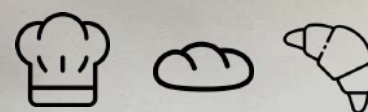


LINE
TIGRE



FORNI A CONVEZIONE
PER PASTICCERIA E RISTORAZIONE
AD USO PROFESSIONALE

CONVECTION OVENS
FOR PASTRY AND RESTAURANTS





MASSIMA VERSATILITÀ, MINIMO INGOMBRO

In un mondo che premia i professionisti capaci di spaziare dalla gastronomia all'arte bianca, Tigre è il partner ideale per fare il primo passo. Un *forno professionale a convezione entry-level* che unisce un'estetica senza tempo a una praticità assoluta, offrendoti una **doppia teglia in meno di 1 m³**. Dai prodotti freschi a quelli surgelati, Tigre si adatta alla tua creatività con funzioni ottimizzate studiate per affiancarti senza stress. Iniziare non è mai stato così semplice!

CONTROLLO INTUITIVO A PORTATA DI MANO

Design ergonomico e moderno con comandi elegantemente integrati direttamente sulla porta del forno, per una gestione rapida, essenziale e senza interruzioni.

MAXIMUM VERSATILITY, MINIMAL FOOTPRINT

In an industry that rewards professionals who can seamlessly transition between cooking and baking, Tigre is the perfect partner for taking your first step. It is an *entry-level professional convection oven* that blends a timeless design with absolute practicality, offering you a **double-tray system in less than 1 m³**. From fresh ingredients to frozen products, Tigre adapts to your creativity with optimized functions designed to support you effortlessly. Getting started has never been this easy!

INTUITIVE CONTROL AT YOUR FINGERTIPS

Ergonomic and modern design with controls elegantly integrated directly on the oven door, for quick, essential, and seamless management.

SPECIFICHE

La tua cucina, le tue regole: Passa in un attimo dall'aria calda alla modalità combinata con vapore. Un solo strumento per pasticceria e per gastronomia.

Cotture impeccabili, zero sorprese: Grazie alla tecnologia dei motori autoreverse, il calore avvolge ogni teglia alla perfezione.

Il tocco segreto per le tue creazioni: Il sistema a iniezione diretta di vapore ti garantisce l'idratazione ideale per esaltare le consistenze, anche nelle ricette più delicate.

Igiene assoluta in un attimo: Il pratico vetro interno apribile trasforma la pulizia di fine turno in un'operazione fulminea e senza sforzo. Meno tempo a pulire, più tempo per creare.

Lo spettacolo della cottura in prima fila: Ampia vetrata panoramica e luci interne brillanti. Tieni tutto sotto controllo senza mai disperdere un solo grado di calore aprendo la porta.

Manutenzione zero stress: accesso immediato ai componenti rimuovendo solo qualche vite. Tempi di fermo azzerati, produttività al massimo.

FEATURES

Your kitchen, your rules: Switch seamlessly from hot air to combined mode with steam. A single tool to master both baking and savory cooking.

Flawless baking, zero surprises: Thanks to auto-reverse motor technology, heat perfectly envelopes every single tray.

The secret touch for your creations: The direct steam injection system guarantees the ideal hydration to enhance food textures, even in the most delicate recipes.

Absolute hygiene in a flash: The practical, easy to open internal glass transforms end-of-day cleaning into a lightning-fast, effortless task. Less time cleaning, more time creating.

A front-row seat to the baking show: A wide panoramic window and bright internal lighting. Check the baking process effortlessly without ever losing a degree of heat by opening the door.

Zero-stress maintenance: Smart engineering allows immediate access to components by simply removing a few screws. Zero downtime, maximum productivity.

COMANDI / CONTROLS

M



PANNELLO MECCANICO: L'ISTINTO AL POTERE

Pratiche manopole e pulsanti ti garantiscono il controllo totale di temperatura, tempo, iniezione di vapore e velocità di ventilazione. Risultati sicuri, esattamente al tuo comando.

MECHANICAL PANEL: PURE INTUITION AND CONTROL

Practical knobs and buttons guarantee total control over temperature, time, steam injection, and fan speed. Reliable results, exactly at your command.

D



PANNELLO DIGITALE: LA PERFEZIONE, REPLICABILE ALL'INFINITO

Il massimo della tecnologia per un risultato impeccabile. Fino a 30 programmi multifase memorizzabili e preriscaldamento automatico. Risultati ripetibili e cotture perfette, sempre.

DIGITAL PANEL: ENDLESS, FLAWLESS REPLICATION

The ultimate technology for flawless results. Up to 30 storable multi-phase programs and automatic preheating. Repeatable results and perfect baking, every single time.

DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

Mod.					kg	V-kW
TIGRE 10	M D	60X40 GN 1/1	L : 800 mm P: 880 mm H: 1100 mm	75 mm	120	380V 3N 13,5 kW

SETTORI DI IMPIEGO SUITABLE FOR

pasticceria - ristorazione - gastronomie e bistrot - panificazione
pastry shops - restaurants - hot food counters & cafés - bakeries

RISCIACQUO - Il sistema di risciacquo opzionale trasforma la manutenzione quotidiana in un'operazione rapida e senza sforzo. **Disponibile anche sulla versione manuale**, ti garantisce una camera di cottura sempre impeccabile e pronta per la tua prossima creazione, facendoti risparmiare tempo prezioso a fine turno.

RINSING - *The optional rinsing system transforms daily maintenance into a quick, effortless task. Available also for the mechanical version, it guarantees an always-impeccable baking chamber that is instantly ready for your next creation, saving you precious time at the end of your shift.*

OPTIONS

VELOCITÀ - Gestisci ogni preparazione con la massima precisione. Il sistema di ventole a 2 velocità accarezza i prodotti di pasticceria più fragili e leggeri, ma è pronto a sprigionare un elevato trasferimento di calore per le cotture gastronomiche più intense. Il flusso d'aria perfetto per ogni singola ricetta.

SPEED - *Manage every preparation with maximum precision. The 2-speed fan system gently bakes your most fragile, lightweight pastries, yet unleashes high heat transfer for your most intense savory dishes. The perfect airflow tailored for every recipe.*

SONDA AL CUORE - Il segreto per cotture a bassa temperatura a regola d'arte. La sonda al cuore monitora costantemente l'esatto grado di cottura all'interno del prodotto, eliminando ogni margine di errore. Per garantirti carni succulente e consistenze perfette, sempre al primo colpo.

CORE PROBE - *The ultimate secret to masterful low-temperature cooking. The core probe constantly monitors the exact doneness inside the product, eliminating any guesswork. Designed to ensure succulent results and perfect textures, every single time.*

ACCESSORI ACCESSORIES

CAPPA DI ASPIRAZIONE - HOOD
CAVALLETTO CON PORTATEGLIE - OVEN SUPPORT WITH TRAY HOLDERS