

Catalogo

Forni e attrezzature per il mondo
della cottura professionale.





Indice

La nostra essenza	04
Una storia di eccellenza	06
Modus operandi	08
La nostra esperienza	10
Dolcevita	12
Tecnologie	14

Prodotti

Explora	16
Colombo	26
Magellano	32
Caboto	40

Accessori

Lievitatori professionali	50
Cappe a condensazione	51
Carrelli e supporti	53
Teglie e griglie	58
Kit opzionali	66

Il risultato è ricordo	72
------------------------	----

LA NOSTRA ESSENZA

Navigare necesse est.

Esistono in natura forze sconosciute che governano gli istinti degli animali.

*Migliaia di specie migrano, guidate da **energie primordiali**. L'uomo ha osservato i loro movimenti.*

Studiando partenze e ritorni si è lasciato contagiare dallo stesso coraggio, dando inizio all'esplorazione.

Con una differenza: l'essere umano è il solo che tornando a casa porta sempre qualcosa con sé. Nel corso dei suoi viaggi, lungo rotte

sempre nuove, l'uomo ha collezionato storie e idee, tecniche e saperi. Ha costruito relazioni.

*Importato conoscenze, materie prime, nuovi alimenti. **Il viaggio ci ha fatto scoprire sapori sconosciuti.***

La nostra cucina si è lasciata affascinare dalle tecniche di cottura più antiche, omaggiando le radici di popoli molto distanti tra loro: dalle popolazioni del Centro America alle tribù del Triangolo d'oro d'Asia. Di questa immensa sapienza facciamo tesoro ogni giorno.

*Viaggiando facciamo nostre energie sempre diverse perché **la cottura è la grande lingua universale.***



Guidati da questa consapevolezza abbiamo scelto di collezionare e salvaguardare i saperi del mondo, facendo dei nostri forni i custodi dello splendore e della magnificenza dei cinque continenti.

Basta un solo gesto, il più semplice, come accendere il forno, e la magia prende vita. Ritmo, azione e danza. Energia, calore, vita: **in un solo gesto sostanza e trasformazione.**

Antichi sapori, tradizioni comuni. L'acqua accelera il processo, la materia è nutrimento.

Tecnica, equilibrio, misura, evoluzione.

Controllo, scienza e passione. Un solo gesto, e il rito torna a compiersi. Semplice, perfetto, condiviso. **Il risultato è ricordo.**

Il cibo è il piacere che celebra le relazioni e unisce. Cucinare è il gesto di cura nei confronti di chi amiamo. Il senso che diamo alla Dolcevita. Solo chi vive di grandi emozioni è disposto a partire per nuovi orizzonti.



UNA STORIA DI ECCELLENZA

*Piron è un'azienda italiana che progetta e realizza **forni per i professionisti e per il business.***

*Nata nel 2006, oggi vende in tutto il mondo grazie all'esperienza e alla competenza dei suoi fondatori, motori e anima di una realtà produttiva che negli anni si è contraddistinta per grandi capacità tecniche e progettuali, **ascolto delle esigenze del mercato,** supporto alle vendite, creatività e passione.*

*Piron è ambasciatore del Made in Italy nel mondo e ha scelto di lavorare senza mai scendere a compromessi, garantendo **elevata qualità componentistica e un'ampia gamma di prodotti** in grado di soddisfare le diverse esigenze di cottura.*

*Da sempre è sinonimo di affidabilità e competenza, accompagnate da **un'attenzione costante per i risultati e per i bisogni di ogni suo cliente.***



PIRON
your professional cooking



“ In Piron crediamo nel valore delle persone.
Noi crediamo in chi, come te, porta la passione
e l'arte in cucina per creare delle esperienze
gastronomiche di qualità. ”



MODUS OPERANDI

Come nasce un prodotto Piron.

Ricerca e sviluppo

È la fucina delle idee, la scommessa di Piron sul futuro. Il reparto lavora puntando costantemente all'innovazione, facendo della tecnologia il mezzo attraverso cui **rendere più efficienti prestazioni e risultati**.

Ufficio tecnico

È il cuore della progettazione, una scuderia di professionisti preparati e affiatati.

L'ufficio tecnico è luogo in cui **il forno viene definito in tutti i suoi dettagli** e in tutte le sue funzionalità, pronto a diventare la risposta concreta a un bisogno ben preciso.

Prototipazione

È un passaggio vitale, una prassi consolidata e indispensabile. Attraverso la fase di prototipazione ogni nuovo prodotto Piron viene sottoposto a **rigorosi test di vita e continui perfezionamenti**, sotto la supervisione dei tecnici e del nostro corporate chef.



Produzione

È il momento in cui, frutto della più alta **maestria italiana**, caratterizzato da componenti di altissimo livello, il forno viene prodotto e assemblato, attraverso il **sistema di lean manufacturing** adottato da Piron e da tutti i suoi fornitori.

Rete commerciale

Terminata la fase produttiva, la gamma di forni Piron passa nelle mani dell'ufficio commerciale, che si prende cura di rispondere alle esigenze del mercato garantendo a ognuno dei nostri clienti **la soluzione più efficace** per lo crescita del proprio business.

Mercato

Le soluzioni Piron incontrano gli end-user. Il mercato rappresenta il **punto di arrivo ma anche una ripartenza**, perché proprio dall'interazione con gli utenti arrivano i nuovi spunti per il nostro continuo lavoro di ricerca.



LA NOSTRA ESPERIENZA

I nostri forni per gastronomia, pasticceria e panificazione.



Chef e gastronomia

Lavoriamo al fianco degli chef di tutto il mondo, guidati nella progettazione da chi ogni giorno si prende cura di **sapori, materie prime e persone**.

Sulla base delle loro esigenze, abbiamo creato forni in grado di supportarli realmente, sostenendone creatività e talento.



Panificazione e pasticceria

Per la panificazione e la pasticceria abbiamo progettato forni che garantiscono **risultati certi e standardizzabili** e permettono un controllo rigoroso della temperatura.

Abbiamo studiato le caratteristiche specifiche dei diversi prodotti, in modo da **rispondere alle esigenze dei professionisti** della panificazione e della pasticceria, ottenendo il migliore dei risultati.



Produttori di alimenti

Sappiamo quanto contano un **risultato uniforme e una cottura standardizzabile**, specie quando un forno è destinato a lavorare molte ore al giorno e a pieno carico. Per chi fa della cottura il proprio business, abbiamo creato delle tecnologie in grado di rispondere alle esigenze di rigenerazione attraverso comandi immediati e funzioni semplici e mirate.



Snack bar

Abbiamo scelto di realizzare forni adatti alla piccola ristorazione, ma capaci di andare oltre il semplice rinvenimento o la finitura. Volevamo uno strumento duttile, in grado di **rispondere a più esigenze**: anche a quella di cuocere o grigliare. Perché anche la **piccola ristorazione** abbia il proprio spazio di creatività e libertà.





Dolcevita

La via italiana verso il risultato

Abbiamo fatto della vostra soddisfazione uno dei nostri primi obiettivi. Per questo abbiamo a cuore che ogni vostro gesto si traduca in un **risultato impeccabile e perfetto**.

Dv Croccante

Per un risultato croccante, dorato e sempre perfetto abbiamo studiato un sistema di controllo del flusso d'aria all'interno della camera di cottura del forno. Otterrete ogni volta la **croccantezza** che desiderate. Un risultato di perfezione e **uniformità**, estetico e di gusto, oltre che un autentico piacere da guardare e assaporare.



Dv Veloce

Spesso le soluzioni più efficaci sfruttano elementi semplici, come l'acqua. Grazie ad *Humidity Regulation* e *Humidity Injection*, trasformando l'acqua in umidità all'interno del forno si otterrà un ambiente in grado di **velocizzare il processo di cottura**, rispettando le proprietà degli alimenti.



Dv Naturale

La tecnologia *Sator Steam* si prende cura di ogni vostra preparazione. Conserva la **ricchezza del cibo** e degli alimenti, preservandone nutrienti e **naturalità**. Un sapore intero, autentico, genuino, ispirato dalla perfezione della natura.



Dv Fragrante

Il controllo dell'umidità, ottenuto attraverso la tecnologia *Optimal Climatic*, fa della fragranza nelle vostre creazioni una certezza. Il segreto sta nell'equilibrio, nel **bilanciamento perfetto di asciutto e vapore**.

Dv Tenero

Il processo di maturazione della carne è fondamentale per ottenere una pietanza dalla **consistenza impeccabile**. Grazie al metodo *Delta T Cooking* la preparazione di piatti con grandi pezzi di carne si tradurrà in un risultato certo e in carne sempre succosa e morbida.





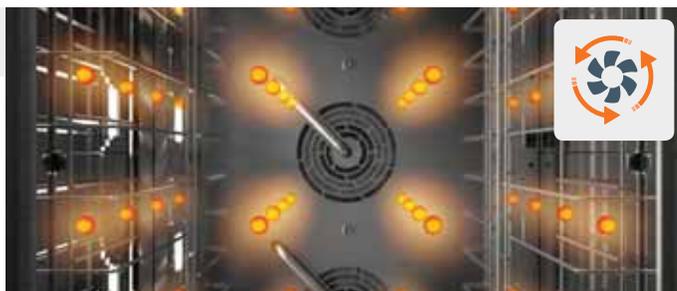
Technologies

Il risultato della nostra ricerca

Investiamo nella ricerca perché crediamo nel futuro. Abbiamo un intero reparto che si dedica allo sviluppo di tecnologie innovative, con l'obiettivo di **portare il futuro nel vostro quotidiano**.

Reverse Air flow

Utilizzando ventole multiple ad inversione di marcia, *Reverse Air Flow* **potenzia il flusso d'aria** all'interno della camera di cottura del forno, garantendo doratura, uniformità di cottura e croccantezza.



Sator Steam

La tecnologia *Sator Steam* permette di generare **vapore fino al 100% di saturazione della camera** attraverso un processo di nebulizzazione dell'acqua.

Humidity Regulation

Attraverso l'introduzione di **vapore dal 10% al 70%**, si **riducono i tempi di cottura**, proteggendo la superficie degli alimenti dagli effetti di una cottura prolungata.



Humidity Injection

Con *Humidity Injection* puoi **immettere manualmente vapore** in qualsiasi momento durante il processo di cottura per aggiungere un tocco personale a ogni tuo piatto.

Water Heating System

Questo particolare sistema permette di inserire acqua preriscaldata all'interno della camera di cottura, **evitando escursioni termiche** e garantendo una temperatura più uniforme.



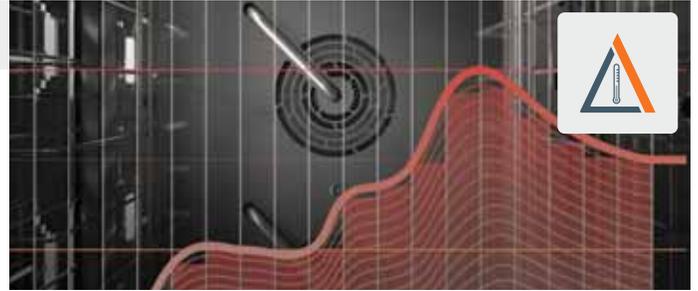


Optimal Climatic

È un sistema che permette di **evacuare il vapore in eccesso**, controllando i livelli di umidità in cottura.

Delta T Cooking

Una metodologia consolidata che permette di creare **un ambiente controllato**, velocizzando le operazioni di cottura di grandi pezzi di carne grazie a un accurato controllo della temperatura.



Sistema di lavaggio

Progettiamo soluzioni a supporto della vostra creatività. Per questo, dopo aver dato il massimo, non dovrete fare molto. Per lavare il forno vi basterà **impostare il tempo di lavaggio** e godervi la musica.

RISCIACQUO



BREVE



MEDIO



LUNGO



EXPLORA

Un solo forno per gastronomia, pasticceria e panificazione.

Avevamo chiesto ai nostri tecnici di immaginare **un forno diverso da tutti gli altri**, eccellente nelle performance e affidabile, semplice e piacevole da usare, con una estetica mozzafiato.

Siamo orgogliosi di presentarvi Explora: ci abbiamo messo il massimo della tecnologia per darvi il massimo dei risultati, a portata di touch.



it's different.



Grazie al **design pulito ed elegante**, il forno Explora può essere inserito anche in cucine a vista.
Lo schermo integrato sotto vetro con **display touch da 10 pollici** garantisce la **massima visibilità**.

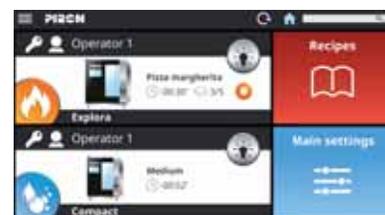


LA CUCINA DIVENTA SMART

Funzionalità intuitive per un'esperienza di cottura 4.0

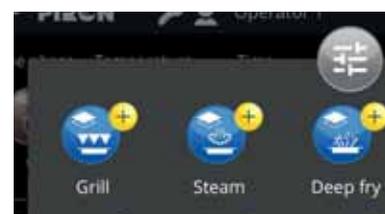
Più macchine, una sola postazione di controllo

Ora puoi gestire con facilità anche le cucine più complesse. Puoi controllare, programmare e gestire tutti i forni e lievitori della tua cucina professionale anche da remoto. **Una sola postazione di controllo**, per una gestione semplice e veloce.



Fasi preimpostate o personalizzate

Scongelare, riscaldare, rosolare: Explora rende più facile il tuo lavoro in cucina. Puoi scegliere fra un **database di fasi preimpostate** o **intervenire liberamente sui programmi** che hai creato, facendo una scelta all'interno di un range di valori consigliati.



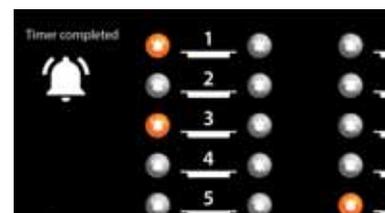
Cicli di cottura e funzione attesa

Explora ti consente di aggiungere all'interno di un unico programma **fino a 40 diverse fasi** di cottura. Grazie alla fase attesa, puoi organizzare un'intera giornata di lavoro.



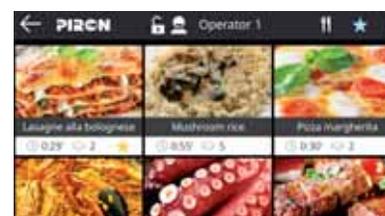
Perfect Timing

Un sistema timer indipendente ti consente di ottimizzare l'utilizzo del forno, sfruttando al meglio lo spazio a disposizione. Puoi impostare **fino a due timer per teglia** e studiare il tuo menu "mise en place".



Visual recipes

Con Explora i ricettari sono molto più di un semplice elenco di dosi, informazioni e procedure. Quando salvi le tue ricette preferite, puoi inserire **un'immagine scattata con il tuo tablet**, in modo da avere sempre a disposizione un supporto visivo per te e per chi ti affianca in cucina.





**touch.
feel.
cook.**



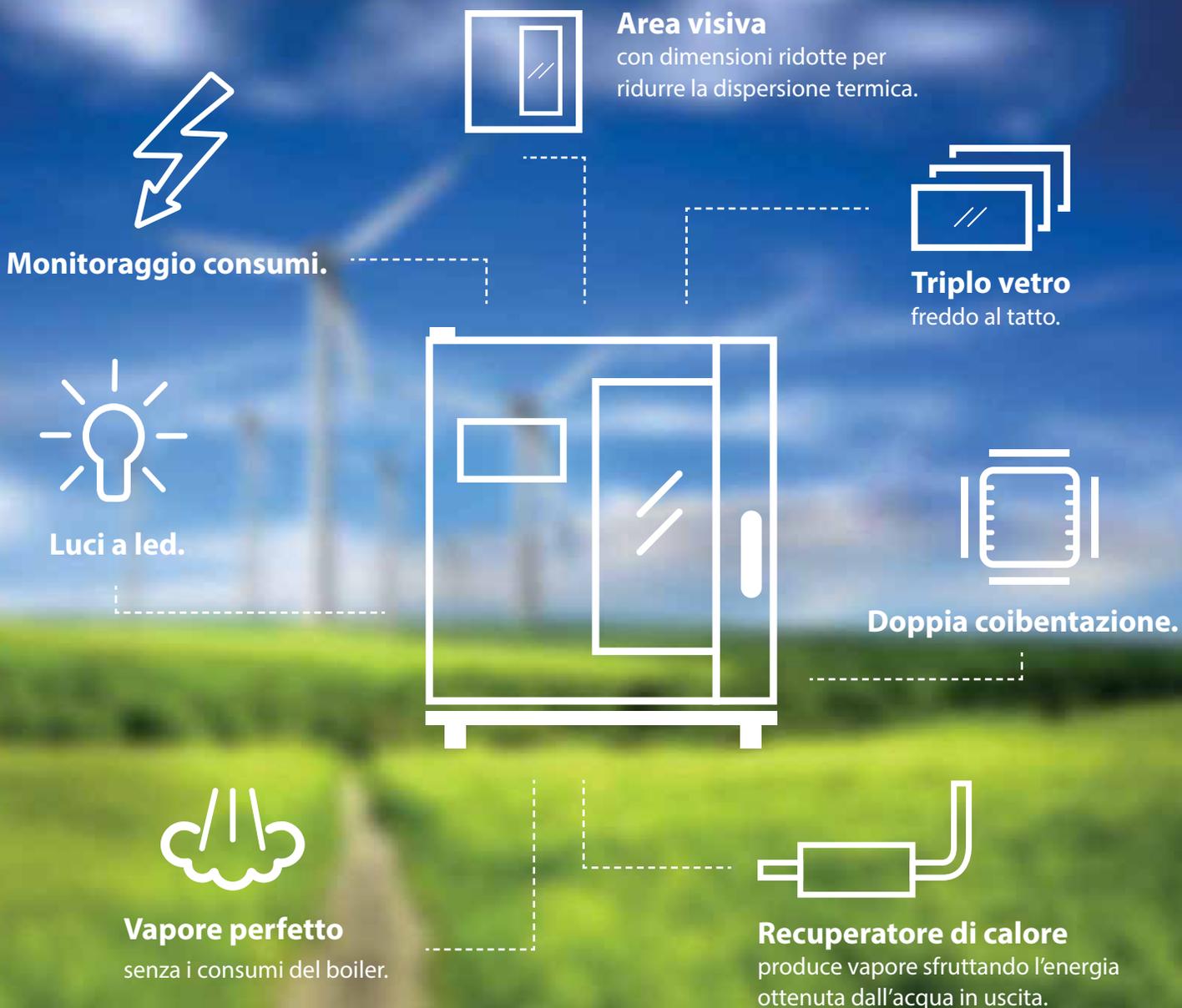
SOFTWARE VIA CLOUD.

- gestione diagnostica.
- upgrade ricette.
- centrale operativa forni.



APP PER CONTROLLO REMOTO.

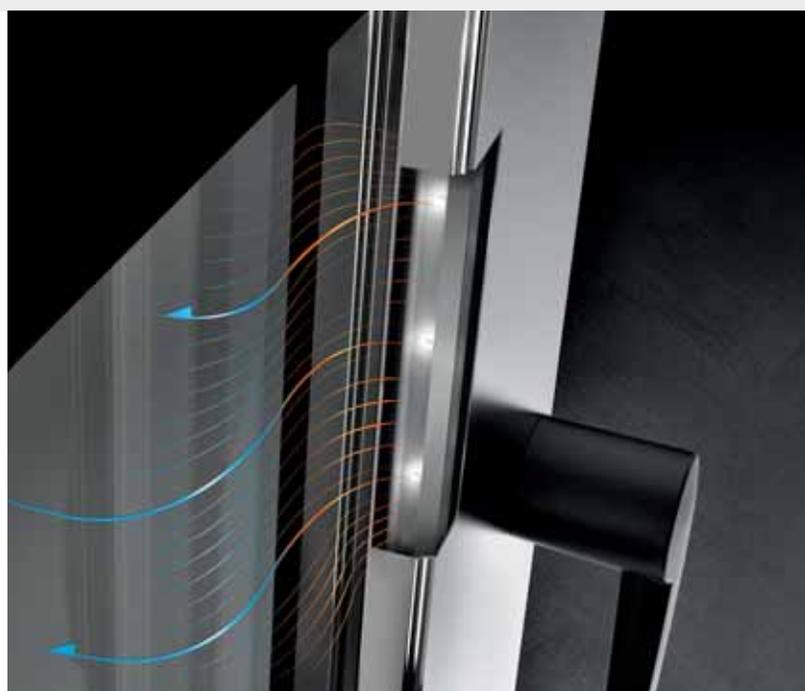
- oven to oven.
- tablet to oven.
- smartphone to oven.



Explora respects the planet.

La tecnologia Explora è amica dell'ambiente.

Grazie a soluzioni studiate per **monitorare e ottimizzare i consumi**, puoi ridurre gli sprechi, risparmiare acqua, tempo, energia e materie prime.

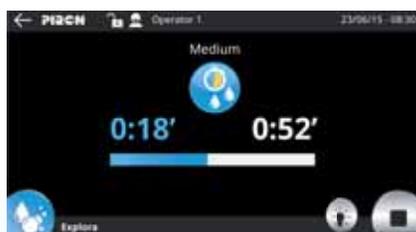




Explora washing system.

Pulire il tuo forno Explora non è mai stato così semplice: puoi scegliere tra **tre programmi di lavaggio e un ciclo di risciacquo** per igienizzare l'interno della camera e ridurre al minimo il consumo di acqua, detersivo e brillantante.

Il sistema di **lavaggio temporizzato** garantisce la pulizia del forno senza la presenza dell'operatore. Seleziona i parametri e goditi il risultato finale.





EXPLORA



PIRCN

EXPLORA



PIRCN



EXPLORA Un solo forno per gastronomia, pasticceria e panificazione.



Modello	20 TEGLIE	16 TEGLIE	10 [12] TEGLIE
Codice prodotto	PF1220	PF1216	PF1210
Teglie compatibili	GN 1/1	EN 600x400	EN 600x400 o GN 1/1
Dimensioni esterne	900x970x1970 mm (WxDxH)	900x970x1970 mm (WxDxH)	860x960x1260 mm (WxDxH)
Spazio fra le teglie	67 mm	80 mm	80 mm [67 mm]
kW Potenza - Alimentazione	30,3 kW - 400V 3N~	30,3 kW - 400V 3N~	17,9 kW - 400V 3N~
Peso	300 Kg	300 Kg	185 Kg
N° coperti	130 - 200	110 - 170	90 - 150



Modello	6 [7] TEGLIE	4 [5] TEGLIE
Codice prodotto	PF1206	PF1204
Teglie compatibili	EN 600x400 o GN 1/1	EN 600x400 o GN 1/1
Dimensioni esterne	860x960x860 mm (WxDxH)	860x960x660 mm (WxDxH)
Spazio fra le teglie	80 mm [67 mm]	80 mm [67 mm]
kW Potenza - Alimentazione	11,9 kW - 400V 3N~	7,8 kW - 400V 3N~
Peso	136 Kg	96 Kg
N° coperti	60-110	40 - 80

[] con kit di trasformazione GN 1/1 (KGI00147- KGI00149 - KGI00151)



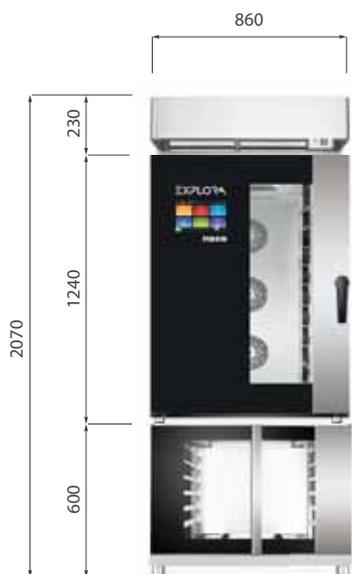
EXPLORA Un solo forno per gastronomia, pasticceria e panificazione.

Caratteristiche tecniche generali.

	Frequenza	50/60 Hz		Reverse Air flow	●
	Temperatura	30 - 300 °C		Sator Steam	●
	Inversione porta	optional		Humidity Regulation	●
	Connessione Idraulica	●		Humidity Injection	●
	Velocità motore	8		Water Heating System	●
	Sonda cuore	multipunto		Optimal Climatic	●
	Controllo	touch screen		Delta T Cooking	●
	Porta USB	●		Lavaggio automatico	di serie
	Triplo vetro	●	- Cicli di lavaggio		3
	Doppia coibentazione	●	- Ciclo di risciacquo		1
	Luci a led	●	- Carica Detergente		●
	Monitoraggio consumi	●	- Carica Brillantante		●
	Diagnostica	●	- Lavaggio temporizzato		●
	Connessione wi-fi/ethernet	●			
	Fasi di cottura	40			
	Ricette inseribili	1000			
	Pre-riscaldamento	●			
	Raffreddamento rapido	●			



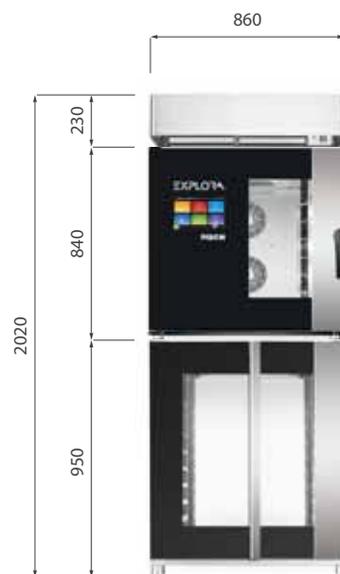
EXPLORA Combinazioni.



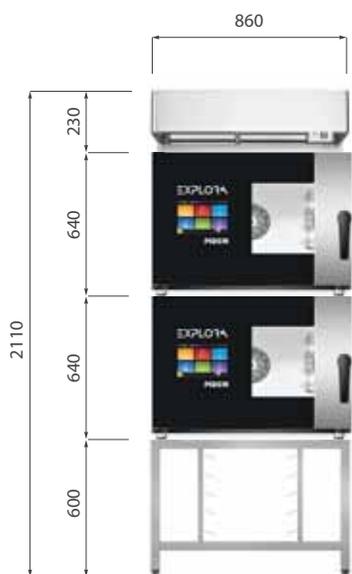
PC2116
PF1210
PL1212



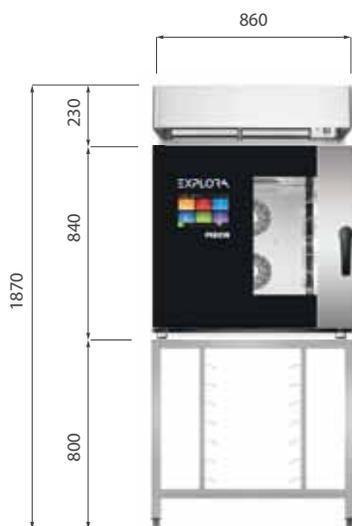
PC2116
PF1204
[KIT00038]
PF1206
PS1240



PC2116
PF1206
PL1208



PC2116
PF1204
[KIT00038]
PF1204
PS1260



PC2116
PF1206
PS1280



PC2116
PF1210
PS1260

[] usare il kit indicato per posizionare un forno sopra l'altro

COLOMBO

Forni combinati a vapore.

Modulari nel formato, da 4 a 20 teglie, i forni della famiglia *Colombo* sono particolarmente **intuitivi nell'uso**, permettono lo scambio di informazioni tra dispositivi e sono dotati di un sistema di **lavaggio automatico**.

Curati nel design e nell'estetica, sono un vero e proprio gioiello da esporre in una cucina a vista.





Un comando altamente tecnologico che tramite **colori e icone** permette di creare e gestire processi di cottura con grande **semplicità**, conservando inalterata la possibilità di intervenire sui singoli parametri.





COLOMBO Forni combinati a vapore per gastronomia e pasticceria.



Modello	20 TEGLIE	16 TEGLIE	10 [12] TEGLIE
Codice prodotto	PF1120	PF1116	PF1110
Teglie compatibili	GN 1/1	EN 600x400	EN 600x400 o GN 1/1
Dimensioni esterne	870x1000x1930 mm (WxDxH)	870x1000x1930 mm (WxDxH)	810x900x1210 mm (WxDxH)
Spazio fra le teglie	67 mm	80 mm	80 mm [67 mm]
kW Potenza - Alimentazione	30,3 kW - 400V 3N~	30,3 kW - 400V 3N~	14,4 kW - 400V 3N~
Peso	250 Kg	250 Kg	125 Kg
N° coperti	130 - 200	110 - 170	90 - 150



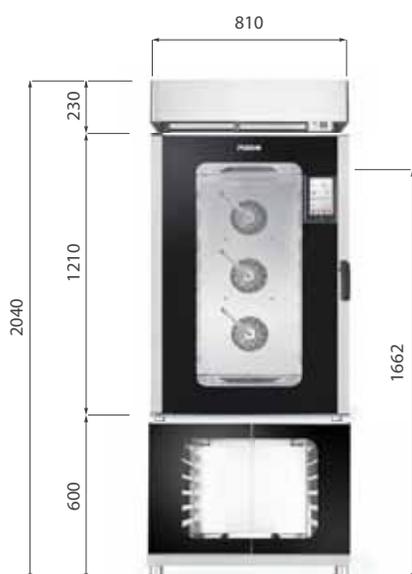
Modello	6 [7] TEGLIE	4 [5] TEGLIE
Codice prodotto	PF1106	PF1104
Teglie compatibili	EN 600x400 o GN 1/1	EN 600x400 o GN 1/1
Dimensioni esterne	810x900x840 mm (WxDxH)	810x900x640 mm (WxDxH)
Spazio fra le teglie	80 mm [67 mm]	75 mm [67 mm]
kW Potenza - Alimentazione	9,6 kW - 400V 3N~	9,6 kW - 400V 3N~
Peso	110 Kg	90 Kg
N° coperti	40 - 80	40 - 80

Caratteristiche tecniche generali.

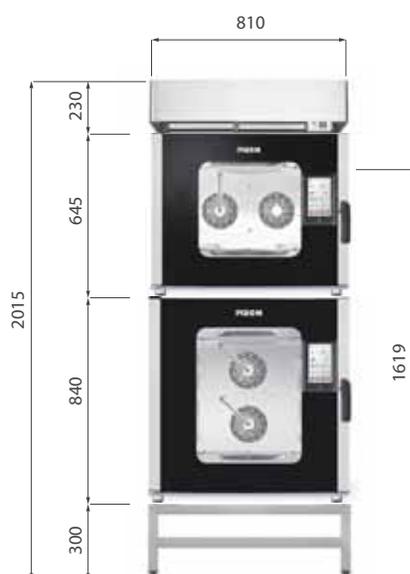
Frequenza	50/60 Hz	Reverse Air flow	●
Temperatura	30 - 260 °C	Sator Steam	●
Apertura laterale meccanica	di serie	Humidity Regulation	●
Connessione Idraulica	●	Humidity Injection	●
Velocità motore	6	Optimal Climatic	●
Sonda cuore	monopunto	Delta T Cooking	●
Controllo	touch screen	Lavaggio automatico	●
Fasi di cottura	5	- Cicli di lavaggio	3
Ricette inseribili	90	- Ciclo di risciacquo	1
Ricette precaricate	40	- Carica Detergente	●
Pre-riscaldamento	●	- Carica Brillatante	●



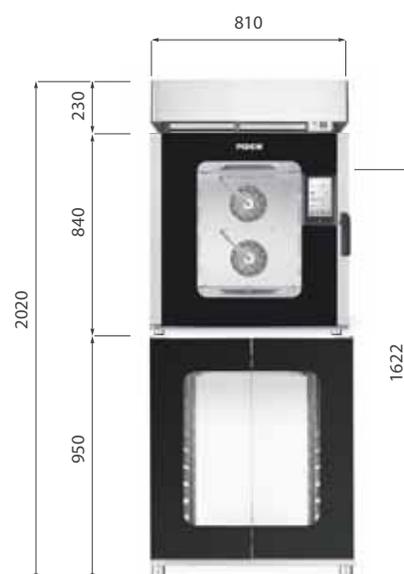
COLOMBO Combinazioni.



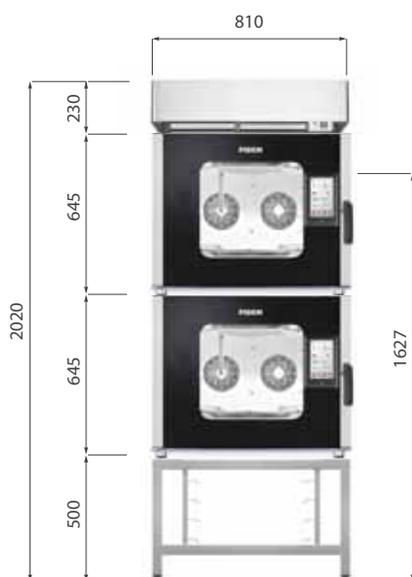
PC2100
PF1110
PL2012



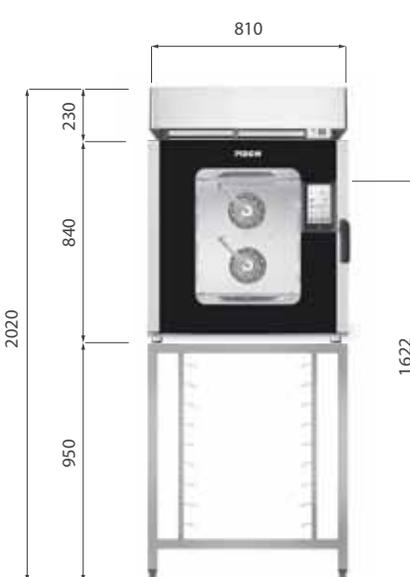
PC2100
PF1104
[KIT00015]
PF1106
PS2130



PC2100
PF1106
PL2008



PC2100
PF1104
[KIT00015]
PF1104
PS2150



PC2100
PF1106
PS2195



PC2100
PF1110
PS2160

[] usare il kit indicato per posizionare un forno sopra l'altro



MAGELLANO Digital

Forni combinati a vapore.

Da 4 a 10 teglie, i forni *Magellano Digital* sono il solido supporto per le sfide di ogni giorno. Carica le tue ricette e **imposta le fasi di cottura** per dare un tocco personale a ogni tua creazione.



MAGELLANO

Forni combinati a vapore.

Disponibili in un'ampia gamma da 4 a 20 teglie, i forni della famiglia *Magellano* sono studiati per le esigenze della clientela che vuole coniugare **la flessibilità della cottura combinata a vapore** con l'affidabilità e la semplicità di un prodotto meccanico.



PIRCN

F1
F2
F3

18.75

F4

F
+1

V1
V2
V3

18.75

V4
V5
V6

⊙

⊙

000

07

⊙

MANUAL

ON
OFF

⊙

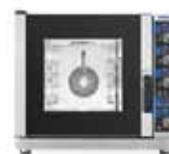
START
STOP

07

MAGELLANO Digital



Modello	10 [12] TEGLIE	6 [7] TEGLIE
Codice prodotto	PF9010D	PF9006D
Teglie compatibili	EN 600x400 o GN 1/1	EN 600x400 o GN 1/1
Dimensioni esterne	920x900x1210 mm (WxDxH)	920x900x840 mm (WxDxH)
Spazio fra le teglie	80 mm [67 mm]	80 mm [67 mm]
kW Potenza - Alimentazione	14,4 kW - 400V 3N~	9,6 kW - 400V 3N~
Peso	130 Kg	116 Kg
N° coperti	90 - 150	60 - 110



Modello	4 [5] TEGLIE	5 TEGLIE (GN 2/3)
Codice prodotto	PF9004D	PF7005D
Teglie compatibili	EN 600x400 o GN 1/1	GN 2/3
Dimensioni esterne	920x900x640 mm (WxDxH)	700x720x620 mm (WxDxH)
Spazio fra le teglie	75 mm [67 mm]	75 mm
kW Potenza - Alimentazione	9,6 kW - 400V 3N~	4,3 kW - 230V 1N~
Peso	96 Kg	70 Kg
N° coperti	40 - 80	40 - 80

Caratteristiche tecniche generali.

Frequenza	50/60 Hz	Reverse Air flow	●
Temperatura	30 - 260 °C	Sator Steam	●
Apertura laterale meccanica	di serie	Humidity Regulation	●
Connessione Idraulica	●	Humidity Injection	●
Velocità motore	6	Optimal Climatic	●*
Sonda cuore	monopunto	Lavaggio automatico	optional
Controllo	digitale		
Fasi di cottura	4		
Ricette inseribili	99		
Ricette precaricate	16		
Pre-riscaldamento	●		

* PF7005D: senza Optimal Climatic.

[] con kit di trasformazione GN 1/1 (KGI00001 - KGI00002 - KGI00003)



PIREN

°C

max 260
240
60
80
100
130
160

A silver rotary knob for temperature control. The scale is marked with 60, 80, 100, 130, and 160. A red indicator light is illuminated next to the 100 mark. The knob is currently set to approximately 100.

X

120
100
80
60
5
10
15
20
25

A silver rotary knob for fan speed control. The scale is marked with 5, 10, 15, 20, and 25. The knob is currently set to approximately 10.

⏸

10
9
8
1
2
3
4
5

A silver rotary knob for program control. The scale is marked with 1, 2, 3, 4, and 5. A red indicator light is illuminated next to the 1 mark. The knob is currently set to 1.



MAGELLANO Plus



Modello	20 TEGLIE	16 TEGLIE	10 [12] TEGLIE
Codice prodotto	PF3020X	PF3016X	PF9010X
Teglie compatibili	GN 1/1	EN 600x400	EN 600x400 o GN 1/1
Dimensioni esterne	940x1000x1930 mm (WxDxH)	940x1000x1930 mm (WxDxH)	920x900x1210 mm (WxDxH)
Spazio fra le teglie	67 mm	80 mm	80 mm [67 mm]
kW Potenza - Alimentazione	30,3 kW - 400V 3N~	30,3 kW - 400V 3N~	14,4 kW - 400V 3N~
Peso	250 Kg	250 Kg	130 Kg
N° coperti	130 - 200	110 - 170	90 - 150



Modello	6 [7] TEGLIE	4 [5] TEGLIE
Codice prodotto	PF9006X	PF9004X
Teglie compatibili	EN 600x400 o GN 1/1	EN 600x400 o GN 1/1
Dimensioni esterne	920x900x840 mm (WxDxH)	920x900x640 mm (WxDxH)
Spazio fra le teglie	80 mm [67 mm]	75 mm [67 mm]
kW Potenza - Alimentazione	9,6 kW - 400V 3N~	9,6 kW - 400V 3N~
Peso	116 Kg	96 Kg
N° coperti	60 - 110	40 - 80

Caratteristiche tecniche generali.

Frequenza	50/60 Hz	Reverse Air flow	●
Temperatura	30 - 260 °C	Sator Steam	●
Apertura laterale meccanica	di serie	Humidity Regulation	●
Connessione Idraulica	●	Humidity Injection	-
Velocità motore	3	Optimal Climatic	●
Sonda cuore	-	Lavaggio automatico	-
Controllo	manuale		
Fasi di cottura	-		
Ricette inseribili	-		
Ricette precaricate	-		
Pre-riscaldamento	-		

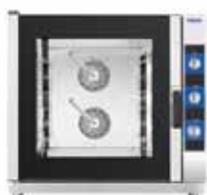
[] con kit di trasformazione GN 1/1 (KGI00001 - KGI00002 - KGI00003)



MAGELLANO



Modello	20 TEGLIE	16 TEGLIE	10 [12] TEGLIE
Codice prodotto	PF3020	PF3016	PF9010
Teglie compatibili	GN 1/1	EN 600x400	EN 600x400 o GN 1/1
Dimensioni esterne	940x1000x1930 mm (WxDxH)	940x1000x1930 mm (WxDxH)	920x900x1210 mm (WxDxH)
Spazio fra le teglie	67 mm	80 mm	80 mm [67 mm]
kW Potenza - Alimentazione	30,3 kW - 400V 3N~	30,3 kW - 400V 3N~	14,4 kW - 400V 3N~
Peso	250 Kg	250 Kg	130 Kg
N° coperti	130 - 200	110 - 170	90 - 150



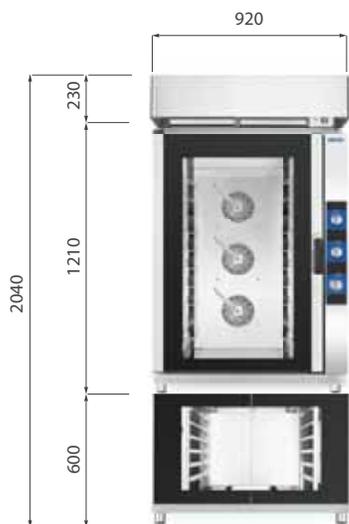
Modello	6 [7] TEGLIE	4 [5] TEGLIE	5 TEGLIE (GN 2/3)
Codice prodotto	PF9006	PF9004	PF7005
Teglie compatibili	EN 600x400 o GN 1/1	EN 600x400 o GN 1/1	GN 2/3
Dimensioni esterne	920x900x840 mm (WxDxH)	920x900x640 mm (WxDxH)	700x720x620 mm (WxDxH)
Spazio fra le teglie	80 mm [67 mm]	75 mm [67 mm]	75 mm
kW Potenza - Alimentazione	9,6 kW - 400V 3N~	9,6 kW - 400V 3N~	4,3 kW - 230V 1N~
Peso	116 Kg	96 Kg	70 Kg
N° coperti	60 - 110	40 - 80	40 - 80

Caratteristiche tecniche generali.

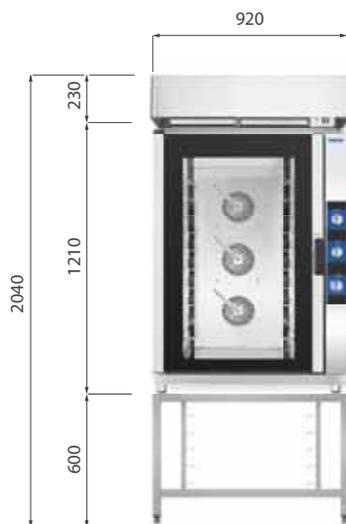
Frequenza	50/60 Hz	Reverse Air flow	●
Temperatura	30 - 260 °C	Sator Steam	●
Apertura laterale meccanica	di serie	Humidity Regulation	●
Connessione Idraulica	●	Humidity Injection	-
Velocità motore	1	Optimal Climatic	-
Sonda cuore	-	Lavaggio automatico	-
Controllo	manuale		
Fasi di cottura	-		
Ricette inseribili	-		
Ricette precaricate	-		
Pre-riscaldamento	-		

[] con kit di trasformazione GN 1/1 (KGI00001 - KGI00002 - KGI00003)

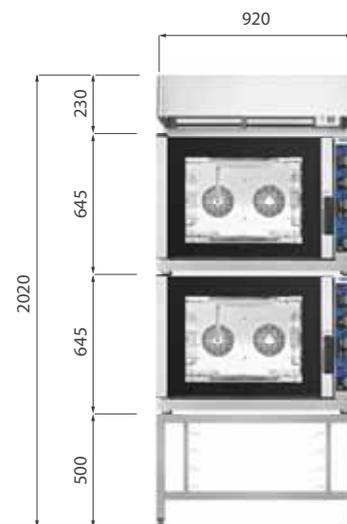
MAGELLANO Combinazioni.



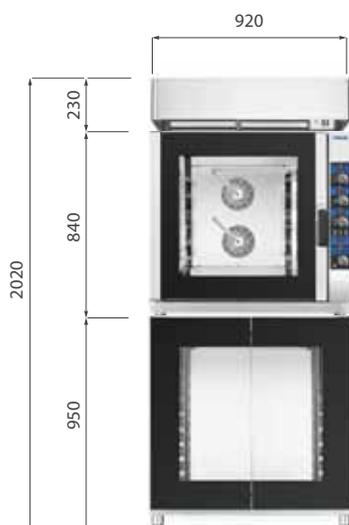
PC9000
PF9010 - PF9010X - PF9010D
PL9012



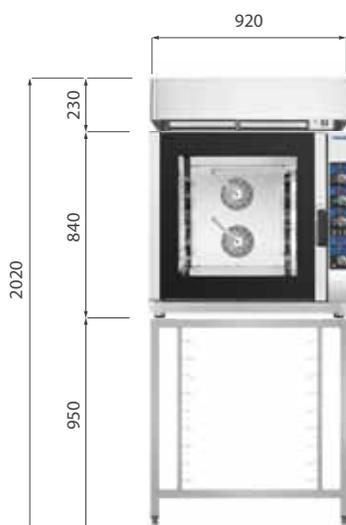
PC9000
PF9010 - PF9010X - PF9010D
PS9060



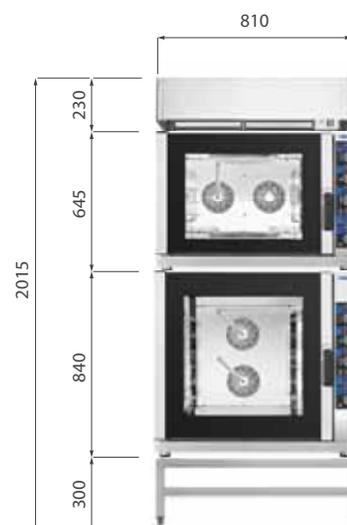
PC9000
PF9004 - PF9004X - PF9004D
[KIT00015]
PF9004 - PF9004X - PF9004D
PS9050



PC9000
PF9006 - PF9006X - PF9006D
PL9008



PC9000
PF9006 - PF9006X - PF9006D
PS9095



PC9000
PF9004 - PF9004X - PF9004D
[KIT00015]
PF9006 - PF9006X - PF9006D
PS9030

[] usare il kit indicato per posizionare un forno sopra l'altro

CABOTO

Forni a convezione.

I forni della famiglia Caboto garantiscono grande **resistenza a un uso intenso** e funzioni user-friendly.

Abbiamo studiato 3 versioni di prodotto per soddisfare ogni tua specifica esigenza:

Heavy Duty Professional

Professional

Semi Professional





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





PIRON

Control panel with digital display and function buttons. The display shows **28°C** and **10:41**. The panel includes buttons for power, temperature adjustment, and various cooking functions.

CABOTO Forni a convezione.



	Digitale	Digitale	Manuale
Controllo	Digitale	Digitale	Manuale
Versione	Heavy Duty Professional	Heavy Duty Professional	Heavy Duty Professional
Teglie compatibili	EN 600x400 o GN 1/1	EN 600x400 o GN 1/1	EN 600x400 o GN 1/1
Potenza - Alimentazione	6,5 kW - 230V 1N~ / 400V 3N~	6,5 kW - 230V 1N~ / 400V 3N~	6,5 kW - 230V 1N~ / 400V 3N~
Humidity Regulation	●	●	-
Codice prodotto	PF8004D	PF8004L	PF8004
Numero teglie	4	4	4
Dimensioni esterne	800x760x540 mm (WxDxH)	800x760x540 mm (WxDxH)	800x760x540 mm (WxDxH)
Spazio fra le teglie	75 mm	75 mm	75 mm
Peso	55 Kg	55 Kg	55 Kg
Humidity Injection	●	●	●
Reverse Air flow	●	●	●
Grill	-	-	-
Multifunzione	-	-	-
Connessione idraulica	●	●	●
Cavo di alimentazione	-	-	-
Porta laterale meccanica	-	-	-
Porta elettroserratura	-	●	-
N° brioche x teglia	12x4	12x4	12x4



	Manuale	Manuale	Manuale
Controllo	Manuale	Manuale	Manuale
Versione	Professional	Semi Professional	Semi Professional
Teglie compatibili	EN 600x400 o GN 1/1	EN 600x400 o GN 1/1	EN 600x400 o GN 1/1
Potenza - Alimentazione	6,3 kW - 230V 1N~ / 400V 3N~	6,3 kW - 230V 1N~ / 400V 3N~	6,3 kW - 230V 1N~ / 400V 3N~
Humidity Regulation	-	-	-
Codice prodotto	PF7604	PF7504	PF7504G
Numero teglie	4	4	4
Dimensioni esterne	750x720x540 mm (WxDxH)	750x720x540 mm (WxDxH)	750x720x540 mm (WxDxH)
Spazio fra le teglie	75 mm	75 mm	75 mm
Peso	55 Kg	52 Kg	52 Kg
Humidity Injection	●	●	●
Reverse Air flow	●	-	-
Grill	-	-	●
Multifunzione	-	-	-
Connessione idraulica	●	●	●
Cavo di alimentazione	-	-	-
Porta laterale meccanica	-	-	-
Porta elettroserratura	-	-	-
N° brioche x teglia	12x4	12x2	12x2

Caratteristiche tecniche generali.

* solo versione digitale.

Frequenza	50/60 Hz	Ricette inseribili	99 *
Temperatura	30 - 260 °C	Ricette precaricate	-
Velocità motore	1	Pre-riscaldamento	●*
Fasi di cottura	3 *	Optimal Climatic	-



CABOTO Forni a convezione.



	Digitale	Manuale	Manuale
Controllo	Digitale	Manuale	Manuale
Versione	Heavy Duty Professional	Heavy Duty Professional	Semi Professional
Teglie compatibili	EN 600x400 o GN 1/1	EN 600x400 o GN 1/1	480x345
kW Potenza - Alimentazione	3,3 kW - 230V 1N~ / 400V 3N~	3,3 kW - 230V 1N~ / 400V 3N~	3,3 kW - 230V 1N~
Humidity Regulation	●	-	-
Codice prodotto	PF8003D	PF8003	PF5004M
Numero teglie	3	3	4
Dimensioni esterne	800x760x460 mm (WxDxH)	800x760x460 mm (WxDxH)	600x600x540 mm (WxDxH)
Spazio fra le teglie	75 mm	75 mm	75 mm
Peso	50 Kg	50 Kg	37 Kg
Humidity Injection	●	●	●
Reverse Air flow	●	●	-
Grill	-	-	●
Multifunzione	-	-	●
Connessione idraulica	●	●	●
Cavo di alimentazione	-	-	●
Apertura laterale meccanica	-	-	-
Apertura laterale automatica	-	-	-
N° brioches x teglia	12x3	12x3	9x4

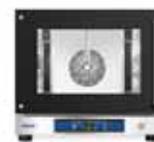


	Manuale	Manuale	Manuale
Controllo	Manuale	Manuale	Manuale
Versione	Professional	Professional	Professional
Teglie compatibili	480x345	480x345	480x345
kW Potenza - Alimentazione	3,3 kW - 230V 1N~	3,3 kW - 230V 1N~	3,3 kW - 230V 1N~
Humidity Regulation	-	-	-
Codice prodotto	PF5004F	PF5004E	PF5004P
Numero teglie	4	4	4
Dimensioni esterne	600x600x540 mm (WxDxH)	600x600x540 mm (WxDxH)	600x600x540 mm (WxDxH)
Spazio fra le teglie	75 mm	75 mm	75 mm
Peso	37 Kg	37 Kg	37 Kg
Humidity Injection	-	-	●
Reverse Air flow	-	-	-
Grill	-	-	●
Multifunzione	-	-	-
Connessione idraulica	-	-	●
Cavo di alimentazione	●	●	●
Apertura laterale meccanica	-	●	-
Apertura laterale automatica	-	-	-
N° brioches x teglia	9x4	9x4	9x4

Caratteristiche tecniche generali multifunzione (PF5004M).

Potenza resistenza circolare	3.2 kW
Potenza resistenza cielo	0.9 kW
Potenza resistenza grill	1.9 kW (PF5004M) - 1.8 kW (PF5004P)
Potenza resistenza suola	1.4 kW

CABOTO Forni a convezione.



	Manuale	Digitale	Digitale
Controllo	Manuale	Digitale	Digitale
Versione	Professional	Heavy Duty Professional	Heavy Duty Professional
Teglie compatibili	480x345	442x325 o GN 2/3	442x325 o GN 2/3
kW Potenza - Alimentazione	3,3 kW - 230V 1N~	3,3 kW - 230V 1N~	3,3 kW - 230V 1N~
Humidity Regulation	-	●	●
Codice prodotto	PF5004U	PF6004D	PF6004L
Numero teglie	4	4	4
Dimensioni esterne	600x600x540 mm (WxDxH)	600x680x540 mm (WxDxH)	600x680x540 mm (WxDxH)
Spazio fra le teglie	75 mm	75 mm	75 mm
Peso	37 Kg	37 Kg	37 Kg
Humidity Injection	●	●	●
Reverse Air flow	-	●	●
Grill	-	-	-
Multifunzione	-	-	-
Connessione idraulica	●	●	●
Cavo di alimentazione	●	●	●
Porta laterale meccanica	-	-	-
Porta elettroserratura	-	-	●
N° brioches x teglia	9x4	9x4	9x4



	Manuale	Manuale	Digitale
Controllo	Manuale	Manuale	Digitale
Versione	Heavy Duty Professional	Professional	Heavy Duty Professional
Teglie compatibili	442x325 o GN 2/3	442x325 o GN 2/3	442x325 o GN 2/3
kW Potenza - Alimentazione	3,3 kW - 230V 1N~	2,6 kW - 230V 1N~	3,3 kW - 230V 1N~
Humidity Regulation	-	-	●
Codice prodotto	PF6004	PF5003	PF6003D
Numero teglie	4	3	3
Dimensioni esterne	600x680x540 mm (WxDxH)	550x600x490 mm (WxDxH)	600x680x480 mm (WxDxH)
Spazio fra le teglie	75 mm	75 mm	75 mm
Peso	37 Kg	26 Kg	35 Kg
Humidity Injection	●	●	●
Reverse Air flow	-	-	●
Grill	-	-	-
Multifunzione	-	-	-
Connessione idraulica	●	●	●
Cavo di alimentazione	●	●	●
Porta laterale meccanica	-	-	-
Porta elettroserratura	-	-	-
N° brioches x teglia	9x4	4x3	9x3

Caratteristiche tecniche generali.

* solo versione digitale.

Frequenza	50/60 Hz	Ricette inseribili	99 *
Temperatura	30 - 260 °C	Ricette precaricate	-
Velocità motore	1	Pre-riscaldamento	●*
Fasi di cottura	3 *	Optimal Climatic	-



CABOTO Forni a convezione.



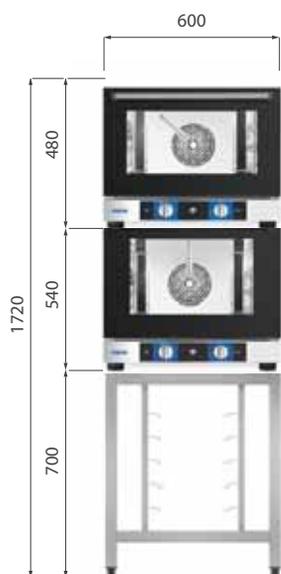
	Manuale	Manuale
	Heavy Duty Professional	Professional
Teglie compatibili	442x325 o GN 2/3	342x242 o GN 1/2
kW Potenza - Alimentazione	3,3 kW - 230V 1N~	2,5 kW - 230V 1N~
Humidity Regulation	-	-
Codice prodotto	PF6003	PF4003
Numero teglie	3	3
Dimensioni esterne	600x680x480 mm (WxDxH)	480x550x430 mm (WxDxH)
Spazio fra le teglie	75 mm	70 mm
Peso	35 Kg	21 Kg
Humidity Injection	●	-
Reverse Air flow	-	-
Grill	-	-
Multifunzione	-	-
Connessione idraulica	●	-
Cavo di alimentazione	●	●
Apertura laterale meccanica	-	-
Apertura laterale automatica	-	-
N° brioches x teglia	9x3	4x3

Caratteristiche tecniche generali.

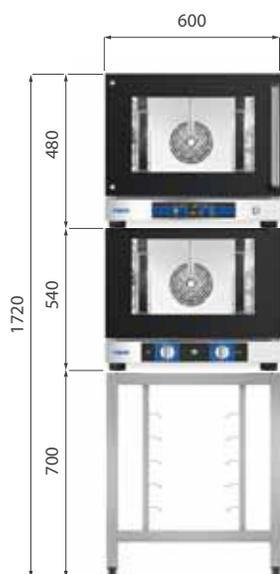
* solo versione digitale.

Frequenza	50/60 Hz	Ricette inseribili	99 *
Temperatura	30 - 260 °C	Ricette precaricate	-
Velocità motore	1	Pre-riscaldamento	● *
Fasi di cottura	3 *	Optimal Climatic	-

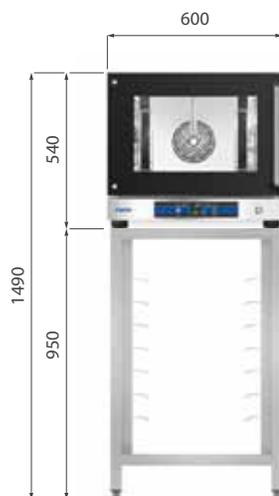
CABOTO Combinazioni.



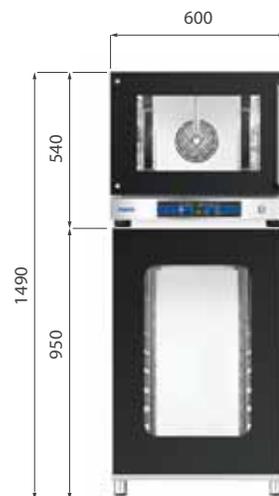
PF6003
[KIT00030]
PF6004
PS6070



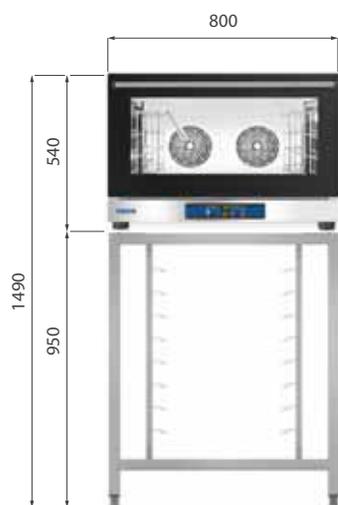
PF6004L
[KIT00030]
PF6004
PS6070



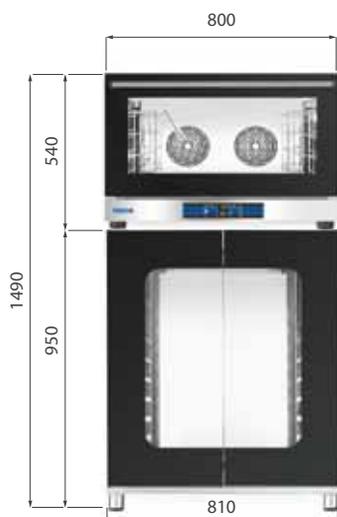
PF6004L
PS6095



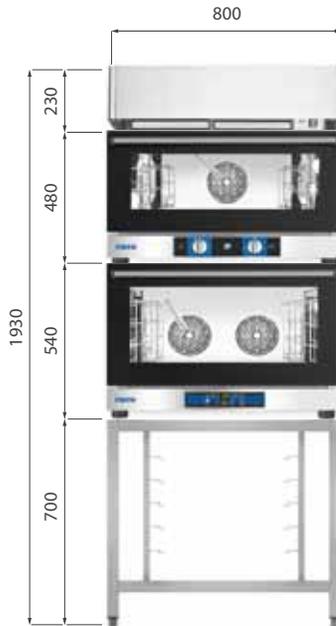
PF6004L
PL6008



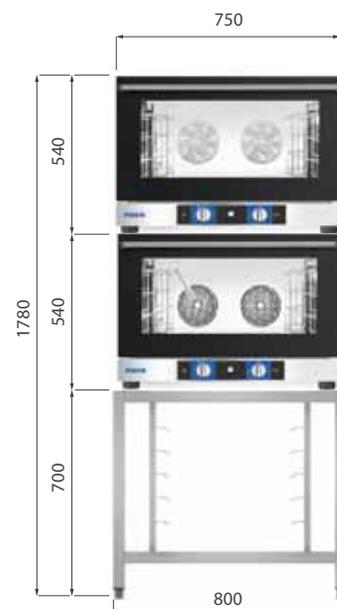
PF8004D
PS8095



PF8004D
PL2008



PC8000
PF8003
[KIT00029]
PF8004D
PS8070



PF7504
[KIT00031]
PF7604
PS8070

[] usare il kit indicato per posizionare un forno sopra l'altro



ACCESSORI

Studiati per ottimizzare la tua cucina.



Lievitatori professionali

I lievitori Piron mantengono l'impasto in un ambiente con temperatura e umidità controllate per consentire al prodotto di aumentare di volume con l'attivazione del lievito. Il design raffinato e la pratica maniglia li rendono strumenti indispensabili per ogni cucina.



Cappe a condensazione

Con il loro innovativo sistema di condensazione brevettato, le cappe Piron aspirano, condensano e scaricano i fumi in uscita dalla porta e dal camino del forno, migliorando così la qualità dell'aria della tua cucina senza bisogno di impianti fissi di aspirazione.



Carrelli e supporti

I nostri carrelli e supporti in acciaio inox permettono un facile inserimento delle teglie sia GN 1/1 che EN 600x400 adattandosi perfettamente allo spazio disponibile nella tua cucina.



Teglie e griglie

Piron propone un'ampia gamma di teglie e griglie per diverse tipologie di cottura. I nostri accessori professionali sono disponibili nelle dimensioni: GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, EN 600x400, 480x345, 442x325 e 342x242 mm.



Kit opzionali

Scegli il tuo kit di installazione, lavaggio o supporto per teglie e forni impilabili: soluzioni personalizzate per ogni tua esigenza.

ACCESSORI Studiati per ottimizzare la tua cucina.

Lievitatori professionali

PL1208	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Lievitatore da 8 teglie 860x940x950 mm (WxDxH) 8 teglie EN 600x400 o GN 1/1 2,0 kW 220 - 240V 50/60 Hz 30 - 60 °C 70 kg</p>	PF1204 PF1206				
PL1212	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Lievitatore da 12 teglie 860x940x600 mm (WxDxH) 12 teglie EN 600x400 o GN 1/1 2,0 kW 220 - 240V 50/60 Hz 30 - 60 °C 55 kg</p>	PF1210 PF1204+PF1204				
PL2008	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Lievitatore da 8 teglie 810x800x950 mm (WxDxH) 8 teglie EN 600x400 o GN 1/1 2,0 kW 220 - 240V 50/60 Hz 30 - 60 °C 50 kg</p>		PF1104 PF1106			PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D
PL2012	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Lievitatore da 12 teglie 810x940x600 mm (WxDxH) 12 teglie EN 600x400 o GN 1/1 2,0 kW 220 - 240V 50/60 Hz 30 - 60 °C 50 kg</p>		PF1110			
PL6008	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Lievitatore da 8 teglie 600x600x950 mm (WxDxH) 8 teglie EN 442x325 o GN 2/3 2,0 kW 220 - 240V 50/60 Hz 30 - 60 °C 40 kg</p>					PF6004 PF6004D PF6003 PF6003D PF5004F PF5004E PF5004P PF5004M PF5004U PF5003

ACCESSORI Studiati per ottimizzare la tua cucina.

Lievitatori professionali

		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
PL9008				PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9006D PF9004D	
	<p>Lievitatore da 8 teglie 920x800x950 mm (WxDxH) 8 teglie EN 600x400 o GN 1/1 2,0 kW 220 - 240V 50/60 Hz 30 - 60 °C 55 kg</p>					
PL9012				PF9010 PF9010X	PF9010D	
	<p>Lievitatore da 12 teglie 920x940x600 mm (WxDxH) 12 teglie EN 600x400 o GN 1/1 2,0 kW 220 - 240V 50/60 Hz 30 - 60 °C 55 kg</p>					

Cappe a condensazione

		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
PC1216		PF1216 PF1220				
	<p><i>Brevettato</i> Cappa a condensazione in acciaio inox 900x1100x230 mm (WxDxH) 300 watt 220 - 230V 50/60 Hz 50 kg</p>					
PC2100			PF1104 PF1106 PF1110			
	<p><i>Brevettato</i> Cappa a condensazione in acciaio inox 810x1000x230 mm (WxDxH) 300 watt 220 - 230V 50/60 Hz 40 kg</p>					



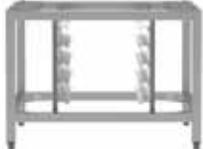
ACCESSORI Studiati per ottimizzare la tua cucina.

Cappe a condensazione

PC2116		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p><i>Brevettato</i> Cappa a condensazione in acciaio inox 860x1100x230 mm (WxDxH) 300 watt 220 - 230V 50/60 Hz 45 kg</p>		PF1204 PF1206 PF1210	PF1116 PF1120	PF3016 PF3016X PF3020 PF3020X		
PC7000		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p><i>Brevettato</i> Cappa a condensazione in acciaio inox 700x845x230 mm (WxDxH) 300 watt 220 - 230V 50/60 Hz 35 kg</p>				PF7005	PF7005D	
PC8000		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p><i>Brevettato</i> Cappa a condensazione in acciaio inox 800x950x230 mm (WxDxH) 300 watt 220 - 230V 50/60 Hz 35 kg</p>						PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D
PC9000		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p><i>Brevettato</i> Cappa a condensazione in acciaio inox 920x995x230 mm (WxDxH) 300 watt 220 - 230V 50/60 Hz 45 kg</p>				PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	

ACCESSORI Studiati per ottimizzare la tua cucina.

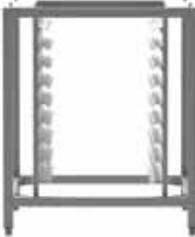
Supporti

PS1240		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Supporto 860x915x400 mm (WxDxH) 14 kg	PF1210 PF1204+PF1206				
PS1260		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Supporto con portateglie Supporto per 5 teglie 860x915x600 mm (WxDxH) 22 kg	PF1210 PF1204+PF1204				
PS1280		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Supporto con portateglie Supporto per 7 teglie 860x915x800 mm (WxDxH) 26 kg	PF1206				
PS1295		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Supporto con portateglie Supporto per 8 teglie 860x915x950 mm (WxDxH) 30 kg	PF1204 PF1206				
PS2130		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Supporto 810x850x300 mm (WxDxH) 13 kg		PF1110 PF1104+PF1106			



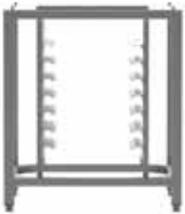
ACCESSORI Studiati per ottimizzare la tua cucina.

Supporti

PS2150	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Supporto con portateglie Supporto per 4 teglie 810x850x500 mm (WxDxH) 19 kg</p>		PF1110 PF1104+PF1104			
PS2160	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Supporto con portateglie Supporto per 5 teglie 810x850x600 mm (WxDxH) 21 kg</p>		PF1110			
PS2195	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Supporto con portateglie Supporto per 9 teglie 810x850x950 mm (WxDxH) 28 kg</p>		PF1104 PF1106			
PS6070	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Supporto con portateglie Supporto per 5 teglie 600x600x700 (WxDxH) 16 kg</p>					PF6004 PF6004D PF6004L PF6003 PF6003D
PS6095	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Supporto con portateglie Supporto per 7 teglie 600x600x950 (WxDxH) 20 kg</p>					PF6004 PF6004D PF6003 PF6003D PF5004F PF5004E PF5004P PF5004M PF5004U PF5003

ACCESSORI Studiati per ottimizzare la tua cucina.

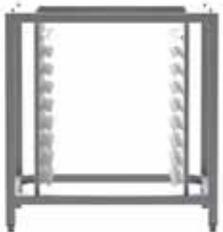
Supporti

PS7095		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Supporto con portateglie Supporto per 7 teglie 700x600x950 (WxDxH) 22 kg			PF7005	PF7005D	
PS8070		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Supporto con portateglie Supporto per 5 teglie 800x650x700 (WxDxH) 21 kg					PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7504 PF7504G PF7604
PS8095		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Supporto con portateglie Supporto per 8 teglie 800x650x950 (WxDxH) 24 kg					PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7504 PF7504G PF7604
PS9030		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Supporto con portateglie 920x850x300 (WxDxH) 13 kg			PF9010 PF9010X PF9004+PF9006 PF9004X+PF9006X	PF9010D PF9004D+PF9006D	
PS9050		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Supporto con portateglie Supporto per 4 teglie 920x850x500 (WxDxH) 19 kg			PF9010 PF9010X PF9004+PF9006 PF9004X+PF9006X	PF9010D PF9004D+PF9006D	



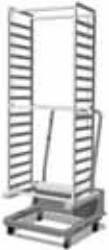
ACCESSORI Studiati per ottimizzare la tua cucina.

Supporti

PS9060	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Supporto con portateglie Supporto per 5 teglie 920x850x600 mm (WxDxH) 21 kg</p>			PF9010 PF9010X	PF9010D	
PS9095	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Supporto con portateglie Supporto per 9 teglie 920x850x950 mm (WxDxH) 30 kg</p>			PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9006D PF9004D	

ACCESSORI Studiati per ottimizzare la tua cucina.

Carrelli

CAR00001	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Carrello 16 teglie EN 600x400</p>		PF1116	PF3016 PF3016X		
CAR00006	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Carrello 20 teglie GN 1/1</p>		PF1120	PF3020 PF3020X		
CAR00009	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Carrello 16 teglie EN 600x400</p>	PF1216				
CAR00010	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Carrello 20 teglie GN 1/1</p>	PF1220				



ACCESSORI Studiati per ottimizzare la tua cucina.

Teglie

LEC30001		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Teglia EN 600x400 in alluminio 600x400x20 mm (WxDxH)	PF1204 PF1206 PF1210 PF1216	PF1104 PF1106 PF1110 PF1116	PF3016 PF3016X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7504 PF7504G PF7604
LEC30002		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Teglia GN 2/3 in acciaio inox 354x325x20 mm (WxDxH)			PF7005	PF7005D	PF6004 PF6004D PF6004L PF6003 PF6003D PF5003
LEC30003		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Teglia in alluminio 442x325x15 mm (WxDxH)					PF6004 PF6004D PF6004L PF6003 PF6003D PF5003
LEC30004		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Teglia forata EN 600x400 alluminio 5 canali con supporto 600x400 mm (WxDxH)	PF1204 PF1206 PF1210 PF1216	PF1104 PF1106 PF1110 PF1116	PF3016 PF3016X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7504 PF7504G PF7604
LEC30005		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Teglia forata in alluminio 442x325x20 mm (WxDxH)					PF6004 PF6004D PF6004L PF6003 PF6003D PF5003

ACCESSORI Studiati per ottimizzare la tua cucina.

Teglie

LEC30006	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Teglia in alluminio e teflon 442x325x20 mm (WxDxH)</p>					PF6004 PF6004D PF6004L PF6003 PF6003D PF5003
LEC30010	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Teglia forata EN 600x400 in alluminio 600x400x20 mm (WxDxH)</p>	PF1204 PF1206 PF1210 PF1216	PF1104 PF1106 PF1110 PF1116	PF3016 PF3016X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7504 PF7504G PF7604
LEC30012	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Teglia EN 600x400 in alluminio e teflon 600x400x20 mm (WxDxH)</p>	PF1204 PF1206 PF1210 PF1216	PF1104 PF1106 PF1110 PF1116	PF3016 PF3016X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7504 PF7504G PF7604
LEC30016	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Teglia GN 1/1 in acciaio inox 530x325x20 mm (WxDxH)</p>	PF1204 PF1206 PF1210 PF1220	PF1104 PF1106 PF1110 PF1120	PF3020 PF3020X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7504 PF7504G PF7604
LEC30017	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Teglia GN 1/1 in acciaio inox 530x325x40 mm (WxDxH)</p>	PF1204 PF1206 PF1210 PF1220	PF1104 PF1106 PF1110 PF1120	PF3020 PF3020X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7504 PF7504G PF7604



ACCESSORI Studiati per ottimizzare la tua cucina.

Teglie

LEC30018		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Teglia forata GN 1/1 in acciaio inox 530x325x40 mm (WxDxH)	PF1204 PF1206 PF1210 PF1220	PF1104 PF1106 PF1110 PF1120	PF3020 PF3020X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	
LEC30019		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Teglia GN 1/1 in acciaio inox 530x325x65 mm (WxDxH)	PF1204 PF1206 PF1210 PF1220	PF1104 PF1106 PF1110 PF1120	PF3020 PF3020X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7504 PF7504G PF7604
LEC30020		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Teglia forata GN 1/1 in acciaio inox 530x325x65 mm (WxDxH)	PF1204 PF1206 PF1210 PF1220	PF1104 PF1106 PF1110 PF1120	PF3020 PF3020X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	
LEC30021		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Teglia GN 2/3 in acciaio inox 354x325x40 mm (WxDxH)			PF7005	PF7005D	PF6004 PF6004D PF6004L PF6003 PF6003D PF5003
LEC30022		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Teglia forata GN 2/3 in acciaio inox 354x325x40 mm (WxDxH)			PF7005	PF7005D	PF6004 PF6004D PF6004L PF6003 PF6003D PF5003

ACCESSORI Studiati per ottimizzare la tua cucina.

Teglie

LEC30023	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Teglia GN 2/3 in acciaio inox 354x325x65 mm (WxDxH)</p>			PF7005	PF7005D	PF6004 PF6004D PF6004L PF6003 PF6003D PF5003
LEC30024	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Teglia forata GN 2/3 in acciaio inox 354x325x65 mm (WxDxH)</p>			PF7005	PF7005D	PF6004 PF6004D PF6004L PF6003 PF6003D PF5003
LEC30027	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Teglia EN 600x400 per pizza 600x400x20 mm (WxDxH)</p>	PF1204 PF1206 PF1210 PF1216	PF1104 PF1106 PF1110 PF1116	PF3016 PF3016X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7504 PF7504G PF7604
LEC30028	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Teglia EN 600x400 per plum-cake 600x400x20 mm (WxDxH)</p>	PF1204 PF1206 PF1210 PF1216	PF1104 PF1106 PF1110 PF1116	PF3016 PF3016X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7504 PF7504G PF7604
LEC30031	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Teglia GN 1/2 in acciaio inox 325x265x40 mm (WxDxH)</p>					PF4003



ACCESSORI Studiati per ottimizzare la tua cucina.

Teglie

LEC30032		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Teglia in alluminio 342x242x8 mm (WxDxH)					PF4003
LEC30037		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Teglia in alluminio 480x345x8 mm (WxDxH)					PF5004F PF5004E PF5004P PF5004B PF5004M
LEC30039		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Teglia GN 1/1 antiaderente interno/esterno 530x325x20 mm (WxDxH)	PF1204 PF1206 PF1210 PF1220	PF1104 PF1106 PF1110 PF1120	PF3020 PF3020X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7504 PF7504G PF7604
LEC30040		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Teglia GN 1/1 per frittura in acciaio inox 530x325 mm (WxDxH)	PF1204 PF1206 PF1210 PF1220	PF1104 PF1106 PF1110 PF1120	PF3020 PF3020X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	
LEC30041		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Teglia GN 1/1 per uova 530x325 mm (WxDxH)	PF1204 PF1206 PF1210 PF1220	PF1104 PF1106 PF1110 PF1120	PF3020 PF3020X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7504 PF7504G PF7604

ACCESSORI Studiati per ottimizzare la tua cucina.

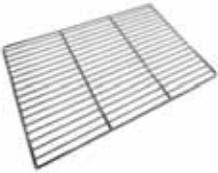
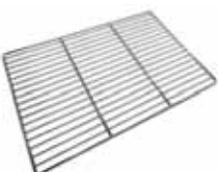
Teglie

LEC30042		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Teglia GN 1/1 antiaderente in alluminio microforata 530x325x20 mm (WxDxH)	PF1204 PF1206 PF1210 PF1220	PF1104 PF1106 PF1110 PF1120	PF3020 PF3020X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	
LEC30043		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Teglia GN 1/1 antiaderente in alluminio 530x325x20 mm (WxDxH)	PF1204 PF1206 PF1210 PF1220	PF1104 PF1106 PF1110 PF1120	PF3020 PF3020X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7504 PF7504G PF7604
LEC30044		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Teglia GN 1/1 antiaderente in alluminio 530x325x40 mm (WxDxH)	PF1204 PF1206 PF1210 PF1220	PF1104 PF1106 PF1110 PF1120	PF3020 PF3020X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7504 PF7504G PF7604
LEC30045		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Teglia GN 1/1 antiaderente in alluminio 530x325x65 mm (WxDxH)	PF1204 PF1206 PF1210 PF1220	PF1104 PF1106 PF1110 PF1120	PF3020 PF3020X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7504 PF7504G PF7604



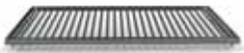
ACCESSORI Studiati per ottimizzare la tua cucina.

Griglie

GRI30005		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Griglia EN 600x400 cromata 600x400 mm (WxDxH)	PF1204 PF1206 PF1210 PF1216	PF1104 PF1106 PF1110 PF1116	PF3016 PF3016X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7504 PF7504G PF7604
GRI30006		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Griglia cromata 442x325 mm (WxDxH)					PF6004 PF6004D PF6004L PF6003 PF6003D PF5003
GRI30010		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Griglia GN 1/1 cromata 530x325 mm (WxDxH)	PF1204 PF1206 PF1210 PF1220	PF1104 PF1106 PF1110 PF1120	PF3020 PF3020X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7504 PF7504G PF7604
GRI30037		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Griglia GN 1/1 per pollo in acciaio inox 530x325x140 mm (WxDxH)	PF1204 PF1206 PF1210 PF1220	PF1104 PF1106 PF1110 PF1120	PF3020 PF3020X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	
GRI30088		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Griglia EN 600x400 in acciaio inox 600x400 mm (WxDxH)	PF1204 PF1206 PF1210 PF1216	PF1104 PF1106 PF1110 PF1116	PF3016 PF3016X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7504 PF7504G PF7604

ACCESSORI Studiati per ottimizzare la tua cucina.

Griglie

GRI30103		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Griglia GN 1/1 in acciaio inox 530x325 mm (WxDxH)	PF1204 PF1206 PF1210 PF1220	PF1104 PF1106 PF1110 PF1120	PF3020 PF3020X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7504 PF7504G PF7604
GRI30104		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Griglia GN 2/3 in acciaio inox 354x325 mm (WxDxH)			PF7005	PF7005D	PF6004 PF6004D PF6004L PF6003 PF6003D PF5003
KGI10124		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Griglia GN 1/1 antiaderente in alluminio 530x325 mm (WxDxH)	PF1204 PF1206 PF1210 PF1220	PF1104 PF1106 PF1110 PF1120	PF3020 PF3020X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	



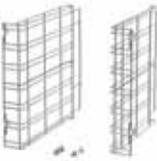
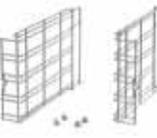
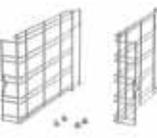
ACCESSORI Studiati per ottimizzare la tua cucina.

Kit opzionali

BRI30002	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Brillantante per forno 10 kg</p>	PF1204 PF1206 PF1210 PF1216 PF1220	PF1104 PF1106 PF1110 PF1116 PF1120		PF9010D PF9006D PF9004D	
DEF30107	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Kit riduzione dell'aria</p>			PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X PF7005	PF9010D PF9006D PF9004D PF7005D	PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF6004 PF6004D PF6004L PF6003 PF6003D PF7604
DET30003	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Detergente per forno 1 kg</p>	PF1204 PF1206 PF1210 PF1216 PF1220	PF1104 PF1106 PF1110 PF1116 PF1120	PF3020 PF3020X PF3016 PF3016X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X PF7005	PF9010D PF9006D PF9004D PF7005D	
DET30004	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Detergente per forno 12 kg</p>	PF1204 PF1206 PF1210 PF1216 PF1220	PF1104 PF1106 PF1110 PF1116 PF1120		PF9010D PF9006D PF9004D	
DOC20	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Doccia</p>		PF1104 PF1106 PF1110 PF1116 PF1120	PF3020 PF3020X PF3016 PF3016X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X PF7005	PF9010D PF9006D PF9004D PF7005D	

ACCESSORI Studiati per ottimizzare la tua cucina.

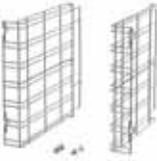
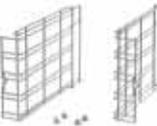
Kit opzionali

Kit	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
KGI0001  <p>Kit supporto laterale teglie Sistema anti-ribaltamento Aumenta la capacità da 10 a 12 teglie GN 1/1 Spazio fra le teglie: 67 mm AISI 304</p>		PF1110	PF9010 PF9010X	PF9010D	
KGI0002  <p>Kit supporto laterale teglie Sistema anti-ribaltamento Aumenta la capacità da 6 a 7 teglie GN 1/1 Spazio fra le teglie: 67 mm AISI 304</p>		PF1106	PF9006 PF9006X	PF9006D	
KGI0003  <p>Kit supporto laterale teglie Sistema anti-ribaltamento Aumenta la capacità da 4 a 5 teglie GN 1/1 Spazio fra le teglie: 67 mm AISI 304</p>		PF1104	PF9004 PF9004X	PF9004D	
KGI00100  <p>Kit supporto laterale teglie Sistema anti-ribaltamento Permette utilizzo di teglie GN 2/3 Spazio fra le teglie: 67 mm AISI 304</p>					PF5004F PF5004E PF5004P PF5004B
KGI00147  <p>Kit supporto laterale teglie Sistema anti-ribaltamento Aumenta la capacità da 10 a 12 teglie GN 1/1 Spazio fra le teglie: 67 mm AISI 304</p>	PF1210				



ACCESSORI Studiati per ottimizzare la tua cucina.

Kit opzionali

		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
KGI00149		Kit supporto laterale teglie Sistema anti-ribaltamento Aumenta la capacità da 6 a 7 teglie GN 1/1 Spazio fra le teglie: 67 mm AISI 304	PF1206			
KGI00151		Kit supporto laterale teglie Sistema anti-ribaltamento Aumenta la capacità da 4 a 5 teglie GN 1/1 Spazio fra le teglie: 67 mm AISI 304	PF1204			
KIT00014		Supporto per forni impilabili			PF7005	PF7005D
KIT00015		Supporto per forni impilabili		PF1104 PF1106	PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9006D PF9004D
KIT00029		Supporto per forni impilabili				PF8004 PF8004D PF8003 PF8003D

ACCESSORI Studiati per ottimizzare la tua cucina.

Kit opzionali

		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
KIT00030	 Supporto per forni impilabili					PF6004 PF6004D PF6004L PF6003 PF6003D
KIT00031	 Supporto per forni impilabili					PF7504 PF7504G PF7604
KIT00032	 Kit installazione		PF1104 PF1106 PF1110 PF1116 PF1120	PF3020 PF3020X PF3016 PF3016X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X PF7005	PF9010D PF9006D PF9004D PF7005D	
KIT00038	 Supporto per forni impilabili	PF1204 PF1206				
KLV00002	 Sistema di lavaggio integrato				PF9010D PF9006D PF9004D	



ACCESSORI Studiati per ottimizzare la tua cucina.

Kit opzionali

	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
KPE00009  <p>Kit piedini regolabili Altezza da 55 mm a 70 mm</p>		PF1104 PF1106 PF1110	PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X PF7005	PF9004D PF9006D PF9010D PF7005D	
KRU00015  <p>4 ruote con freno altezza 16 cm - 5 kg</p>	PS1240 PS1260 PS1280 PS1295	PS2130 PS2150 PS2160 PS2195	PS7095 PS9030 PS9050 PS9060 PS9095	PS7095 PS9030 PS9050 PS9060 PS9095	PS6070 PS6095 PS8070 PS8095
KWS00001  <p>Kit completo addolcitore acqua</p>	PF1204 PF1206 PF1210 PF1216 PF1220	PF1104 PF1106 PF1110 PF1116 PF1120	PF3020 PF3020X PF3016 PF3016X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X PF7005	PF9010D PF9006D PF9004D PF7005D	PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7604 PF7504 PF7504G PF6004 PF6004D PF6003 PF6003D PF5004U PF5004P PF5004M PF5003
KWS00002  <p>Ricarica addolcitore acqua</p>	PF1204 PF1206 PF1210 PF1216 PF1220	PF1104 PF1106 PF1110 PF1116 PF1120	PF3020 PF3020X PF3016 PF3016X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X PF7005	PF9010D PF9006D PF9004D PF7005D	PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7604 PF7504 PF7504G PF6004 PF6004D PF6003 PF6003D PF5004U PF5004P PF5004M PF5003



IL RISULTATO È RICORDO

Una storia unica

Raccontandoti ciò che siamo, la nostra storia e il modo in cui prende vita un prodotto marchiato Piron, ti abbiamo accompagnato lungo **un vero e proprio viaggio**, parlandoti di **impegno e passione**.

Ti abbiamo mostrato l'origine dell'idea e la fucina in cui quell'intuizione si trasforma, ogni giorno, in una risposta concreta: **la soluzione ai bisogni di migliaia di professionisti della cottura in tutto il mondo**.

Ti abbiamo promesso **un'esperienza unica** e garantito la sicurezza dei tuoi risultati, ogni volta, al tuo fianco, rivivrà la straordinaria magia del mondo.

Sperimenterai il piacere della **Dolcevita**, avrai tra i tuoi alleati la ricchezza dei saperi più diversi e il supporto costante di tutta la nostra squadra: lavorerai certo di trovare in Piron la tua stessa passione e le migliori professionalità italiane.

Fai della cottura una delle tue avventure più entusiasmanti!
Saremo i tuoi compagni di viaggio. **Navigare necesse est.**



EVOLUCIÓN SATOR:

EXPLORA

PIRCN

PIRON
your professional cooking

Piron srl

Via Belladoro, 25 - 35010
Cadoneghe (Padova)
ITALY

Tel. +39 049 9624228
Fax. +39 049 8877433

info@piron.it
www.piron.it

Parlane con noi

#piron #pironovens #ovens4xcellence

