

EXPLORA^{2.}

EVOLUZIONE



Una
rivoluzione
da scoprire

A revolution to discover

EXPLORA^{2.}

EVOLUZIONE

Nuovi orizzonti nuove sfide

New horizons, new challenges

La costante ricerca di soluzioni innovative al passo con i tempi, ha dato vita all'acquisizione di nuove tecnologie per la cottura: **per non perdere il sapore italiano dell'innovazione.**

Un cambiamento reso possibile dalla capacità di un imprenditore che ha nel cuore e nel suo DNA un attaccamento al territorio perchè crede profondamente nei valori del **Made in Italy.**

Una metamorfosi, una trasformazione che ha radici in una terra orgogliosa e fiera di essere italiana, **tecnologicamente avanzata e capace di creare design sempre accattivanti.**

Con questa filosofia, l'azienda **Piron** si fonde con **Tecnodom SpA**, che dà luce a un nuovo marchio, **PI.DOM** il quale identifica forni di ultima generazione, versatili per soddisfare le esigenze di bar e bistrot, pasticcerie, ristoranti e centri cottura.

*The constant search for innovative solutions in step with the times, has led to the acquisition of new cooking technologies, **ensuring not to lose the Italian taste for innovation.***

*A change made possible by the ability of an entrepreneur who has a deep attachment to the territory in his heart and DNA because he profoundly believes in the values of **Made in Italy.***

*A metamorphosis, a transformation rooted in a territory proud and honored to be Italian, **technologically advanced and capable of creating always captivating designs.***

*With this philosophy, the company **Piron** merges with **Tecnodom SpA**, giving rise to a new brand, **PI.DOM**, which identifies next-generation ovens designed to be versatile and meet the needs of bars and bistros, pastry shops, restaurants, and catering centers.*



EXPLORA



EXPLORA

2.0 EVOLUZIONE

Spazio alla **creatività** in cucina

Room for creativity in the kitchen

Una moltitudine di funzioni al tuo tocco
A multitude of functions at your touch



Con la nuova versione del forno **EXPLORA EVOLUZIONE** puoi grigliare, friggere, arrostitire, cucinare al vapore, sottovuoto e molto altro ancora mantenendo uniformità di cottura, efficienza e flessibilità.

*With the new version of the **EXPLORA EVOLUZIONE** oven, you can grill, fry, roast, steam, vacuum cook, and much more, all while maintaining cooking uniformity, efficiency, and flexibility.*

Il **Software di EXPLORA**, con una interfaccia chiara e immediata, grazie al linguaggio delle icone, rende questo forno l'alleato perfetto in cucina o in laboratorio. Con il **suo ricettario** si ottengono i migliori risultati senza togliere creatività e professionalità ai grandi Chef.

*The **EXPLORA** software, with its clear and immediate interface thanks to icon-based language, makes this oven the perfect ally in the kitchen or laboratory. With its **recipe book**, you achieve the best results without sacrificing creativity and professionalism of the great chefs.*

Cotture multi-livello, per cucinare contemporaneamente più prodotti senza alcuna sovrapposizione dei sapori.

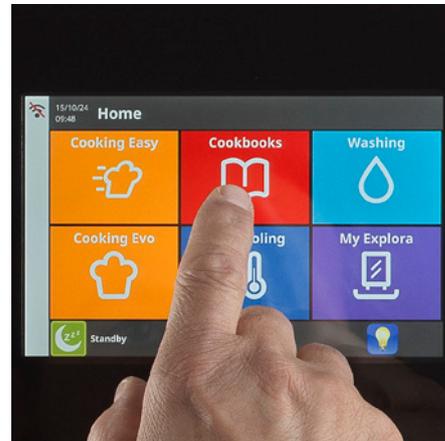
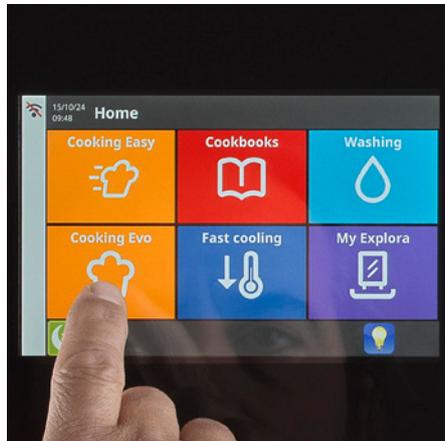
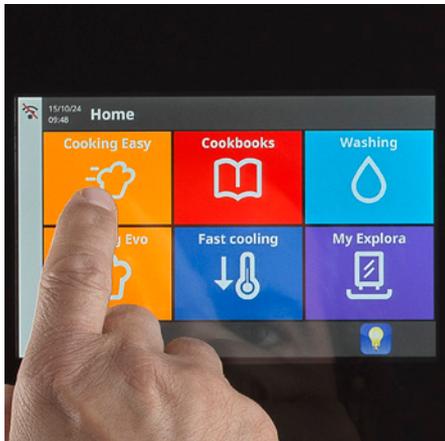
***Multi-level cooking** allows to prepare multiple dishes simultaneously without any flavor overlap.*

Cicli di cottura automatici e funzioni smart integrate, che consentono di ottenere grandi vantaggi in termini di efficienza e prestazioni: **meno incombenze per te e più tempo per la tua creatività!**

Automatic cooking cycles and integrated smart functions** provide significant advantages in terms of efficiency and performance: **fewer tasks for you and more time for your creativity!

Innovativo e intelligente

Innovative and intelligent



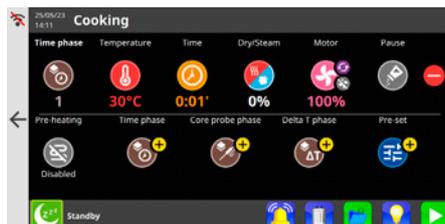
COTTURA DIRETTA
COOKING EASY



COTTURA MANUALE
MANUAL COOKING



COTTURA PROGRAMMATA
PROGRAMMED COOKING



- Interfaccia utente intuitiva e semplice.
- Immediata interazione uomo-macchina.
- Selezione assistita dei parametri di cottura.
- Cottura a convezione con temperatura da 30 °C a 270 °C.
- Cottura a convezione + umidificazione manuale.
- Cottura a convezione + umidificazione regolabile.
- Cottura a vapore.
- Cottura con sonda cuore.
- Cottura Delta T.
- Inversione di rotazione.
- Motore a 8 velocità.
- Multi-timer con timer indipendente per teglia.
- *Fast and easy-to-use interface.*
- *Immediate human-oven interaction.*
- *Assisted selection of cooking parameters.*
- *Convection cooking with temperature from 30 °C to 270 °C.*
- *Convection cooking + manual humidification.*
- *Convection cooking + adjustable humidification.*
- *Steam cooking.*
- *Core probe cooking.*
- *Delta T cooking.*
- *Reversing rotation.*
- *8-speed motor.*
- *Multi-timer with independent tray timer.*

- Cottura a convezione con temperatura da 30 °C a 270 °C.
- Cottura a convezione + umidificazione manuale.
- Cottura a convezione + umidificazione regolabile.
- Cottura a vapore.
- Cottura con sonda cuore.
- Cottura Delta T.
- Inversione di rotazione.
- Motore a 8 velocità.
- Cottura multipla fino a 40 passi.
- Multi-timer con timer indipendente per teglia.

- *Convection cooking with temperature from 30 °C to 270 °C.*
- *Convection cooking + manual humidification.*
- *Convection cooking + adjustable humidification.*
- *Steam cooking.*
- *Core probe cooking.*
- *Delta T cooking.*
- *Reversing rotation.*
- *8-speed motor.*
- *Multi-phase cooking up to 40 steps.*
- *Multi-timer with independent tray timer.*

Una cottura sempre ottimale!
Always cooking at its best!

- 1000 ricette inseribili.
- 6 categorie di prodotto.
- Ultima ricetta salvata.
- Interfaccia USB.
- Ricettario personalizzabile.

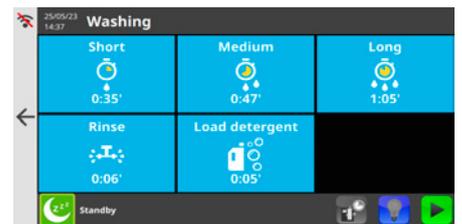
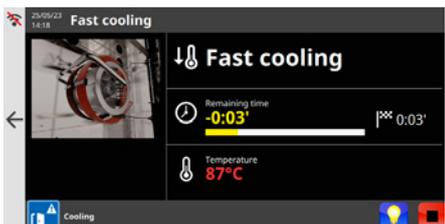
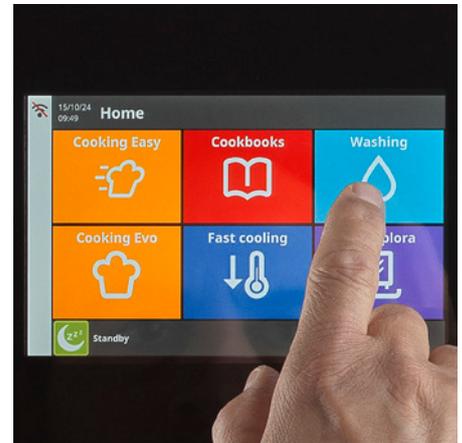
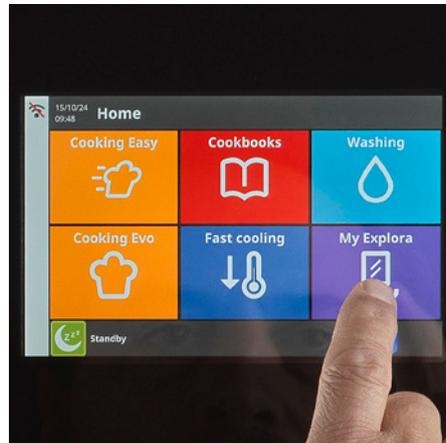
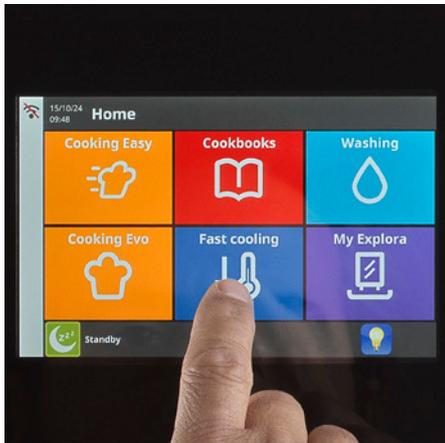
- *1000 settable recipes.*
- *6 product categories.*
- *Last recipe saved.*
- *USB interface.*
- *Customizable recipes.*

SCOPRI
QUALCOSA DI SPECIALE!
DISCOVER SOMETHING SPECIAL!



Inquadra il QR code e lasciati sorprendere!
Scan the QR code and be amazed!

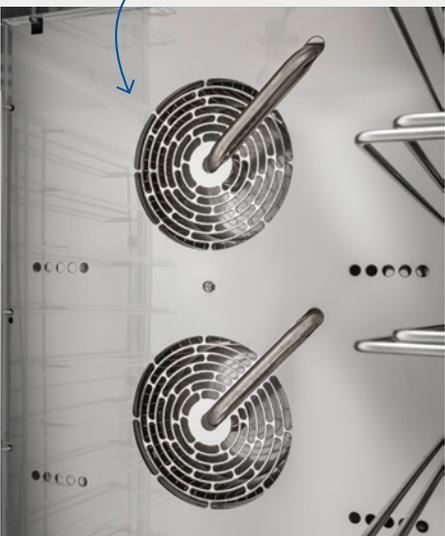
Per garantirti un servizio di cucina perfetto.
To guarantee you a perfect cooking service.



- 2 programmi di raffreddamento assistiti.
- 1 programma di raffreddamento personalizzabile.

- 2 assisted cooling programs.
- 1 custom cooling program.

Ventole multipala: raffreddano velocemente la camera di cottura!
Multi-blade fans: quickly cool the cooking chamber!



- Storico operazioni.
- Diagnostica: icone esplicative che indicano all'utente la presenza di errori.
- Monitoraggio dei consumi.
- Funzione HACCP.
- Impostazioni avanzate.
- Diversi profili utente.

- Actions history.
- Diagnostics: explanatory icons indicating the presence of errors to the user.
- Consumption monitoring.
- HACCP function.
- Advanced Settings.
- Multiple user profiles.

Comodamente configurabile anche con USB
Conveniently configurable also with USB



- Nettoyage – Detergente 2in1 formula consigliata
- 3 cicli di lavaggio.
- 1 ciclo di risciacquo.
- Programmabile settimanalmente.

- 2in1 detergent recommended formula.
- 3 washing cycles.
- 1 rinsing cycle.
- Weekly programmable.



Da oggi sto più fresco!

From today, I'm staying cooler!



L'azienda ha realizzato un nuovo sistema che permette di garantire una perfetta ventilazione all'elettronica assicurando prestazioni e reattività ottimali senza surriscaldamenti.

La porta viene suddivisa in 3 strati: una parte fredda rivolta verso l'operatore, una parte centrale refrigerata per garantire il buon funzionamento del sistema touch screen e un vetro interno che racchiude il calore della camera di cottura.

The company has developed a new system that ensures perfect ventilation for the electronics, guaranteeing optimal performance and responsiveness without overheating.

The door is divided into three layers: a cold section facing the operator, a central refrigerated part to ensure the proper functioning of the touchscreen system, and an inner glass that retains the heat of the cooking chamber.



**COPERCHIO
AUTOVENTILATO
SELF-VENTILATED LID**

FERMA VETRO INTERNO
INNER GLASS FASTENER



LUCI A LED IN PORTA
LED LIGHTS IN DOOR



La luce a led posizionata direttamente sulla porta, garantisce un'eccellente visione della camera di cottura durante il funzionamento.
Nella versione con 10 teglie sono montate 3 luci led.
Nella versione con 6 teglie sono montate 2 luci led.

*LED light directly on the door ensures excellent visibility of the cooking chamber in operation.
In the 10 trays version, there are 3 LED lights installed.
In the 6 trays version, there are 2 LED lights.*

CERNIERA
HINGE



Staffa in acciaio
Stainless steel bracket

Cerniera per apertura vetro interno, pensato per facilitare le operazioni di pulizia.

Hinge for opening the inner glass, designed to facilitate cleaning operations.

 Cerniere solo a sinistra.
Hinges only on the left side.



Scarico raccogli goccia per vetro interno porta.
Drain for collecting drips from the inner door glass.

La goccia fa sempre centro!

The drop always hits the mark!



Da una semplice intuizione, una grande soluzione per mantenere la pulizia in cucina.

From a simple idea comes a great solution for keeping the kitchen clean.

Questo forellino posto a fine bordo porta "fa sempre centro" e permette alle gocce di vapore del vetro, che scivolano nel colatoio in acciaio inox, di cadere nella vaschetta con scarico. Una soluzione semplice ed efficace!

This small hole at the edge of the door "always hits the mark" and allows steam drops from the glass to slide into the stainless steel drip tray, directing them into the drainage basin. A simple and effective solution!

EVOLUZIONE



PORTA USB
USB PORT



SONDA CUORE
DI SERIE MONOPUNTO
SINGLE-POINT HEART
PROBE



ACCENSIONE
POWER BUTTON

Semplice, essenziale a portata di mano

Simple, essential, at hand

Un vano, posizionato “**a portata di mano**”, contiene la porta USB, la sonda al cuore monopunto e il tasto di accensione. È progettato per garantire un controllo ottimale anche nella frenesia della cucina.

*A compartment positioned “**within reach**” that contains the USB port, the single-point heart probe, and the power button, designed to keep everything under control in the hectic life of the kitchen.*

Porta apribile tramite l'utilizzo di una maniglia a due stadi: il primo permette la fuoriuscita del vapore (1°STEP), il secondo fa aprire del tutto la porta (2° STEP).

Door can be opened using a two-stage handle: the first allows steam to exit from the oven (1st STEP), while the second opens the door completely (2nd STEP).



MANIGLIA
A DUE STEP DI APERTURA
TWO-STAGE
OPENING HANDLE

1° STEP



2° STEP



EXPLO7A



EVOLUZIONE

GIRANTE PER IL LAVAGGIO
WASHING ROTOR



Girante per il lavaggio in acciaio inox, concepita per restare montata anche durante il normale utilizzo del forno, removibile solo in caso di manutenzione;
Stainless steel washing rotor, designed to remain mounted even during normal oven use, removable only in case of maintenance;

VENTOLA MULTIPALA CON
INIEZIONE D'ACQUA
MULTIPLE BLADE FAN WITH
WATER INJECTION



GUARNIZIONE AD INCASTRO
INTERLOCKING GASKET



VASCHETTA SCARICO
WATER DRAIN TRAY



La vaschetta scarico è direttamente collegata all'uscita delle acque reflue.
The water drain tray must be directly connected to the waste water outlet.

PIEDINI REGOLABILI, ANTISCIVOLO
ADJUSTABLE NON-SLIP FEET

15/10/24 15:53 Washing

Short
Do not open the door during the washing

Remaining time
-0:35' 100°C 0:35'

Water softener -
Detergent tank -

Short



Nuovi standard nel lavaggio

New standards in washing



“Un sistema di pulizia facile e immediato che assicura massima igienizzazione. La sua programmazione settimanale ti libera da ogni incombenza.”

“An easy and immediate cleaning system that ensures maximum hygiene. Its weekly programming frees you from all chores.”



Su questi fondamentali ed imprescindibili punti di forza si è concentrata l'azienda per ottenere un sistema autopulente semplice, intuitivo e orientato al risparmio economico (con l'ausilio di detergenti liquidi in taniche).

Nasce così il nuovo sistema autopulente composto da 4 semplici programmi di lavaggio:

**RISCIACQUO
LEGGERO
NORMALE
COMPLETO**

Indipendentemente dal programma di lavaggio selezionato, le prestazioni sono sempre affidabili e garantite. Questo è possibile grazie a una girante in acciaio inox, di forma elicoidale che consente di rimanere montata anche durante l'utilizzo quotidiano del forno. La girante distribuisce acqua e detergente in modo uniforme nella camera di cottura, assicurando una pulizia ottimale grazie al suo rapido e costante movimento rotatorio.

The company has focused on these fundamental and indispensable strengths, and has studied a self-cleaning system that is simple, intuitive and cost-saving oriented (with the help of liquid detergents in tanks).

This is the result of the new self-cleaning system consisting of 4 simple programs:

**RINSE
SHORT
MEDIUM
LONG**

Whichever washing program the operator selects, performance is always safe and guaranteed thanks to the helical stainless steel washing rotor, designed to remain mounted during normal oven use. The rotor distributes water and detergent evenly in the cooking chamber, ensuring optimal cleaning thanks to its rapid and constant rotary motion.



Gamma prodotti

Product range



PF7906_DE0

PF7910_DE0

CODICE / CODE

Caratteristiche tecniche / Technical features

Capacità di carico / N° trays	n°6	n°10
Teglie compatibili / Compatible trays	EN 600x400 - GN 1/1	EN 600x400 - GN 1/1
Dimensioni camera di cottura (LxPxH) / Cooking chamber dimensions (WxDxH)	660x450x560 mm - 166 Lt	660x450x930 mm - 270 Lt
Dimensioni esterne (LxPxH) / External dimensions (WxDxH)	785x890x870 mm	785x890x1230 mm
Spazio fra le teglie (mm) / Space between trays (mm)	80 mm	80 mm
Potenza nominale (kW) / Rated power (kW)	10.5 kW	15.8 kW
N° velocità motore / No. motor speed	8	8
Inversione ventole / Fans inversion	Balanced Reverse	Balanced Reverse
Frequenza / Frequency	50/60 Hz	50/60 Hz
Fasi di cottura / Cooking phases	40	40
N° di programmi / Insertable recipes	1000	1000
Sonda cuore / Core probe	Monopunto inclusa Single point core probe included	Monopunto inclusa Single point core probe included
Peso netto (kg) / Weight (kg)	98 kg	130 kg
Dimensioni imballo (LxPxH) / Packaging size (WxDxH)	830x1020x980 mm	830x980x1400 mm
Peso lordo (kg) / Gross weight (Kg)	117 kg	150 kg
Timer	0 - 24h	0 - 24h
Lavaggio automatico / Automatic washing	4 programmi / programs	4 programmi / programs
Raffreddamento rapido / Rapid cooling	3 programmi / programs	3 programmi / programs
Temperatura / Temperature	30 - 270 °C	30 - 270 °C
Pre riscaldamento / Pre-heating	270 °C	270 °C
Regolazione camino / Chimney regulation	Optimal climatic	Optimal climatic

Tensione nominale / Rated voltage

380-415V 3F N~ (22A) 5x4 mm ²	380-415V 3F N~ (25A) 5x4 mm ²
220-240V 3F (38A) 4x6 mm ²	220-240V 3F (43A) 4x10 mm ²
220-240V 1F (48A) 3x10 mm ²	220-240V 1F (69A) 3x10 mm ²



Forni e attrezzature per il mondo della cottura professionale
Ovens and accessories for the world of professional cooking

EXPLORA²
EVOLUZIONE



www.pi-dom.com



TECNODOM S.p.A.

Sede legale
Registered office

Via Isonzo, n. 3-5 - 35010
Vigodarzere (Padova) - Italy

Sede operativa / magazzino
Operational headquarters /warehouse

Strada del Santo, 103 - 35010
Cadoneghe (Padova) - Italy

Tel. +39 049 8874215

info@tecnodomspa.com
www.tecnodomspa.com

info@pi-dom.com
www.pi-dom.com

