

# EXPLORA<sup>2.0</sup>

## EVOLUZIONE



Una  
**rivoluzione**  
da scoprire

*A revolution to discover*



# La linea **EXPLORA** diventa 2.0!

The **EXPLORA** line becomes **2.0!**



**“Abbiamo migliorato l’eccellenza: una vera e propria EVOLUZIONE”**

**“We have improved excellence: a true EVOLUZIONE”**

Caratteristiche uniche, innovativa esperienza d’uso per una cottura professionale alle massime prestazioni.

*Unique features, innovative user experience for professional cooking at highest performance.*

## **Listino prezzi\_ Price list**

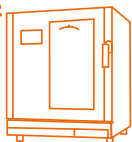
---

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

FORNI TOUCH, DIGITALI, MECCANICI

Touch, digital, mechanical ovens

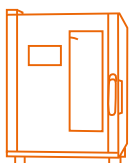
**EXPLORA EVOLUZIONE**



Pagina / Page: 8 | **PF7910\_DE0**  
10 TEGLIE E GRIGLIE / TRAYS OR GRILLS

Pagina / Page: 8 | **PF7906\_DE0**  
6 TEGLIE E GRIGLIE / TRAYS OR GRILLS

**EXPLORA EVOLUZIONE KT**



Pagina / Page: 18 | **PF1530** (GN 1/1)  
10 TEGLIE E GRIGLIE / TRAYS OR GRILLS

Pagina / Page: 18 | **PF1535** (GN 1/1)  
5 TEGLIE E GRIGLIE / TRAYS OR GRILLS

Pagina / Page: 18 | **PF1545** (GN 2/3)  
5 TEGLIE E GRIGLIE / TRAYS OR GRILLS

**EXPLORA COLOMBO**



Pagina / Page: 22 | **PF7920**  
20 TEGLIE E GRIGLIE / TRAYS OR GRILLS

Pagina / Page: 22 | **PF7916**  
16 TEGLIE E GRIGLIE / TRAYS OR GRILLS

Pagina / Page: 23 | **PF7904**  
4 TEGLIE E GRIGLIE / TRAYS OR GRILLS

**VESPUCCI WASH**



Pagina / Page: 32 | **PF8910**  
10 TEGLIE E GRIGLIE / TRAYS OR GRILLS

Pagina / Page: 32 | **PF8906**  
6 TEGLIE E GRIGLIE / TRAYS OR GRILLS

Pagina / Page: 32 | **PF8904**  
4 TEGLIE E GRIGLIE / TRAYS OR GRILLS

**VESPUCCI**

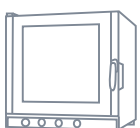


Pagina / Page: 34 | **PF7210**  
10 TEGLIE E GRIGLIE / TRAYS OR GRILLS

Pagina / Page: 34 | **PF7206**  
6 TEGLIE E GRIGLIE / TRAYS OR GRILLS

Pagina / Page: 34 | **PF7204**  
4 TEGLIE E GRIGLIE / TRAYS OR GRILLS

**GALILEI PLUS**

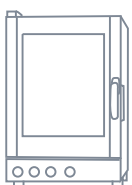


Pagina / Page: 40 | **PF7720**  
20 TEGLIE E GRIGLIE / TRAYS OR GRILLS

Pagina / Page: 40 | **PF7710**  
10 TEGLIE E GRIGLIE / TRAYS OR GRILLS

Pagina / Page: 40 | **PF7706**  
06 TEGLIE E GRIGLIE / TRAYS OR GRILLS

**GALILEI PLUS KT**



Pagina / Page: 44 | **PF1550**  
10 TEGLIE E GRIGLIE / TRAYS OR GRILLS

Pagina / Page: 44 | **PF1555**  
5 TEGLIE E GRIGLIE / TRAYS OR GRILLS

Pagina / Page: 44 | **PF1565**  
5 TEGLIE E GRIGLIE / TRAYS OR GRILLS

# EXPLORA<sup>2.0</sup>

## EVOLUZIONE

### FORNI DIGITALI, MECCANICI

*Digital, mechanical ovens*

#### GALILEI



Pagina / Page:	48	<b>PF8410</b> 10 TEGLIE E GRIGLIE / TRAYS OR GRILLS
Pagina / Page:	48	<b>PF8406</b> 6 TEGLIE E GRIGLIE / TRAYS OR GRILLS
Pagina / Page:	48	<b>PF7404</b> 4 TEGLIE E GRIGLIE / TRAYS OR GRILLS

#### CABOTO



Pagina / Page:	54	<b>PF8004D</b> 4 TEGLIE E GRIGLIE / TRAYS OR GRILLS
Pagina / Page:	54	<b>PF8004</b> 4 TEGLIE E GRIGLIE / TRAYS OR GRILLS
Pagina / Page:	55	<b>PF8003D</b> 3 TEGLIE E GRIGLIE / TRAYS OR GRILLS
Pagina / Page:	55	<b>PF8003</b> 3 TEGLIE E GRIGLIE / TRAYS OR GRILLS
Pagina / Page:	56	<b>PF7604D</b> 4 TEGLIE E GRIGLIE / TRAYS OR GRILLS
Pagina / Page:	56	<b>PF7604</b> 4 TEGLIE E GRIGLIE / TRAYS OR GRILLS
Pagina / Page:	57	<b>PF7504</b> 4 TEGLIE E GRIGLIE / TRAYS OR GRILLS
Pagina / Page:	57	<b>PF7504G</b> 4 TEGLIE E GRIGLIE / TRAYS OR GRILLS
Pagina / Page:	58	<b>PF6204D</b> 4 TEGLIE E GRIGLIE / TRAYS OR GRILLS
Pagina / Page:	58	<b>PF6204</b> 4 TEGLIE E GRIGLIE / TRAYS OR GRILLS
Pagina / Page:	59	<b>PF5804D</b> 4 TEGLIE E GRIGLIE / TRAYS OR GRILLS
Pagina / Page:	59	<b>PF5804</b> 4 TEGLIE E GRIGLIE / TRAYS OR GRILLS
Pagina / Page:	60	<b>PF5004F</b> 4 TEGLIE E GRIGLIE / TRAYS OR GRILLS
Pagina / Page:	60	<b>PF5004P</b> 4 TEGLIE E GRIGLIE / TRAYS OR GRILLS

#### CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL CHARACTERISTICS

Da pagina / From page:

64

#### CARATTERISTICHE CHARACTERISTICS

#### ACCESSORI ACCESSORIES

Da pagina / From page:

68

#### ACCESSORI ACCESSORIES

LIEVITATORI, CAPPE A CONDENSAZIONE, SUPPORTI, CARRELLI, TEGLIE, GRIGLIE, CURA E MANUTENZIONE, KIT OPZIONALI  
PROOFERS, HOODS, SUPPORTS, TROLLEYS, GRILLS, CARE E MAINTENANCE, OPTIONAL KITS

# EXPLORA<sup>2.</sup>

## 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



EVOLUZIONE

Una  
**rivoluzione**  
da scoprire

*A revolution to discover*



# EXPLORA<sup>2.0</sup> EVOLUZIONE



GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



PANIFICAZIONE  
BAKERY



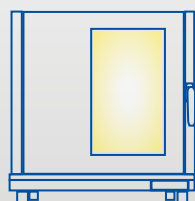
PASTICCERIA  
PASTRY



**PF7906\_DE0**



**PF7910\_DE0**



**LUCE SU PORTA**  
**LIGHT ON DOOR**



COTTURA A VAPORE.  
COTTURA MISTA.  
COTTURA A CONVEZIONE.  
STEAM COOKING.  
MIXED COOKING.  
CONVECTION COOKING.



LARGHEZZA (mm) 785 mm.  
WIDTH (mm) 785 mm.



REGOLAZIONE CAMINO  
AUTOMATICA.  
AUTOMATIC CHIMNEY  
REGULATION.



PORTA CON DOPPIO  
VETRO TEMPERATO.  
DOUBLE TEMPERED  
GLASS DOOR.



SISTEMA DI LAVAGGIO  
AUTOMATICO.  
AUTOMATIC  
WASHING SYSTEM.



DISPLAY TOUCH SCREEN  
CAPACITIVO 7".  
7" CAPACITIVE TOUCH  
SCREEN DISPLAY.



LAMPADINE LED.  
LED LIGHTS.



SONDA CUORE MONOPUNTO.  
SINGLE POINT CORE PROBE.



GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



PANIFICAZIONE  
BAKERY



PASTICCERIA  
PASTRY

## CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE

**PF7910\_DEO**

N° teglie / N° trays	10
Teglie compatibili / Compatible trays	EN 600x400 - GN 1/1
Dimensioni camera di cottura (LxPxH) Cooking chamber dimensions (WxDxH)	660x450x930 mm - 270 Lt
Dimensioni esterne (LxPxH) / External dimensions (WxDxH)	785x890x1230 mm
Spazio fra le teglie / Space between trays	80 mm
Potenza nominale / Rated power	15,8 kW
N° velocità motore / No. motor speed	8
Inversione ventole / Fans inversion	Balanced Reverse
Tensione nominale / Rated voltage	380-415V 3F N~ (25A) 5x4 mm <sup>2</sup> 220-240V 3F (43A) 4x10 mm <sup>2</sup> 220-240V 1F (69A) 3x10 mm <sup>2</sup>

## PREZZO / PRICE

**€ 9.300,00**



GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



PANIFICAZIONE  
BAKERY



PASTICCERIA  
PASTRY

## CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE

**PF7906\_DEO**

N° teglie / N° trays	6
Teglie compatibili / Compatible trays	EN 600x400 -GN 1/1
Dimensioni camera di cottura (LxPxH) Cooking chamber dimensions (WxDxH)	660x450x560 mm - 166 Lt
Dimensioni esterne (LxPxH) / External dimensions (WxDxH)	785x890x870 mm
Spazio fra le teglie / Space between trays	80 mm
Potenza nominale / Rated power	10,5 kW
N° velocità motore / No. motor speed	8
Inversione ventole / Fans inversion	Balanced Reverse
Tensione nominale / Rated voltage	380-415V 3F N~ (22A) 5x4 mm <sup>2</sup> 220-240V 3F (38A) 4x6 mm <sup>2</sup> / 220-240V 1F (48A) 3x10 mm <sup>2</sup>

## PREZZO / PRICE

**€ 7.930,00**

## Caratteristiche tecniche generali / General technical characteristics

Frequenza / Hertz	50/60 Hz	Pre-riscaldamento / Pre-heating	270 °C
Temperatura / Temperature	30 - 270 °C	Semi-statico / Semi-static mode	•
Connessione idraulica / Water connection	•	Inversione ventole / Fans inversion	Balanced Reverse
Velocità motore / Fan speed	8	Cottura a vapore / Steam cooking	Sator steam
Sonda cuore / Core probe	Monopunto / Single point	Raffreddamento rapido / Rapid cooling	3 programmi / programs
Controllo / Control	7" touch screen	Regolazione camino / Chimney regulation	Optimal Climatic
Fasi di cottura / Cooking phases	40	Cottura Delta T / Delta T Cooking	•
Ricette inseribili / Insertable recipes	1000	Lavaggio automatico / Automatic washing system	4 programmi / programs
Timer	0 - 24h	Lavaggio temporizzato / Timed wash	•

**DET30010 - NETTOYAGE**

**€ 120,00**



Formula 2 in 1 per garantire ottime prestazioni di lavaggio. Ideale anche in caso di sporco ostinato. Tanica da 5 kg.

*2-in1 formula to guarantee you top cleaning results. Also ideal for very stubborn dirt. 5 kg tank.*

**DET30011 - NETTOYAGE**

**€ 300,00**



Formula 2 in 1 per garantire ottime prestazioni di lavaggio. Ideale anche in caso di sporco ostinato. Una scatola contiene 12 flaconi da 1 Kg.

*2-in1 formula to guarantee you top cleaning results. Also ideal for very stubborn dirt. One box contains 12 x 1 kg tanks.*

**Teglie e Griglie Consigliate / Recommended Trays & Grills**

Altre teglie e griglie speciali da pagina / Other specials trays & grills from page 77

**APLEC30041 - TEGLIA PER UOVA / EGGS TRAY**

**€ 190,00**



Teglia GN 1/1 antiaderente in alluminio per uova con 6 stampi di 120 mm di diametro.

*GN 1/1 aluminium non-stick tray. Eggs tray with 6 moulds measuring 120 mm in diameter.*

530x325 mm (LxPxA) / (WxDxH)

**APLEC30028 - TEGLIA PER PLUM CAKES / LOAF CAKES TRAY**

**€ 240,00**



Teglia EN 600 x 400 per plum cakes in teflon.

*EN 600 x 400 Teflon loaf cakes tray.*

600x400x20 mm (LxPxA) / (WxDxH)

**APLEC30029 - TEGLIA XL PER UOVA / XL EGGS TRAY**

**€ 130,00**



Teglia EN 600 x 400 antiaderente in alluminio per uova con 8 stampi di 120 mm di diametro.

*EN 600 x 400 aluminium non-stick tray. Eggs tray with 8 moulds measuring 120 mm in diameter.*

600x400x20 mm (LxPxA) / (WxDxH)

**APLEC30043 - TEGLIA PER FRITTO / FRY TRAY**

**€ 100,00**



Teglia GN 1/1 antiaderente in alluminio.

*GN 1/1 aluminium non-stick tray.*

530x325x20 mm (LxPxA) / (WxDxH)

**APLEC30062 - PIASTRA RIGATA / STRIPES GRILL**

**€ 280,00**



Teglia piana rigata GN 1/1 antiaderente in teflon.

*GN 1/1 non-stick teflon ribbed plate.*

530x325x10 mm (LxPxA) / (WxDxH)

**APLEC30065 - PIASTRA LISCIA / GRILL PLATE**

**€ 280,00**



Teglia piana liscia GN 1/1 antiaderente in teflon.

*GN 1/1 non-stick teflon flat plate.*

530x325x20 mm (LxPxA) / (WxDxH)

**APGRI30124 - ZEBRA GRILL**

**€ 260,00**



Griglia GN 1/1 antiaderente in alluminio.

*GN 1/1 aluminium non-stick grill.*

530x325 mm (LxPxA) / (WxDxH)

**APLEC30012 - TEGLIA PER PANETTERIA / BAKE TRAY**

**€ 80,00**



Teglia EN 600 x 400 in alluminio e teflon.

*EN 600 x 400 aluminium teflon tray.*

600x400x20 mm (LxPxA) / (WxDxH)

**APLEC30004 - TEGLIA PER BAGUETTE / BAGUETTE TRAY**

**€ 70,00**



Teglia forata EN 600 x 400 alluminio 5 canali con supporto.

*EN 600 x 400 aluminium perforated tray 5 canals with support.*

600x400x30 mm (LxPxA) / (WxDxH)

**APLEC30063 - TEGLIA PER PANETTERIA / BAKE PLATE**

**€ 290,00**

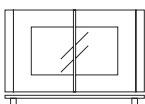


Teglia piana EN 600 x 400 Con alette (**brevetto VULCAN**).

*EN 600 x 400 With flaps (**patent VULCAN**).*

600x400x10 mm (LxPxA) / (WxDxH)

**Accessori Compatibili / Compatible Accessories**



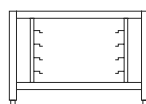
**LIEVITATORI  
PROOFERS**

Pagina / Page 70



**CAPPE  
HOODS**

Pagina / Page 71



**SUPPORTI  
SUPPORTS**

Da pagina / From page 72



**ALTRI KIT  
OTHER KITS**

Da pagina / From page 91



# 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**



**Iniettore d'acqua**  
*Water injector*

**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**





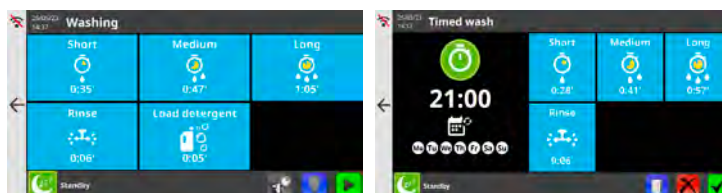
# Nuovi standard nel lavaggio

*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.*



# KT



Grandi prestazioni in soli **54 cm** di larghezza!

*Great performance in a width of just 54 cm!*

# EXPLORA<sup>2.0</sup> EVOLUZIONE KT



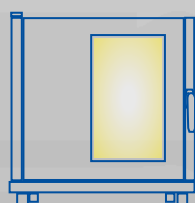
GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



**PF1545**

**PF1530**

**PF1535**



**LUCE SU PORTA**  
**LIGHT ON DOOR**



COTTURA A VAPORE.  
COTTURA MISTA.  
COTTURA A CONVEZIONE.  
*STEAM COOKING.  
MIXED COOKING.  
CONVECTION COOKING.*



LARGHEZZA (mm) 540 mm.  
*WIDTH (mm) 540 mm.*



REGOLAZIONE CAMINO  
AUTOMATICA.  
*AUTOMATIC CHIMNEY  
REGULATION.*



PORTA CON DOPPIO  
VETRO TEMPERATO.  
*DOUBLE TEMPERED  
GLASS DOOR.*



SISTEMA DI LAVAGGIO  
AUTOMATICO.  
*AUTOMATIC  
WASHING SYSTEM.*



DISPLAY TOUCH SCREEN  
CAPACITIVO 7".  
*7" CAPACITIVE TOUCH  
SCREEN DISPLAY.*



LAMPADINE LED.  
*LED LIGHTS.*



SONDA CUORE MONOPUNTO.  
*SINGLE POINT CORE PROBE.*



GASTRONOMIA  
GASTRONOMY

<b>CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE</b>	<b>PF1530</b>
N° teglie / N° trays	10
Teglie compatibili / Compatible trays	GN 1/1
Dimensioni esterne (LxPxA) / Outside dimensions (WxDxH)	540 x 860 x 1160 mm
Spazio fra le teglie / Space between trays	80 mm
Potenza / Power	15,6 kW
Alimentazione / Voltage	400V 3N~
Peso / Weight	130 kg
N° coperti / N° servings	80 - 150
<b>PREZZO / PRICE</b>	<b>€ 8.250,00</b>

 Inversione porta / Reversible door (+ € 475,00)  
Codice / Code **PF1530L**



GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



<b>CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE</b>	<b>PF1535</b>
N° teglie / N° trays	5
Teglie compatibili / Compatible trays	GN 1/1
Dimensioni esterne (LxPxA) / Outside dimensions (WxDxH)	540 x 860 x 760 mm
Spazio fra le teglie / Space between trays	80 mm
Potenza / Power	7,9 kW
Alimentazione / Voltage	400V 3N~ / 230V 1N~
Peso / Weight	90 kg
N° coperti / N° servings	30 - 80
<b>PREZZO / PRICE</b>	<b>€ 6.990,00</b>

 Inversione porta / Reversible door (+ € 415,00)  
Codice / Code **PF1535L**



GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



<b>CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE</b>	<b>PF1545</b>
N° teglie / N° trays	5
Teglie compatibili / Compatible trays	GN 2/3
Dimensioni esterne (LxPxA) / Outside dimensions (WxDxH)	540 x 680 x 760 mm
Spazio fra le teglie / Space between trays	80 mm
Potenza / Power	6,1 kW
Alimentazione / Voltage	400V 3N~ / 230V 1N~
Peso / Weight	70 kg
N° coperti / N° servings	20 - 50
<b>PREZZO / PRICE</b>	<b>€ 6.600,00</b>

 Inversione porta / Reversible door (+ € 415,00)  
Codice / Code **PF1545L**

## Caratteristiche tecniche generali / General technical characteristics

Frequenza / Hertz	50/60 Hz	Pre-riscaldamento / Pre-heating	•
Temperatura / Temperature	30 - 270 °C	Semi-statico / Semi-static mode	•
Connessione idraulica / Water connection	•	Inversione ventole / Fans inversion	Balanced Reverse
Velocità motore / Fan speed	8	Cottura a vapore / Steam cooking	Direct injection
Sonda cuore / Core probe	•	Regolazione camino / Chimney regulation	Optimal Climatic
Controllo / Control	7" touch screen	Cottura Delta T / Delta T Cooking	•
Fasi di cottura / Cooking phases	40	Lavaggio automatico / Automatic washing system	•
Ricette inseribili / Insertable recipes	1000	Lavaggio temporizzato / Timed wash	•

## Cura e Manutenzione / Care & Maintenance

Da pagina / From page 88

### DET30010 - NETTOYAGE

€ 120,00



Formula 2 in 1 per garantire ottime prestazioni di lavaggio. Ideale anche in caso di sporco ostinato. Tanica da 5 kg.

2-in1 formula to guarantee you top cleaning results. Also ideal for very stubborn dirt. 5 kg tank.

### DET30011 - NETTOYAGE

€ 300,00



Formula 2 in 1 per garantire ottime prestazioni di lavaggio. Ideale anche in caso di sporco ostinato. Una scatola contiene 12 flaconi da 1 Kg.

2-in1 formula to guarantee you top cleaning results. Also ideal for very stubborn dirt. One box contains 12 x 1 kg tanks.

## Teglie e Griglie Consigliate / Recommended Trays & Grills

Altre teglie e griglie speciali da pagina / Other specials trays & grills from page 77

### APLEC30041 - TEGLIA PER UOVA / EGGS TRAY

€ 190,00



Teglia GN 1/1 antiaderente in alluminio per uova con 6 stampi di 120 mm di diametro.

GN 1/1 aluminium non-stick tray. Eggs tray with 6 moulds measuring 120 mm in diameter.

530x325 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APLEC30043 - TEGLIA PER FRITTO / FRY TRAY

€ 100,00



Teglia GN 1/1 antiaderente in alluminio.

GN 1/1 aluminium non-stick tray.

530x325x20 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APLEC30062 - PIASTRA RIGATA / STRIPES GRILL

€ 280,00



Teglia piana rigata GN 1/1 antiaderente in teflon.

GN 1/1 non-stick teflon ribbed plate.

530x325x10 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APLEC30065 - PIASTRA LISCIA / GRILL PLATE

€ 280,00



Teglia piana liscia GN 1/1 antiaderente in teflon.

GN 1/1 non-stick teflon flat plate.

530x325x20 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APGRI30124 - ZEBRA GRILL

€ 260,00



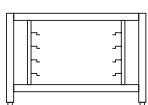
Griglia GN 1/1 antiaderente in alluminio.

GN 1/1 aluminium non-stick grill.

530x325 mm (LxPxA) / (WxDxH)

## Accessori Compatibili / Compatible Accessories

Da pagina / From page 68



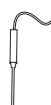
SUPPORTI  
SUPPORTS

Da pagina / From page 72



KIT DI SOVRAPPOSIZIONE  
STACKING KIT

Pagina / Page 90



ALTRI KIT  
OTHER KITS

Da pagina / From page 91

# EXPLORA



Il forno che è  
**l'alleato perfetto**  
in cucina!

*The oven that is the **perfect ally** in the kitchen!*

# EXPLORA<sup>2.0</sup> COLOMBO



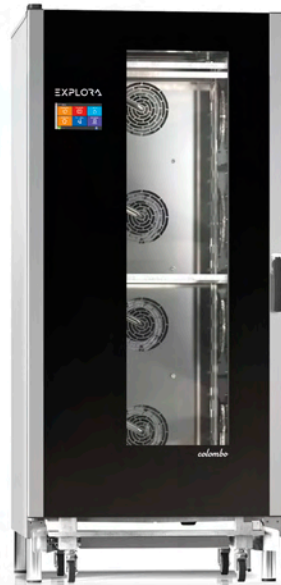
GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



PANIFICAZIONE  
BAKERY



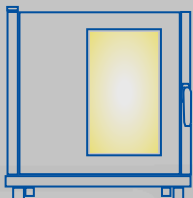
PASTICCERIA  
PASTRY



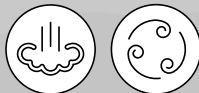
**PF7920  
PF7916**



**PF7904**



**LUCE SU PORTA  
LIGHT ON DOOR**



COTTURA A VAPORE.  
COTTURA MISTA.  
COTTURA A CONVEZIONE.  
STEAM COOKING.  
MIXED COOKING.  
CONVECTION COOKING.



LARGHEZZA (mm) 780 mm.  
WIDTH (mm) 780 mm.



REGOLAZIONE CAMINO  
AUTOMATICA.  
AUTOMATIC CHIMNEY  
REGULATION.



PORTA CON DOPPIO  
VETRO TEMPERATO.  
DOUBLE TEMPERED  
GLASS DOOR.



SISTEMA DI LAVAGGIO  
AUTOMATICO.  
AUTOMATIC  
WASHING SYSTEM.



DISPLAY TOUCH SCREEN  
CAPACITIVO 7".  
7" CAPACITIVE TOUCH  
SCREEN DISPLAY.



LAMPADINE LED.  
LED LIGHTS.



SONDA CUORE MONOPUNTO.  
SINGLE POINT CORE PROBE.



GASTRONOMIA  
GASTRONOMY

<b>CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE</b>	<b>PF7920</b>
N° teglie / N° trays	20
Teglie compatibili / Compatible trays	GN 1/1
Dimensioni esterne (LxPxA) / Outside dimensions (WxDxH)	870 x 1000 x 1930 mm
Spazio fra le teglie / Space between trays	66 mm
Potenza / Power	36 kW
Alimentazione / Voltage	400V 3N~
Peso / Weight	250 kg
N° coperti / N° servings	130 - 200
<b>PREZZO / PRICE</b>	<b>€ 16.370,00</b>

 Inversione porta / Reversible door (+ € 580,00)  
Codice / Code **PF7920L**



PANIFICAZIONE  
BAKERY



PASTICCERIA  
PASTRY

<b>CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE</b>	<b>PF7916</b>
N° teglie / N° trays	16
Teglie compatibili / Compatible trays	EN 600x400
Dimensioni esterne (LxPxA) / Outside dimensions (WxDxH)	870 x 1000 x 1930 mm
Spazio fra le teglie / Space between trays	80 mm
Potenza / Power	36 kW
Alimentazione / Voltage	400V 3N~
Peso / Weight	250 kg
N° coperti / N° servings	110 - 170
<b>PREZZO / PRICE</b>	<b>€ 16.370,00</b>

 Inversione porta / Reversible door (+ € 580,00)  
Codice / Code **PF7916L**





GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



PANIFICAZIONE  
BAKERY



PASTICCERIA  
PASTRY



<b>CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE</b>	<b>PF7904</b>
N° teglie / N° trays	4
Teglie compatibili / Compatible trays	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensioni esterne (LxPxA) / Outside dimensions (WxDxH)	780 x 850 x 640 mm
Spazio fra le teglie / Space between trays	75 mm
Potenza / Power	9,3 kW
Alimentazione / Voltage	400V 3N~ / 230V 1N~
Peso / Weight	70 kg
N° coperti / N° servings	40 - 80
<b>PREZZO / PRICE</b>	<b>€ 5.960,00</b>



Inversione porta / Reversible door (+ € 400,00)  
Codice / Code **PF7904L**

## Caratteristiche tecniche generali / General technical characteristics

Frequenza / Hertz	50/60 Hz	Pre-riscaldamento / Pre-heating	•
Temperatura / Temperature	30 - 270 °C	Semi-statico / Semi-static mode	•
Connessione idraulica / Water connection	•	Inversione ventole / Fans inversion	Balanced Reverse
Velocità motore / Fan speed	8	Cottura a vapore / Steam cooking	Direct injection
Sonda cuore / Core probe	•	Regolazione camino / Chimney regulation	Optimal Climatic
Controllo / Control	7" touch screen	Cottura Delta T / Delta T Cooking	•
Fasi di cottura / Cooking phases	40	Lavaggio automatico / Automatic washing system	•
Ricette inseribili / Insertable recipes	1000	Lavaggio temporizzato / Timed wash	•

### DET30010 - NETTOYAGE

€ 120,00



Formula 2 in 1 per garantire ottime prestazioni di lavaggio. Ideale anche in caso di sporco ostinato. Tanica da 5 kg.

*2-in-1 formula to guarantee you top cleaning results. Also ideal for very stubborn dirt. 5 kg tank.*

### DET30011 - NETTOYAGE

€ 300,00



Formula 2 in 1 per garantire ottime prestazioni di lavaggio. Ideale anche in caso di sporco ostinato. Una scatola contiene 12 flaconi da 1 Kg.

*2-in-1 formula to guarantee you top cleaning results. Also ideal for very stubborn dirt. One box contains 12 x 1 kg tanks.*

## Teglie e Griglie Consigliate / Recommended Trays & Grills

Altre teglie e griglie speciali da pagina / Other specials trays & grills from page 77

### APLEC30041 - TEGLIA PER UOVA / EGGS TRAY

€ 190,00



Teglia GN 1/1 antiaderente in alluminio per uova con 6 stampi di 120 mm di diametro.

*GN 1/1 aluminium non-stick tray. Eggs tray with 6 moulds measuring 120 mm in diameter.*

530x325 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APLEC30028 - TEGLIA PER PLUM CAKES / LOAF CAKES TRAY

€ 240,00



Teglia EN 600 x 400 per plum cakes in teflon

*EN 600 x 400 Teflon loaf cakes tray*

600x400x20 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APLEC30029 - TEGLIA XL PER UOVA / XL EGGS TRAY

€ 130,00



Teglia EN 600 x 400 antiaderente in alluminio per uova con 8 stampi di 120 mm di diametro.

*EN 600 x 400 aluminium non-stick tray. Eggs tray with 8 moulds measuring 120 mm in diameter.*

600x400x20 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APLEC30043 - TEGLIA PER FRITTO / FRY TRAY

€ 100,00



Teglia GN 1/1 antiaderente in alluminio

*GN 1/1 aluminium non-stick tray*

530x325x20 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APLEC30062 - PIASTRA RIGATA / STRIPES GRILL

€ 280,00



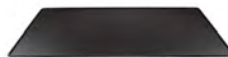
Teglia piana rigata GN 1/1 antiaderente in teflon.

*GN 1/1 non-stick teflon ribbed plate.*

530x325x10 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APLEC30065 - PIASTRA LISCIA / GRILL PLATE

€ 280,00



Teglia piana liscia GN 1/1 antiaderente in teflon

*GN 1/1 non-stick teflon flat plate*

530x325x20 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APGRI30124 - ZEBRA GRILL

€ 260,00



Griglia GN 1/1 antiaderente in alluminio.

*GN 1/1 aluminium non-stick grill.*

530x325 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APLEC30012 - TEGLIA PER PANETTERIA / BAKE TRAY

€ 80,00



Teglia EN 600 x 400 in alluminio e teflon

*EN 600 x 400 aluminium teflon tray*

600x400x20 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APLEC30004 - TEGLIA PER BAGUETTE / BAGUETTE TRAY

€ 70,00



Teglia forata EN 600 x 400 alluminio 5 canali con supporto.

*EN 600 x 400 aluminium perforated tray 5 canals with support.*

600x400x30 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APLEC30063 - TEGLIA PER PANETTERIA / BAKE PLATE

€ 290,00



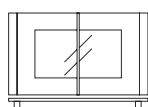
Teglia piana EN 600 x 400  
Con alette (**brevetto VULCAN**)

*EN 600 x 400  
With flaps (**patent VULCAN**)*

600x400x10 mm (LxPxA) / (WxDxH)

## Accessori Compatibili / Compatible Accessories

Da pagina / From page 68



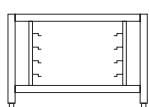
**LIEVITATORI  
PROOFERS**

Pagina / Page 70



**CAPPE  
HOODS**

Pagina / Page 71



**SUPPORTI  
SUPPORTS**

Da pagina / From page 72



**CARRELLI  
TROLLEYS**

Pagina / Page 76



**KIT DI SOVRAPPONIZIONE  
STACKING KIT**

Pagina / Page 90



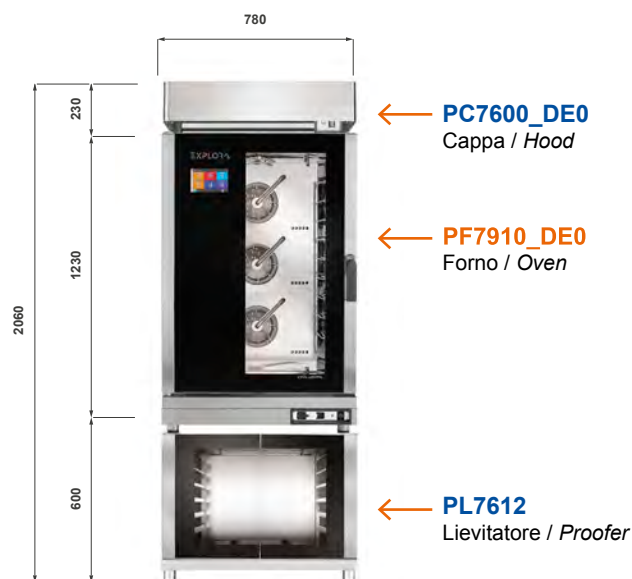
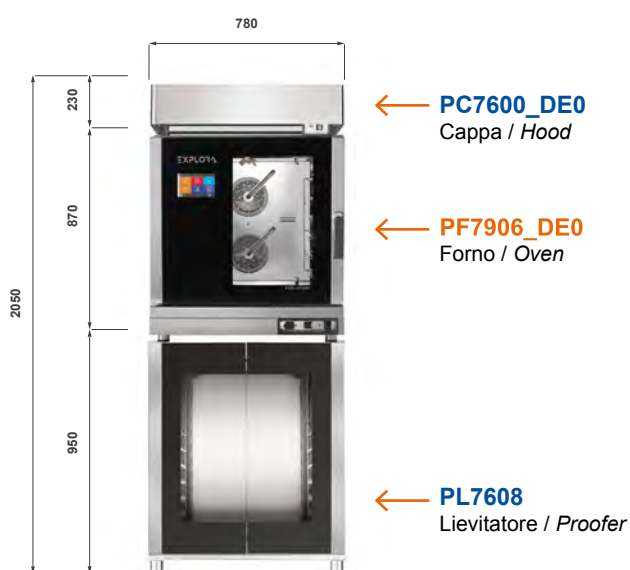
**ALTRI KIT  
OTHER KITS**

Da pagina / From page 91

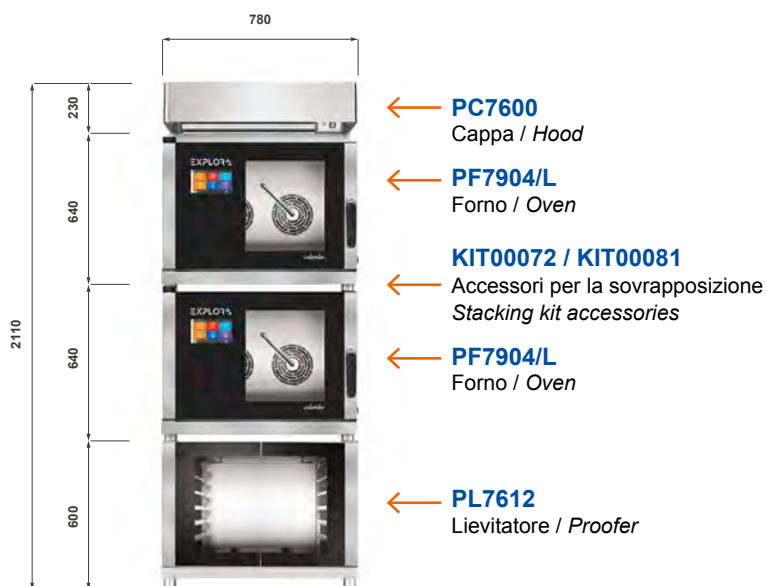
# Una soluzione **salvaspazio**

*A space-saving solution*

## EVOLUZIONE



## Colombo



Usare il kit indicato per posizionare un forno sopra l'altro.  
*Use the indicated kit to allow ovens to be stacked one above the other.*

# 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.

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.

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

**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!**

*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.*

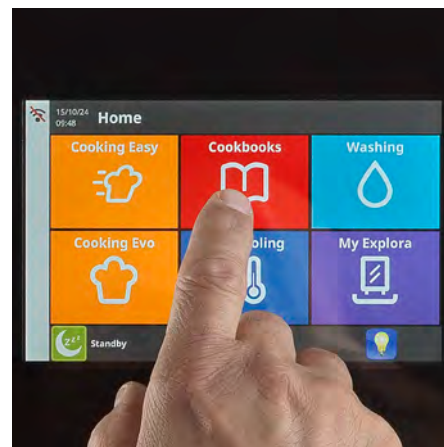
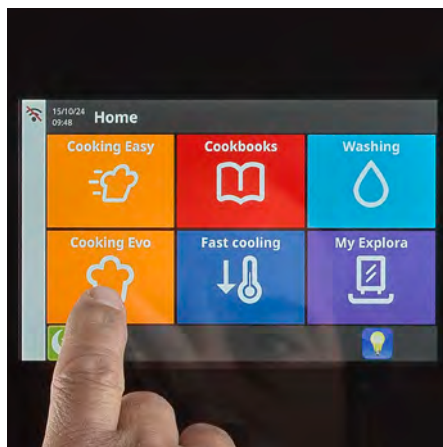
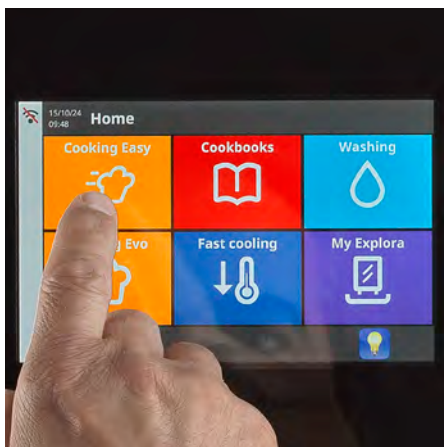
*The **EXPLORA** software, with its clear and immediate interface thanks to icon-based language, makes this oven the perfect ally in the kitchen or laboratory. With its **recipe book**, you achieve the best results without sacrificing creativity and professionalism of the great chefs.*

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

***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*



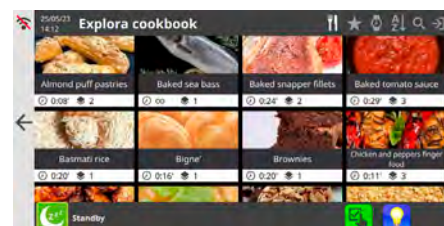
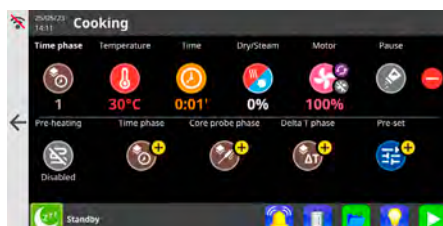
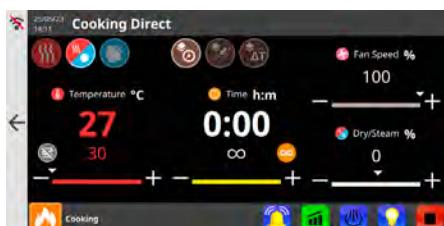
**COTTURA DIRETTA**  
COOKING EASY



**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.*

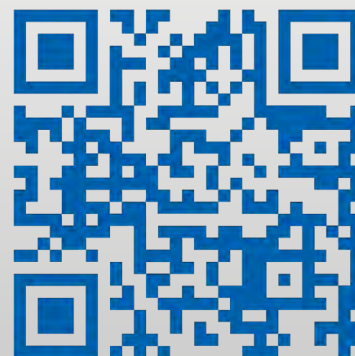
- Cottura a convezione con temperatura da 30 °C a 270 °C.
- Cottura a convezione + umidificazione manuale.
- Cottura a convezione + umidificazione regolabile.
- Cottura a vapore.
- Cottura con sonda cuore.
- Cottura Delta T.
- Inversione di rotazione.
- Motore a 8 velocità.
- Cottura multipla fino a 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.*
- *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.

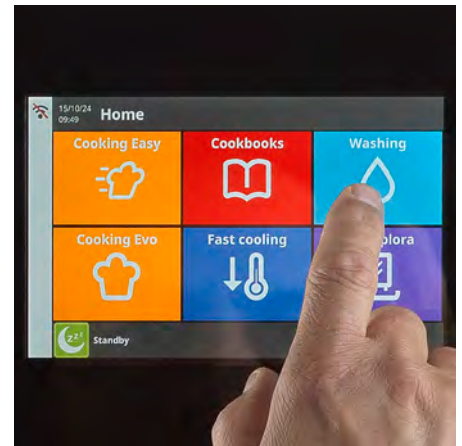
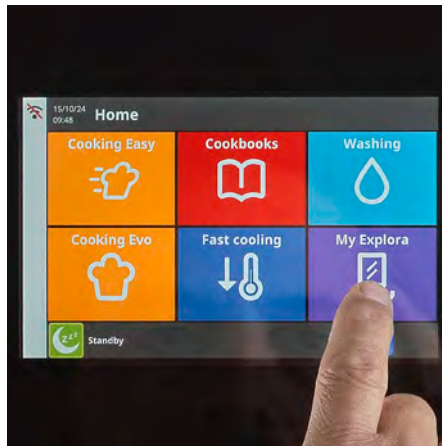
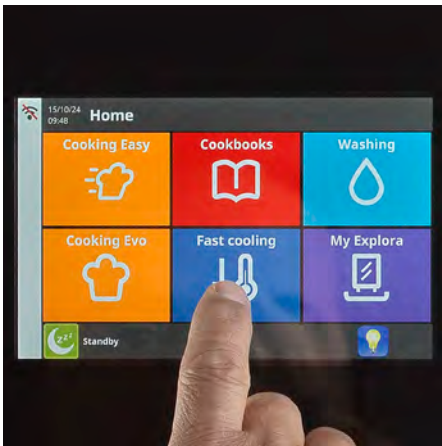
- *1000 settable recipes.*
- *6 product categories.*
- *Last recipe saved.*
- *USB interface.*
- *Customizable recipes.*

**SCOPRI**  
**QUALCOSA DI SPECIALE!**  
*DISCOVER SOMETHING SPECIAL!*




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

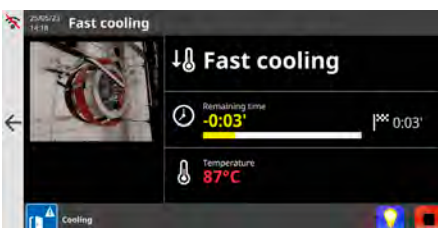
*Per garantirti un servizio di cucina perfetto.  
To guarantee you a perfect cooking service.*



 **RAFFREDDAMENTO RAPIDO**  
*FAST COOLING*

 **MY EXPLORA**

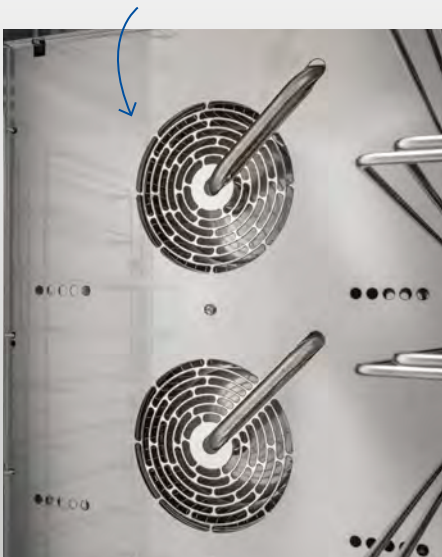
 **SISTEMA PULENTE**  
**ECOLOGICO**  
*ECO-FRIENDLY CLEANING SYSTEM*



- 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.



Essenziale, efficiente,  
soprattutto  
**preciso!**

*Essential, efficient, and above all, precise!*



# VESPUCCI WASH VESPUCCI



GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



PASTICCERIA  
PASTRY



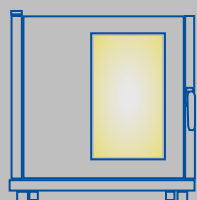
**PF8910 WASH  
PF7210**



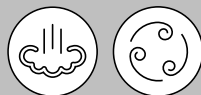
**PF8906 WASH  
PF7206**



**PF8904 WASH  
PF7204**



**LUCE SU PORTA  
LIGHT ON DOOR**



COTTURA A VAPORE.  
COTTURA MISTA.  
COTTURA A CONVEZIONE.  
*STEAM COOKING.  
MIXED COOKING.  
CONVECTION COOKING.*



CONTROLLO  
DIGITALE.  
*DIGITAL CONTROL.*



REGOLAZIONE  
CAMINO.  
*CHIMNEY REGULATION.*



SISTEMA DI LAVAGGIO  
AUTOMATICO  
(SOLO MODELLO "WASH").  
*AUTOMATIC WASHING SYSTEM  
("WASH" MODEL ONLY).*



LARGHEZZA (mm) 780 mm.  
*WIDTH (mm) 780 mm.*



3 VELOCITÀ  
DI VENTILAZIONE.  
*3 FANS SPEED.*



SONDA CUORE  
MONOPUNTO.  
*SINGLE POINT  
CORE PROBE.*



GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



PASTICCERIA  
PASTRY

<b>CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE</b>	<b>PF8910</b>
N° teglie / N° trays	10
Teglie compatibili / Compatible trays	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensioni esterne (LxPxA) / Outside dimensions (WxDxH)	780 x 850 x 1200 mm
Spazio fra le teglie / Space between trays	80 mm
Potenza / Power	15,8 kW
Alimentazione / Voltage	400V 3N~
Peso / Weight	121 kg
N° coperti / N° servings	90 - 150
<b>PREZZO / PRICE</b>	<b>€ 6.350,00</b>



Inversione porta / Reversible door (+ € 475,00)  
Codice / Code **PF8910L**



GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



PASTICCERIA  
PASTRY

<b>CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE</b>	<b>PF8906</b>
N° teglie / N° trays	6
Teglie compatibili / Compatible trays	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensioni esterne (LxPxA) / Outside dimensions (WxDxH)	780 x 850 x 830 mm
Spazio fra le teglie / Space between trays	80 mm
Potenza / Power	10,5 kW
Alimentazione / Voltage	400V 3N~ / 230V 1N~
Peso / Weight	90 kg
N° coperti / N° servings	60 - 110
<b>PREZZO / PRICE</b>	<b>€ 5.340,00</b>



Inversione porta / Reversible door (+ € 425,00)  
Codice / Code **PF8906L**



GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



PASTICCERIA  
PASTRY

<b>CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE</b>	<b>PF8904</b>
N° teglie / N° trays	4
Teglie compatibili / Compatible trays	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensioni esterne (LxPxA) / Outside dimensions (WxDxH)	780 x 850 x 640 mm
Spazio fra le teglie / Space between trays	75 mm
Potenza / Power	9,3 kW
Alimentazione / Voltage	400V 3N~ / 230V 1N~
Peso / Weight	70 kg
N° coperti / N° servings	40 - 80
<b>PREZZO / PRICE</b>	<b>€ 4.450,00</b>



Inversione porta / Reversible door (+ € 400,00)  
Codice / Code **PF8904L**

## Caratteristiche tecniche generali / General technical characteristics

Frequenza / Hertz	50/60 Hz	Ricette inseribili / Insertable recipes	99
Temperatura / Temperature	30 - 270 °C	Pre-riscaldamento / Pre-heating	•
Connessione idrica / Water connection	•	Inversione ventole / Fans inversion	Reverse Air Flow
Velocità motore / Fan speed	3	Cottura a vapore / Steam cooking	Direct injection
Sonda cuore / Core probe	•	Regolazione camino / Chimney regulation	Optimal Climatic
Controllo digitale / Control	digitale / digital	Lavaggio automatico / Automatic washing system	•
Fasi di cottura / Cooking phases	5		

## Cura e Manutenzione / Care & Maintenance

Da pagina / From page 88

### DET30010 - NETTOYAGE

€ 120,00



Formula 2 in 1 per garantire ottime prestazioni di lavaggio. Ideale anche in caso di sporco ostinato. Tanica da 5 kg.

2-in1 formula to guarantee you top cleaning results. Also ideal for very stubborn dirt. 5 kg tank.

### DET30011 - NETTOYAGE

€ 300,00



Formula 2 in 1 per garantire ottime prestazioni di lavaggio. Ideale anche in caso di sporco ostinato. Una scatola contiene 12 flaconi da 1 Kg.

2-in1 formula to guarantee you top cleaning results. Also ideal for very stubborn dirt. One box contains 12 x 1 kg tanks.

## Teglie e Griglie Consigliate / Recommended Trays & Grills

Altre teglie e griglie speciali da pagina / Other specials trays & grills from page 77

### APLEC30041 - TEGLIA PER UOVA / EGGS TRAY

€ 190,00



Teglia GN 1/1 antiaderente in alluminio per uova con 6 stampi di 120 mm di diametro.

GN 1/1 aluminium non-stick tray. Eggs tray with 6 moulds measuring 120 mm in diameter.

530x325 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APLEC30043 - TEGLIA PER FRITTO / FRY TRAY

€ 100,00



Teglia GN 1/1 antiaderente in alluminio.

GN 1/1 aluminium non-stick tray.

530x325x20 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APLEC30062 - PIASTRA RIGATA / STRIPES GRILL

€ 280,00



Teglia piana rigata GN 1/1 antiaderente in teflon.

GN 1/1 non-stick teflon ribbed plate.

530x325x10 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APLEC30065 - PIASTRA LISCIA / GRILL PLATE

€ 280,00



Teglia piana liscia GN 1/1 antiaderente in teflon.

GN 1/1 non-stick teflon flat plate.

530x325x20 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APGRI30124 - ZEBRA GRILL

€ 260,00



Griglia GN 1/1 antiaderente in alluminio.

GN 1/1 aluminium non-stick grill.

530x325 mm (LxPxA) / (WxDxH)

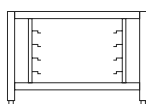
## Accessori Compatibili / Compatible Accessories

Da pagina / From page 68



**CAPPE**  
**HOODS**

Pagina / Page 71



**SUPPORTI**  
**SUPPORTS**

Da pagina / From page 72



**KIT DI SOVRAPPOSIZIONE**  
**STACKING KIT**

Pagina / Page 90



**ALTRI KIT**  
**OTHER KITS**

Da pagina / From page 91



GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



PASTICCERIA  
PASTRY

<b>CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE</b>	<b>PF7210</b>
N° teglie / N° trays	10
Teglie compatibili / Compatible trays	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensioni esterne (LxPxA) / Outside dimensions (WxDxH)	780 x 850 x 1200 mm
Spazio fra le teglie / Space between trays	80 mm
Potenza / Power	15,8 kW
Alimentazione / Voltage	400V 3N~
Peso / Weight	121 kg
N° coperti / N° servings	90 - 150
<b>PREZZO / PRICE</b>	<b>€ 5.840,00</b>



Inversione porta / Reversible door (+ € 475,00)  
Codice / Code **PF7210L**



GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



PASTICCERIA  
PASTRY

<b>CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE</b>	<b>PF7206</b>
N° teglie / N° trays	6
Teglie compatibili / Compatible trays	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensioni esterne (LxPxA) / Outside dimensions (WxDxH)	780 x 850 x 830 mm
Spazio fra le teglie / Space between trays	80 mm
Potenza / Power	10,5 kW
Alimentazione / Voltage	400V 3N~ / 230V 1N~
Peso / Weight	90 kg
N° coperti / N° servings	60 - 110
<b>PREZZO / PRICE</b>	<b>€ 4.890,00</b>



Inversione porta / Reversible door (+ € 425,00)  
Codice / Code **PF7206L**



GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



PASTICCERIA  
PASTRY

<b>CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE</b>	<b>PF7204</b>
N° teglie / N° trays	4
Teglie compatibili / Compatible trays	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensioni esterne (LxPxA) / Outside dimensions (WxDxH)	780 x 850 x 640 mm
Spazio fra le teglie / Space between trays	75 mm
Potenza / Power	9,3 kW
Alimentazione / Voltage	400V 3N~ / 230V 1N~
Peso / Weight	70 kg
N° coperti / N° servings	40 - 80
<b>PREZZO / PRICE</b>	<b>€ 3.560,00</b>



Inversione porta / Reversible door (+ € 400,00)  
Codice / Code **PF7204L**

## Caratteristiche tecniche generali / General technical characteristics

Frequenza / Hertz	50/60 Hz	Ricette inseribili / Insertable recipes	99
Temperatura / Temperature	30 - 270 °C	Pre-riscaldamento / Pre-heating	•
Connessione idrica / Water connection	•	Inversione ventole / Fans inversion	Reverse Air Flow
Velocità motore / Fan speed	3	Cottura a vapore / Steam cooking	Direct injection
Sonda cuore / Core probe	•	Regolazione camino / Chimney regulation	Optimal Climatic
Controllo digitale / Control	digitale / digital	Lavaggio automatico / Automatic washing system	-
Fasi di cottura / Cooking phases	5		

## Teglie e Griglie Consigliate / Recommended Trays & Grills

Altre teglie e griglie speciali da pagina / Other specials trays & grills from page 77

### APLEC30041 - TEGLIA PER UOVA / EGGS TRAY € 190,00



Teglia GN 1/1 antiaderente in alluminio per uova con 6 stampi di 120 mm di diametro.

GN 1/1 aluminium non-stick tray. Eggs tray with 6 moulds measuring 120 mm in diameter.

530x325 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APLEC30043 - TEGLIA PER FRITTO / FRY TRAY € 100,00



Teglia GN 1/1 antiaderente in alluminio.

GN 1/1 aluminium non-stick tray.

530x325x20 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APLEC30062 - PIASTRA RIGATA / STRIPES GRILL € 280,00



Teglia piana rigata GN 1/1 antiaderente in teflon.

GN 1/1 non-stick teflon ribbed plate.

530x325x10 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APLEC30065 - PIASTRA LISCIA / GRILL PLATE € 280,00



Teglia piana liscia GN 1/1 antiaderente in teflon.

GN 1/1 non-stick teflon flat plate.

530x325x20 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APGRI30124 - ZEBRA GRILL € 260,00



Griglia GN 1/1 antiaderente in alluminio.

GN 1/1 aluminium non-stick grill.

530x325 mm (LxPxA) / (WxDxH)

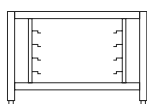
## Accessori Compatibili / Compatible Accessories

Da pagina / From page 68



**CAPPE**  
**HOODS**

Pagina / Page 71



**SUPPORTI**  
**SUPPORTS**

Da pagina / From page 72



**KIT DI SOVRAPPOSIZIONE**  
**STACKING KIT**

Pagina / Page 90



**ALTRI KIT**  
**OTHER KITS**

Da pagina / From page 91

# Controllo digitale sotto vetro

Digital control under glass



**Tocca pure  
non scotta!**

*Touch it, it doesn't get hot!*

## TIMER

Regolazione del tempo di cottura.  
Regolazione della temperatura al cuore.  
*Cooking time regulation.  
Core temperature regulation.*

## VELOCITÀ VENTOLE FANS SPEED

Regolazione della velocità delle ventole  
(disponibili 3 diverse velocità).  
*Fans speed regulation  
(3 different speeds available).*

## VAPORE STEAM

Regolazione percentuale di vapore.  
*Steam percentage regulation.*

## COTTURA PROGRAMMATA PROGRAMMABLE COOKING

Impostazione dei 99 programmi possibili.  
*Possible to set up to 99 programs.*

## START/STOP

Avvio/arresto selezioni forno.  
*Start or Stop oven selections.*

## SONDA AL CUORE CORE PROBE

Impostazione temperatura sonda al cuore.  
*Set core probe temperature.*

## TEMPERATURA TEMPERATURE

Impostazione temperatura camera.  
*Cooking chamber temperature  
regulation.*

## CAMINO (Optimal Climatic) CHIMNEY

Regolazione camino.  
(disponibili 3 diverse posizioni).  
*Chimney regulation.  
(3 different positions available).*

## FASE DI COTTURA COOKING PHASE

Fase programma  
(disponibili 5 fasi diverse).  
*Program phase  
(5 different phases available).*

## PULSANTE INCREMENTO INCREASING BUTTON

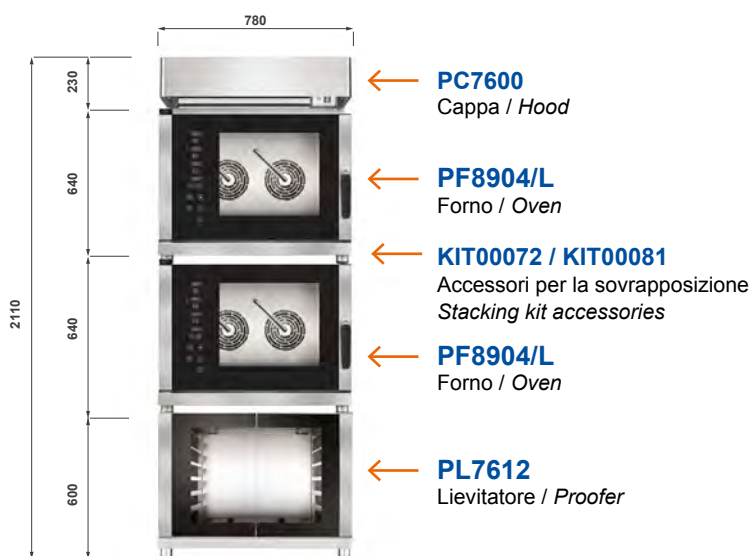
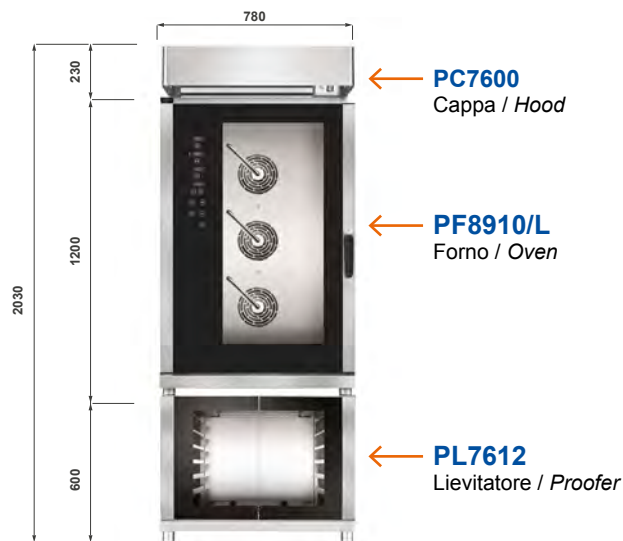
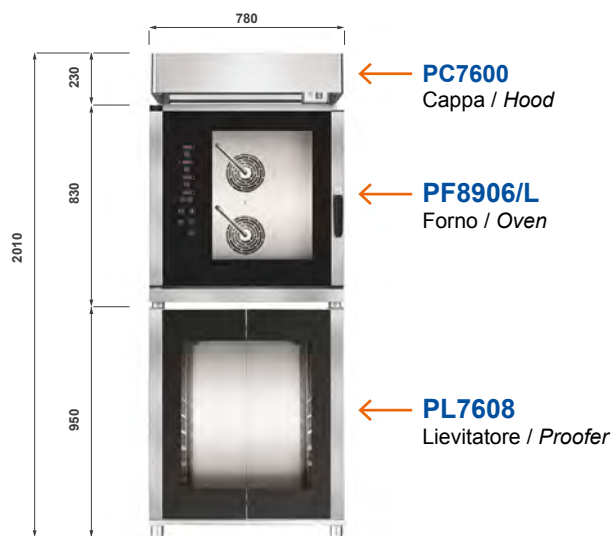
## PULSANTE DECREMENTO DECREASING BUTTON

## ON/OFF

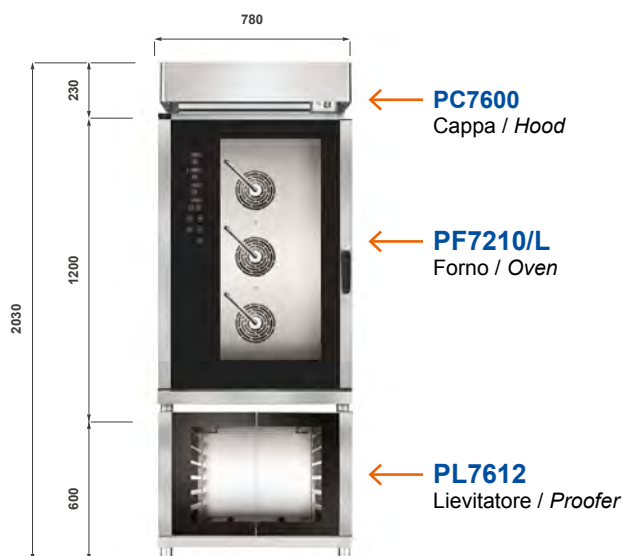
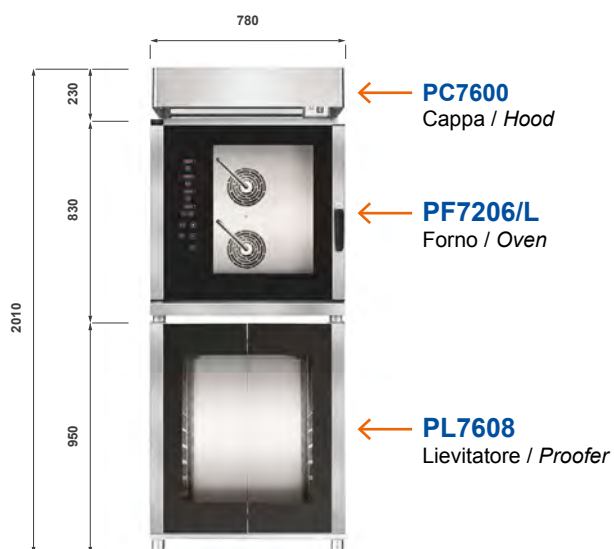
Accensione / Spegnimento.  
*Turn on/off oven.*



## Vespucci WASH



## Vespucci



Usare il kit indicato per posizionare un forno sopra l'altro.  
Use the indicated kit to allow ovens to be stacked one above the other.

# PLUS



Forno a  
**controllo ibrido**  
pratico ed affidabile.

*Hybrid control oven, practical and reliable.*



# GALILEI PLUS



GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



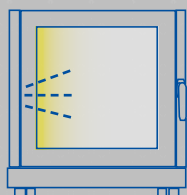
PASTICCERIA  
PASTRY



**PF7710**

**PF7720<sup>+</sup>**  
**LUCE LED SU PORTA**  
**LED LIGHT ON DOOR**

**PF7706**



**LUCE IN CAMERA**  
**LIGHT IN THE**  
**CHAMBER**



COTTURA A VAPORE.  
COTTURA MISTA.  
COTTURA A CONVEZIONE.  
*STEAM COOKING.*  
*MIXED COOKING.*  
*CONVECTION COOKING.*



CONTROLLO IBRIDO:  
MANUALE E DIGITALE.  
*HYBRID CONTROL:*  
*MANUAL AND DIGITAL.*



REGOLAZIONE CAMINO.  
*CHIMNEY REGULATION.*



LARGHEZZA (mm) 780 mm  
*WIDTH (mm) 780 mm*



3 VELOCITÀ  
DI VENTILAZIONE.  
*3 FANS SPEED.*



SONDA CUORE MONOPUNTO.  
*SINGLE POINT CORE PROBE.*



GASTRONOMIA  
GASTRONOMY

<b>CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE</b>	<b>PF7720</b>
N° teglie / N° trays	20
Teglie compatibili / Compatible trays	GN 1/1
Dimensioni esterne (LxPxA) / Outside dimensions (WxDxH)	940 x 1000 x 1930 mm
Spazio fra le teglie / Space between trays	66 mm
Potenza / Power	36 kW
Alimentazione / Voltage	400V 3N~
Peso / Weight	250 kg
N° coperti / N° servings	130 - 200
<b>PREZZO / PRICE</b>	<b>€ 14.340,00</b>

Inversione porta / Reversible door (+ € 580,00)  
Codice / Code **PF7720L**



GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



PASTICCERIA  
PASTRY



<b>CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE</b>	<b>PF7710</b>
N° teglie / N° trays	10
Teglie compatibili / Compatible trays	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensioni esterne (LxPxA) / Outside dimensions (WxDxH)	780 x 850 x 1200 mm
Spazio fra le teglie / Space between trays	80 mm
Potenza / Power	15,7 kW
Alimentazione / Voltage	400V 3N~
Peso / Weight	121 kg
N° coperti / N° servings	90 - 150
<b>PREZZO / PRICE</b>	<b>€ 5.590,00</b>

Inversione porta / Reversible door (+ € 475,00)  
Codice / Code **PF7710L**



GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



PASTICCERIA  
PASTRY



<b>CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE</b>	<b>PF7706</b>
N° teglie / N° trays	6
Teglie compatibili / Compatible trays	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensioni esterne (LxPxA) / Outside dimensions (WxDxH)	780 x 850 x 830 mm
Spazio fra le teglie / Space between trays	80 mm
Potenza / Power	10,5 kW
Alimentazione / Voltage	400V 3N~ / 230V 1N~
Peso / Weight	90 kg
N° coperti / N° servings	60 - 110
<b>PREZZO / PRICE</b>	<b>€ 4.520,00</b>

Inversione porta / Reversible door (+ € 425,00)  
Codice / Code **PF7706L**

## Caratteristiche tecniche generali / General technical characteristics

Frequenza / Hertz	50/60 Hz	Controllo / Control	ibrido manuale e digitale hybrid manual and digital
Temperatura / Temperature	30 - 260 °C		
Connessione idrica / Water connection	•	Inversione ventole / Fans inversion	Reverse Air flow
Velocità motore / Fan speed	3	Cottura a vapore / Steam cooking	Direct injection
Sonda cuore / Core probe	•	Regolazione camino / Chimney regulation	Optimal Climatic

## Teglie e Griglie Consigliate / Recommended Trays & Grills

Altre teglie e griglie speciali da pagina / Other specials trays & grills from page 77

### APLEC30041 - TEGLIA PER UOVA / EGGS TRAY € 190,00



Teglia GN 1/1 antiaderente in alluminio per uova con 6 stampi di 120 mm di diametro.

GN 1/1 aluminium non-stick tray. Eggs tray with 6 moulds measuring 120 mm in diameter.

530x325 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APLEC30043 - TEGLIA PER FRITTO / FRY TRAY € 100,00



Teglia GN 1/1 antiaderente in alluminio.

GN 1/1 aluminium non-stick tray.

530x325x20 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APLEC30062 - PIASTRA RIGATA / STRIPES GRILL € 280,00



Teglia piana rigata GN 1/1 antiaderente in teflon.

GN 1/1 non-stick teflon ribbed plate.

530x325x10 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APLEC30065 - PIASTRA LISCIA / GRILL PLATE € 280,00



Teglia piana liscia GN 1/1 antiaderente in teflon.

GN 1/1 non-stick teflon flat plate.

530x325x20 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APGRI30124 - ZEBRA GRILL € 260,00



Griglia GN 1/1 antiaderente in alluminio.

GN 1/1 aluminium non-stick grill.

530x325 mm (LxPxA) / (WxDxH)

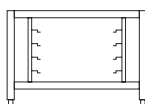
## Accessori Compatibili / Compatible Accessories

Da pagina / From page 68



**CAPPE**  
**HOODS**

Pagina / Page 71



**SUPPORTI**  
**SUPPORTS**

Da pagina / From page 72



**CARRELLI**  
**TROLLEYS**

Pagina / Page 76



**KIT DI SOVRAPPOSIZIONE**  
**STACKING KIT**

Pagina / Page 90



**ALTRI KIT**  
**OTHER KITS**

Da pagina / From page 91

# PLUS KT



Ottime performance  
di cottura in soli  
**54 cm** di larghezza.

*Excellent cooking performance in a width of just 54 cm.*

# GALILEI PLUS KT



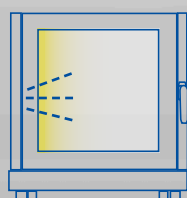
GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



**PF1555**

**PF1550**

**PF1565**



**LUCE IN CAMERA**  
**LIGHT IN THE**  
**CHAMBER**



COTTURA A VAPORE.  
COTTURA MISTA.  
COTTURA A CONVEZIONE.  
*STEAM COOKING.*  
*MIXED COOKING.*  
*CONVECTION COOKING.*



CONTROLLO IBRIDO:  
MANUALE E DIGITALE.  
*HYBRID CONTROL:*  
*MANUAL AND DIGITAL.*



REGOLAZIONE CAMINO.  
*CHIMNEY REGULATION.*



LARGHEZZA (mm) 540 mm  
*WIDTH (mm) 540 mm*



3 VELOCITÀ  
DI VENTILAZIONE.  
*3 FANS SPEED.*



SONDA CUORE MONOPUNTO.  
*SINGLE POINT CORE PROBE.*

# Galilei PLUS KT



GASTRONOMIA  
GASTRONOMY

<b>CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE</b>	<b>PF1550</b>
N° teglie / N° trays	10
Teglie compatibili / Compatible trays	GN 1/1
Dimensioni esterne (LxPxA) / Outside dimensions (WxDxH)	540 x 860 x 1160 mm
Spazio fra le teglie / Space between trays	80 mm
Potenza / Power	15,5 kW
Alimentazione / Voltage	400V 3N~
Peso / Weight	130 kg
N° coperti / N° servings	80 - 150
<b>PREZZO / PRICE</b>	<b>€ 5.960,00</b>

 Inversione porta / Reversible door (+ € 475,00)  
Codice / Code **PF1550L**



GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



<b>CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE</b>	<b>PF1555</b>
N° teglie / N° trays	5
Teglie compatibili / Compatible trays	GN 1/1
Dimensioni esterne (LxPxA) / Outside dimensions (WxDxH)	540 x 860 x 760 mm
Spazio fra le teglie / Space between trays	80 mm
Potenza / Power	7,8 kW
Alimentazione / Voltage	400V 3N~ / 230V 1N~
Peso / Weight	90 kg
N° coperti / N° servings	30 - 80
<b>PREZZO / PRICE</b>	<b>€ 4.820,00</b>

 Inversione porta / Reversible door (+ € 415,00)  
Codice / Code **PF1555L**



GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



<b>CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE</b>	<b>PF1565</b>
N° teglie / N° trays	5
Teglie compatibili / Compatible trays	GN 2/3
Dimensioni esterne (LxPxA) / Outside dimensions (WxDxH)	540 x 680 x 760 mm
Spazio fra le teglie / Space between trays	80 mm
Potenza / Power	6 kW
Alimentazione / Voltage	400V 3N~ / 230V 1N~
Peso / Weight	70 kg
N° coperti / N° servings	20 - 50
<b>PREZZO / PRICE</b>	<b>€ 4.570,00</b>

 Inversione porta / Reversible door (+ € 415,00)  
Codice / Code **PF1565L**

## Caratteristiche tecniche generali / General technical characteristics

Frequenza / Hertz	50/60 Hz	Controllo / Control	ibrido manuale e digitale hybrid manual and digital
Temperatura / Temperature	30 - 260 °C		
Connessione idrica / Water connection	•	Inversione ventole / Fans inversion	Reverse Air flow
Velocità motore / Fan speed	3	Cottura a vapore / Steam cooking	Direct injection
Sonda cuore / Core probe	•	Regolazione camino / Chimney regulation	Optimal Climatic

## Teglie e Griglie Consigliate / Recommended Trays & Grills

Altre teglie e griglie speciali da pagina / Other specials trays & grills from page 77

### APLEC30041 - TEGLIA PER UOVA / EGGS TRAY € 190,00



Teglia GN 1/1 antiaderente in alluminio per uova con 6 stampi di 120 mm di diametro.

GN 1/1 aluminium non-stick tray. Eggs tray with 6 moulds measuring 120 mm in diameter.

530x325 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APLEC30043 - TEGLIA PER FRITTO / FRY TRAY € 100,00



Teglia GN 1/1 antiaderente in alluminio

GN 1/1 aluminium non-stick tray

530x325x20 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APLEC30062 - PIASTRA RIGATA / STRIPES GRILL € 280,00



Teglia piana rigata GN 1/1 antiaderente in teflon.

GN 1/1 non-stick teflon ribbed plate.

530x325x10 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APLEC30065 - PIASTRA LISCIA / GRILL PLATE € 280,00



Teglia piana liscia GN 1/1 antiaderente in teflon

GN 1/1 non-stick teflon flat plate

530x325x20 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APGRI30124 - ZEBRA GRILL € 260,00



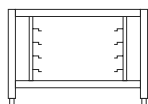
Griglia GN 1/1 antiaderente in alluminio.

GN 1/1 aluminium non-stick grill.

530x325 mm (LxPxA) / (WxDxH)

## Accessori Compatibili / Compatible Accessories

Da pagina / From page 68



**SUPPORTI**  
SUPPORTS

Da pagina / From page 72



**KIT DI SOVRAPPOSIZIONE**  
STACKING KIT

Pagina / Page 90



**ALTRI KIT**  
OTHER KITS

Da pagina / From page 91



Controllo  
**meccanico**,  
pratico e affidabile!

*Mechanical control, practical and reliable!*



# GALILEI



GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



PASTICCERIA  
PASTRY



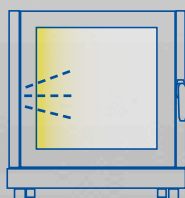
**PF8410**



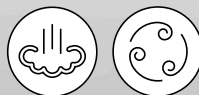
**PF7404**



**PF8406**



**LUCE IN CAMERA**  
**LIGHT IN THE**  
**CHAMBER**



COTTURA A VAPORE.  
COTTURA MISTA.  
COTTURA A CONVEZIONE.  
*STEAM COOKING.*  
*MIXED COOKING.*  
*CONVECTION COOKING.*



CONTROLLO MANUALE.  
*MANUAL CONTROL.*



LARGHEZZA (mm) 780 mm  
*WIDTH (mm) 780 mm*



3 VELOCITÀ  
DI VENTILAZIONE.  
*3 FANS SPEED.*



GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



PASTICCERIA  
PASTRY

### CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE

**PF8410**

N° teglie / N° trays	10
Teglie compatibili / Compatible trays	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensioni esterne (LxPxA) / Outside dimensions (WxDxH)	780 x 850 x 1200 mm
Spazio fra le teglie / Space between trays	80 mm
Potenza / Power	15,7 kW
Alimentazione / Voltage	400V 3N~
Peso / Weight	121 kg
N° coperti / N° servings	90 - 150

### PREZZO / PRICE

**€ 4.820,00**



Inversione porta / Reversible door (+ € 475,00)  
Codice / Code **PF8410L**



GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



PASTICCERIA  
PASTRY

### CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE

**PF8406**

N° teglie / N° trays	6
Teglie compatibili / Compatible trays	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensioni esterne (LxPxA) / Outside dimensions (WxDxH)	780 x 850 x 830 mm
Spazio fra le teglie / Space between trays	80 mm
Potenza / Power	10,5 kW
Alimentazione / Voltage	400V 3N~ / 230V 1N~
Peso / Weight	90 kg
N° coperti / N° servings	60 - 110

### PREZZO / PRICE

**€ 3.930,00**



Inversione porta / Reversible door (+ € 425,00)  
Codice / Code **PF8406L**



GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



PASTICCERIA  
PASTRY

### CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE

**PF7404**

N° teglie / N° trays	4
Teglie compatibili / Compatible trays	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensioni esterne (LxPxA) / Outside dimensions (WxDxH)	760 x 720 x 570 mm
Spazio fra le teglie / Space between trays	75 mm
Potenza / Power	6,3 kW
Alimentazione / Voltage	400V 3N~ / 230V 1N~
Peso / Weight	55 kg
N° coperti / N° servings	40 - 80

### PREZZO / PRICE

**€ 2.540,00**



Inversione porta / Reversible door (+ € 400,00)  
Codice / Code **PF7404L**

## Caratteristiche tecniche generali / General technical characteristics

Frequenza / Hertz	50/60 Hz	Controllo / Control	manuale / manual
Temperatura / Temperature	30 - 260 °C	Inversione ventole / Fans inversion	Reverse Air flow
Connessione idrica / Water connection	•	Cottura a vapore / Steam cooking	•
Velocità motore / Fan speed	3		

## Teglie e Griglie Consigliate / Recommended Trays & Grills

Altre teglie e griglie speciali da pagina / Other specials trays & grills from page 77

### APLEC30041 - TEGLIA PER UOVA / EGGS TRAY € 190,00



Teglia GN 1/1 antiaderente in alluminio per uova con 6 stampi di 120 mm di diametro.

GN 1/1 aluminium non-stick tray. Eggs tray with 6 moulds measuring 120 mm in diameter.

530x325 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APLEC30029 - TEGLIA XL PER UOVA / XL EGGS TRAY € 130,00



Teglia EN 600 x 400 antiaderente in alluminio per uova con 8 stampi di 120 mm di diametro.

EN 600 x 400 aluminium non-stick tray. Eggs tray with 8 moulds measuring 120 mm in diameter.

600x400x20 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APLEC30062 - PIASTRA RIGATA / STRIPES GRILL € 280,00



Teglia piana rigata GN 1/1 antiaderente in teflon.

GN 1/1 non-stick teflon ribbed plate.

530x325x10 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APGRI30124 - ZEBRA GRILL € 260,00



Griglia GN 1/1 antiaderente in alluminio.

GN 1/1 aluminium non-stick grill.

530x325 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APLEC30028 - TEGLIA PER PLUM CAKES / LOAF CAKES TRAY € 240,00



Teglia EN 600 x 400 per plum cakes in teflon.

EN 600 x 400 Teflon loaf cakes tray.

600x400x20 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APLEC30043 - TEGLIA PER FRITTO / FRY TRAY € 100,00



Teglia GN 1/1 antiaderente in alluminio.

GN 1/1 aluminium non-stick tray.

530x325x20 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APLEC30065 - PIASTRA LISCIA / GRILL PLATE € 280,00



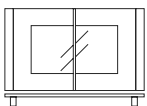
Teglia piana liscia GN 1/1 antiaderente in teflon.

GN 1/1 non-stick teflon flat plate.

530x325x20 mm (LxPxA) / (WxDxH)

## Accessori Compatibili / Compatible Accessories

Da pagina / From page 68



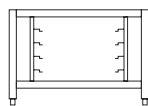
**LIEVITATORI**  
**PROOFERS**

Pagina / Page 70



**CAPPE**  
**HOODS**

Pagina / Page 71



**SUPPORTI**  
**SUPPORTS**

Da pagina / From page 72



**KIT DI SOVRAPPOSIZIONE**  
**STACKING KIT**

Pagina / Page 90



**ALTRI KIT**  
**OTHER KITS**

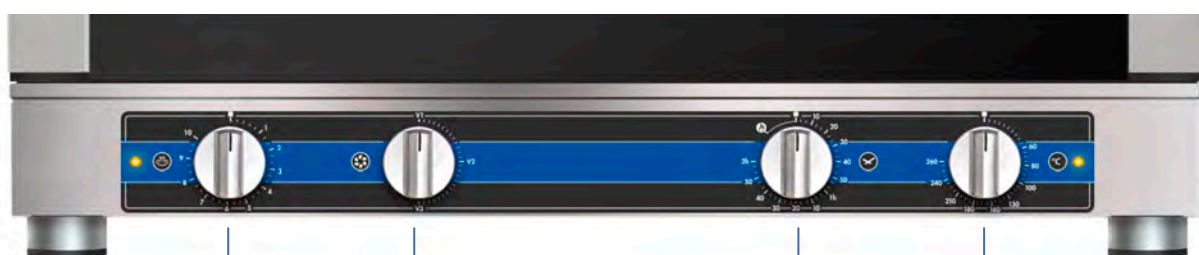
Da pagina / From page 91

# Manuale o ibrido, controlli semplici ed intuitivi

Manual or hybrid, simple and intuitive controls

## Galilei

Controllo  
**manuale**  
Manual control



**VAPORE**  
STEAM

Regolazione percentuale di vapore.  
Steam percentage regulation.

**VELOCITÀ VENTOLE**  
FANS SPEED

Regolazione della velocità delle ventole  
(disponibili 3 diverse velocità).  
Fans speed regulation  
(3 different speeds available).

**TIMER**

Regolazione del tempo di cottura.  
Cooking time regulation.

**TEMPERATURA**  
TEMPERATURE

Impostazione temperatura camera.  
Cooking chamber temperature  
regulation.

## Galilei PLUS | Galilei Plus KT

Controllo  
**ibrido**  
Hybrid control



**VAPORE**  
STEAM

Regolazione percentuale di vapore.  
Steam percentage regulation.

**VELOCITÀ VENTOLE**  
FANS SPEED

Regolazione della velocità delle ventole  
(disponibili 3 diverse velocità).  
Fans speed regulation  
(3 different speeds available).

**TEMPERATURA**  
TEMPERATURE

Impostazione temperatura camera.  
Cooking chamber temperature  
regulation.

**TIMER**

Regolazione del tempo di cottura.  
Cooking time regulation.

**CAMINO  
CHIMNEY**  
(Optimal Climatic)

Regolazione camino (disponibili 3 diverse posizioni).  
Chimney regulation. (3 different positions available).

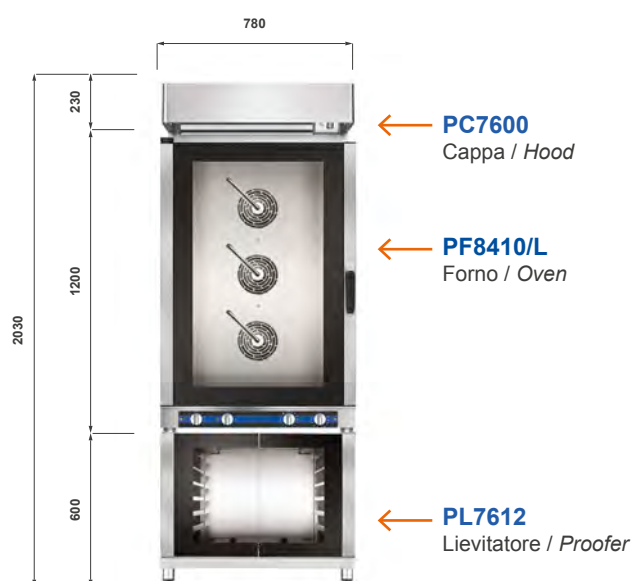
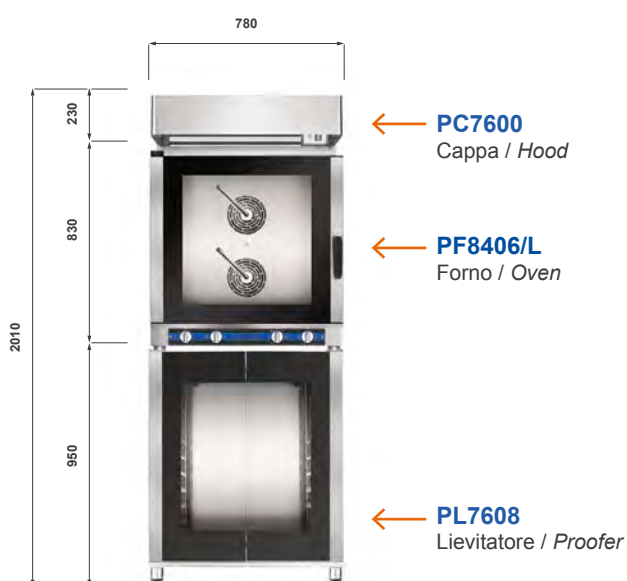
**SONDA AL CUORE**  
CORE PROBE

Impostazione temperatura  
sonda a cuore.  
Set core probe temperature.

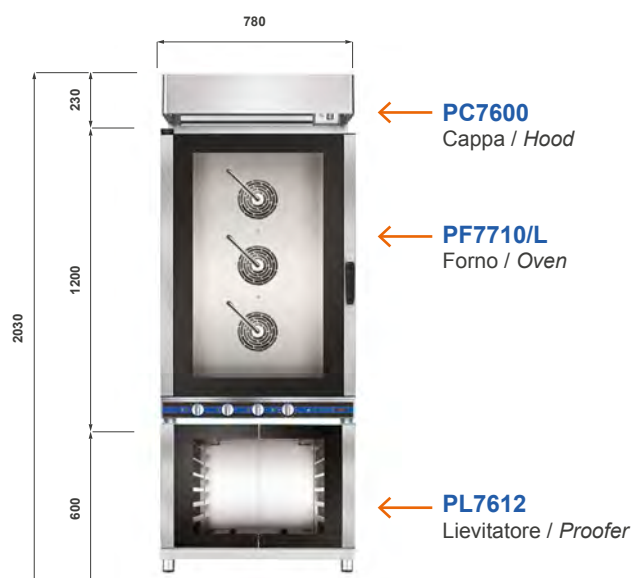
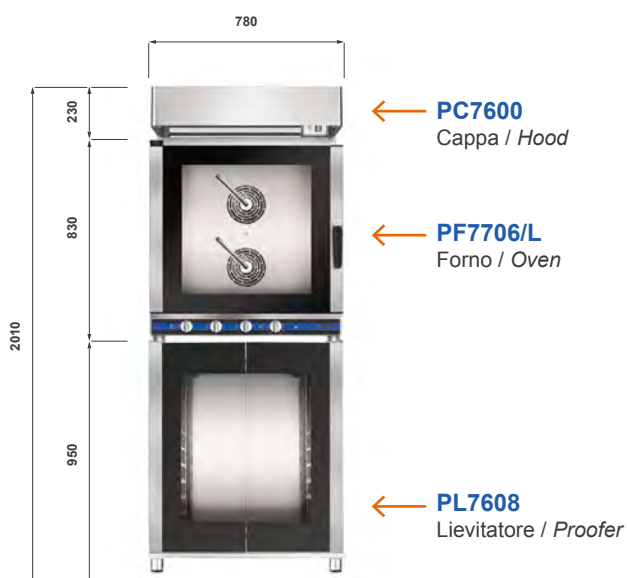
# Configura il forno in colonne multifunzione

Configure the oven in multifunction columns

## Galilei



## Galilei PLUS





Intuitivo e pratico,  
estremamente  
**affidabile.**

*Intuitive and practical, extremely reliable.*

# CABOTO



GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



PANIFICAZIONE  
BAKERY



PASTICCERIA  
PASTRY



**PF8004D** (Digitale/Digital)  
**PF8004** (Manuale/Manual)  
**PF7504** (Manuale/Manual)  
**PF7504G** (Manuale/Manual)



**PF8003D** (Digitale/Digital)  
**PF8003** (Manuale/Manual)



**PF7604D** (Digitale/Digital)  
**PF7604** (Manuale/Manual)



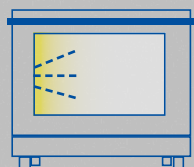
**PF6204D** (Digitale/Digital)  
**PF6204** (Manuale/Manual)



**PF5804D** (Digitale/Digital)  
**PF5804** (Manuale/Manual)



**PF5004F** (Manuale/Manual)  
**PF5004** (Manuale/Manual)



**LUCE IN CAMERA**  
**LIGHT IN THE**  
**CHAMBER**



**COTTURA A CONVEZIONE.**  
**CONVECTION COOKING.**



**CONTROLLO DIGITALE.**  
**CONTROLLO MANUALE.**  
**DIGITAL CONTROL.**  
**MANUAL CONTROL.**



**LARGHEZZA (mm)**  
800/750/600/550/480 mm  
**WIDTH (mm)**  
800/750/600/550/480 mm



GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



PANIFICAZIONE  
BAKERY



PASTICCERIA  
PASTRY



<b>CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE</b>	<b>PF8004D</b>
Controllo / Control	digitale / digital
N° teglie / N° trays	4
Teglie compatibili / Compatible trays	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensioni esterne (LxPxA) / Outside dimensions (WxDxH)	800 x 760 x 540 mm
Spazio fra le teglie / Space between trays	75 mm
Potenza / Power	6,5 kW
Alimentazione / Voltage	230V 1N~ / 400V 3N~
Peso / Weight	55 kg
Inversione ventole / Fans inversion	Reverse Air flow
Umidificazione / Humidification	regolabile / adjustable
Grill / Grill	-
Cavo di alimentazione / Plug in	-
N° brioches per teglia / N° brioches per tray	12x4
<b>PREZZO / PRICE</b>	<b>€ 2.380,00</b>



GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



PANIFICAZIONE  
BAKERY



PASTICCERIA  
PASTRY



<b>CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE</b>	<b>PF8004</b>
Controllo / Control	manuale / manual
N° teglie / N° trays	4
Teglie compatibili / Compatible trays	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensioni esterne (LxPxA) / Outside dimensions (WxDxH)	800 x 760 x 540 mm
Spazio fra le teglie / Space between trays	75 mm
Potenza / Power	6,5 kW
Alimentazione / Voltage	230V 1N~ / 400V 3N~
Peso / Weight	55 kg
Inversione ventole / Fans inversion	Reverse Air flow
Umidificazione / Humidification	manuale / manual
Grill / Grill	-
Cavo di alimentazione / Plug in	-
N° brioches per teglia / N° brioches per tray	12x4
<b>PREZZO / PRICE</b>	<b>€ 2.090,00</b>



Disponibile con porta a bandiera / Available also with hinged door  
Codice / Code **PF8004E** ⚠ PREZZO SU RICHIESTA / PRICE ON REQUEST

## Caratteristiche tecniche generali / General technical characteristics

Frequenza / Hertz	50/60 Hz	Fasi di cottura / Cooking phases	3 *
Temperatura / Temperature	30 - 260 °C	Ricette inseribili / Insertable recipes	99 *
Apertura a ribalta / Top to bottom opening	di serie / standard	Pre-riscaldamento / Pre-heating	fino a / up to 260 °C *

\* solo versione digitale / only digital versions





GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



PANIFICAZIONE  
BAKERY



PASTICCERIA  
PASTRY



## CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE

**PF8003D**

Controllo / Control	digitale / digital
N° teglie / N° trays	3
Teglie compatibili / Compatible trays	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensioni esterne (LxPxA) / Outside dimensions (WxDxH)	800 x 760 x 460 mm
Spazio fra le teglie / Space between trays	75 mm
Potenza / Power	3,3 kW
Alimentazione / Voltage	230V 1N~ / 400V 3N~
Peso / Weight	50 kg
Inversione ventole / Fans inversion	Reverse Air flow
Umidificazione / Humidification	regolabile / adjustable
Grill / Grill	-
Cavo di alimentazione / Plug in	-
N° brioches per teglia / N° brioches per tray	12x3

## PREZZO / PRICE

**€ 2.020,00**



GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



PANIFICAZIONE  
BAKERY



PASTICCERIA  
PASTRY



## CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE

**PF8003**

Controllo / Control	manuale / manual
N° teglie / N° trays	3
Teglie compatibili / Compatible trays	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensioni esterne (LxPxA) / Outside dimensions (WxDxH)	800 x 760 x 460 mm
Spazio fra le teglie / Space between trays	75 mm
Potenza / Power	3,3 kW
Alimentazione / Voltage	230V 1N~ / 400V 3N~
Peso / Weight	50 kg
Inversione ventole / Fans inversion	Reverse Air flow
Umidificazione / Humidification	manuale / manual
Grill / Grill	-
Cavo di alimentazione / Plug in	-
N° brioches per teglia / N° brioches per tray	12x3

## PREZZO / PRICE

**€ 1.740,00**



Disponibile con porta a bandiera / Available also with hinged door

Codice / Code **PF8003E** ⚠ PREZZO SU RICHIESTA / PRICE ON REQUEST

## Caratteristiche tecniche generali / General technical characteristics

Frequenza / Hertz	50/60 Hz	Fasi di cottura / Cooking phases	3 *
Temperatura / Temperature	30 - 260 °C	Ricette inseribili / Insertable recipes	99 *
Apertura a ribalta / Top to bottom opening	di serie / standard	Pre-riscaldamento / Pre-heating	fino a / up to 260 °C *

\* solo versione digitale / only digital versions



GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



PANIFICAZIONE  
BAKERY



PASTICCERIA  
PASTRY



<b>CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE</b>	<b>PF7604D</b>
Controllo / Control	digitale / digital
N° teglie / N° trays	4
Teglie compatibili / Compatible trays	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensioni esterne (LxPxA) / Outside dimensions (WxDxH)	750 x 720 x 540 mm
Spazio fra le teglie / Space between trays	75 mm
Potenza / Power	6,3 kW
Alimentazione / Voltage	230V 1N~ / 400V 3N~
Peso / Weight	55 kg
Inversione ventole / Fans inversion	Reverse Air flow
Umidificazione / Humidification	regolabile / adjustable
Grill / Grill	-
Cavo di alimentazione / Plug in	-
N° brioches per teglia / N° brioches per tray	12x4
<b>PREZZO / PRICE</b>	<b>€ 2.130,00</b>



GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



PANIFICAZIONE  
BAKERY



PASTICCERIA  
PASTRY



<b>CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE</b>	<b>PF7604</b>
Controllo / Control	manuale / manual
N° teglie / N° trays	4
Teglie compatibili / Compatible trays	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensioni esterne (LxPxA) / Outside dimensions (WxDxH)	750 x 720 x 540 mm
Spazio fra le teglie / Space between trays	75 mm
Potenza / Power	6,3 kW
Alimentazione / Voltage	230V 1N~ / 400V 3N~
Peso / Weight	55 kg
Inversione ventole / Fans inversion	Reverse Air flow
Umidificazione / Humidification	manuale / manual
Grill / Grill	-
Cavo di alimentazione / Plug in	-
N° brioches per teglia / N° brioches per tray	12x4
<b>PREZZO / PRICE</b>	<b>€ 1.850,00</b>

## Caratteristiche tecniche generali / General technical characteristics

Frequenza / Hertz	50/60 Hz	Fasi di cottura / Cooking phases	3 *
Temperatura / Temperature	30 - 260 °C	Ricette inseribili / Insertable recipes	99 *
Apertura a ribalta / Top to bottom opening	di serie / standard	Pre-riscaldamento / Pre-heating	fino a / up to 260 °C *

\* solo versione digitale / only digital versions



GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



PANIFICAZIONE  
BAKERY



PASTICCERIA  
PASTRY



## CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE

**PF7504**

Controllo / Control	manuale / manual
N° teglie / N° trays	4
Teglie compatibili / Compatible trays	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensioni esterne (LxPxA) / Outside dimensions (WxDxH)	750 x 720 x 540 mm
Spazio fra le teglie / Space between trays	75 mm
Potenza / Power	6,3 kW
Alimentazione / Voltage	230V 1N~ / 400V 3N~
Peso / Weight	52 kg
Inversione ventole / Fans inversion	-
Umidificazione / Humidification	manuale / manual
Grill / Grill	-
Cavo di alimentazione / Plug in	-
N° brioches per teglia / N° brioches per tray	12x2

## PREZZO / PRICE

**€ 1.530,00**



Con Grill



GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



PANIFICAZIONE  
BAKERY



PASTICCERIA  
PASTRY

## CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE

**PF7504G**

Controllo / Control	manuale / manual
N° teglie / N° trays	4
Teglie compatibili / Compatible trays	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensioni esterne (LxPxA) / Outside dimensions (WxDxH)	750 x 720 x 540 mm
Spazio fra le teglie / Space between trays	75 mm
Potenza / Power	6,3 kW
Alimentazione / Voltage	230V 1N~ / 400V 3N~
Peso / Weight	52 kg
Inversione ventole / Fans inversion	-
Umidificazione / Humidification	manuale / manual
Grill / Grill	•
Cavo di alimentazione / Plug in	-
N° brioches per teglia / N° brioches per tray	12x2

## PREZZO / PRICE

**€ 1.650,00**

## Caratteristiche tecniche generali / General technical characteristics

Frequenza / Hertz	50/60 Hz	Fasi di cottura / Cooking phases	3 *
Temperatura / Temperature	30 - 260 °C	Ricette inseribili / Insertable recipes	99 *
Apertura a ribalta / Top to bottom opening	di serie / standard	Pre-riscaldamento / Pre-heating	fino a / up to 260 °C *

\* solo versione digitale / only digital versions



GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



PANIFICAZIONE  
BAKERY



PASTICCERIA  
PASTRY



## CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE

**PF6204D**

Controllo / Control	digitale / digital
N° teglie / N° trays	4
Teglie compatibili / Compatible trays	442x325 / GN 2/3
Dimensioni esterne (LxPxA) / Outside dimensions (WxDxH)	600 x 680 x 540 mm
Spazio fra le teglie / Space between trays	78 mm
Potenza / Power	3,1 kW
Alimentazione / Voltage	230V 1N~
Peso / Weight	37 kg
Inversione ventole / Fans inversion	Reverse Air flow
Umidificazione / Humidification	regolabile / adjustable
Grill / Grill	-
Cavo di alimentazione / Plug in	•
N° brioches per teglia / N° brioches per tray	9x4

## PREZZO / PRICE

**€ 1.650,00**



GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



PANIFICAZIONE  
BAKERY



PASTICCERIA  
PASTRY



## CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE

**PF6204**

Controllo / Control	manuale / manual
N° teglie / N° trays	4
Teglie compatibili / Compatible trays	442x325 / GN 2/3
Dimensioni esterne (LxPxA) / Outside dimensions (WxDxH)	600 x 680 x 540 mm
Spazio fra le teglie / Space between trays	78 mm
Potenza / Power	3,1 kW
Alimentazione / Voltage	230V 1N~
Peso / Weight	37 kg
Inversione ventole / Fans inversion	Reverse Air flow
Umidificazione / Humidification	manuale / manual
Grill / Grill	-
Cavo di alimentazione / Plug in	•
N° brioches per teglia / N° brioches per tray	9x4

## PREZZO / PRICE

**€ 1.240,00**

## Caratteristiche tecniche generali / General technical characteristics

Frequenza / Hertz	50/60 Hz	Fasi di cottura / Cooking phases	3 *
Temperatura / Temperature	30 - 260 °C	Ricette inseribili / Insertable recipes	99 *
Apertura a ribalta / Top to bottom opening	di serie / standard	Pre-riscaldamento / Pre-heating	fino a / up to 260 °C *

\* solo versione digitale / only digital versions



<b>CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE</b>	<b>PF5804D</b>
Controllo / Control	digitale / digital
N° teglie / N° trays	4
Teglie compatibili / Compatible trays	442x325
Dimensioni esterne (LxPxA) / Outside dimensions (WxDxH)	550 x 600 x 540 mm
Spazio fra le teglie / Space between trays	75 mm
Potenza / Power	2,8 kW
Alimentazione / Voltage	230V 1N~
Peso / Weight	27 kg
Inversione ventole / Fans inversion	-
Umidificazione / Humidification	regolabile / adjustable
Grill / Grill	-
Cavo di alimentazione / Plug in	•
N° brioches per teglia / N° brioches per tray	6x4
<b>PREZZO / PRICE</b>	<b>€ 1.330,00</b>



<b>CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE</b>	<b>PF5804</b>
Controllo / Control	manuale / manual
N° teglie / N° trays	4
Teglie compatibili / Compatible trays	442x325
Dimensioni esterne (LxPxA) / Outside dimensions (WxDxH)	550 x 600 x 540 mm
Spazio fra le teglie / Space between trays	75 mm
Potenza / Power	2,8 kW
Alimentazione / Voltage	230V 1N~
Peso / Weight	27 kg
Inversione ventole / Fans inversion	-
Umidificazione / Humidification	-
Grill / Grill	-
Cavo di alimentazione / Plug in	•
N° brioches per teglia / N° brioches per tray	6x4
<b>PREZZO / PRICE</b>	<b>€ 940,00</b>

## Caratteristiche tecniche generali / General technical characteristics

Frequenza / Hertz	50/60 Hz	Fasi di cottura / Cooking phases	3 *
Temperatura / Temperature	30 - 260 °C	Ricette inseribili / Insertable recipes	99 *
Apertura a ribalta / Top to bottom opening	di serie / standard	Pre-riscaldamento / Pre-heating	fino a / up to 260 °C *

\* solo versione digitale / only digital versions



GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



PANIFICAZIONE  
BAKERY



PASTICCERIA  
PASTRY



## CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE

**PF5004F**

Controllo / Control	manuale / manual
N° teglie / N° trays	4
Teglie compatibili / Compatible trays	480x345
Dimensioni esterne (LxPxH) / Outside dimensions (WxDxH)	600 x 600 x 540 mm
Spazio fra le teglie / Space between trays	75 mm
Potenza / Power	3,3 kW
Alimentazione / Voltage	230V 1N~
Peso / Weight	37 kg
Inversione ventole / Fans inversion	-
Umidificazione / Humidification	-
Grill / Grill	-
Cavo di alimentazione / Plug in	•
N° brioches per teglia / N° brioches per tray	9x4

## PREZZO / PRICE

**€ 1.100,00**



Disponibile con porta a bandiera / Available also with hinged door  
Codice / Code **PF5004E** ⚠ PREZZO SU RICHIESTA / PRICE ON REQUEST



GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



Con Grill



## CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE

**PF5004P**

Controllo / Control	manuale / manual
N° teglie / N° trays	4
Teglie compatibili / Compatible trays	480x345
Dimensioni esterne (LxPxH) / Outside dimensions (WxDxH)	600 x 600 x 540 mm
Spazio fra le teglie / Space between trays	75 mm
Potenza / Power	3,3 kW
Alimentazione / Voltage	230V 1N~
Peso / Weight	37 kg
Inversione ventole / Fans inversion	-
Umidificazione / Humidification	manuale / manual
Grill / Grill	•
Cavo di alimentazione / Plug in	•
N° brioches per teglia / N° brioches per tray	9x4

## PREZZO / PRICE

**€ 1.310,00**

## Caratteristiche tecniche generali / General technical characteristics

Frequenza / Hertz	50/60 Hz
Temperatura / Temperature	30 - 260 °C
Apertura a ribalta / Top to bottom opening	di serie / standard

## Teglie e Griglie Consigliate / Recommended Trays & Grills

Altre teglie e griglie speciali da pagina / Other specials trays & grills from page 77

### APLEC30041 - TEGLIA PER UOVA / EGGS TRAY € 190,00



Teglia GN 1/1 antiaderente in alluminio per uova con 6 stampi di 120 mm di diametro.

GN 1/1 aluminium non-stick tray. Eggs tray with 6 moulds measuring 120 mm in diameter.

530x325 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APLEC30029 - TEGLIA XL PER UOVA / XL EGGS TRAY € 130,00



Teglia EN 600 x 400 antiaderente in alluminio per uova con 8 stampi di 120 mm di diametro.

EN 600 x 400 aluminium non-stick tray. Eggs tray with 8 moulds measuring 120 mm in diameter.

600x400x20 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APLEC30062 - PIASTRA RIGATA / STRIPES GRILL € 280,00



Teglia piana rigata GN 1/1 antiaderente in teflon.

GN 1/1 non-stick teflon ribbed plate.

530x325x10 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APGRI30124 - ZEBRA GRILL € 260,00



Griglia GN 1/1 antiaderente in alluminio.

GN 1/1 aluminium non-stick grill.

530x325 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APLEC30004 - TEGLIA PER BAGUETTE / BAGUETTE TRAY € 70,00



Teglia forata EN 600 x 400 alluminio 5 canali con supporto.

EN 600 x 400 aluminium perforated tray 5 canals with support.

600x400x30 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APLEC30028 - TEGLIA PER PLUM CAKES / LOAF CAKES TRAY € 240,00



Teglia EN 600 x 400 per plum cakes in teflon.

EN 600 x 400 Teflon loaf cakes tray.

600x400x20 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APLEC30043 - TEGLIA PER FRITTO / FRY TRAY € 100,00



Teglia GN 1/1 antiaderente in alluminio.

GN 1/1 aluminium non-stick tray.

530x325x20 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APLEC30065 - PIASTRA LISCIA / GRILL PLATE € 280,00



Teglia piana liscia GN 1/1 antiaderente in teflon.

GN 1/1 non-stick teflon flat plate.

530x325x20 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APLEC30012 - TEGLIA PER PANETTERIA / BAKE TRAY € 80,00



Teglia EN 600 x 400 in alluminio e teflon.

EN 600 x 400 aluminium teflon tray.

600x400x20 mm (LxPxA) / (WxDxH)

### APLEC30063 - TEGLIA PER PANETTERIA / BAKE PLATE € 290,00



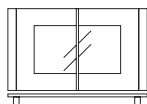
Teglia piana EN 600 x 400  
Con alette (**brevetto VULCAN**).

EN 600 x 400  
With flaps (**patent VULCAN**).

600x400x10 mm (LxPxA) / (WxDxH)

## Accessori Compatibili / Compatible Accessories

Da pagina / From page 68



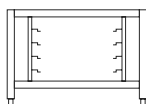
LIEVITATORI  
PROOFERS

Pagina / Page 70



CAPPE  
HOODS

Pagina / Page 71



SUPPORTI  
SUPPORTS

Da pagina / From page 72



ALTRI KIT  
OTHER KITS

Da pagina / From page 91

# Controlli digitali o manuali, pratici e precisi

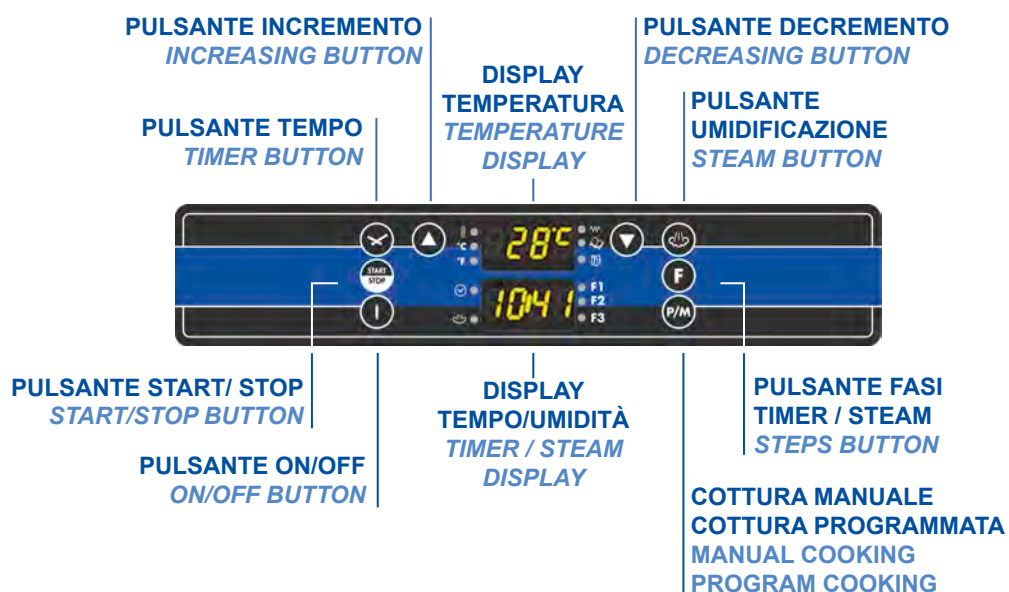
Digital or manual controls, practical and precise

## Controllo digitale

Digital control

Comandi diretti e display per controllare i processi di cottura: **gestione efficace e grande semplicità d'uso.**

Direct commands and display for the control of the cooking process: **effective management with enhanced ease of use.**



## Controllo manuale

Manual control

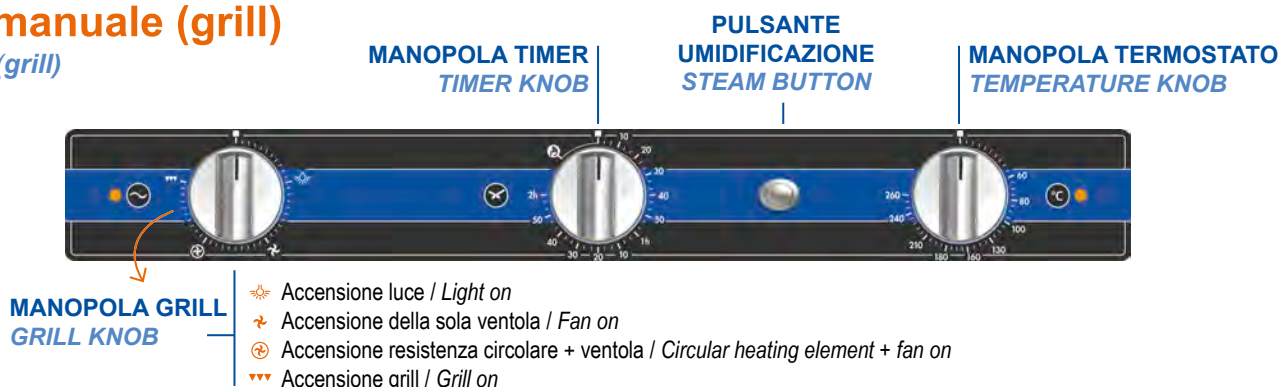
Un comando semplice e intuitivo per gestire le diverse funzioni e impostare i corretti parametri di cottura. **Massimi risultati con il massimo della semplicità d'uso.**

A simple and intuitive control to manage all the different functions and set the correct cooking parameters. **Maximum results with maximum ease of use.**



## Controllo manuale (grill)

Manual control (grill)







### **TIPOLOGIA DI COTTURA / COOKING TYPE**

Cottura a Convezione con range di temperatura da 30 °C a 270 °C. / *Convection cooking with temperature range from 30 °C to 270 °C.*

Cottura a Convezione + Iniezione di umidità con comando manuale. / *Convection cooking + Humidity injection through manual command.*

Cottura mista a Convezione + Umidificazione regolabile. / *Mixed cooking, Convection cooking + Humidity regulation.*

Cottura a Vapore. / *Direct steam cooking.*

Cottura con sonda al cuore. / *Core probe cooking.*

Cottura Delta T. / *Delta T cooking.*

### **VENTOLE / FANS**

Ventole multiple ad inversione di marcia bilanciata. / *Balanced fan reversal.*

8 velocità di ventilazione in camera di cottura impostabili dall'utente. / *8 fan speeds for the user to select the correct airflow.*

Possibilità di inserire la funzione forno semi-statico. / *Selectable semi-static function.*

Possibilità di disattivare l'inversione di marcia. / *Selectable single direction fan drive only.*

### **COTTURA IN MODALITÀ MANUALE / COOKING FUNCTIONS**

Possibilità di impostare cottura in modalità a tempo infinito. / *Selectable cooking time in "infinity" mode.*

Cottura multifase fino a 40 fasi. / *Multi-phase cooking with up to 40 different phases (pre-set included).*

10 tipi di fasi pre-guadate con possibilità di variazione dei parametri entro range specifici e di scelta se funzionamento a tempo o con sonda cuore.

*10 pre-set phase types with the possibility to vary the parameters within a specific range and choose to work with time or core probe.*

Possibilità di cancellare una fase da un programma di cottura in qualsiasi posizione questa si trovi. / *Possibility of deleting a phase at any moment of the cooking program.*

Funzione pausa per eseguire brevi preparazioni tra una fase e la successiva. / *Programmable pause function between one phase and the next for short periods of food preparation.*

Funzione di preriscaldamento con gestione dell'umidità. / *Preheating with steam management.*

3 livelli di preriscaldamento in base al carico di lavoro. / *3 preheating levels depending on the oven's load.*

Sistema anti interruzione accidentale della cottura. / *Protection against accidental interruption of the cooking program in progress.*

Possibilità di verificare la temperatura della sonda cuore anche durante fasi a tempo, se collegata. / *Possibility to verify the temperature of the core probe even during a timed phase if the probe is connected.*

Multi-timer con opzione di ripetizione rapida. / *Multi-timer with rapid repetition option.*

Funzione di raffreddamento rapido. / *Fast cooling function.*

Partenza ritardata. / *Delayed start.*

### **RICETTARIO / RECIPES**

1000 ricette inseribili. / *Save up to 1000 recipes.*

Possibilità di inserire descrizioni delle ricette e di inserire una foto scegliendola da un database o caricandola direttamente da un tablet o da un supporto USB.

*Possibility to insert a recipe description and photo. The photo can be loaded from the database or directly from a USB drive.*

Classificazione delle ricette in 6 categorie: primi piatti, panificati, carne, pesce, dolci e contorni. / *Classification of recipes in 6 categories: first courses, bread, meat, fish, desserts and side dishes.*

Sistema di ricerca avanzato delle ricette. / *Advanced search system for recipes.*

Possibilità di contrassegnare individualmente le ricette tra i preferiti. / *Possibility to save recipes in favorites.*

Storico ultima ricetta. / *The last recipe used is saved in the memory.*

Possibilità di ripetere l'ultima sequenza eseguita o memorizzarla tra i preferiti. / *Possibility of repeating the last sequence performed or storing it as a favorite.*

Backup su supporto USB. / *Backup of the recipes via USB drive.*

### **GESTIONE E OPZIONI / OPTION MANAGEMENT**

Multilingua con tastiera che si adatta alla lingua impostata. / *Multilingual with specific language keyboard.*

Scelta tra unità di misura metriche e anglosassoni. / *Both metric and Anglo-Saxon units of measurement are available.*

Impostazione data e ora anche tramite NTP. / *Set the date and time even through NTP.*

### **PULIZIA / CLEANING**

Sistema di lavaggio automatico con detergente liquido NETTOYAGE 2in1 e 3 diversi livelli di intensità. / *Automatic washing system with Nettoyage 2in1 liquid detergent and 3 levels of intensity.*

1 ciclo di risciacquo. / *1 rinse cycle.*

Possibilità di impostare un calendario settimanale di lavaggi automatici. / *Possibility of setting up a weekly calendar of automatic washings.*

### **MANUTENZIONE, CONSUMI E FUNZIONI AVANZATE / MAINTENANCE**

Diagnostica: interfaccia per il monitoraggio dei componenti meccanici ed elettronici consultabile dall'utente e che, in caso di necessità, fornisce indicazioni su come risolvere il problema.

*Diagnostics: interface for the monitoring of the mechanical and electrical components by the user and, if necessary, it indicates how to solve the problem.*

Icone esplicative che indicano all'utente la presenza di errori. / *Explanatory icons indicating the presence of errors to the user.*

Funzione service per collaudo funzioni scheda elettronica e visualizzazione sonde di temperatura. / *Service function to test the power board and visualize the temperature probes.*

Monitoraggio dei consumi idrici, elettrici, ore di lavoro effettive del forno, detergente liquido e addolcitore da prima accensione e per ogni operazione.

*Consumption monitoring of water, electricity, oven hours of work, liquid detergent, water softener from the date of installation and/or within time periods.*

Storico operazioni con visualizzazione consumi integrata e possibilità di richiamare la ricetta eseguita. / *History of operations with integrated consumption visualization and possibility of recalling the executed recipe.*

Funzione HACCP con possibilità di esportazione in formato PDF. / *HACCP function with the possibility of exporting in PDF format.*

## Caratteristiche tecniche Explora / Explora technical features

### EXPLORA CLOUD SYSTEM\* (optional)

Applicazione web accessibile attraverso qualsiasi dispositivo, pc o mobile. / Web application accessible by any tablet, PC or mobile phone.

Monitoraggio guasti con segnali colorati che indicano lo stato di funzionamento di ogni componente in tempo reale.

Colored error signals that monitor the state of every component in real time.

Analisi predittiva che monitora l'usura dei componenti critici del dispositivo e avvisa l'utente in caso di pericolo o necessità di sostituzione.

Prognostic analysis that monitors the wear on critical components of the oven and advises the user of danger or need to replace an accessory.

Possibilità di ricevere alert relativi al monitoraggio via email e sms per un tempestivo intervento di manutenzione.

Possibility of receiving monitoring alerts via email and sms for timely maintenance intervention.

Monitoraggio dei consumi e delle ore di lavoro macchina. / Monitoring of consumption and oven hours.

Storico delle operazioni a disposizione dell'utente con possibilità di impostare un intervallo di tempo personalizzato e di esportare i dati in formato standard .csv.

Operations history is available to the user with the possibility of setting a customised time interval and exporting data in .csv format.

Aggiornamento del firmware da remoto. / Remote firmware updates.

\* Il forno deve disporre di una connessione ad internet per usufruire del servizio.  
The oven must have an internet connection to benefit from the service.

● DI SERIE / STANDARD

○ OPTIONAL

- NON DISPONIBILE / NOT AVAILABLE

\* VEDI SCHEDA PRODOTTO / SEE PRODUCT DATA SHEET

### Versione / Version

	EVOLUZIONE	EVOLUZIONE KT	COLOMBO
<b>CONTROLLO DEL CLIMA IN CAMERA DI COTTURA</b>			
<b>CLIMATE MANAGEMENT IN THE COOKING CHAMBER</b>			
OPTIMAL CLIMATIC: funzione impostabile dall'utente per regolare la rimozione rapida dell'umidità in camera di cottura tramite camino singolo con valvola a farfalla che consente l'espulsione rapida dell'umidità. OPTIMAL CLIMATIC: humidity extraction regulation in the cooking chamber through single chimney equipped with a butterfly valve.	●	●	●
<b>RISPARMIO ENERGETICO / ENERGY SAVING</b>			
Luci a led in porta. / Led lights integrated in door.	●	●	●
Porta con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria. / Tempered double-glazed door with air gap.	●	●	●
<b>SISTEMA DI CONTROLLO / CONTROL SYSTEM</b>			
Display touch screen capacitivo 7" a colori. / 7" capacitive color touch screen display.	●	●	●
<b>CARATTERISTICHE STRUTTURALI / STRUCTURAL CHARACTERISTICS</b>			
Reggiteglie universale per pasticceria EN 600x400 e gastronomia GN 1/1 (escluso versione con trolley 16/20 teglie/griglie). Universal rack for pastry EN 600x400 and for gastronomy GN 1/1 (no trolley version - 16/20 trays/grills).	●	-	●
Reggiteglie per gastronomia GN 1/1 (versione con trolley 16/20 teglie/griglie). Rack for gastronomy GN 1/1 (trolley version - 16/20 trays/grills).	●	-	●
Reggiteglie per gastronomia GN 1/1 e GN 2/3. / Rack for gastronomy GN 1/1 and GN 2/3.	-	●	-
Camera in acciaio inox perfettamente liscia, ad alta resistenza e con bordi arrotondati. High-strength stainless steel cooking chamber with rounded edges.	●	●	●
Vaschetta raccogli gocce in acciaio inox removibile. / Removable stainless steel drip tray in connected to the drain.	●	●	●
Vetro interno con apertura a libro per facilitare la pulizia. / Inner glass with folding opening for easy cleaning.	●	●	●
Guarnizione porta ad incastro, facile da sostituire. / Interlocking door gasket easy-to-replace.	●	●	●
Porta reversibile con apertura da sinistra verso destra. / Reversible door with left to right opening.	-	○	○
Maniglia con apertura a singolo scatto. / Single stage door handle.	●	●	●
Maniglia con apertura a doppio scatto. / Double stage door handle.	○	○	○
Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore. / Removable air deflector to facilitate the fan area cleaning.	●	●	●
<b>DOTAZIONI / FEATURES</b>			
Porta USB per aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura. USB port to update software and load/download cooking programs.	●	●	●
Connessione wifi ed ethernet. / Wi-Fi and Ethernet connection.	●	●	●
Sonda cuore multipunto (fino a 4 punti). / Multipoint core probe (with up to 4 points).	-	○	○
Sonda cuore monopunto. / Single point core probe.	●	●	●
Explora Cloud System / Explora Cloud System	○	○	○

## Caratteristiche tecniche / Technical features

● DI SERIE / STANDARD

○ OPTIONAL

- NON DISPONIBILE / NOT AVAILABLE

\* VEDI SCHEDA PRODOTTO / SEE PRODUCT DATA SHEET

### Versione / Version

	VESPUCCI		GALILEI			CABOTO	
	WASH	BASIC	PLUS	PLUS KT	MECHANICAL	DIGITAL	MECHANICAL
<b>TIPOLOGIA DI COTTURA / COOKING TYPE</b>							
Cottura a Convezione con range di temperatura da 30 °C a 260 °C. <i>Convection cooking with temperature range from 30 °C to 260 °C.</i>	●	●	●	●	●	●	●
Cottura a Convezione + Iniezione di umidità con comando manuale. <i>Convection cooking + Humidity injection through manual control.</i>	-	-	-	-	-	-	*
Cottura mista a Convezione + Umidificazione regolabile. / <i>Mixed Convection cooking + Humidity regulation.</i>	●	●	●	●	●	●	-
Cottura a Vapore. / <i>Direct steam cooking.</i>	●	●	●	●	●	-	-
Cottura con sonda al cuore. / <i>Core probe cooking.</i>	●	●	●	●	-	-	-
<b>VENTOLE / FANS</b>							
Ventole multiple ad inversione di marcia garantiscono una perfetta uniformità di cottura. <i>AIR FLOW: balanced fan reverse.</i>	●	●	●	●	●	●	*
3 velocità di ventilazione in camera di cottura impostabili dall'utente. <i>3 fan speeds for the user to select the correct airflow.</i>	●	●	●	●	●	-	-
1 velocità di ventilazione in camera di cottura. / <i>1 fan speed.</i>	-	-	-	-	-	●	●
<b>CONTROLLO DELL'UMIDITÀ IN CAMERA DI COTTURA HUMIDITY CONTROL IN THE COOKING CHAMBER</b>							
OPTIMAL CLIMATIC: funzione impostabile dall'utente per regolare la rimozione rapida dell'umidità in camera di cottura tramite camino singolo con valvola a farfalla, che consente l'espulsione rapida dell'umidità. <i>OPTIMAL CLIMATIC: regulation of the humidity extraction in the cooking chamber settable by the user via a single chimney with a butterfly valve.</i>	●	●	●	●	-	-	-
<b>COTTURA IN MODALITÀ MANUALE / MANUAL COOKING MODE</b>							
Possibilità di impostare cottura in modalità a tempo infinito. / <i>Possibility to set "infinity" time mode.</i>	●	●	●	●	●	●	●
Cottura multifase fino a 5 fasi. / <i>5 cooking phases available.</i>	●	●	-	-	-	-	-
Cottura multifase fino a 3 fasi. / <i>3 cooking phases available.</i>	-	-	-	-	-	●	-
Funzione di preriscaldamento fino a 260°C. / <i>Preheating up to 260°C.</i>	●	●	-	-	-	●	-
<b>RICETTARIO / RECIPES</b>							
99 ricette inseribili. / <i>Save up to 99 recipes.</i>	●	●	-	-	-	●	-
20 ricette precaricate. / <i>20 preset recipes.</i>	●	●	-	-	-	-	-
<b>PULIZIA / CLEANING</b>							
Sistema di lavaggio automatico con detergente liquido NETTOYAGE 2in1 e 3 diversi livelli di intensità. <i>Automatic washing system with liquid detergent NETTOYAGE 2in1 and 3 levels of intensity.</i>	●	-	-	-	-	-	-
1 ciclo di risciacquo. / <i>1 rinse cycle.</i>	●	-	-	-	-	-	-
<b>RISPARMIO ENERGETICO / ENERGY SAVING</b>							
Porta con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria. / <i>Tempered double-glazed door with air gap.</i>	●	●	●	●	●	●	●
<b>SISTEMA DI CONTROLLO / CONTROL SYSTEM</b>							
DIGITALE: Tasti capacitivi. / <i>DIGITAL: Capacitive buttons.</i>	●	●	-	-	-	-	-
DIGITALE: Tasti a membrana con display 7 segmenti per regolazioni. <i>DIGITAL: Membrane buttons with 7-segments display for regulations.</i>	-	-	-	-	-	●	-
MANUALE: Manopola per impostazione tempo, temperatura, livello umidità, grill. <i>MANUAL: Knobs to set time, temperature, humidity level, grill function.</i>	-	-	-	-	●	-	●
IBRIDO: Controllo manuale con regolazione sonda cuore/timer digitale. <i>HYBRID: Manual control with core probe/digital timer regulation.</i>	-	-	●	●	-	-	-
<b>CARATTERISTICHE STRUTTURALI / STRUCTURAL CHARACTERISTICS</b>							
Reggitegole universale per pasticceria EN 600x400 e gastronomia GN 1/1. <i>Universal rack for pastry EN 600x400 and for gastronomy GN 1/1.</i>	●	●	●	-	●	*	*
Reggitegole per gastronomia GN 1/1 e GN 2/3. / <i>Rack for gastronomy GN 1/1 and GN 2/3.</i>	-	-	-	●	●	-	-
Camera in acciaio inox perfettamente liscia, ad alta resistenza e con bordi arrotondati. <i>High-strength stainless steel cooking chamber with rounded edges.</i>	●	●	●	●	●	●	●

## Caratteristiche tecniche / Technical features

● DI SERIE / STANDARD

○ OPTIONAL

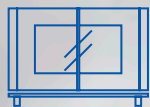
- NON DISPONIBILE / NOT AVAILABLE

\* VEDI SCHEDA PRODOTTO / SEE PRODUCT DATA SHEET

### Versione / Version

	VESPUCCI		GALILEI			CABOTO	
	WASH	BASIC	PLUS	PLUS KT	MECHANICAL	DIGITAL	MECHANICAL
Lampade alogene per l'illuminazione della camera. / <i>Halogen lights for the cooking chamber.</i>			●	●	●	●	●
Illuminazione sulla porta. / <i>Lights on door.</i>	●	●	-	-	-	-	-
Vaschetta raccogli gocce in acciaio rimovibile. / <i>Removable stainless steel drip tray.</i>	●	●	●	●	●	-	-
Vetro interno con apertura a libro per facilitare la pulizia. / <i>Inner glass for the hinged opening for easy cleaning.</i>	●	●	●	●	●	-	-
Porta reversibile con apertura da sinistra verso destra. / <i>Reversible door with left to right opening hinges.</i>	○	○	○	○	○	-	-
Maniglia con apertura a singolo scatto. / <i>Single stage door handle.</i>	●	●	●	●	●	●	-
Maniglia con apertura a doppio scatto. / <i>Double stage door handle.</i>	○	○	○	○	○	-	-
Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore. <i>Removable air deflector to facilitate the fan area cleaning.</i>	●	●	●	●	●	●	●
Sistema di drenaggio acque integrato nella camera di cottura. <i>Water drainage system integrated into the cooking chamber.</i>	●	●	●	●	●	-	-

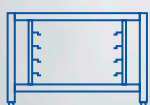
# Accessori Accessories



Pagina: 70 | **LIEVITATORI**  
Page: 70 | **PROOFERS**



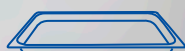
Pagina: 71 | **CAPPE**  
Page: 71 | **HOODS**



Da pagina: 72 | **SUPPORTI**  
From page: 72 | **SUPPORTS**



Pagina: 76 | **CARRELLI**  
Page: 76 | **TROLLEYS**



Da pagina: 77 | **TEGLIE E GRIGLIE**  
From page: 77 | **PANS AND GRILLS**



Da pagina: 88 | **CURA E MANUTENZIONE**  
From page: 88 | **CARE & MAINTENANCE**



Da pagina: 90 | **KIT DI SOVRAPPOSIZIONE**  
From page: 90 | **STACKING KIT**



Pagina: 91 | **ALTRI KIT**  
Page: 91 | **OTHER KITS**



**Seleziona i  
migliori accessori**  
e crea la soluzione più adatta  
alle tue esigenze di cottura.

Select the best accessories and create the most suitable solution for your cooking needs.



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. TECNODOM SpA si riserva di apportare modifiche in qualsiasi momento senza preavviso.  
*The data shown in this document is to be considered non binding. TECNODOM SpA reserves the right to make changes at any time without notice.*

## Lievitatori / Proofers

### PL7612 - LIEVITATORE DA 12 TEGLIE / PROOFER 12 TRAYS

H 600 mm

€ 1.470,00



**Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)**  
780 x 900 x 600 mm

**Capacità / Capacity**  
12 teglie / trays  
EN 600 x 400 / GN 1/1

**Potenza / Power**  
2,0 kW

**Alimentazione / Voltage**  
230V 1N~

**Frequenza / Hertz**  
50/60 Hz

**Temperatura / Temperature**  
30 - 90 °C

**Peso / Weight**  
50 kg

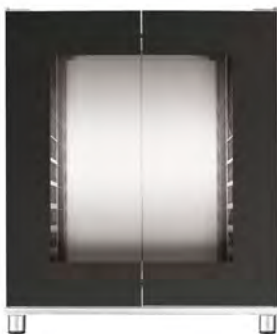
#### Forni compatibili / Compatible ovens

EVOLUZIONE	COLOMBO	VESPUCCI VESPUCCI WASH	GALILEI PLUS	GALILEI
PF7910	PF7904/L + PF7904/L	PF8910/L  PF8904/L + PF8904/L  PF7210/L  PF7204/L + PF7204/L	PF7710/L	PF8410/L

### PL2008 - LIEVITATORE DA 8 TEGLIE / PROOFER 8 TRAYS

H 950 mm

€ 1.400,00



**Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)**  
810 x 800 x 950 mm

**Capacità / Capacity**  
8 teglie / trays  
EN 600 x 400 / GN 1/1

**Potenza / Power**  
2,0 kW

**Alimentazione / Voltage**  
230V 1N~

**Frequenza / Hertz**  
50/60 Hz

**Temperatura / Temperature**  
30 - 90 °C

**Peso / Weight**  
50 kg

#### Forni compatibili / Compatible ovens

Forni compatibili / Compatible ovens				
CABOTO				
PF8004/D PF8003/D				

### PL6008 - LIEVITATORE DA 8 TEGLIE / PROOFER 8 TRAYS

H 950 mm

€ 1.050,00



**Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)**  
600 x 600 x 950 mm

**Capacità / Capacity**  
8 teglie / trays  
480 x 345 / 442 x 325 / GN 2/3

**Potenza / Power**  
2,0 kW

**Alimentazione / Voltage**  
230V 1N~

**Frequenza / Hertz**  
50/60 Hz

**Temperatura / Temperature**  
30 - 90 °C

**Peso / Weight**  
40 kg

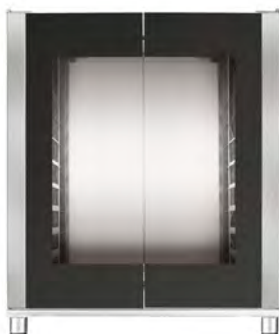
#### Forni compatibili / Compatible ovens

Forni compatibili / Compatible ovens				
CABOTO:				
PF6204/D PF5004F/P PF5804/D				

### PL7608 - LIEVITATORE DA 8 TEGLIE / PROOFER 8 TRAYS

H 950 mm

€ 1.630,00



**Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)**  
780 x 800 x 950 mm

**Capacità / Capacity**  
8 teglie / trays  
EN 600 x 400 / GN 1/1

**Potenza / Power**  
2,0 kW

**Alimentazione / Voltage**  
230V 1N~

**Frequenza / Hertz**  
50/60 Hz

**Temperatura / Temperature**  
30 - 90 °C

**Peso / Weight**  
50 kg

#### Forni compatibili / Compatible ovens


EVOLUZIONE	COLOMBO	VESPUCCI VESPUCCI WASH	GALILEI PLUS	GALILEI
PF7906	PF7904/L	PF8906/L PF8904/L PF7206/L PF7204/L	PF7706/L	PF8406/L



## Cappe a condensazione / Condensation hoods


### PC2116 - CAPP A CONDENSAZIONE / CONDENSATION HOOD

€ 2.040,00

	<b>Dimensioni (LxPxH) / Dimensions (WxDxH)</b> 860 x 1100 x 200 mm	<b>Forni compatibili / Compatible ovens</b>		
	<b>Potenza / Power</b> 130 watt	<b>COLOMBO</b>		<b>GALILEI PLUS</b>
	<b>Alimentazione / Voltage</b> 230V 1N~	PF7920/L	PF7720/L	
<b>Frequenza / Hertz</b> 50/60 Hz	PF7916/L			
<b>Peso / Weight</b> 45 kg				


### PC7400 - CAPP A CONDENSAZIONE / CONDENSATION HOOD

€ 1.720,00

	<b>Dimensioni (LxPxH) / Dimensions (WxDxH)</b> 760 x 890 x 230 mm	<b>Forni compatibili / Compatible ovens</b>		
	<b>Potenza / Power</b> 300 watt	<b>GALILEI</b>		
	<b>Alimentazione / Voltage</b> 230V 1N~	PF7404/L		
<b>Frequenza / Hertz</b> 50/60 Hz				
<b>Peso / Weight</b> 30 kg				


### PC7600 - CAPP A CONDENSAZIONE / CONDENSATION HOOD

€ 1.920,00

	<b>Dimensioni (LxPxH) / Dimensions (WxDxH)</b> 780 x 970 x 230 mm	<b>Forni compatibili / Compatible ovens</b>				
	<b>Potenza / Power</b> 300 watt	<b>EVOLUZIONE</b>	<b>COLOMBO</b>	<b>VESPUCCI VESPUCCI WASH</b>	<b>GALILEI PLUS</b>	<b>GALILEI</b>
	<b>Alimentazione / Voltage</b> 230V 1N~	PF7910_DE0 PF7906_DE0	PF7904/L	PF8910/L PF8906/L PF8904/L PF7210/L PF7206/L PF7204/L	PF7710/L PF7706/L	PF8410/L PF8406/L
<b>Frequenza / Hertz</b> 50/60 Hz						
<b>Peso / Weight</b> 40 kg						

### PC8000 - CAPP A CONDENSAZIONE / CONDENSATION HOOD

€ 1.920,00

	<b>Dimensioni (LxPxH) / Dimensions (WxDxH)</b> 800 x 950 x 230 mm	<b>Forni compatibili / Compatible ovens</b>		
	<b>Potenza / Power</b> 300 watt	<b>CABOTO</b>		
	<b>Alimentazione / Voltage</b> 230V 1N~	PF8004/D PF8003/D		
<b>Frequenza / Hertz</b> 50/60 Hz				
<b>Peso / Weight</b> 24 kg				

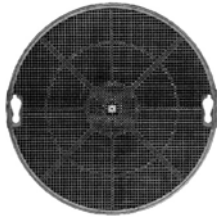
## Cappe a condensazione / Condensation hoods

### KFL00023 - FILTRO CARBONI ATTIVI / ACTIVATED CARBON FILTER

€ 80,00

#### Descrizione / Description

Filtro carboni attivi.  
Activated carbon filter.



#### Forni compatibili / Compatible ovens

COLOMBO	VESPUCCI VESPUCCI WASH	GALILEI PLUS GALILEI PLUS KT	GALILEI	CABOTO
PC7600 PC2116	PC7600 PC2116	PC7600 PC2116	PC7400	PC8000

## Supporti / Supports - H 400 mm

### PS1540 - SUPPORTO / SUPPORTING FRAME

€ 510,00

#### Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)

540 x 800 x 400 mm

#### Peso / Weight

10 kg



\*  
+ € 260,00 KIT00082  
(per cerniere a DX / hinge on the RH side)  
+ € 260,00 KIT00069  
(per cerniere a SX / hinge on the LH side)

#### Forni compatibili / Compatible ovens

EVOLUZIONE KT	GALILEI PLUS KT
PF1545/L + PF1535/L PF1545/L + PF1545/L PF1535/L + PF1535/L	PF1565/L + PF1555/L PF1565/L + PF1565/L PF1555/L + PF1555/L
+	+
KIT00069 / KIT00082	KIT00069 / KIT00082
*	*

### PS7640 - SUPPORTO / SUPPORTING FRAME

€ 760,00

#### Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)

780 x 760 x 400 mm

#### Peso / Weight

13 kg



#### Forni compatibili / Compatible ovens

COLOMBO	VESPUCCI VESPUCCI WASH
PF7904/L + PF7906	PF8904/L + PF8906/L PF7204/L + PF7206/L

## Supporti / Supports - H 600 mm

### PS1560 - SUPPORTO / SUPPORTING FRAME

€ 720,00



**Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)**  
540 x 800 x 600 mm  
**Peso / Weight**  
15 kg

#### Forni compatibili / Compatible ovens

EVOLUZIONE KT

GALILEI PLUS KT

PF1530/L

PF1550/L

### PS6060 - SUPPORTO CON PORTATEGLIE / SUPPORTING FRAME WITH TRAY HOLDER

€ 670,00



**Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)**  
600 x 600 x 600 mm  
**Capacità / Capacity**  
Supporto per 5 teglie  
Trays holder for 5 trays  
GN 2/3 / 442x325 mm  
**Peso / Weight**  
16 kg

#### Forni compatibili / Compatible ovens

CABOTO

PF6204/D + PF6204/D

### PS7660 - SUPPORTO CON PORTATEGLIE / SUPPORTING FRAME WITH TRAY HOLDER

€ 760,00 \*



**Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)**  
780 x 760 x 600 mm  
**Capacità / Capacity**  
Supporto per 5 teglie  
Trays holder for 5 trays  
EN 600 x 400 / GN 1/1  
**Peso / Weight**  
21 kg

#### Forni compatibili / Compatible ovens

EVOLUZIONE	COLOMBO	VESPUCCI VESPUCCI WASH	GALILEI PLUS	GALILEI
PF7910_DE0	PF7904/L + PF7904/L + <b>KIT00081</b> <b>KIT00072</b> *	PF8910/L PF7210/L PF8904/L + PF8904/L + <b>KIT00081</b> <b>KIT00072</b>	PF7710/L	PF8410/L
		PF7204/L + PF7204/L + <b>KIT00081</b> <b>KIT00072</b> *		

\*  
+ € 180,00 **KIT00081**  
(per cerniere a DX / hinge on the RH side)  
+ € 150,00 **KIT00072**  
(per cerniere a SX / hinge on the LH side)

### PS8060 - SUPPORTO CON PORTATEGLIE / SUPPORTING FRAME WITH TRAY HOLDER

€ 710,00



**Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)**  
800 x 650 x 600 mm  
**Capacità / Capacity**  
Supporto per 5 teglie  
Trays holder for 5 trays  
EN 600 x 400 / GN 1/1  
**Peso / Weight**  
21 kg

#### Forni compatibili / Compatible ovens

CABOTO

PF8004/D + PF8004/D  
PF8003/D + PF8003/D  
PF7504/G + PF7504/G  
PF7604/D + PF7604/D

## Supporti / Supports - H 950 mm

### PS7595 - SUPPORTO CON PORTATEGLIE / SUPPORTING FRAME WITH TRAY HOLDER

€ 820,00



**Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)**

800 x 650 x 950 mm

**Capacità / Capacity**

Supporto per 8 teglie  
Trays holder for 8 trays

EN 600x400 / GN 1/1

**Peso / Weight**

28 kg

**Forni compatibili / Compatible ovens**

GALILEI	CABOTO
PF7404/L	PF8004/D PF8003/D PF7504/G PF7604/D

### PS7695 - SUPPORTO CON PORTATEGLIE / SUPPORTING FRAME WITH TRAY HOLDER

€ 910,00



**Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)**

780 x 760 x 950 mm

**Capacità / Capacity**

Supporto per 8 teglie  
Trays holder for 8 trays

EN 600x400 / GN 1/1

**Peso / Weight**

28 kg

**Forni compatibili / Compatible ovens**

EVOLUZIONE	COLOMBO	VESPUCCI VESPUCCI WASH	GALILEI PLUS	GALILEI
PF7906_DE0	PF7904/L	PF8906/L PF8904/L PF7206/L PF7204/L	PF7706/L	PF8406/L

### PS1595 - SUPPORTO CON PORTATEGLIE / SUPPORTING FRAME WITH TRAY HOLDER

€ 830,00



**Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)**

540 x 800 x 950 mm

**Capacità / Capacity**

Supporto per 7 teglie  
Trays holder for 7 trays

GN 1/1 / GN 2/3

**Peso / Weight**

20 kg

**Forni compatibili / Compatible ovens**

EVOLUZIONE KT	GALILEI PLUS KT
PF1545/L PF1535/L	PF1565/L PF1555/L

### PS6095 - SUPPORTO CON PORTATEGLIE / SUPPORTING FRAME WITH TRAY HOLDER

€ 760,00



**Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)**

600 x 600 x 950 mm

**Capacità / Capacity**

Supporto per 7 teglie  
Trays holder for 7 trays

GN 2/3 / 442x325 mm / 480x345 mm

**Peso / Weight**

20 kg

**Forni compatibili / Compatible ovens**

CABOTO
PF6204/D PF5004F/P PF5804/D

## Supporti / Supports

### KRU00015 - 4 RUOTE CON FRENO / 4 WHEELS WITH BRAKE

€ 250,00

**Descrizione / Description**

Kit di nr. 4 ruote con freno altezza 162 mm  
(da montare sui supporti)

Kit of no.4 wheels with brake height 162 mm  
(To mount on supports)

**Peso / Weight**

5 kg



**Forni compatibili / Compatible ovens**

EVOLUZIONE	EVOLUZIONE KT	COLOMBO	VESPUCCI VESPUCCI WASH	GALILEI PLUS GALILEI PLUS KT	GALILEI	CABOTO
PS7695	PS1560	PS7695	PS7695	PS7695	PS7660	PS8060
PS7660	PS1540	PS7660	PS7660	PS7660	PS7595	PS6095
PS7640	PS1595	PS7640	PS7640	PS7640		PS6060
				PS1595		PS7595
				PS1560		
				PS1540		

## Carrelli / Trolleys

### KAR00001 - CARRELLO 16 TEGLIE EN 600x400 / 16 TRAYS EN 600x400 TROLLEY

€ 2.500,00



**Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)**  
646 x 711 x 1775 mm

**Descrizione / Description**  
Carrello 16 teglie EN 600 x 400.  
16 trays EN 600 x 400 trolley .

**Peso / Weight**  
39 kg

#### Forni compatibili / Compatible ovens

COLOMBO

PF7916/L

### KAR00002 - CARRELLO 20 TEGLIE GN 1/1 / 20 TRAYS GN 1/1 TROLLEY

€ 2.440,00



**Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)**  
646 x 711 x 1775 mm

**Descrizione / Description**  
Carrello 20 teglie GN 1/1.  
20 trays GN 1/1 trolley .

**Peso / Weight**  
39 kg

#### Forni compatibili / Compatible ovens

COLOMBO

GALILEI PLUS

PF7920/L

PF7720/L

**APLEC30041 - TEGLIA PER UOVA GN 1/1 / GN 1/1 EGGS TRAY**

€ 190,00

**Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)**

530 x 325 x 20 mm

**Descrizione / Description**

Teglia GN 1/1 per uova con 6 stampi di 120 mm di diametro antiaderente in alluminio.

GN 1/1 eggs tray with 6 moulds measuring 120 mm in diameter aluminium non-stick tray.



**Forni compatibili / Compatible ovens**

EVOLUZIONE	EVOLUZIONE KT	COLOMBO	VESPUCCI VESPUCCI WASH	GALILEI PLUS GALILEI PLUS KT	GALILEI
PF7910	PF1535/L	PF7920	PF8910/L	PF7720/L	PF8410/L
PF7906	PF1530/L	PF7904	PF8906/L	PF7710/L	PF8406/L
			PF8904/L	PF7706/L	PF7404/L
			PF7210/L	PF1555/L	
			PF7206/L	PF1550/L	
			PF7204/L		

**APLEC30043 - TEGLIA PER FRITTO / FRY TRAY**

€ 100,00

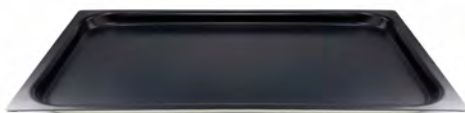
**Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)**

530 x 325 x 20 mm

**Descrizione / Description**

Teglia GN 1/1 antiaderente in alluminio.

GN 1/1 aluminium non-stick tray.



**Forni compatibili / Compatible ovens**

EVOLUZIONE	EVOLUZIONE KT	COLOMBO	VESPUCCI VESPUCCI WASH	GALILEI PLUS GALILEI PLUS KT	GALILEI
PF7910	PF1535/L	PF7920	PF8910/L	PF7720/L	PF8410/L
PF7906	PF1530/L	PF7904	PF8906/L	PF7710/L	PF8406/L
			PF8904/L	PF7706/L	PF7404/L
			PF7210/L	PF1555/L	
			PF7206/L	PF1550/L	
			PF7204/L		

**APLEC30062 - PIASTRA RIGATA / STRIPES GRILL**

€ 280,00

**Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)**

530 x 325 x 10 mm

**Descrizione / Description**

Teglia piana rigata GN 1/1 antiaderente in teflon.

GN 1/1 non-stick teflon ribbed plate.



**Forni compatibili / Compatible ovens**

EVOLUZIONE	EVOLUZIONE KT	COLOMBO	VESPUCCI VESPUCCI WASH	GALILEI PLUS GALILEI PLUS KT	GALILEI
PF7910	PF1535/L	PF7920	PF8910/L	PF7720/L	PF8410/L
PF7906	PF1530/L	PF7904	PF8906/L	PF7710/L	PF8406/L
			PF8904/L	PF7706/L	PF7404/L
			PF7210/L	PF1555/L	
			PF7206/L	PF1550/L	
			PF7204/L		

**APLEC30065 - PIASTRA LISCIA / GRILL PLATE**

€ 280,00

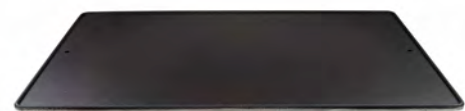
**Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)**

530 x 325 x 20 mm

**Descrizione / Description**

Teglia piana liscia GN 1/1 antiaderente in teflon.

GN 1/1 non-stick teflon flat plate.



**Forni compatibili / Compatible ovens**

EVOLUZIONE	EVOLUZIONE KT	COLOMBO	VESPUCCI VESPUCCI WASH	GALILEI PLUS GALILEI PLUS KT	GALILEI
PF7910	PF1535/L	PF7920	PF8910/L	PF7720/L	PF8410/L
PF7906	PF1530/L	PF7904	PF8906/L	PF7710/L	PF8406/L
			PF8904/L	PF7706/L	PF7404/L
			PF7210/L	PF1555/L	
			PF7206/L	PF1550/L	
			PF7204/L		

**APLEC30016 - TEGLIA GN 1/1 / GN 1/1 TRAY**

**€ 40,00**

**Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)**

530 x 325 x 20 mm

**Descrizione / Description**

Teglia GN 1/1 in acciaio inox.  
GN 1/1 stainless steel tray.



**Forni compatibili / Compatible ovens**

EVOLUZIONE	EVOLUZIONE KT	COLOMBO	VESPUCCI VESPUCCI WASH	GALILEI PLUS GALILEI PLUS KT	GALILEI	CABOTO
PF7910	PF1535/L	PF7920	PF8910/L	PF7720/L	PF8410/L	PF8004/D
PF7906	PF1530/L	PF7904	PF8906/L	PF7710/L	PF8406/L	PF8003/D
			PF8904/L	PF7706/L	PF7404/L	PF7504/G
			PF7210/L	PF1555/L		PF7604/D
			PF7206/L	PF1550/L		
			PF7204/L			

**APLEC30017 - TEGLIA GN 1/1 / GN 1/1 TRAY**

**€ 40,00**

**Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)**

530 x 325 x 40 mm

**Descrizione / Description**

Teglia GN 1/1 in acciaio inox.  
GN 1/1 stainless steel tray.



**Forni compatibili / Compatible ovens**

EVOLUZIONE	EVOLUZIONE KT	COLOMBO	VESPUCCI VESPUCCI WASH	GALILEI PLUS GALILEI PLUS KT	GALILEI	CABOTO
PF7910	PF1535/L	PF7920	PF8910/L	PF7720/L	PF8410/L	PF8004/D
PF7906	PF1530/L	PF7904	PF8906/L	PF7710/L	PF8406/L	PF8003/D
			PF8904/L	PF7706/L	PF7404/L	PF7504/G
			PF7210/L	PF1555/L		PF7604/D
			PF7206/L	PF1550/L		
			PF7204/L			

**APLEC30018 - TEGLIA FORATA GN 1/1 / GN 1/1 PERFORATED TRAY**

**€ 50,00**

**Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)**

530 x 325 x 65 mm

**Descrizione / Description**

Teglia forata GN 1/1 in acciaio inox.  
GN 1/1 stainless steel perforated tray.



**Forni compatibili / Compatible ovens**

EVOLUZIONE	EVOLUZIONE KT	COLOMBO	VESPUCCI VESPUCCI WASH	GALILEI PLUS GALILEI PLUS KT	GALILEI	CABOTO
PF7910	PF1535/L	PF7920	PF8910/L	PF7720/L	PF8410/L	PF8004/D
PF7906	PF1530/L	PF7904	PF8906/L	PF7710/L	PF8406/L	PF8003/D
			PF8904/L	PF7706/L	PF7404/L	PF7504/G
			PF7210/L	PF1555/L		PF7604/D
			PF7206/L	PF1550/L		
			PF7204/L			

**APLEC30019 - TEGLIA GN 1/1 / GN 1/1 TRAY**

**€ 50,00**

**Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)**

530 x 325 x 65 mm

**Descrizione / Description**

Teglia GN 1/1 in acciaio inox.  
GN 1/1 stainless steel tray.



**Forni compatibili / Compatible ovens**

EVOLUZIONE	EVOLUZIONE KT	COLOMBO	VESPUCCI VESPUCCI WASH	GALILEI PLUS GALILEI PLUS KT	GALILEI	CABOTO
PF7910	PF1535/L	PF7920	PF8910/L	PF7720/L	PF8410/L	PF8004/D
PF7906	PF1530/L	PF7904	PF8906/L	PF7710/L	PF8406/L	PF8003/D
			PF8904/L	PF7706/L	PF7404/L	PF7504/G
			PF7210/L	PF1555/L		PF7604/D
			PF7206/L	PF1550/L		
			PF7204/L			



**APLEC30020 - TEGLIA FORATA GN 1/1 / GN 1/1 PERFORATED TRAY**

**€ 60,00**

**Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)**  
530 x 325 x 65 mm

**Descrizione / Description**

Teglia forata GN 1/1 in acciaio inox.  
GN 1/1 tray stainless steel perforated tray.



**Forni compatibili / Compatible ovens**

EVOLUZIONE	EVOLUZIONE KT	COLOMBO	VESPUCCI VESPUCCI WASH	GALILEI PLUS GALILEI PLUS KT	GALILEI
PF7910	PF1535/L	PF7920	PF8910/L	PF7720/L	PF8410/L
PF7906	PF1530/L	PF7904	PF8906/L	PF7710/L	PF8406/L
			PF8904/L	PF7706/L	PF7404/L
			PF7210/L	PF1555/L	
			PF7206/L	PF1550/L	
			PF7204/L		

**APLEC30040 - TEGLIA GN 1/1 / GN 1/1 TRAY**

**€ 160,00**

**Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)**  
530 x 325 x 40 mm

**Descrizione / Description**

Teglia GN 1/1 per frittura in acciaio inox.  
GN 1/1 stainless steel frying tray.




**Forni compatibili / Compatible ovens**

EVOLUZIONE	EVOLUZIONE KT	COLOMBO	VESPUCCI VESPUCCI WASH	GALILEI PLUS GALILEI PLUS KT	GALILEI
PF7910	PF1535/L	PF7920	PF8910/L	PF7720/L	PF8410/L
PF7906	PF1530/L	PF7904	PF8906/L	PF7710/L	PF8406/L
			PF8904/L	PF7706/L	PF7404/L
			PF7210/L	PF1555/L	
			PF7206/L	PF1550/L	
			PF7204/L		


**APLEC30002 - TEGLIA GN 2/3 / GN 2/3 TRAY**

**€ 30,00**

<p><b>Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)</b> 354 x 325 x 20 mm</p> <p><b>Descrizione / Description</b> Teglia GN 2/3 in acciaio inox. GN 2/3 stainless steel tray.</p> 	Forni compatibili / Compatible ovens		
	EVOLUZIONE KT	GALILEI PLUS KT	CABOTO
	PF1545/L	PF1565/L	PF6204/D


**APLEC30021 - TEGLIA GN 2/3 / GN 2/3 TRAY**

**€ 40,00**

<p><b>Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)</b> 354 x 325 x 40 mm</p> <p><b>Descrizione / Description</b> Teglia GN 2/3 in acciaio inox. GN 2/3 stainless steel tray.</p> 	Forni compatibili / Compatible ovens		
	EVOLUZIONE KT	GALILEI PLUS KT	CABOTO
	PF1545/L	PF1565/L	PF6204/D


**APLEC30022 - TEGLIA FORATA GN 2/3 / GN 2/3 PERFORATED TRAY**

**€ 40,00**

<p><b>Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)</b> 354 x 325 x 65 mm</p> <p><b>Descrizione / Description</b> Teglia forata GN 2/3 in acciaio inox. GN 2/3 stainless steel perforated tray.</p> 	Forni compatibili / Compatible ovens		
	EVOLUZIONE KT	GALILEI PLUS KT	CABOTO
	PF1545/L	PF1565/L	PF6204/D


**APLEC30023 - TEGLIA GN 2/3 / GN 2/3 TRAY**

**€ 40,00**

<p><b>Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)</b> 354 x 325 x 65 mm</p> <p><b>Descrizione / Description</b> Teglia GN 2/3 in acciaio inox. GN 2/3 stainless steel tray.</p> 	Forni compatibili / Compatible ovens		
	EVOLUZIONE KT	GALILEI PLUS KT	CABOTO
	PF1545/L	PF1565/L	PF6204/D

### APLEC30024 - TEGLIA FORATA GN 2/3 / GN 2/3 PERFORATED TRAY

€ 50,00

<b>Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)</b> 354 x 325 x 65 mm <b>Descrizione / Description</b> Teglia forata GN 2/3 in acciaio inox. GN 2/3 tray stainless steel perforated tray.	<b>Forni compatibili / Compatible ovens</b>		
	<b>EVOLUZIONE KT</b>	<b>GALILEI PLUS KT</b>	<b>CABOTO</b>
	PF1545/L	PF1565/L	PF6204/D

## Teglie Gastronomia / Gastronomy Trays

### APLEC30037 - TEGLIA IN ALLUMINIO / ALUMINIUM TRAY

€ 30,00

<b>Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)</b> 480 x 345 x 8 mm <b>Descrizione / Description</b> Teglia in alluminio. Aluminium tray.	<b>Forni compatibili / Compatible ovens</b>		
	<b>CABOTO</b>		
	PF5004F/P		

**APLEC30004 - TEGLIA PER BAGUETTE / BAGUETTE TRAY**

**€ 70,00**

**Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)**

600 x 400 x 30 mm

**Descrizione / Description**

Teglia forata EN 600 x 400 alluminio 5 canali con supporto.  
EN 600 x 400 aluminium perforated tray 5 canals with support.



**Forni compatibili / Compatible ovens**

EVOLUZIONE	COLOMBO	VESPUCCI VESPUCCI WASH	GALILEI PLUS	GALILEI	CABOTO
PF7910	PF7916	PF8910/L	PF7716/L	PF8410/L	PF8004/D
PF7906	PF7904	PF8906/L	PF7710/L	PF8406/L	PF8003/D
		PF8904/L	PF7706/L	PF7404/L	PF7604/D
		PF7210/L			
		PF7206/L			
		PF7204/L			

**APLEC30012 - TEGLIA PER PANETTERIA / BAKE TRAY**

**€ 80,00**

**Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)**

600 x 400 x 20 mm

**Descrizione / Description**

Teglia EN 600 x 400 in alluminio e teflon.  
EN 600 x 400 aluminium teflon tray.



**Forni compatibili / Compatible ovens**

EVOLUZIONE	COLOMBO	VESPUCCI VESPUCCI WASH	GALILEI PLUS	GALILEI
PF7910	PF7916	PF8910/L	PF7716/L	PF8410/L
PF7906	PF7904	PF8906/L	PF7710/L	PF8406/L
		PF8904/L	PF7706/L	PF7404/L
		PF7210/L		
		PF7206/L		
		PF7204/L		

**APLEC30028 - TEGLIA PER PLUM CAKES / LOAF CAKES TRAY**

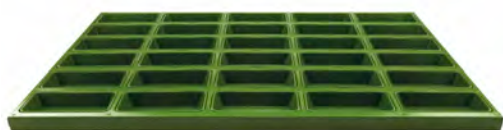
**€ 240,00**

**Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)**

600 x 400 x 20 mm

**Descrizione / Description**

Teglia EN 600 x 400 per plum cakes in teflon.  
EN 600 x 400 teflon loaf cakes tray.



**Forni compatibili / Compatible ovens**

EVOLUZIONE	COLOMBO	VESPUCCI VESPUCCI WASH	GALILEI PLUS	GALILEI
PF7910	PF7916	PF8910/L	PF7716/L	PF8410/L
PF7906	PF7904	PF8906/L	PF7710/L	PF8406/L
		PF8904/L	PF7706/L	PF7404/L
		PF7210/L		
		PF7206/L		
		PF7204/L		

**APLEC30029 - TEGLIA XL PER UOVA / XL EGGS TRAY**

**€ 130,00**

**Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)**

600 x 400 x 20 mm

**Descrizione / Description**

Teglia EN 600 x 400 per uova con 8 stampi di 120 mm di diametro antiaderente in alluminio.  
EN 600 x 400 eggs tray with 8 moulds measuring 120 mm in diameter aluminium non-stick tray.



**Forni compatibili / Compatible ovens**

EVOLUZIONE	COLOMBO	VESPUCCI VESPUCCI WASH	GALILEI PLUS	GALILEI
PF7910	PF7916	PF8910/L	PF7716/L	PF8410/L
PF7906	PF7904	PF8906/L	PF7710/L	PF8406/L
		PF8904/L	PF7706/L	PF7404/L
		PF7210/L		
		PF7206/L		
		PF7204/L		

**APLEC30063 - TEGLIA PER PANETTERIA / BAKE PLATE**

**€ 290,00**

Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)

600 x 400 x 10 mm

Descrizione / Description

Teglia piana EN 600 x 400 con alette

(brevetto **VULCAN**)

EN 600 x 400 with flaps

(patent **VULCAN**)



Forni compatibili / Compatible ovens

EVOLUZIONE	COLOMBO	VESPUCCI VESPUCCI WASH	GALILEI PLUS	GALILEI
PF7910	PF7916	PF8910/L	PF7710/L	PF8410/L
PF7906	PF7904	PF8906/L	PF7706/L	PF8406/L
		PF8904/L		PF7404/L
		PF7210/L		
		PF7206/L		
		PF7204/L		

**Teglie Panificazione & Pasticceria / Bakery & Pastry Trays**

Altre teglie / Other trays - EN 600 x 400

**APLEC30001 - TEGLIA EN 600 x 400 / EN 600 x 400 TRAY**

**€ 65,00**

Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)

600 x 400 x 20 mm

Descrizione / Description

Teglia EN 600 x 400 in alluminio.

EN 600 x 400 aluminium tray.



Forni compatibili / Compatible ovens

EVOLUZIONE	COLOMBO	VESPUCCI VESPUCCI WASH	GALILEI PLUS	GALILEI	CABOTO
PF7910	PF7916	PF8910/L	PF7710/L	PF8410/L	PF8004/D
PF7906	PF7904	PF8906/L	PF7706/L	PF8406/L	PF8003/D
		PF8904/L		PF7404/L	PF7504/G
		PF7210/L			PF7604/D
		PF7206/L			
		PF7204/L			

**APLEC30010 - TEGLIA FORATA EN 600x400 / EN 600X400 PERFORATED TRAY**

**€ 40,00**

Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)

600 x 400 x 20 mm

Descrizione / Description

Teglia forata EN 600 x 400 in alluminio.

EN 600 x 400 aluminium perforated tray.



Forni compatibili / Compatible ovens

EVOLUZIONE	COLOMBO	VESPUCCI VESPUCCI WASH	GALILEI PLUS GALILEI PLUS KT	GALILEI	CABOTO
PF7910	PF7916	PF8910/L	PF7710/L	PF8410/L	PF8004/D
PF7906	PF7904	PF8906/L	PF7706/L	PF8406/L	PF8003/D
		PF8904/L		PF7404/L	PF7504/G
		PF7210/L			PF7604/D
		PF7206/L			
		PF7204/L			

**APLEC30036 - TEGLIA FORATA EN 600x400 / EN 600x400 PERFORATED TRAY**

€ 30,00

**Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)**

600 x 400 x 20 mm

**Descrizione / Description**

Teglia forata EN 600 x 400 in alluminio.  
EN 600 x 400 aluminium perforated tray.



**Forni compatibili / Compatible ovens**

EVOLUZIONE	COLOMBO	VESPUCCI VESPUCCI WASH	GALILEI PLUS	GALILEI	CABOTO
PF7910	PF7916	PF8910/L	PF7710/L	PF8410/L	PF8004/D
PF7906	PF7904	PF8906/L	PF7706/L	PF8406/L	PF8003/D
		PF8904/L		PF7404/L	PF7504/G
		PF7210/L			PF7604/D
		PF7206/L			
		PF7204/L			

**APLEC30003 - TEGLIA IN ALLUMINIO / ALUMINIUM TRAY**

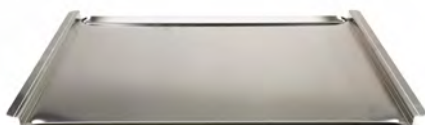
€ 30,00

**Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)**

442 x 325 x 15 mm

**Descrizione / Description**

Teglia in alluminio.  
Aluminium tray.



**Forni compatibili / Compatible ovens**

CABOTO					
					PF6204/D
					PF5804/D

**APLEC30005 - TEGLIA FORATA IN ALLUMINIO / ALUMINIUM PERFORATED TRAY**

€ 30,00

**Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)**

442 x 325 x 15 mm

**Descrizione / Description**

Teglia forata in alluminio.  
Aluminium perforated tray.



**Forni compatibili / Compatible ovens**

CABOTO					
					PF6204/D
					PF5804/D

**APLEC30006 - TEGLIA IN ALLUMINIO E TEFLON / ALUMINIUM TEFLON TRAY**

€ 50,00

**Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)**

442 x 325 x 20 mm

**Descrizione / Description**

Teglia in alluminio e teflon.  
Aluminium teflon tray.




**Forni compatibili / Compatible ovens**

CABOTO					
					PF6204/D
					PF5804/D


**KGI00163 - GRIGLIA CUOCI COSTICINE-NERA / BLACK RIBS COOKER GRILL**

**€ 380,00**

<p><b>Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)</b> 530 x 325 mm</p> <p><b>Descrizione / Description</b> Griglia GN 1/1 per costine con leccarda raccogli grasso teflonata. GN 1/1 grill for ribs with drip teflon pan for fat.</p> 	Forni compatibili / Compatible ovens					
	EVOLUZIONE	EVOLUZIONE KT	COLOMBO	VESPUCCI VESPUCCI WASH	GALILEI PLUS GALILEI PLUS KT	GALILEI
	PF7910 PF7906	PF1535/L PF1530/L	PF7920 PF7904	PF8910/L PF8906/L PF8904/L PF7210/L PF7206/L PF7204/L	PF7720/L PF7710/L PF7706/L PF1555/L PF1550/L	PF8410/L PF8406/L PF7404/L


**KGI00164 - GRIGLIA CUOCI POLLO-NERA / BLACK CHICKEN COOKER GRILL**

**€ 380,00**

<p><b>Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)</b> 530 x 325 mm</p> <p><b>Descrizione / Description</b> Griglia GN 1/1 per polli con leccarda raccogli grasso teflonata. GN 1/1 grill for chickens with drip teflon pan for fat.</p> 	Forni compatibili / Compatible ovens					
	EVOLUZIONE	EVOLUZIONE KT	COLOMBO	VESPUCCI VESPUCCI WASH	GALILEI PLUS GALILEI PLUS KT	GALILEI
	PF7910 PF7906	PF1535/L PF1530/L	PF7920 PF7904	PF8910/L PF8906/L PF8904/L PF7210/L PF7206/L PF7204/L	PF7720/L PF7710/L PF7706/L PF1555/L PF1550/L	PF8410/L PF8406/L PF7404/L


**KGI01163 - GRIGLIA CUOCI COSTICINE-ACCIAIO / STEEL RIBS COOKING GRILL**

**€ 220,00**

<p><b>Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)</b> 530 x 325 mm</p> <p><b>Descrizione / Description</b> Griglia GN 1/1 per costine con leccarda raccogli grasso in acciaio inox. GN 1/1 grill for ribs with drip pan for fat in stainless steel.</p> 	Forni compatibili / Compatible ovens					
	EVOLUZIONE	EVOLUZIONE KT	COLOMBO	VESPUCCI VESPUCCI WASH	GALILEI PLUS GALILEI PLUS KT	GALILEI
	PF7910 PF7906	PF1535/L PF1530/L	PF7920 PF7904	PF8910/L PF8906/L PF8904/L PF7210/L PF7206/L PF7204/L	PF7720/L PF7710/L PF7706/L PF1555/L PF1550/L	PF8410/L PF8406/L PF7404/L

**KGI01164 - GRIGLIA CUOCI POLLO-ACCIAIO / STEEL CHICKEN COOKING GRILL**

**€ 210,00**

<p><b>Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)</b> 530 x 325 mm</p> <p><b>Descrizione / Description</b> Griglia GN 1/1 per polli con leccarda raccogli grasso in acciaio inox. GN 1/1 grill for chickens with drip pan for fat in stainless steel.</p> 	Forni compatibili / Compatible ovens					
	EVOLUZIONE	EVOLUZIONE KT	COLOMBO	VESPUCCI VESPUCCI WASH	GALILEI PLUS GALILEI PLUS KT	GALILEI
	PF7910 PF7906	PF1535/L PF1530/L	PF7920 PF7904	PF8910/L PF8906/L PF8904/L PF7210/L PF7206/L PF7204/L	PF7720/L PF7710/L PF7706/L PF1555/L PF1550/L	PF8410/L PF8406/L PF7404/L

## APGRI30124 - ZEBRA GRILL

€ 260,00

Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)  
530 x 325 mm

**Descrizione / Description**

Griglia GN 1/1 antiaderente in alluminio.  
GN 1/1 aluminium non-stick grill.



**Forni compatibili / Compatible ovens**

EVOLUZIONE	EVOLUZIONE KT	COLOMBO
PF7910 PF7906	PF1535/L PF1530/L	PF7920 PF7904

## APGRI30010 - GRIGLIA GN 1/1 / GN 1/1 GRID

€ 40,00

Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)  
530 x 325 mm

**Descrizione / Description**

Griglia GN 1/1 cromata.  
GN 1/1 chrome-plated grid.



**Forni compatibili / Compatible ovens**

EVOLUZIONE	EVOLUZIONE KT	COLOMBO	VESPUCCI VESPUCCI WASH	GALILEI PLUS GALILEI PLUS KT	GALILEI	CABOTO
PF7910 PF7906	PF1535/L PF1530/L	PF7920 PF7904	PF8910/L PF8906/L PF8904/L PF7210/L PF7206/L PF7204/L	PF7720/L PF7710/L PF7706/L PF1555/L PF1550/L	PF8410/L PF8406/L PF7404/L	PF8004/D PF8003/D PF7504/G PF7604/D

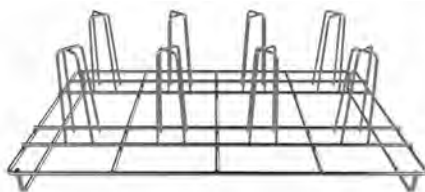
## APGRI30037 - GRIGLIA GN 1/1 / GN 1/1 GRID

€ 130,00

Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)  
530 x 325 x 140 mm

**Descrizione / Description**

Griglia GN 1/1 per pollo in acciaio inox.  
GN 1/1 stainless steel grid for chicken.



**Forni compatibili / Compatible ovens**

EVOLUZIONE	EVOLUZIONE KT	COLOMBO
PF7910 PF7906	PF1535/L PF1530/L	PF7920 PF7904

## APGRI30103 - GRIGLIA GN 1/1 / GN 1/1 GRID

€ 40,00

Dimensioni (LxPxA) / Dimensions (WxDxH)  
530 x 325 mm

**Descrizione / Description**

Griglia GN 1/1 in acciaio inox.  
GN 1/1 stainless steel grid.



**Forni compatibili / Compatible ovens**

EVOLUZIONE	EVOLUZIONE KT	COLOMBO	VESPUCCI VESPUCCI WASH	GALILEI PLUS GALILEI PLUS KT	GALILEI	CABOTO
PF7910 PF7906	PF1535/L PF1530/L	PF7920 PF7904	PF8910/L PF8906/L PF8904/L PF7210/L PF7206/L PF7204/L	PF7720/L PF7710/L PF7706/L PF1555/L PF1550/L	PF8410/L PF8406/L PF7404/L	PF8004/D PF8003/D PF7504/G PF7604/D



**APGRI30104 - GRIGLIA GN 2/3 / GN 2/3 GRID**

**€ 20,00**

Dimensioni (LxP) / Dimensions (WxD)

354 x 325 mm

Descrizione / Description

Griglia GN 2/3 in acciaio inox.  
GN 2/3 grid stainless steel grid.



Forni compatibili / Compatible ovens

GALILEI PLUS KT

CABOTO

PF1565/L

PF6204/D

**Griglie Panificazione & Pasticceria / Bakery & Pastry Grills**

**APGRI30005 - GRIGLIA EN 600x400 / EN 600x400 GRID**

**€ 50,00**

Dimensioni (LxP) / Dimensions (WxD)

600 x 400 mm

Descrizione / Description

Griglia EN 600 x 400 cromata.  
EN 600 x 400 chrome-plated grid.



Forni compatibili / Compatible ovens

EVOLUZIONE

COLOMBO

VESPUCCI  
VESPUCCI WASH

GALILEI PLUS

GALILEI

CABOTO

PF7910

PF7916

PF7906

PF7904

PF8910/L

PF8906/L

PF8904/L

PF7210/L

PF7206/L

PF7204/L

PF7716/L

PF7710/L

PF7706/L

PF8410/L

PF8406/L

PF7404/L

PF8004/D

PF8003/D

PF7504/G

PF7604/D

**APGRI30006 - GRIGLIA CROMATA / CHROME-PLATED GRID**

**€ 20,00**

Dimensioni (LxP) / Dimensions (WxD)

442 x 325 mm

Descrizione / Description

Griglia cromata.  
Chrome-plated grid.



Forni compatibili / Compatible ovens

CABOTO

PF6204/D

PF5804/D

**DET30010 - NETTOYAGE**

**€ 120,00**



**Descrizione / Description**

Formula 2 in 1 per garantire ottime prestazioni di lavaggio. Ideale anche in caso di sporco ostinato.

**Tanica da 5 kg.**

*2-in1 formula to guarantee you top cleaning results. Also ideal for very stubborn dirt. 5 kg tank.*

**Forni compatibili / Compatible ovens**

EVOLUZIONE	EVOLUZIONE KT	COLOMBO	VESPUCCI WASH
PF7910 PF7906	PF1545/L PF1535/L PF1530/L	PF7920 PF7916 PF7904	PF8910/L PF8906/L PF8904/L

**DET30011 - NETTOYAGE**

**€ 300,00**



**Descrizione / Description**

Formula 2 in 1 per garantire ottime prestazioni di lavaggio. Ideale anche in caso di sporco ostinato.

**Una scatola contiene 12 flaconi da 1 Kg.**

*2-in1 formula to guarantee you top cleaning results. Also ideal for very stubborn dirt. One box contains 12 x 1 kg tanks.*

**Forni compatibili / Compatible ovens**

EVOLUZIONE	EVOLUZIONE KT	COLOMBO	VESPUCCI WASH
PF7910 PF7906	PF1545/L PF1535/L PF1530/L	PF7920 PF7916 PF7904	PF8910/L PF8906/L PF8904/L

**KDC00020 - DOCCIA / SHOWER**

**€ 160,00**



**Descrizione / Description**

Doccia.  
Shower.

**Forni compatibili / Compatible ovens**

EVOLUZIONE	EVOLUZIONE KT	COLOMBO	VESPUCCI VESPUCCI WASH	GALILEI PLUS GALILEI PLUS KT	GALILEI
PF7910 PF7906	PF1545/L PF1535/L PF1530/L	PF7920 PF7916 PF7904	PF8910/L PF8906/L PF8904/L PF7210/L PF7206/L PF7204/L	PF7720/L PF7716/L PF7710/L PF7706/L PF1565/L PF1555/L PF1550/L	PF8410/L PF8406/L PF7404/L

**KWS00003 - KIT COMPLETO ADDOLCITORE ACQUA / WATER SOFTENER COMPLETE KIT**

**€ 700,00**



**Descrizione / Description**

Kit completo addolcitore acqua.  
Capacità a 10°dKH / 18°fH  
fino a 9.100 litri.

*Water softener complete kit  
Capacity 10°dKH / 18°fH  
up to 9.100 L.*

Forni compatibili / Compatible ovens					
EVOLUZIONE	EVOLUZIONE KT	COLOMBO	VESPUCCI VESPUCCI WASH	GALILEI PLUS GALILEI PLUS KT	GALILEI:
PF7910	PF1545/L	PF7920	PF8910/L	PF7720/L	PF8410/L
PF7906	PF1535/L PF1530/L	PF7916 PF7904	PF8906/L PF8904/L PF7210/L PF7206/L PF7204/L	PF7716/L PF7710/L PF7706/L PF1565/L PF1555/L PF1550/L	PF8406/L PF7404/L

**KWS00004 - RICARICA ADDOLCITORE ACQUA / WATER SOFTENER REFILL**

**€ 610,00**



**Descrizione / Description**



Ricarica addolcitore acqua.  
Capacità a 10°dKH / 18°fH  
fino a 9.100 litri.

*Water softener refill.  
Capacity 10°dKH / 18°fH  
up to 9.100 L.*

Forni compatibili / Compatible ovens					
EVOLUZIONE	EVOLUZIONE KT	COLOMBO	VESPUCCI VESPUCCI WASH	GALILEI PLUS GALILEI PLUS KT	GALILEI
PF7910	PF1545/L	PF7920	PF8910/L	PF7720/L	PF8410/L
PF7906	PF1535/L PF1530/L	PF7916 PF7904	PF8906/L PF8904/L PF7210/L PF7206/L PF7204/L	PF7716/L PF7710/L PF7706/L PF1565/L PF1555/L PF1550/L	PF8406/L PF7404/L



**KIT00072 - SUPPORTO PER FORNI IMPILABILI / SUPPORT FOR STACKABLE OVENS**

**€ 150,00**

 <p><b>Descrizione / Description</b> Supporto per forni impilabili. Support for stackable ovens.</p> <p> <b>Kit per forno con cerniere a SX</b> Kit for left-hinged oven</p>	Forni compatibili / Compatible ovens			
	EVOLUZIONE	VESPUCCI VESPUCCI WASH	GALILEI PLUS	GALILEI:
	PF7906_PI PF7904_PI	PF8906 PF8904 PF7206 PF7204	PF7706	PF8406



**KIT00081 - SUPPORTO PER FORNI IMPILABILI / SUPPORT FOR STACKABLE OVENS**

**€ 180,00**

 <p><b>Descrizione / Description</b> Supporto per forni impilabili. Support for stackable ovens.</p> <p> <b>Kit per forno con cerniere a DX</b> Kit for right-hinged oven</p>	Forni compatibili / Compatible ovens			
	COLOMBO	VESPUCCI VESPUCCI WASH	GALILEI PLUS	GALILEI:
	PF7906L PF7904L	PF8906L PF8904L PF7206L PF7204L	PF7706L	PF8406L



**KIT00069 - SUPPORTO PER FORNI IMPILABILI / SUPPORT FOR STACKABLE OVENS**

**€ 260,00**

 <p><b>Descrizione / Description</b> Supporto per forni impilabili. Support for stackable ovens.</p> <p> <b>Kit per forno con cerniere a SX</b> Kit for left-hinged oven</p>	Forni compatibili / Compatible ovens	
	EVOLUZIONE KT	GALILEI PLUS KT
	PF1545 PF1535	PF1565 PF1555

**KIT00082 - SUPPORTO PER FORNI IMPILABILI / SUPPORT FOR STACKABLE OVENS**

**€ 260,00**

 <p><b>Descrizione / Description</b> Supporto per forni impilabili. Support for stackable ovens.</p> <p> <b>Kit per forno con cerniere a DX</b> Kit for right-hinged oven</p>	Forni compatibili / Compatible ovens	
	EVOLUZIONE KT	GALILEI PLUS KT
	PF1545L PF1535L	PF1565L PF1555L

**KIT00032 - SIFONE + CURVA TECNICA / SIPHON + TECHNICAL CURVE**

**€ 220,00**

**Descrizione / Description**

Sifone + curva tecnica.  
Siphon + technical curve.



**Forni compatibili / Compatible ovens**

EVOLUZIONE	EVOLUZIONE KT	COLOMBO	VESPUCCI WASH
PF7910 PF7906	PF1545/L PF1535/L PF1530/L	PF7920/L PF7916/L PF7904/L	PF8910/L PF8906/L PF8904/L

**KDF00107 - KIT RIDUZIONE DELL'ARIA / AIR REDUCTION KIT**

**€ 40,00**

**Descrizione / Description**

Kit riduzione dell'aria.  
Air reduction kit.



**Forni compatibili / Compatible ovens**

CABOTO
PF8004/D PF8003/D PF7604/D PF6204/D

**KIT00104 - ESTRATTORE VENTOLE / FANS EXTRACTOR**

**€ 180,00**

**Descrizione / Description**

Estrattore ventole.  
Fans extractor.



**Forni compatibili / Compatible ovens**

EVOLUZIONE	EVOLUZIONE KT	COLOMBO	VESPUCCI VESPUCCI WASH	GALILEI PLUS GALILEI PLUS KT	GALILEI	CABOTO
PF7910 PF7906	PF1545/L PF1535/L PF1530/L	PF7920/L PF7916/L PF7904/L	PF8910/L PF8906/L PF8904/L PF7210/L PF7206/L PF7204/L	PF7720/L PF7716/L PF7710/L PF7706/L PF1565/L PF1555/L PF1550/L	PF8410/L PF8406/L PF7404/L	PF8004/D PF8003/D PF7604/D PF7504/G PF6204/D

**KRD00003 - RIDUTTORE DI PRESSIONE / PRESSURE REDUCER**

**€ 60,00**

**Descrizione / Description**

Riduttore di pressione.  
Pressure reducer.



**Forni compatibili / Compatible ovens**

EVOLUZIONE	EVOLUZIONE KT	COLOMBO	VESPUCCI VESPUCCI WASH	GALILEI PLUS GALILEI PLUS KT	GALILEI	CABOTO
PF7910 PF7906	PF1545/L PF1535/L PF1530/L	PF7920/L PF7916/L PF7904/L	PF8910/L PF8906/L PF8904/L PF7210/L PF7206/L PF7204/L	PF7720/L PF7716/L PF7710/L PF7706/L PF1565/L PF1555/L PF1550/L	PF8410/L PF8406/L PF7404/L	PF8004/D PF8003/D PF7604/D PF7504/G PF6204/D PF5804U/D PF5004P

**KSN00020 - Sonda cuore / CORE PROBE**

**€ 240,00**

**Descrizione/Description**  
 Sonda cuore multipunto (fino a 4 punti).  
 Multipoint core probe (with up to 4 points).



**Forni compatibili / Compatible ovens**

EVOLUZIONE	EVOLUZIONE KT	COLOMBO
PF7910_PI	PF1545	PF7920_PI
PF7906_PI	PF1535	PF7916_PI
	PF1530	PF7904_PI

**KSN00022 - Sonda cuore / CORE PROBE**

**€ 180,00**

**Descrizione/Description**  
 Sonda cuore per cotture sottovuoto.  
 Sous-vide core probe.



**Forni compatibili / Compatible ovens**

EVOLUZIONE	COLOMBO
PF7910/L_PI	PF7920/L_PI
PF7906/L_PI	PF7916/L_PI
	PF7904/L_PI

Altri kit / Other kits

**KWF00001 - EXPLORA CLOUD SYSTEM**

**Prezzo su richiesta / Price on request**



**Forni compatibili / Compatible ovens**

EVOLUZIONE	EVOLUZIONE KT	COLOMBO
PF7910/L/DE	PF1545/L	PF7920/L
PF7906/L/DE	PF1535/L	PF7916/L
	PF1530/L	PF7904/L



**EXPLORA<sup>2</sup>**  
**EVOLUZIONE**



[www.pi-dom.com](http://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](mailto:info@tecnodomspa.com)  
[www.tecnodomspa.com](http://www.tecnodomspa.com)

[info@pi-dom.com](mailto:info@pi-dom.com)  
[www.pi-dom.com](http://www.pi-dom.com)

