

TECNODOM^{spa}

100% made in Italy



TORNADOM 5T - 60X40
TORNADOM 6T - GN 1/1



TORNADOM 10T - 60X40
TORNADOM 12T - GN 1/1



TORNADOM 15T - 60X40
TORNADOM 18T - GN 1/1



STRUTTURA PORTA TEGLIE
tray holder rack

TORNADOM

Tecnologia spinta all'eccesso, controllo assoluto;
benvenuto nella vera **ALTA GAMMA**

*Technology pushed to the limit, absolute control;
welcome to the TRUE HIGH-END.*



TECNODOM^{spa}

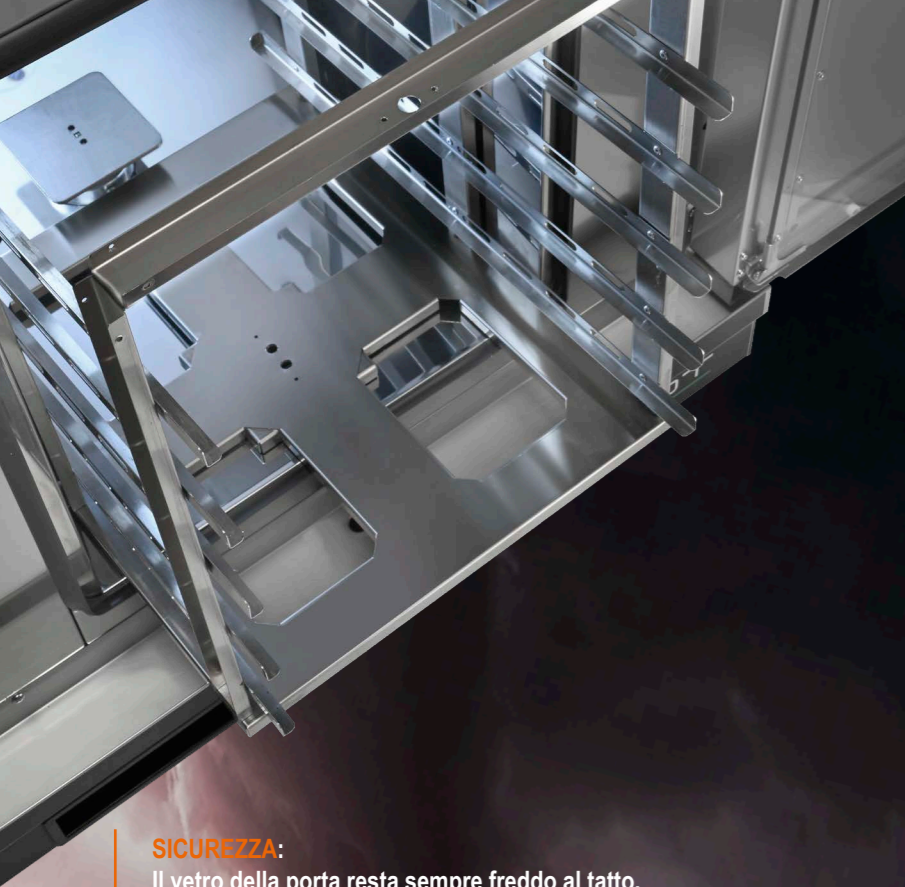
Via Isonzo, n. 3-5 - 35010
Vigodarzere (Padova) - Italy

Tel.: +39 049 8874215
Fax: +39 049 8870507

info@tecnodomspa.com
www.tecnodomspa.com

C.F. - P.IVA - R.I: IT03589500283 | Rea: PD 321310 | Capitale Sociale i.v.: 120.000,00 €

innovazione versatilità professionalità



SICUREZZA:

Il vetro della porta resta sempre freddo al tatto, grazie a guarnizioni progettate per durare nel tempo. Il calore non colpisce direttamente il vetro, ma viene convogliato attorno ad esso: questo garantisce un comfort operativo superiore e riduce al minimo la necessità di manutenzione.

SAFETY:

The door glass always remains cool to the touch, thanks to seals designed to last. The heat does not hit the glass directly, but is channeled around it: this ensures superior operating comfort and minimizes maintenance.

POTENZA:

Ogni componente è studiato per massimizzare le prestazioni e garantire performance elevate.

POWER:

Every component is engineered to maximize performance and ensure high efficiency.

MASSIMA VISIBILITÀ INTERNA:

Visione interna ottimale: gestione completa senza aprire lo sportello.

Ogni teglia ruota sotto i tuoi occhi, grazie al design innovativo del forno.

MAXIMUM INTERNAL VIEW:

complete control without opening the door. Each tray rotates within sight, thanks to the oven's innovative design.

EFFICIENZA:

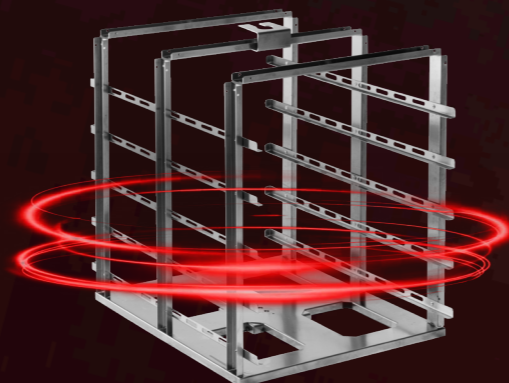
consumi ottimizzati, tempi ridotti, prestazioni superiori.

Meno sprechi, più valore nel tempo

EFFICIENCY:

Optimized consumption, reduced times, superior performance.

Less waste, more value over time

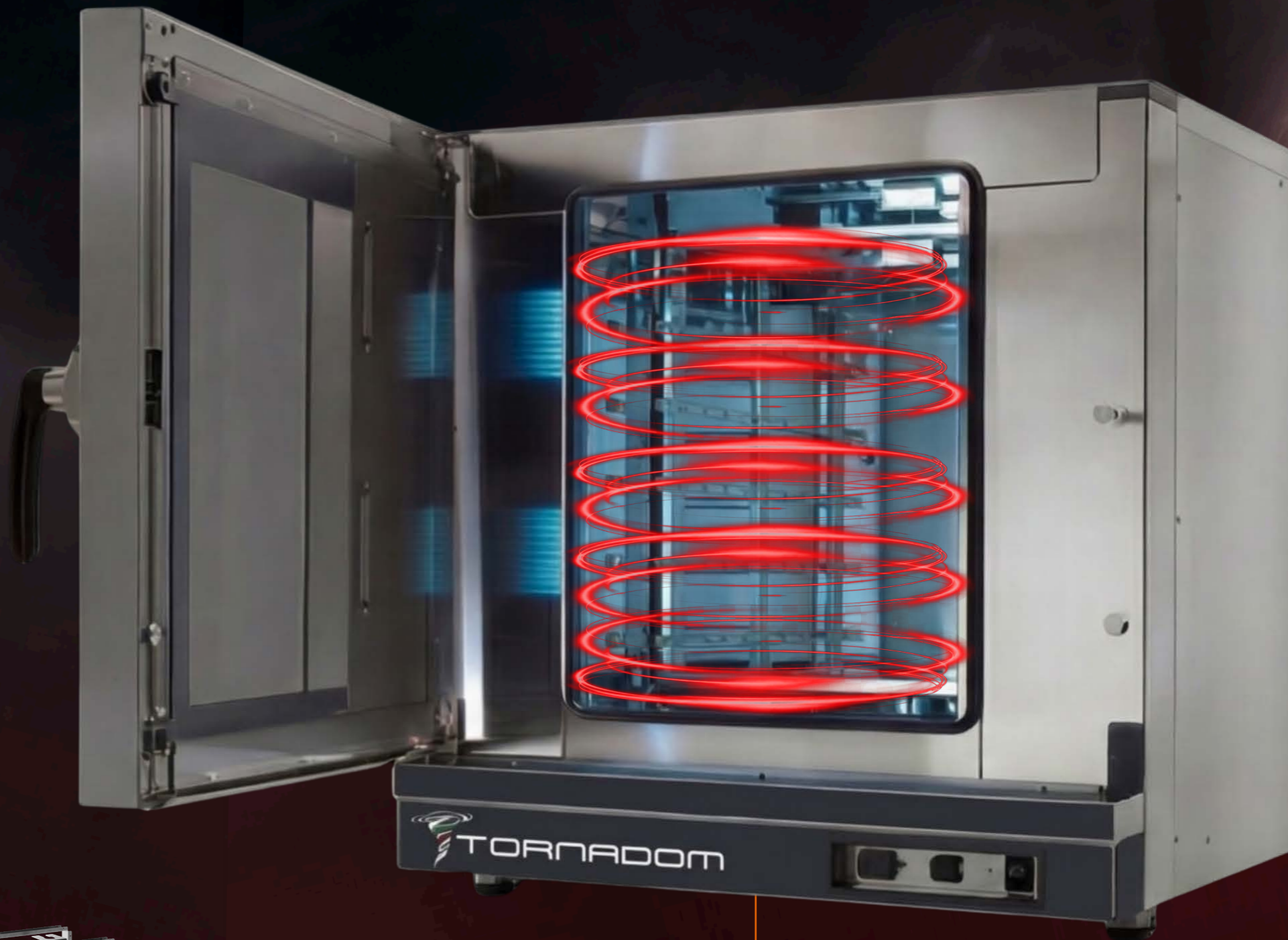


PRECISIONE :

distribuzione del calore uniforme e controllata per ogni tipo di preparazione, garantita dalla **CAMERA DI COTTURA CILINDRICA E DAL SISTEMA ROTATIVO DEL SUPPORTO TEGLIE.**

PRECISION:

perfectly even and controlled heat distribution for any recipe, thanks to **THE CYLINDRICAL COOKING CHAMBER AND ROTATING TRAY RACK SYSTEM.**



TECNODOM^{spa}

100% made in Italy