



 **resto italia**[®]
CATERING EQUIPMENT MANUFACTURERS

Resto Italia's products support professionals with their italian quality.

FORNI PIZZA LINEA TECPRO
PIZZA OVENS TECPRO LINE

www.restoitalia.com

FORNI PIZZA LINEA TECPRO

PIZZA OVENS TECPRO LINE

I forni linea TECPRO hanno come concetto sicurezza, affidabilità e efficienza nella cottura e sono ideali per pizzeria e rosticceria.

Lo sportello è realizzato in vetro ceramico, garantendo un ottimo controllo della cottura e risparmio energetico. Su questi forni vengono utilizzati materiali speciali ad alto potere isolante determinando un'ottima efficienza termica e di conseguenza bassi consumi. Il frontale e lo sportello sono realizzati in acciaio inox mentre la struttura viene realizzata in lamiera preverniciata. La camera di cottura di ampie dimensioni è dotata di illuminazione interna tramite luce alogena per garantire un'ottima illuminazione. Le resistenze sono corazzate e il piano di cottura è realizzato in mattoni refrattari o in lamiera bugnata ideale per cottura in teglie. Valvola di regolazione dell'umidità. Alimentazione: Volt 230 - Volt 400 Trifase + neutro (a richiesta voltaggi speciali).

I forni linea TECPRO nascono in versione meccanica ed anche digitale nella linea TECPRO D.

- disponibile nella versione digitale o meccanica
- ventolina laterale di serie nella versione digitale
- valvola di regolazione dell'umidità di serie
- piano cottura in lamiera bugnata o pietra refrattaria
- cielo con pietra refrattaria disponibile su richiesta
- vasta gamma di accessori (acquistabili a parte)

The electric oven TECPRO line is ideal for pizza and roasted foods. The ovens have as a concept safety, reliability and efficiency in cooking.

The door made of ceramic glass, ensures excellent cooking control and energy saving. They are realized using special materials with high insulation power ensuring a great thermal efficiency and consequently low consumption. The front and the door are made in stainless steel while the structure is made of pre-painted sheet. The wide cooking chamber is equipped with interior lighting by an halogen light for an optimal illumination. The resistances are armored and the cooking top is made of refractory bricks or buckled plate for cooking in pans. Humidity control valve. Power supply: 230V, 400V three-phase + neutral (Special voltages on request).

The TECPRO line ovens are available in mechanical version and also in digital in TECPRO D line.

- available in the mechanical and digital version
- side fan supplied in the digital version
- supplied with humidity control valve
- cooking top in firestone or buckled plate
- firestone available on the top, on demand
- wide range of accessories (purchasable on request)



La qualità Italiana al servizio dei professionisti del mestiere.
Italian quality at the service of the craft professionals.

FORNI PIZZA LINEA TECPRO

PIZZA OVENS TECPRO LINE



VALVOLA DI REGOLAZIONE DELL'UMIDITÀ
HUMIDITY CONTROL VALVE

FORNI PIZZA LINEA TECPRO D

PIZZA OVENS TECPRO D LINE



VALVOLA DI REGOLAZIONE DELL'UMIDITÀ
HUMIDITY CONTROL VALVE



VENTOLINA
COOLING FAN



	TECPRO 4	TECPRO 44	TECPRO 6	TECPRO 66	TECPRO 9	TECPRO 99	TECPRO 6 BIG/L	TECPRO 66 BIG/L
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm	72 72 14	72 72 14(x2)	72 108 14	72 108 14(x2)	108 108 14	108 108 14(x2)	108 72 14	108 72 14(x2)
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm	96 98 40	96 98 71	96 134 40	96 134 71	132 134 40	132 134 71	132 98 40	132 98 71
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm	100 100 56	100 100 88	140 100 56	140 100 88	140 140 56	140 140 88	140 100 56	140 100 88
CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n°	1	2	1	2	1	2	1	2
POTENZA KW POWER KW	6.0	12	9.0	18.0	13.0	26.4	9.0	18.0
VOLT	230/400	230/400	400	400	400	400	230/400	230/400
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°
PESO Kg WEIGHT Kg	72	125	102	159	128	224	96	168
TOTALE PIZZE Ø 36 cm TOTAL PIZZA Ø 36 cm								
N° TEGLIE 60X40 cm N° OF PANS 60X40 cm	1	2	2	4	4	8	2	4
CODICE CODE	7020421004	7020421044	7020421006	7020421066	7020421009	7020421099	7020421006L	7020421066L



	TECPRO D 4	TECPRO D 44	TECPRO D 6	TECPRO D 66	TECPRO D 9	TECPRO D 99	TECPRO D 6 BIG L	TECPRO D 66 BIG L
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm	72 72 14	72 72 14(x2)	72 108 14	72 108 14(x2)	108 108 14	108 108 14(x2)	108 72 14	108 72 14(x2)
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm	96 98 40	96 98 71	96 134 40	96 134 71	132 134 40	132 134 71	132 98 40	132 98 71
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm	100 100 56	100 100 88	140 100 56	140 100 88	140 140 56	140 140 88	140 100 56	140 100 88
CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n°	1	2	1	2	1	2	1	2
POTENZA KW POWER KW	6.0	12	9.0	18.0	13.0	26.4	9.0	18.0
VOLT	230/400	230/400	400	400	400	400	230/400	230/400
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°	50/450°
PESO Kg WEIGHT Kg	72	125	102	159	128	224	96	168
TOTALE PIZZE Ø 36 cm TOTAL PIZZA Ø 36 cm								
N° TEGLIE 60X40 cm N° OF PANS 60X40 cm	1	2	2	4	4	8	2	4
CODICE CODE	7021421004	7021421044	7021421006	7021421066	7021421009	7021421099	7021421006L	7021421066L



		DIMENSIONI cm DIMENSIONS cm 	IMBALLO cm PACKAGE cm 	PESO Kg WEIGHT Kg	OPTIONAL OPTIONAL	CODICE CODE
	CAPPA INOX FORNO T/TD 4/44 OVENS INOX HOOD T/TD 4/44	95 102 11,5	99 106 20	11,00		7020120003
	CAPPA INOX FORNO T/TD 6/66 OVENS INOX HOOD T/TD 6/66	95 138 11,5	99 142 20	13,00		7020120004
	CAPPA INOX FORNO T/TD 9/99 OVENS INOX HOOD T/TD 9/99	131 138 11,5	135 142 20	17,00		7020120005
	CAPPA INOX FORNO T/TD 6L/66L OVENS INOX HOOD T/TD 6L/66L	131 102 11,5	135 106 20	13,50		7020120006
	MOTORE ELETTRICO ELECTRIC MOTOR					7020130001
	SUPPORTO REGOLABILE T/TD 4/44 ADJUSTABLE SUPPORT T/TD 4/44	101,6 88,1 96/86	105 30 20	25,00	/	7020100005
	SUPPORTO REGOLABILE T/TD 6/66 ADJUSTABLE SUPPORT T/TD 6/66	101,6 124,1 96/86	130 30 20	28,00	/	7020100006
	SUPPORTO REGOLABILE T/TD 9/99 ADJUSTABLE SUPPORT T/TD 9/99	132,6 124,1 96/86	140 30 20	30,00	/	7020100009
	SUPPORTO REGOLABILE T/TD 6L/66L ADJUSTABLE SUPPORT T/TD 6L/66L	132,6 88,1 96/86	140 30 20	28,00	/	7020100011
	KIT PORTA TEGLIE T/TD 4/44 TRAYHOLDER KIT T/TD 4/44	/	100 30 20	6,00	/	7020110006
	KIT PORTA TEGLIE T/TD 6/66 TRAYHOLDER KIT T/TD 6/66	/	130 30 20	7,00	/	7020110008
	KIT PORTA TEGLIE T/TD 9/99 TRAYHOLDER KIT T/TD 9/99	/	140 30 20	7,00	/	7020110008
	KIT PORTA TEGLIE T/TD 6L/66L TRAYHOLDER KIT T/TD 6L/66L	/	140 30 20	6,00	/	7020110006
	COPPIA ANGOLARI T/TD 4 - T/TD 44 - T/TD 6L - T/TD 66L CORNERS COUPLE T/TD 4 - T/TD 44 - T/TD 6L - T/TD 66L	/	90 10 10	1,20	/	7020110011
	COPPIA ANGOLARI T/TD 6 - T/TD 66 - T/TD 9 - T/TD 99 CORNERS COUPLE T/TD 6 - T/TD 66 - T/TD 9 - T/TD 99	/	130 10 10	1,60	/	7020110013
	KIT RUOTE CASTORS KIT	/	30 20 20	5,00	/	7020110001



	OPTIONAL PIETRA REFRATTARIA CIELO OPTIONAL TOP REFRACTORY STONE	CODICE CODE
	TECPRO 4 - TECPRO D 4	7020140001
	TECPRO 44 - TECPRO D 44	7020140002
	TECPRO 6 - TECPRO D 6	7020140003
	TECPRO 66 - TECPRO D 66	7020140004
	TECPRO 9 - TECPRO D 9	7020140005
	TECPRO 99 - TECPRO D 99	7020140006
	TECPRO 6 BIG L - TECPRO D 6 BIG L	7020140007
	TECPRO 66 BIG L - TECPRO D 66 BIG L	7020140008



PIANO IN LAMIERA BUGNATA ideale per cottura in teglie (in alternativa alla pietra refrattaria platea)
BUCKLE PLATE ideal for cooking in pans (as an alternative to the bottom refractory stone)

Scopri tutta la gamma
dei prodotti Resto Italia

Discover the Resto Italia's
full range of products



 **restoitalia**[®]
CATERING EQUIPMENT MANUFACTURERS

Tecno A srl

Via del Lavoro, 4
Loc. Canavaccio 61029
Urbino PU Italy
T. +39 0722 354048
F. +39 0722 354049

info@restoitalia.com
www.restoitalia.com