL BIG IDEALE PER PIZZERIA E ROSTICCERIA.

I forni linea TL hanno come concetto la massimizzazione del lavoro e sono stati progettati per garantire un ottimo risultato con un facile utilizzo caratterizzato da un ottimo rapporto qualità/prezzo. Su questi forni vengono utilizzati materiali speciali ad alto potere isolante, determinando una ottima efficienza termica e di conseguenza bassi consumi. Il frontale e lo sportello sono realizzati in acciaio inox mentre la pannellatura posteriore viene realizzata in lamiera preverniciata. La camera di cottura di ampie dimensioni è dotata di illuminazione interna tramite luce alogena per garantire un ottima illuminazione. Le resistenze sono corazzate e il piano di cottura è realizzato in mattoni refrattari o in lamiera bugnata ideale per cottura in teglie. Scarico dei vapori. Alimentazione: Volt 230 - Volt 400 Trifase + neutro (a richiesta voltaggi speciali).



### THE ELECTRIC OVEN TL BIG LINE IS IDEAL FOR PIZZA AND ROST FOODS.

The ovens of the line TL are conceived and designed to obtain great performances and results with an excellent value quality-price. They are realized using special materials with high insulation power ensuring a great thermal efficiency and consequently low consumption. The front and the door are made in stainless steel while the back paneling is made of pre-painted sheet. The wide cooking chamber is equipped with interior lighting by an halogen light for an optimal illumination. The resistances are armored and the cooking top is made of refractory bricks or in buckle sheet for cooking in pans. Steam exhaust. Power supply: 230V, 400V three-phase + neutral (Special voltages on request).



### LE FOUR ÉLECTRIQUE DE LA LIGNE TL BIG EST IDÉAL POUR PIZZERIAS ET RÔTISSERIES.

Les fours de la ligne TL ont comme concept l'optimisation du travail et ont été conçus pour garantir un excellent résultat avec une utilisation facile caractérisée par un excellent rapport qualité/prix. Ces fours sont réalisés avec des matériaux spéciaux à haut pouvoir isolant, déterminant une excellente efficacité thermique et par conséquent de basses consommations. La façade et la porte sont réalisées en acier inox tandis que les panneaux à l'arrière sont en tôle pré-peinte. La chambre de cuisson au format large est dotée d'un éclairage interne par lampe halogène pour garantir un excellent éclairage. Les résistances sont blindées et le plan de cuisson est réalisé en briques réfractaires ou en tôle gaufrée, idéal pour la cuisson sur plaques. Échappement des fumées. Alimentation: Volt 230 - Volt 400 Triphasée + neutre (voltages spéciaux sur demande).



### EL HORNO ELÉCTRICO LÍNEA TL BIG ES IDEAL PARA PIZZERÍAS Y ROSTICERÍAS.

Los hornos línea TL están ideados y diseñados para maximizar el trabajo y garantizar óptimos resultados, con fácil uso y una excelente relación calidad/precio. En estos hornos se usan materiales especiales de gran poder aislante, lo que determina una óptima eficiencia térmica y, en consecuencia, bajos consumos. La parte frontal y la puerta están hechas de acero inoxidable, mientras que los paneles traseros están hechos de chapa prepintada. La amplia cámara de cocción cuenta con iluminación interior mediante luz halógena para garantizar una iluminación óptima. Las resistencias están blindadas y la superficie de cocción está hecha de ladrillos refractarios o de chapa lagrimada ideal para cocción en bandejas. Salida de humos. Alimentación: Volt 230 - Volt 400 Trifásica + neutro (a solicitud voltajes especiales).



## FORNI ELETTRICI LINEA TL BIG

















ELECTRIC TL BIG LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE TL BIG

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE TL BIG

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA TL BIG

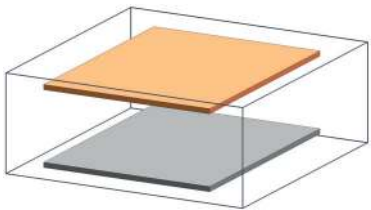


	TL 4 BIG	TL 44 BIG	TL 6 BIG	TL 66 BIG	TL 9 BIG	TL 99 BIG	TL 6 BIG L	TL 66 BIG L
<b>DIMENSIONI INTERNE cm</b> INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	 72 72 14	 72 72 14(x2)	 72 108 14	 72 108 14(x2)	 108 108 14	 108 108 14(x2)	 108 72 14	 108 72 14(x2)
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	96 98 40	96 98 71	96 134 40	96 134 71	132 134 40	132 134 75	132 98 40	132 98 75
<b>DIMENSIONI IMBALLO cm</b> PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	97 100 56	97 100 88	97 140 56	97 140 88	133 135 56	133 135 88	133 99 56	133 99 88
<b>CAMERA COTTURA n°</b> BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	1	2	1	2	1	2	1	2
<b>POTENZA KW</b> POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	6.0	12	9.0	18.0	13.0	26.4	9.0	18.0
<b>VOLT</b>	230/400	230/400	400	400	400	400	230/400	230/400
<b>TEMPERATURA °C</b> TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°
<b>PESO Kg</b> WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	62	110	92	149	117	207	89	149
<b>TOTALE PIZZE Ø 36 cm</b> TOTAL PIZZA Ø 36 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 36 cm TOTAL DES PIZZAS Ø 36 cm TOTAL PIZZAS Ø 36 cm								
<b>N° TEGLIE 60X40 cm</b> N° OF PANS 60X40 cm N° PLAQUES 60X40 CM N° BANDEJAS 60X40 CM	1	2	2	4	4	8	2	4
<b>CODICE</b> CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020321004B	7020321044B	7020321006B	7020321066B	7020321009B	7020321099B	7020321006BL	7020321066BL

## ACCESSORI LINEA TL BIG

TL BIG LINE ACCESSORIES  
ZUBEHÖR LINIE TL BIG  
ACCESSOIRES LIGNE TL BIG  
ACCESORIOS LÍNEA TL BIG



	OPTIONAL PIETRA REFRATTARIA CIELO OPTIONAL TOP REFRACTORY STONE OPTIONAL SCHAMOTTENSTEIN DECKE PIERRE RÉFRACTAIRE VOÛTE OPTIONELLE PIEDRA REFRACTARIA TECHO OPCIONAL	CODICE CODE CODE CODE CÓDIGO
	TL 4 BIG	7020140001
TL 44 BIG	7020140002	
TL 6 BIG	7020140003	
TL 66 BIG	7020140004	
TL 9 BIG	7020140005	
TL 99 BIG	7020140006	
TL 6 BIG L	7020140007	
TL 66 BIG L	7020140008	

PIANO IN LAMIERA BUGNATA ideale per cottura in teglie (in alternativa alla pietra refrattaria platea)

BUCKLE PLATE ideal for cooking in pans (as an alternative to the bottom refractory stone)

KOCHFELD AUS RIFFELBLECH, ideal für das Kochen auf backbläche (alternative zum schamottenstein)

PLAN EN TÔLE GAUFRÉE idéal pour la cuisson sur plaques (en variante à la pierre réfractaire du sole)

SUPERFICIE DE CHAPA GOFRADA ideal para cocción en bandejas (alternativamente a la piedra refractaria del fondo)



## ACCESSORI LINEA TL BIG - TL D BIG

TL BIG - TL D BIG LINE ACCESSORIES

ZUBEHÖR LINIE TL BIG - TL D BIG

ACCESSOIRES LIGNE TL BIG - TL D BIG

ACCESORIOS LÍNEA TL BIG - TL D BIG



	<b>DIMENSIONI cm</b> DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN cm DIMENSIONS cm DIMENSIONES cm	<b>IMBALLO cm</b> PACKAGE cm VERPACKUNG cm EMBALLAGE cm EMBALAJE cm	<b>PESO Kg</b> WEIGHT Kg GEWICHT Kg POIDS Kg PESO Kg	<b>OPTIONAL</b> OPTIONAL OPTIONAL EN OPTION OPCIONAL	<b>CODICE</b> CODE CODE CODE CÓDIGO	
	<b>CAPPA INOX FORNO TLB/TLDB 4/44</b> OVENS INOX HOOD TLB/TLDB 4/44 EDELSTAHL ABZUGSHAUBE OFEN TLB/ TLDB 4/44 HOTTE INOX FOUR TLB/TLDB 4/44 CAMPANA INOX HORNO TLB/TLDB 4/44	<b>95 102 11,5</b>	<b>99 106 20</b>	<b>11,00</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>7020120003</b>
	<b>CAPPA INOX FORNO TLB/TLDB 6/66</b> OVENS INOX HOOD TLB/TLDB 6/66 EDELSTAHL ABZUGSHAUBE OFEN TLB/TLDB 6/66 HOTTE INOX FOUR TLB/TLDB 6/66 CAMPANA INOX HORNO TLB/TLDB 6/66	<b>95 138 11,5</b>	<b>99 142 20</b>	<b>13,00</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>7020120004</b>
	<b>CAPPA INOX FORNO TLB/TLDB 9/99</b> OVENS INOX HOOD TLB/TLDB 9/99 EDELSTAHL ABZUGSHAUBE OFEN TLB/TLDB 9/99 HOTTE INOX FOUR TLB/TLDB 9/99 CAMPANA INOX HORNO TLB/TLDB 9/99	<b>131 138 11,5</b>	<b>135 142 20</b>	<b>17,00</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>7020120005</b>
	<b>CAPPA INOX FORNO TLB/TLDB 6L/66L</b> OVENS INOX HOOD TLB/TLDB 6L/66L EDELSTAHL ABZUGSHAUBE OFEN TLB/TLDB 6L/66L HOTTE INOX FOUR TLB/TLDB 6L/66L CAMPANA INOX HORNO TLB/TLDB 6L/66L	<b>131 102 11,5</b>	<b>135 106 20</b>	<b>13,50</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>7020120006</b>
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>MOTORE ELETTRICO</b> ELETTRIC MOTOR ELEKTROMOTOR MOTEUR ÉLECTRIQUE MOTOR ELÉCTRICO				<input type="checkbox"/>	<b>7020130001</b>
	<b>SUPPORTO REGOLABILE TLB/TLDB 4/44</b> ADJUSTABLE SUPPORT TLB/TLDB 4/44 EINSTELLBARER GESTELL TLB/TLDB 4/44 SUPPORT REGLABLE TLB/TLDB 4/44 SOPORTE ADJUSTABLE TLB/TLDB 4/44	<b>101,6 88,1 96/86</b>	<b>105 30 20</b>	<b>25,00</b>	/	<b>7020100005</b>
	<b>SUPPORTO REGOLABILE TLB/TLDB 6/66</b> ADJUSTABLE SUPPORT TLB/TLDB 6/66 EINSTELLBARER GESTELL TLB/TLDB 6/66 SUPPORT REGLABLE TLB/TLDB 6/66 SOPORTE ADJUSTABLE TLB/TLDB 6/66	<b>101,6 124,1 96/86</b>	<b>130 30 20</b>	<b>28,00</b>	/	<b>7020100006</b>
	<b>SUPPORTO REGOLABILE TLB/TLDB 9/TLDB 99</b> ADJUSTABLE SUPPORT TLB/TLDB 9/TLDB 99 EINSTELLBARER GESTELL TLB/TLDB 9/TLDB 99 SUPPORT REGLABLE TLB/TLDB 9/TLDB 99 SOPORTE ADJUSTABLE TLB/TLDB 9/TLDB 99	<b>132,6 124,1 96/86</b>	<b>140 30 20</b>	<b>30,00</b>	/	<b>7020100009</b>
	<b>SUPPORTO REGOLABILE TLB/TLDB 6L/TLDB 66L</b> ADJUSTABLE SUPPORT TLB/TLDB 6L/TLDB 66L EINSTELLBARER GESTELL TLB/TLDB 6L/TLDB 66L SUPPORT REGLABLE TLB/TLDB 6L/TLDB 66L SOPORTE ADJUSTABLE TLB/TLDB 6L/TLDB 66L	<b>132,6 88,1 96/86</b>	<b>140 30 20</b>	<b>28,00</b>	/	<b>7020100011</b>



## ACCESSORI LINEA TL BIG - TL D BIG



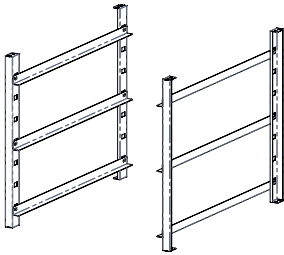
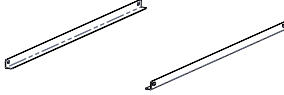

TL BIG - TL D BIG LINE ACCESSORIES

ZUBEHÖR LINIE TL BIG - TL D BIG

ACCESSOIRES LIGNE TL BIG - TL D BIG

ACCESORIOS LÍNEA TL BIG - TL D BIG



		<b>DIMENSIONI cm</b> DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN cm DIMENSIONS cm DIMENSIONES cm 	<b>IMBALLO cm</b> PACKAGE cm VERPACKUNG cm EMBALLAGE cm EMBALAJE cm 	<b>PESO Kg</b> WEIGHT Kg GEWICHT Kg POIDS Kg PESO Kg	<b>OPTIONAL</b> OPTIONAL OPTIONAL EN OPTION OPCIONAL	<b>CODICE</b> CODE CODE CODE CODE CÓDIGO
	<b>KIT PORTA TEGLIE TLB/TLDB 4/44</b> TRAYHOLDER KIT TLB/TLDB 4/44 BACKBLECHHALTER KIT TLB/TLDB 4/44 KIT PORTE-PLAQUES TLB/TLDB 4/44 KIT PORTA BANDEJAS TLB/TLDB 4/44	/	<b>100 30 20</b>	<b>6,00</b>	/	<b>7020110006</b>
	<b>KIT PORTA TEGLIE TLB/TLDB 6/66</b> TRAYHOLDER KIT TLB/TLDB 6/66 BACKBLECHHALTER KIT TLB/TLDB 6/66 KIT PORTE-PLAQUES TLB/TLDB 6/66 KIT PORTA BANDEJAS TLB/TLDB 6/66	/	<b>130 30 20</b>	<b>7,00</b>	/	<b>7020110008</b>
	<b>KIT PORTA TEGLIE TLB/TLDB 9/99</b> TRAYHOLDER KIT TLB/TLDB 9/99 BACKBLECHHALTER KIT TLB/TLDB 9/99 KIT PORTE-PLAQUES TLB/TLDB 9/99 KIT PORTA BANDEJAS TLB/TLDB 9/99	/	<b>140 30 20</b>	<b>7,00</b>	/	<b>7020110008</b>
	<b>KIT PORTA TEGLIE TLB/TLDB 6L/66L</b> TRAYHOLDER KIT TLB/TLDB 6L/66L BACKBLECHHALTER KIT TLB/TLDB 6L/66L KIT PORTE-PLAQUES TLB/TLDB 6L/66L KIT PORTA BANDEJAS TLB/TLDB 6L/66L	/	<b>140 30 20</b>	<b>6,00</b>	/	<b>7020110006</b>
	<b>COPPIA ANGOLARI START TLB/TLDB 4 - 44 - 6L - 66L</b> CORNERS COUPLE START TLB/TLDB 4 - 44 - 6L - 66L WINKELPAAR FÜR BACKBLECHHALTER START TLB/TLDB 4 - 44 - 6L - 66L PAIRES DE COINS START TLB/TLDB 4 - 44 - 6L - 66L PAR ANGULARES START TLB/TLDB 4 - 44 - 6L - 66L	/	<b>90 10 10</b>	<b>1,20</b>	/	<b>7020110011</b>
	<b>COPPIA ANGOLARI TLB/TLDB 6 - 66 - 9 - 99</b> CORNERS COUPLE TLB/TLDB 6 - 66 - 9 - 99 WINKELPAAR FÜR BACKBLECHHALTER START TLB/TLDB 6 - 66 - 9 - 99 PAIRES DE COINS START TLB/TLDB 6 - 66 - 9 - 99 PAR ANGULARES START TLB/TLDB 6 - 66 - 9 - 99	/	<b>130 10 10</b>	<b>1,60</b>	/	<b>7020110013</b>
	<b>KIT RUOTE</b> CASTORS KIT - RÄDERSÄTZE KIT ROUES - KIT RUEDAS	/	<b>30 20 20</b>	<b>5,00</b>	/	<b>7020110001</b>

