



100% MADE IN ITALY

PIREN
your professional cooking

Catalogue

Fours et accessoires pour la
cuisson professionnelle





1. Notre essence	pag. 5
2. Qui sommes-nous	pag. 7
3. Modus operandi	pag. 8
4. Notre experience	pag. 9
5. Technologies	pag. 11
6. Lignes produit	pag. 12
Colombo wash	pag. 16
Colombo	pag. 18
Magellano digital wash	pag. 22
Magellano digital	pag. 24
Magellano plus	pag. 28
Magellano	pag. 30
Caboto	pag. 34
7. Accessoires	pag. 41



ON NAIT EXPLORATEURS

Notre essence

Navigare necesse est

Dans la nature il existe des forces inconnues qui gouvernent les instincts des animaux. Milliers d'espèces migrent, guidées par des énergie primordiales.

L'homme a observé leurs mouvements et, étudiant leurs départs et leurs retours, il s'est fait gagner du même courage et il a commencé explorer. Mais il y a une différence: l'être humain est le seul qui emporte toujours quelque chose avec lui lors du retour.

Pendant ses voyages, suivant des routs toujours nouvelles, l'homme a collectionné des histoires, des idées, des techniques et des savoirs. Il a établi des relations. Il a emporté des connaissances, des matières primaires et des aliments nouveaux. **Le voyage nous a fait découvrir des saveurs inconnus.**

Notre cuisine s'est laissée séduire par les techniques de cuissons les plus antiques et plus différentes: des populations de l'Amérique Central aux tribus du Triangle d'Or d'Asie. tous les jours nous faisons trésor de ce savoir immense.

Voyageant nous acquérons toujours d'énergies différentes parce que **la cuisson est la grande langue universelle**. Conduits par cette conscience nous avons choisi de collectionner et sauvegarder les connaissances du monde, considérant nos fours les gardiens de la grandeur des cinq continents.

Il suffit un seul geste, le plus simple, comme allumer le four, et la magie prend vie. Rythme, action et danse. Énergie, chaleur et vie: substance et transformation dans un seul geste.

Saveurs antiques, traditions communes. L'eau accélère le processus, la matière est nourriture. Technique, équilibre, mesure, évolution. Contrôle, science et passion. Un seul geste et le rituel se répète. Simple, parfait, partagé.

Le résultat est un souvenir. La cuisine est le plaisir qui célèbre les relations et unit. **Cuisiner est un geste de soin envers ceux que nous aimons.** Le sens que nous donnons à la Dolce Vita. Seulement celui qui vit de grandes émotions est disposé à partir vers des horizons nouveaux



“ Chez Piron, nous croyons à la valeur des personnes. Nous croyons à ceux qui, comme vous, amènent la passion et l’art dans la cuisine pour créer des expériences gastronomiques de qualité. ”

Qui nous sommes

Une histoire d'excellence

Piron est une entreprise italienne qui projet et produit des fours pour la cuisson professionnelle.

Née en 2006, Piron vend aujourd'hui dans tout le monde grâce à l'expérience et à la compétence de ses fondateurs, qui sont les moteurs et l'âme d'une réalité productive aux grandes capacités techniques et de conception, focalisée sur l'écoute des exigences du marché et le support aux ventes, caractérisée par la créativité et une grande passion.

Piron est ambassadeur du **Made in Italy** dans le monde et a choisi de travailler sans faire de compromis, garantissant à ses clients une qualité élevée des composants et une gamme de produit qui peut satisfaire des exigences de cuisson différentes.

Depuis toujours Piron est synonyme de **fiabilité et compétence**, d'attention constante pour les résultats et pour les besoins de ses clients.



Modus operandi

Comment naît un produit Piron

Recherche et développement

C'est le cœur des idées, le pari de Piron pour l'avenir. Ce département travaille visant toujours à l'innovation, utilisant la technologie comme moyen pour **rendre plus efficaces les prestations et les résultats**.

Département d'ingénierie

c'est le cœur de la conception, une équipe de professionnels compétents et unis. Le département d'ingénierie est le lieu où **le four est conçu dans tous les détails** et fonctions, prêt pour devenir la réponse concrète à tout besoin spécifique

Prototypes

C'est un passage essentiel, une pratique indispensable. A travers la phase de prototype tout nouveau produit Piron est soumis à **plusieurs test de vie rigoureux et processus d'amélioration**, avec la supervision de nos ingénieurs et notre chef.

Production

C'est le moment où le four est produit et assemblé, comme fruit de la **grande maestria italienne**, caractérisé par l'utilisation de composants de niveau très haut, à travers le **système de lean manufacturing** adopté par Piron et tous ses fournisseurs.

Réseau commercial

Une fois terminé la phase de production, la gamme de fours Piron passe dans les mains des commerciaux, qui s'occupent de répondre aux exigences du marché et garantir à tous nos clients **la solution plus efficace** pour le développement de leur business.

Marché

Les solutions Piron rencontrent les clients finaux. Le marché représente **le point d'arrivée mais un départ aussi**, parce que de l'interaction avec les utilisateurs naissent d'idées nouvelles pour notre travail de recherche.



Notre experience

Nos fours pour la gastronomie, la pâtisserie et la panification

Chef et gastronomie

Nous travaillons avec des chefs de tout le monde qui se prennent soin tous les jours des **saveurs, des matières premières** et des personnes et qui nous conduisent dans la conception des fours.

Sur la base de leurs exigences, nous avons créé des fours capables de supporter réellement les chefs, leur créativité et leur talent.



Panification et pâtisserie

Pour la panification et la pâtisserie nous avons projeté des fours qui garantissent des **résultats sûrs et répétables** et qui permettent d'avoir un contrôle rigoureux de la température. Nous avons étudié les caractéristiques spécifiques des produits, pour pouvoir **répondre aux exigences des professionnels** de la panification et de la pâtisserie, pour obtenir le meilleur des résultats.



Snack bar

Nous avons choisi de réaliser des fours pour la petite restauration, qui permettent d'aller au-delà de la simple régénération ou la finition des plats. Nous voulions un instrument ductile, capable de **répondre à plusieurs exigences**: cuisiner ou griller, pour que la **petite restauration** aussi puisse avoir son espace de créativité et liberté.



Producteurs alimentaires

Nous savons combien il est important d'obtenir un **résultat uniforme et une cuisson répétable**, surtout quand un four doit travailler plusieurs heures par jour et à plein charge. Pour ceux qui font de la cuisson leur business, nous avons créé des technologies capables de répondre aux exigences de régénération à travers des panneaux de contrôle immédiats et des fonctions simples et ciblées.





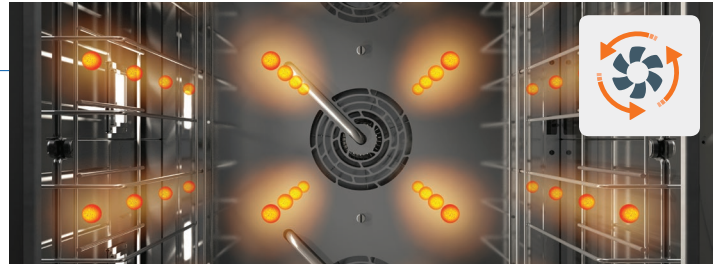
Technologies

Le résultat de notre recherche

Nous investissons dans la recherche parce que nous croyons dans l'avenir. Nous avons un département dédié au développement de technologies innovatrices, avec l'objectif d'apporter de l'avenir dans votre présent.

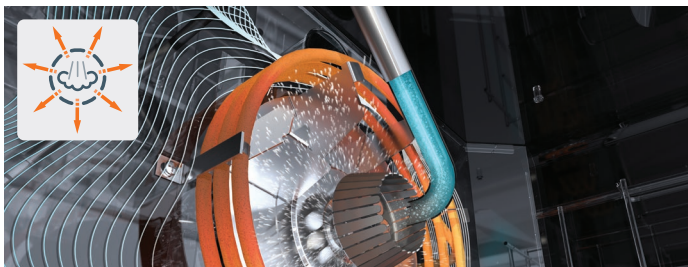
Reverse Air flow

Utilisant plusieurs turbines à inversion de sens de rotation, **Reverse Air Flow renforce le flux de l'air** à l'intérieur de la chambre de cuisson du four, garantissant une cuisson uniforme, dorée et croquante



Sator Steam

La technologie *Sator Steam* permet de générer de la vapeur jusqu'à la **saturation au 100% de la chambre** à travers un processus de nébulisation de l'eau



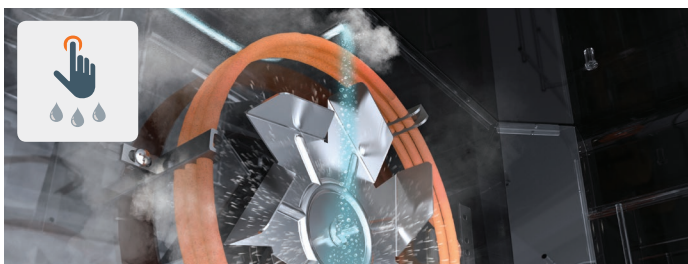
Humidity Regulation

A travers l'introduction de la **vapeur de 10% à 70%**, on **réduit les temps de cuisson**, protégeant les aliments des effets d'une cuisson prolongée



Humidity Injection

Avec *Humidity Injection* vous pouvez **introduire de la vapeur manuellement** en tout moment durant le processus de cuisson, pour apporter une touche personnelle à votre plat.



Optimal Climatic

Ce système permet d'**évacuer la vapeur en excès**, contrôlant les niveaux d'humidité dans la chambre.



Lignes produit

p. 14 **Colombo** Fours mixtes

Avec leur format modulaire, de 4 à 20 grilles, les fours de la famille *Colombo* sont particulièrement **intuitifs à utiliser**, il permettent un échange d'informations entre les dispositifs et, dans la version *Wash*, ils sont équipés d'un **système de lavage automatique**. Soignés dans leur design et leur esthétique, ils sont parfaits dans une cuisine visible.

p. 20 **Magellano digital** Fours mixtes

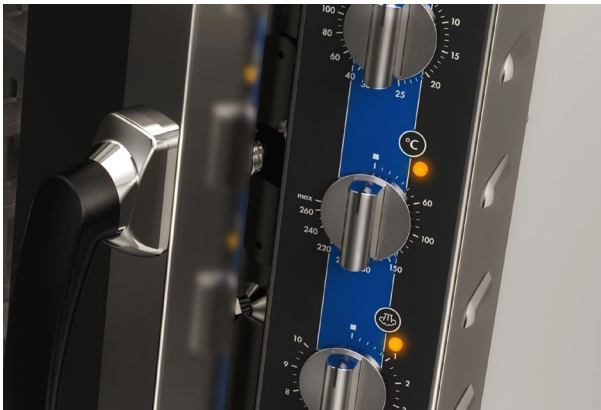
De 4 à 10 grilles, les fours *Magellano digital* sont un support solide pour les défis quotidiens. Grâce à une gestion attentive de la vapeur, vous pourrez réduire les temps de cuisson et faire des économies d'eau et d'énergie, tout en conservant les arômes intacts. Téléchargez vos recettes et **réglez les phases de cuisson** pour donner une touche personnelle à chacune de vos créations.

p. 26 **Magellano** Fours mixtes

Disponible dans une large gamme de 4 à 20 grilles, les fours de la famille *Magellano* sont conçus pour les exigences d'une clientèle qui désire conjuguer la **flexibilité de la cuisson combinée à vapeur** avec la fiabilité et la simplicité d'un produit mécanique. Disponible aussi dans la version *Plus* pour un contrôle plus important en chambre de cuisson.

p. 32 **Caboto** Fours à convection

Les fours de la famille *Caboto* garantissent une grande **résistance pour une utilisation intense**, fonctions user-friendly et une cuisson haut de gamme, grâce à l'adoption d'un système de contrôle simple et pratique.



COLOMBO



EasyControl

Simplicité d'utilisation pour un contrôle immédiat

Nous savons qu'il est important d'avoir un four qui nous permet de faire exactement ce que l'on veut. Pour cela nous projetons une expérience caractérisée par la simplicité d'utilisation et le maximum des résultats.

Un écran à la hauteur des Chefs

EC Touch

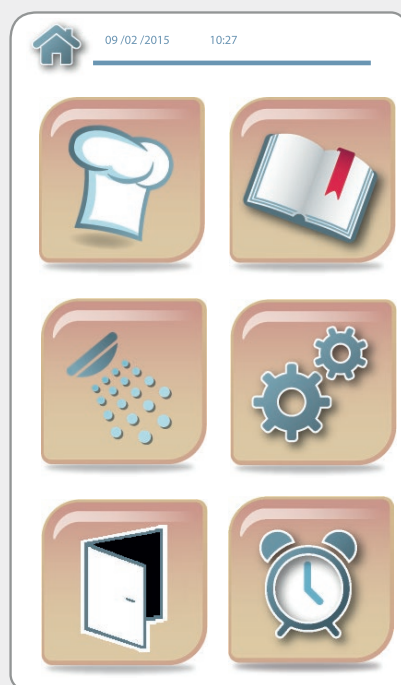
Une interface moderne et hautement technologique qui permet, à travers l'utilisation de **couleurs et icônes**, de créer et gérer les processus de cuisson avec une **grande simplicité**, pouvant intervenir sur tout paramètre.



CUISSON MANUELLE

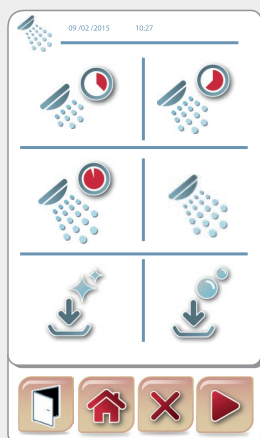
- cuisson à convection avec une température de 30 °C à 260 °C.
- **(Humidity Injection)**
cuisson à convection + humidité à insertion manuelle.
- **(Humidity Regulation)**
cuisson à convection + humidité réglable (de 10% à 70%).
- **(Sator Steam)**
cuisson à la vapeur (de 80% à 100%).
- cuisson avec sonde à cœur.
- cuisson Delta T.
- direction inversée.
- turbine à 6 vitesses.

TFT 7" Display



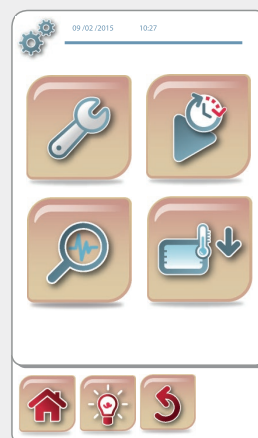
CUISSON PROGRAMMÉE

- 99 programmes mémorisables.
- 5 claviers disponibles pour des recettes sur mesure.
- 6 catégories de produits.
- historique de la dernière recette effectuée.
- interface USB.
- mémorisation des programmes de cuisson utilisés.



SYSTÈME NETTOYANT ÉCOLOGIQUE (version wash)

- 3 niveaux de nettoyage.
- 1 cycle de rinçage.
- gestion automatique du détergent.



RÉGLAGES AVANCÉS

- départ différé.
- panneau de commande pour le service.
- options de réglage de l'écran.
- refroidissement rapide.

Colombo wash

Fours mixtes pour la gastronomie et la pâtisserie



Référence	PF0220
N. de niveaux	20
Plaques compatibles	GN 1/1
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	870x1000x1930
Espace entre niveaux (mm)	67
Puissance (kW)	36
Alimentation	400V 3N~
Poids (Kg)	250
N. de couverts	130 - 200



Référence	PF0216
N. de niveaux	16
Plaques compatibles	EN 600x400
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	870x1000x1930
Espace entre niveaux (mm)	80
Puissance (kW)	36
Alimentation	400V 3N~
Poids (Kg)	250
N. de couverts	110 - 170



Référence	PF0210
N. de niveaux	10 [12]
Plaques compatibles	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	810x900x1210
Espace entre niveaux (mm)	80 [67]
Puissance (kW)	15,8
Alimentation	400V 3N~
Poids (Kg)	125
N. de couverts	90 - 150

Colombo wash

Fours mixtes pour la gastronomie et la pâtisserie



Référence	PF0206
N. de niveaux	6 [7]
Plaques compatibles	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	810x900x840
Espace entre niveaux (mm)	80 [67]
Puissance (kW)	10,5
Alimentation	400V 3N~ / 230V 1N~
Poids (Kg)	110
N. de couverts	40 - 80



Référence	PF0204
N. de niveaux	4 [5]
Plaques compatibles	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	810x900x640
Espace entre niveaux (mm)	75 [67]
Puissance (kW)	7,8
Alimentation	400V 3N~ / 230V 1N~
Poids (Kg)	90
N. de couverts	40 - 80

Caractéristiques techniques générales.

[] avec kit de transformation GN 1/1 (KGI00001 - KGI00002 - KGI00003)

Fréquence	50/60 Hz	Reverse Air flow	•
Température	30 - 260 °C	Sator Steam	•
Ouverture latérale mécanique	de série de droite à gauche	Humidity Regulation	•
Connexion hydraulique	•	Humidity Injection	•
Vitesse moteur	6	Optimal Climatic	•
Sonde à coeur	mono point	Delta T Cooking	•
Contrôle	7" touch screen	Lavage automatique	•
Phases de cuissons	5		
Recettes chargeables	90		
Recettes pré chargées	40		
Préchauffage	jusqu'à 260 °C		

Inversion de porte

Référence PF0220L - PF0216L - PF0210L - PF0206L - PF0204L

Colombo

Fours mixtes pour la gastronomie et la pâtisserie



Référence	PF0120
N. de niveaux	20
Plaques compatibles	GN 1/1
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	870x1000x1930
Espace entre niveaux (mm)	67
Puissance (kW)	36
Alimentation	400V 3N~
Poids (Kg)	250
N. de couverts	130 - 200



Référence	PF0116
N. de niveaux	16
Plaques compatibles	EN 600x400
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	870x1000x1930
Espace entre niveaux (mm)	80
Puissance (kW)	36
Alimentation	400V 3N~
Poids (Kg)	250
N. de couverts	110 - 170



Référence	PF0110
N. de niveaux	10 [12]
Plaques compatibles	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	810x900x1210
Espace entre niveaux (mm)	80 [67]
Puissance (kW)	15,8
Alimentation	400V 3N~
Poids (Kg)	125
N. de couverts	90 - 150

Colombo

Fours mixtes pour la gastronomie et la pâtisserie



Référence	PF0106
N. de niveaux	6 [7]
Plaques compatibles	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	810x900x840
Espace entre niveaux (mm)	80 [67]
Puissance (kW)	10,5
Alimentation	400V 3N~ / 230V 1N~
Poids (Kg)	110
N. de couverts	40 - 80



Référence	PF0104
N. de niveaux	4 [5]
Plaques compatibles	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	810x900x640
Espace entre niveaux (mm)	75 [67]
Puissance (kW)	7,8
Alimentation	400V 3N~ / 230V 1N~
Poids (Kg)	90
N. de couverts	40 - 80

Caractéristiques techniques générales.

[] avec kit de transformation GN 1/1 (KGI00001 - KGI00002 - KGI00003)

Fréquence	50/60 Hz	Reverse Air flow	•
Température	30 - 260 °C	Sator Steam	•
Ouverture latérale mécanique	de série de droite à gauche	Humidity Regulation	•
Connexion hydraulique	•	Humidity Injection	•
Vitesse moteur	6	Optimal Climatic	•
Sonde à coeur	mono point	Delta T Cooking	•
Contrôle	7" touch screen	Lavage automatique	-
Phases de cuissons	5		
Recettes chargeables	90		
Recettes pré chargées	40		
Préchauffage	jusqu'à 260 °C		

Inversion de porte

Référence PF0120L - PF0116L - PF0110L - PF0106L - PF0104L

MAGELLANO

digital



EasyControl

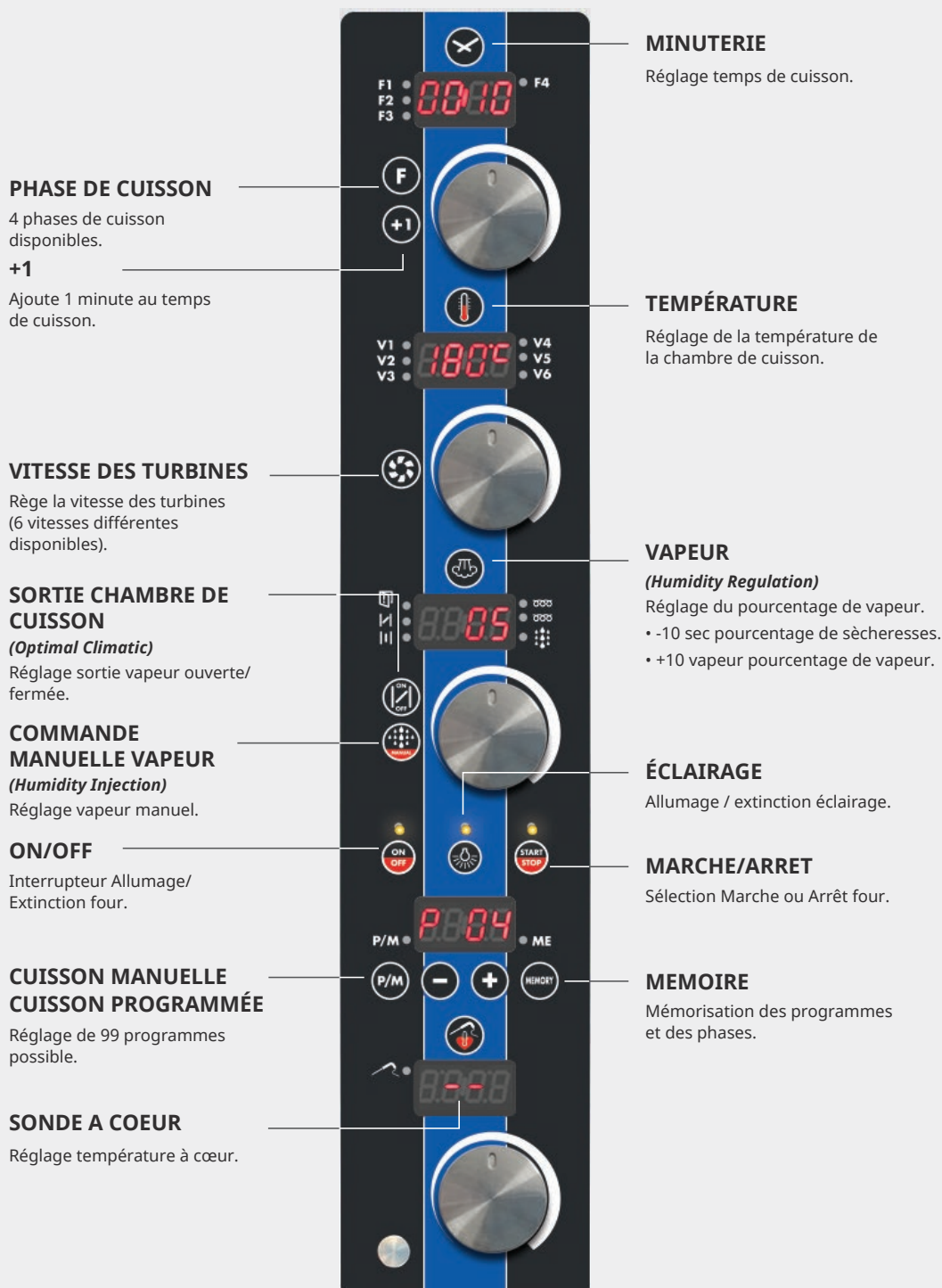
Simplicité d'utilisation pour un contrôle immédiat

Nous savons qu'il est important d'avoir un four qui nous permet de faire exactement ce que l'on veut. Pour cela nous projetons une expérience caractérisée par la simplicité d'utilisation et le maximum des résultats.

Contrôle total en appuyant simplement sur un bouton

EC Digital

Display avec commandes directs pour contrôler les processus de cuisson: gestion efficace et simplicité d'utilisation.



Magellano digital wash

Fours mixtes pour la gastronomie et la pâtisserie



Référence	PF9110W
N. de niveaux	10 [12]
Plaques compatibles	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	920x900x1210
Espace entre niveaux (mm)	80 [67]
Puissance (kW)	15,8
Alimentation	400V 3N~
Poids (Kg)	130
N. de couverts	90 - 150



Référence	PF9106W
N. de niveaux	6 [7]
Plaques compatibles	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	920x900x840
Espace entre niveaux (mm)	80 [67]
Puissance (kW)	10,5
Alimentation	400V 3N~ / 230V 1N~
Poids (Kg)	116
N. de couverts	60 -110

Magellano digital wash

Fours mixtes pour la gastronomie et la pâtisserie



Référence	PF9104W
N. de niveaux	4 [5]
Plaques compatibles	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	920x900x640
Espace entre niveaux (mm)	75 [67]
Puissance (kW)	7,8
Alimentation	400V 3N~ / 230V 1N~
Poids (Kg)	96
N. de couverts	40 - 80

Caractéristiques techniques générales.

[] avec kit de transformation GN 1/1 (KGI00001 - KGI00002 - KGI00003)

Fréquence	50/60 Hz	Reverse Air flow	•
Température	30 - 260 °C	Sator Steam	•
Ouverture latérale mécanique	de série de droite à gauche	Humidity Regulation	•
Connexion hydraulique	•	Humidity Injection	•
Vitesse moteur	6	Optimal Climatic	•
Sonde à coeur	mono-point	Lavage automatique	•
Contrôle	digitale		
Phases de cuissons	4		
Recettes chargeables	99		
Recettes pré chargées	16		
Préchauffage	jusqu'à 260 °C		

Inversion de porte

Référence PF9210W - PF9206W - PF9204W

Magellano digital

Fours mixtes pour la gastronomie et la pâtisserie



Référence	PF9110D
N. de niveaux	10 [12]
Plaques compatibles	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	920x900x1210
Espace entre niveaux (mm)	80 [67]
Puissance (kW)	15,8
Alimentation	400V 3N~
Poids (Kg)	130
N. de couverts	90 - 150



Référence	PF9106D
N. de niveaux	6 [7]
Plaques compatibles	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	920x900x840
Espace entre niveaux (mm)	80 [67]
Puissance (kW)	10,5
Alimentation	400V 3N~ / 230V 1N~
Poids (Kg)	116
N. de couverts	60 -110

Magellano digital

Fours mixtes pour la gastronomie et la pâtisserie



Référence	PF9104D
N. de niveaux	4 [5]
Plaques compatibles	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	920x900x640
Espace entre niveaux (mm)	75 [67]
Puissance (kW)	7,8
Alimentation	400V 3N~ / 230V 1N~
Poids (Kg)	96
N. de couverts	40 - 80

Caractéristiques techniques générales.

[] avec kit de transformation GN 1/1 (KGI00001 - KGI00002 - KGI00003)

Fréquence	50/60 Hz	Reverse Air flow	•
Température	30 - 260 °C	Sator Steam	•
Ouverture latérale mécanique	de série de droite à gauche	Humidity Regulation	•
Connexion hydraulique	•	Humidity Injection	•
Vitesse moteur	6	Optimal Climatic	•
Sonde à coeur	mono-point	Lavage automatique	-
Contrôle	digitale		
Phases de cuissons	4		
Recettes chargeables	99		
Recettes pré chargées	16		
Préchauffage	jusqu'à 260 °C		

Inversion de porte

Référence PF9210D - PF9206D - PF9204D

MAGELLANO



EC *EasyControl*
Simplicité d'utilisation pour un contrôle immédiat

Nous savons qu'il est important d'avoir un four qui nous permet de faire exactement ce que l'on veut. Pour cela nous projetons une expérience caractérisée par la simplicité d'utilisation et le maximum des résultats.

Facilité de fonctionnement et accès rapide aux fonctions du four

EC Manual

Une commande **simple et intuitive** pour gérer les différentes fonctions du four et configurer les paramètres de cuisson. Les résultats maximaux obtenus avec simplicité.

Modèle Base

MINUTERIE

Réglage temps de cuisson.

TEMPÉRATURE

Réglage de la température de la chambre de cuisson.

VAPEUR

(Humidity Regulation)
Réglage du pourcentage de vapeur.



Modèle Plus

VITESSE DES TURBINES

Règle la vitesse des turbines (3 vitesses différentes disponibles).

MINUTERIE

Réglage temps de cuisson.

TEMPÉRATURE

Réglage de la température de la chambre de cuisson.

VAPEUR

(Humidity Regulation)
Réglage du pourcentage de vapeur.

SORTIE CHAMBRE DE CUISSON

(Optimal Climatic)
Réglage sortie vapeur ouverte/ fermée.



Magellano plus

Fours mixtes pour la gastronomie et la pâtisserie



Référence	PF3120T
N. de niveaux	20
Plaques compatibles	GN 1/1
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	940x1000x1930
Espace entre niveaux (mm)	67
Puissance (kW)	36
Alimentation	400V 3N~
Poids (Kg)	250
N. de couverts	130 - 200



Référence	PF3116T
N. de niveaux	16
Plaques compatibles	EN 600x400
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	940x1000x1930
Espace entre niveaux (mm)	80
Puissance (kW)	36
Alimentation	400V 3N~
Poids (Kg)	250
N. de couverts	110 - 170



Référence	PF9110T
N. de niveaux	10 [12]
Plaques compatibles	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	920x900x1210
Espace entre niveaux (mm)	80 [67]
Puissance (kW)	15,8
Alimentation	400V 3N~
Poids (Kg)	130
N. de couverts	90 - 150

Magellano plus

Fours mixtes pour la gastronomie et la pâtisserie



Référence	PF9106T
N. de niveaux	6 [7]
Plaques compatibles	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	920x900x840
Espace entre niveaux (mm)	80 [67]
Puissance (kW)	10,5
Alimentation	400V 3N~ / 230V 1N~
Poids (Kg)	116
N. de couverts	60 -110



Référence	PF9104T
N. de niveaux	4 [5]
Plaques compatibles	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	920x900x640
Espace entre niveaux (mm)	75 [67]
Puissance (kW)	7,8
Alimentation	400V 3N~ / 230V 1N~
Poids (Kg)	96
N. de couverts	40 - 80

Caractéristiques techniques générales.

[] avec kit de transformation GN 1/1 (KGI00001 - KGI00002 - KGI00003)

Fréquence	50/60 Hz	Reverse Air flow	•
Température	30 - 260 °C	Sator Steam	•
Ouverture latérale mécanique	de série de droite à gauche	Humidity Regulation	•
Connexion hydraulique	•	Humidity Injection	-
Vitesse moteur	3	Optimal Climatic	•
Sonde à coeur	-	Lavage automatique	-
Contrôle	manuel		
Phases de cuissons	-		
Recettes chargeables	-		
Recettes pré chargées	-		
Préchauffage	-		

Inversion de porte

Référence PF3220T - PF3216T - PF9210T - PF9206T - PF9204T

Magellano

Fours mixtes pour la gastronomie et la pâtisserie



Référence	PF3120
N. de niveaux	20
Plaques compatibles	GN 1/1
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	940x1000x1930
Espace entre niveaux (mm)	67
Puissance (kW)	36
Alimentation	400V 3N~
Poids (Kg)	250
N. de couverts	130 - 200



Référence	PF3116
N. de niveaux	16
Plaques compatibles	EN 600x400
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	940x1000x1930
Espace entre niveaux (mm)	80
Puissance (kW)	36
Alimentation	400V 3N~
Poids (Kg)	250
N. de couverts	110 - 170



Référence	PF9110
N. de niveaux	10 [12]
Plaques compatibles	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	920x900x1210
Espace entre niveaux (mm)	80 [67]
Puissance (kW)	15,8
Alimentation	400V 3N~
Poids (Kg)	130
N. de couverts	90 - 150

Magellano

Fours mixtes pour la gastronomie et la pâtisserie



Référence	PF9106
N. de niveaux	6 [7]
Plaques compatibles	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	920x900x840
Espace entre niveaux (mm)	80 [67]
Puissance (kW)	10,5
Alimentation	400V 3N~ / 230V 1N~
Poids (Kg)	116
N. de couverts	60 -110



Référence	PF9104
N. de niveaux	4 [5]
Plaques compatibles	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	920x900x640
Espace entre niveaux (mm)	75 [67]
Puissance (kW)	7,8
Alimentation	400V 3N~ / 230V 1N~
Poids (Kg)	96
N. de couverts	40 - 80

Caractéristiques techniques générales.

[] avec kit de transformation GN 1/1 (KGI00001 - KGI00002 - KGI00003)

Fréquence	50/60 Hz	Reverse Air flow	•
Température	30 - 260 °C	Sator Steam	•
Ouverture latérale mécanique	de série de droite à gauche	Humidity Regulation	•
Connexion hydraulique	•	Humidity Injection	-
Vitesse moteur	1	Optimal Climatic	-
Sonde à coeur	-	Lavage automatique	-
Contrôle	manuel		
Phases de cuissons	-		
Recettes chargeables	-		
Recettes pré chargées	-		
Préchauffage	-		

Inversion de porte

Référence PF3220 - PF3216 - PF9210 - PF9206 - PF9204

CABOTO



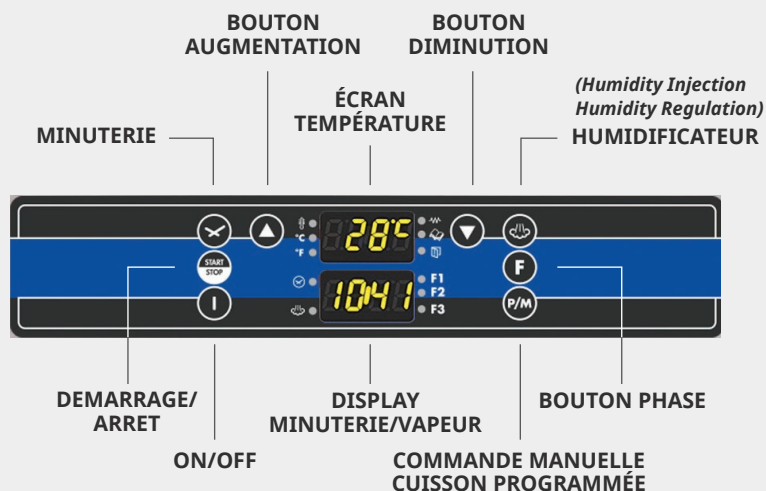
 **EasyControl**
Simplicité d'utilisation pour un contrôle immédiat

Nous savons qu'il est important d'avoir un four qui nous permet de faire exactement ce que l'on veut. Pour cela nous projetons une expérience caractérisée par la simplicité d'utilisation et le maximum des résultats.

Commande Digitale ou Manuelle: Précise et pratique

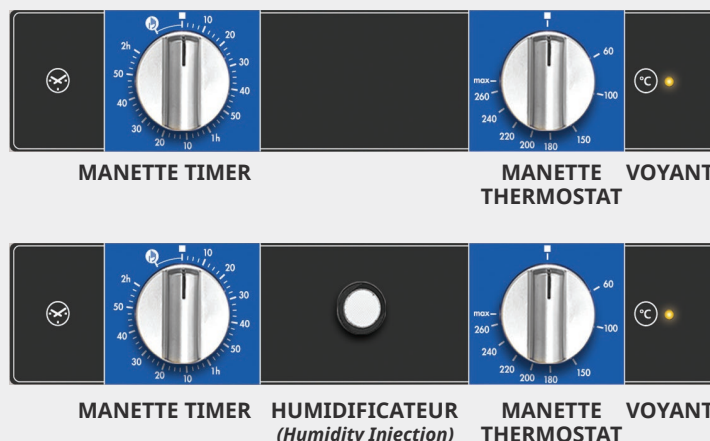
EC Digital

Display avec commandes directs pour contrôler les processus de cuisson: gestion efficace et simplicité d'utilisation.



EC Manual

Une commande **simple et intuitive** pour gérer les différentes fonctions du four et configurer les paramètres de cuisson. Les résultats maximaux obtenus avec simplicité.



Contrôle Manuel du grill

Simple et intuitif, le contrôle manuel permet une utilisation aisée du four, comprenant également diverses options pour le grill et la cuisson de vos recettes.



Caboto

Fours à convection



Référence	PF8004D
Contrôle	digitale
N. de niveaux	4
Plaques compatibles	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	800x760x540
Espace entre niveaux (mm)	75
Puissance (kW)	6,5
Alimentation	230V 1N~ / 400V 3N~
Poids (Kg)	55
Reverse Air flow	•
Humidity Regulation	•
Humidity Injection	•
Grill	-
Multifonction	-
Câble d'alimentation	-
Ouverture automatique	(PF8004L)
N° croissants pour plaques	12x4



Référence	PF8004
Contrôle	manuel
N. de niveaux	4
Plaques compatibles	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	800x760x540
Espace entre niveaux (mm)	75
Puissance (kW)	6,5
Alimentation	230V 1N~ / 400V 3N~
Poids (Kg)	55
Reverse Air flow	•
Humidity Regulation	-
Humidity Injection	•
Grill	-
Multifonction	-
Câble d'alimentation	-
Ouverture automatique	-
N° croissants pour plaques	12x4

Caractéristiques techniques générales.

* seulement version digitale.

Fréquence	50/60 Hz	Phases de cuissons	3 *
Température	30 - 260 °C	Recettes chargeables	99 *
Ouverture à porte battante	de série	Recettes pré chargées	-
Vitesse moteur	1	Préchauffage	jusqu'à 260 °C *

Caboto

Fours à convection



Référence	PF8003D
Contrôle	digitale
N. de niveaux	3
Plaques compatibles	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	800x760x460
Espace entre niveaux (mm)	75
Puissance (kW)	3,3
Alimentation	230V 1N~ / 400V 3N~
Poids (Kg)	50
Reverse Air flow	•
Humidity Regulation	•
Humidity Injection	•
Grill	-
Multifonction	-
Câble d'alimentation	-
Ouverture automatique	-
N° croissants pour plaques	12x3



Référence	PF8003
Contrôle	manuel
N. de niveaux	3
Plaques compatibles	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	800x760x460
Espace entre niveaux (mm)	75
Puissance (kW)	3,3
Alimentation	230V 1N~ / 400V 3N~
Poids (Kg)	50
Reverse Air flow	•
Humidity Regulation	-
Humidity Injection	•
Grill	-
Multifonction	-
Câble d'alimentation	-
Ouverture automatique	-
N° croissants pour plaques	12x3

Caractéristiques techniques générales.

* seulement version digitale.

Fréquence	50/60 Hz	Phases de cuissons	3 *
Température	30 - 260 °C	Recettes chargeables	99 *
Ouverture à porte battante	de série	Recettes pré chargées	-
Vitesse moteur	1	Préchauffage	jusqu'à 260 °C *

Caboto

Fours à convection



Référence	PF7604D
Contrôle	digitale
N. de niveaux	4
Plaques compatibles	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	750x720x540
Espace entre niveaux (mm)	75
Puissance (kW)	6,3
Alimentation	230V 1N~ / 400V 3N~
Poids (Kg)	55
Reverse Air flow	•
Humidity Regulation	•
Humidity Injection	•
Grill	-
Multifonction	-
Câble d'alimentation	-
Ouverture automatique	-
N° croissants pour plaques	12x4



Référence	PF7604
Contrôle	manuel
N. de niveaux	4
Plaques compatibles	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	750x720x540
Espace entre niveaux (mm)	75
Puissance (kW)	6,3
Alimentation	230V 1N~ / 400V 3N~
Poids (Kg)	55
Reverse Air flow	•
Humidity Regulation	-
Humidity Injection	•
Grill	-
Multifonction	-
Câble d'alimentation	-
Ouverture automatique	-
N° croissants pour plaques	12x4

Caractéristiques techniques générales.

* seulement version digitale.

Fréquence	50/60 Hz	Phases de cuissons	3 *
Température	30 - 260 °C	Recettes chargeables	99 *
Ouverture à porte battante	de série	Recettes pré chargées	-
Vitesse moteur	1	Préchauffage	jusqu'à 260 °C *

Caboto

Fours à convection



Référence	PF6004D
Contrôle	digitale
N. de niveaux	4
Plaques compatibles	442x325 / GN 2/3
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	600x680x540
Espace entre niveaux (mm)	75
Puissance (kW)	3,3
Alimentation	230V 1N~
Poids (Kg)	37
Reverse Air flow	•
Humidity Regulation	•
Humidity Injection	•
Grill	-
Multifonction	-
Câble d'alimentation	•
Ouverture automatique	-
N° croissants pour plaques	9x4



Référence	PF6004
Contrôle	manuel
N. de niveaux	4
Plaques compatibles	442x325 / GN 2/3
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	600x680x540
Espace entre niveaux (mm)	75
Puissance (kW)	3,3
Alimentation	230V 1N~
Poids (Kg)	37
Reverse Air flow	-
Humidity Regulation	-
Humidity Injection	•
Grill	-
Multifonction	-
Câble d'alimentation	•
Ouverture automatique	-
N° croissants pour plaques	9x4

Caractéristiques techniques générales.

* seulement version digitale.

Fréquence	50/60 Hz	Phases de cuissons	3 *
Température	30 - 260 °C	Recettes chargeables	99 *
Ouverture à porte battante	de série	Recettes pré chargées	-
Vitesse moteur	1	Préchauffage	jusqu'à 260 °C *

Caboto

Fours à convection



Référence	PF5804D
Contrôle	digitale
N. de niveaux	4
Plaques compatibles	442x325
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	550x600x540
Espace entre niveaux (mm)	75
Puissance (kW)	2,8
Alimentation	230V 1N~
Poids (Kg)	27
Reverse Air flow	-
Humidity Regulation	•
Humidity Injection	•
Grill	-
Multifonction	-
Câble d'alimentation	•
Ouverture automatique	-
N° croissants pour plaques	6x4



Référence	PF5804
Contrôle	manuel
N. de niveaux	4
Plaques compatibles	442x325
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	550x600x540
Espace entre niveaux (mm)	75
Puissance (kW)	2,8
Alimentation	230V 1N~
Poids (Kg)	27
Reverse Air flow	-
Humidity Regulation	-
Humidity Injection	(PF5804U)
Grill	-
Multifonction	-
Câble d'alimentation	•
Ouverture automatique	-
N° croissants pour plaques	6x4

Caractéristiques techniques générales.

* seulement version digitale.

Fréquence	50/60 Hz	Phases de cuissons	3 *
Température	30 - 260 °C	Recettes chargeables	99 *
Ouverture à porte battante	de série	Recettes pré chargées	-
Vitesse moteur	1	Préchauffage	jusqu'à 260 °C *

Caboto

Fours à convection



Référence	PF5004F
Contrôle	manuel
N. de niveaux	4
Plaques compatibles	480x345
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	600x600x540
Espace entre niveaux (mm)	75
Puissance (kW)	3,3
Alimentation	230V 1N~
Poids (Kg)	37
Reverse Air flow	-
Humidity Regulation	-
Humidity Injection	(PF5004U)
Grill	-
Multifonction	-
Câble d'alimentation	•
Ouverture automatique	-
N° croissants pour plaques	9x4



Référence	PF5004P
Contrôle	manuel
N. de niveaux	4
Plaques compatibles	480x345
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	600x600x540
Espace entre niveaux (mm)	75
Puissance (kW)	3,3
Alimentation	230V 1N~
Poids (Kg)	37
Reverse Air flow	-
Humidity Regulation	-
Humidity Injection	•
Grill	•
Multifonction	-
Câble d'alimentation	•
Ouverture automatique	-
N° croissants pour plaques	9x4

Caractéristiques techniques générales.

* seulement version digitale.

Fréquence	50/60 Hz	Phases de cuissons	3 *
Température	30 - 260 °C	Recettes chargeables	99 *
Ouverture à porte battante	de série	Recettes pré chargées	-
Vitesse moteur	1	Préchauffage	jusqu'à 260 °C *

Caboto

Fours à convection



Référence	PF7504
Contrôle	manuel
N. de niveaux	4
Plaques compatibles	EN 600x400 / GN 1/1
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	750x720x540
Espace entre niveaux (mm)	75
Puissance (kW)	6,3
Alimentation	230V 1N~ / 400V 3N~
Poids (Kg)	52
Reverse Air flow	-
Humidity Regulation	-
Humidity Injection	•
Grill	(PF7504G)
Multifonction	-
Câble d'alimentation	-
Ouverture automatique	-
N° croissants pour plaques	12x2



Référence	PF4003
Contrôle	manuel
N. de niveaux	3
Plaques compatibles	342x242 / GN 1/2
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	480x550x430
Espace entre niveaux (mm)	70
Puissance (kW)	2,5
Alimentation	230V 1N~
Poids (Kg)	21
Reverse Air flow	-
Humidity Regulation	-
Humidity Injection	-
Grill	-
Multifonction	-
Câble d'alimentation	•
Ouverture automatique	-
N° croissants pour plaques	4x3

Caractéristiques techniques générales.

* seulement version digitale.

Fréquence	50/60 Hz	Phases de cuissons	3 *
Température	30 - 260 °C	Recettes chargeables	99 *
Ouverture à porte battante	de série	Recettes pré chargées	-
Vitesse moteur	1	Préchauffage	jusqu'à 260 °C *

Accessoires

Accessoires étudiés pour optimiser votre cuisine



Étuves professionnelles

Les étuves Piron maintiennent la pâte dans un environnement contrôlé pour permettre au produit d'augmenter de volume suite à l'activation de la levure. Avec leur design raffiné les étuves Piron sont un outil indispensable et élégant pour votre cuisine.



Hottes à condensation

Grace à leur innovant système de condensation breveté, les hottes Piron aspirent, condensent et évacuent les fumées de la porte et de la cheminée du four, améliorant la qualité de l'air de votre cuisine sans qu'il soit besoin d'aucun système d'aspiration fixe.



Chariots et supports

Nos chariots et supports en inox permettent d'accueillir facilement les plaques GN1/1 et EN 600X400.



Plaques et grilles

Piron propose une ample gamme de plaques et de grilles pour des typologies de cuisson différentes. Nos accessoires professionnels sont disponibles dans les dimensions suivantes: GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, EN 600x400, 480x345, 442x325 et 342x242 mm.



Kit optionnels

Choisissez votre kit d'installation, système de lavage ou piètement et supports pour fours superposables: des solutions personnalisées pour toute exigence.







Piron Srl
Via Belladoro, 25
35010 Cadoneghe (PD) Italy

Tel. +39 049 9624228
Fax. +39 049 8877433
info@piron.it
www.piron.it

Discutez-en avec nous
#piron #pironovens #ovens4excellence

