

EXPLORA^{2.}

EVOLUZIONE



Una
rivoluzione
da scoprire

A revolution to discover

EXPLORA^{2.}

EVOLUZIONE

Nuovi orizzonti nuove sfide

New horizons, new challenges

La costante ricerca di soluzioni innovative al passo con i tempi, ha dato vita all'acquisizione di nuove tecnologie per la cottura: **per non perdere il sapore italiano dell'innovazione.**

Un cambiamento reso possibile dalla capacità di un imprenditore che ha nel cuore e nel suo DNA un'attaccamento al territorio perchè crede profondamente nei valori del **Made in Italy.**

Una metamorfosi, una trasformazione che ha radici in un territorio orgoglioso e fiero di essere italiano, **tecnologicamente avanzato e capace di creare design sempre accattivanti.**

Con questa filosofia l'azienda **Piron** si fonde con **Tecnodom spa** che da luce a **Pi-Dom**, una nuova realtà capace di realizzare forni di ultima generazione versatili per soddisfare le esigenze di bar e bistrò, pasticcerie, ristoranti e centri cottura.

*The constant search for innovative solutions in step with the times, has led to the acquisition of new cooking technologies, **ensuring not to lose the Italian taste for innovation.***

*A change made possible by the ability of an entrepreneur who has a deep attachment to the territory in his heart and DNA because he profoundly believes in the values of **Made in Italy.***

*A metamorphosis, a transformation rooted in a territory proud and honored to be Italian, **technologically advanced and capable of creating always captivating designs.***

*With this philosophy, the company **Piron** merges with **Tecnodom spa**, giving rise to **Pi-Dom**, a new entity capable of producing cutting-edge ovens that are versatile enough to meet the needs of bars and bistros, patisseries, restaurants, and cooking centers.*



EXPLORA



EXPLORA 2.0 EVOLUZIONE

Spazio alla **creatività** in cucina

Space for *creativity* in the kitchen



Una moltitudine di funzioni al tuo tocco
A multitude of functions at your touch

Con la nuova versione del forno **EXPLORA EVOLUZIONE** puoi grigliare, friggere, arrostitire, cucinare al vapore, sottovuoto e molto altro ancora mantenendo uniformità di cottura, efficienza e flessibilità.

*With the new version of the **EXPLORA EVOLUZIONE** oven, you can grill, fry, roast, steam, vacuum cook, and much more, all while maintaining cooking uniformity, efficiency, and flexibility.*

Il **Software di EXPLORA**, con una interfaccia chiara e immediata, grazie al linguaggio delle icone, rende questo forno l'alleato perfetto in cucina o in laboratorio. Con il **suo ricettario** si ottengono i migliori risultati senza togliere creatività e professionalità ai grandi Chef.

*The **EXPLORA software**, with its clear and immediate interface thanks to icon-based language, makes this oven the perfect ally in the kitchen or laboratory. With its **recipe book**, you achieve the best results without sacrificing creativity and professionalism for great chefs.*

Cotture multi-livello, per cucinare contemporaneamente più prodotti senza alcuna sovrapposizione dei sapori.

***Multi-level cooking** allows you to prepare multiple products simultaneously without flavor overlap.*

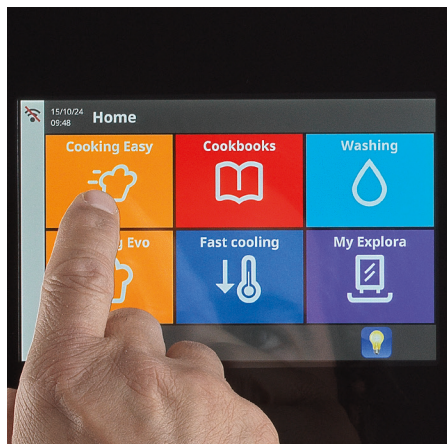
Cicli di cottura automatici e funzioni smart integrate, che consentono di ottenere grandi vantaggi in termini di efficienza e prestazioni: **meno incombenze per te e più tempo per la tua creatività!**

Automatic cooking cycles and integrated smart functions** provide significant advantages in terms of efficiency and performance: **fewer tasks for you and more time for your creativity!

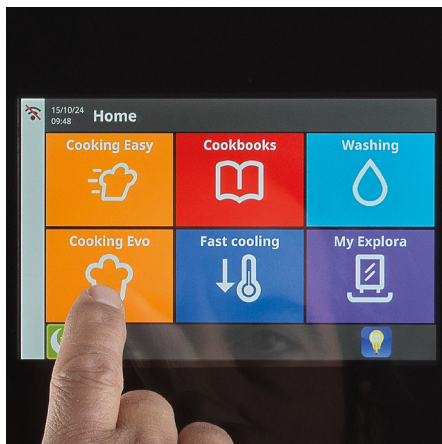
EVOLUZIONE

Innovativo e intelligente

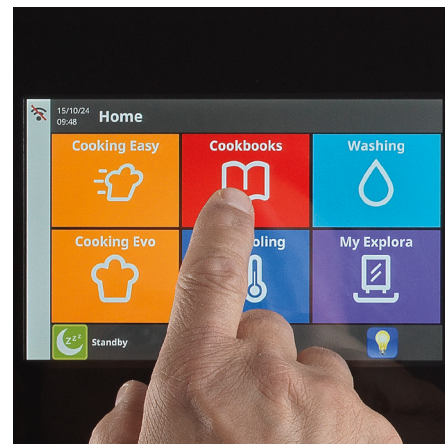
Innovative and intelligent



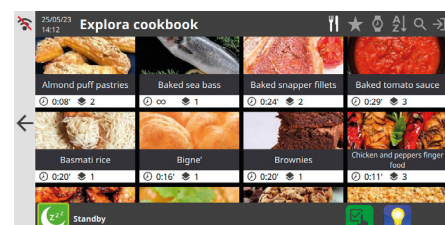
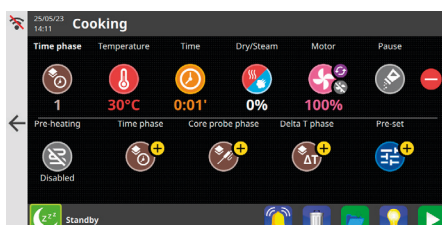
COTTURA DIRETTA
COOKING EASY



COTTURA MANUALE
MANUAL COOKING



COTTURA PROGRAMMATA
PROGRAMMED COOKING



- Interfaccia utente intuitiva e semplice.
- Immediata interazione uomo-macchina.
- Selezione assistita dei parametri di cottura.
- Cottura a convezione con temperatura da 30 °C a 270 °C.
- Cottura a convezione + umidificazione manuale.
- Cottura a convezione + umidificazione regolabile.
- Cottura a vapore.
- Cottura con sonda cuore.
- Cottura Delta T.
- Inversione di rotazione.
- Motore a 8 velocità.
- Multi-timer con timer indipendente per teglia.

- Fast and easy-to-use interface.
- Immediate human-oven interaction.
- Assisted selection of cooking parameters.
- Convection cooking with temperature from 30 °C to 270 °C.
- Convection cooking + manual humidification.
- Convection cooking + adjustable humidification.
- Steam cooking.
- Core probe cooking.
- Delta T cooking.
- Reversing rotation.
- 8-speed motor.
- Multi-timer with independent tray timer.

- Cottura a convezione con temperatura da 30 °C a 270 °C.
- Cottura a convezione + umidificazione manuale.
- Cottura a convezione + umidificazione regolabile.
- Cottura a vapore.
- Cottura con sonda cuore.
- Cottura Delta T.
- Inversione di rotazione.
- Motore a 8 velocità.
- Cottura multipla fino a 40 passi.
- Multi-timer con timer indipendente per teglia.

- Convection cooking with temperature from 30 °C to 270 °C.
- Convection cooking + manual humidification.
- Convection cooking + adjustable humidification.
- Steam cooking.
- Core probe cooking.
- Delta T cooking.
- Reversing rotation.
- 8-speed motor.
- Multi-phase cooking up to 40 steps.
- Multi-timer with independent tray timer.

Una cottura sempre ottimale!
Always cooking at its best!

- 1000 ricette inseribili.
- 6 categorie di prodotto.
- Ultima ricetta salvata.
- Interfaccia USB.
- Ricettario personalizzabile.

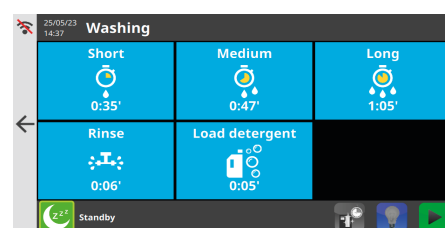
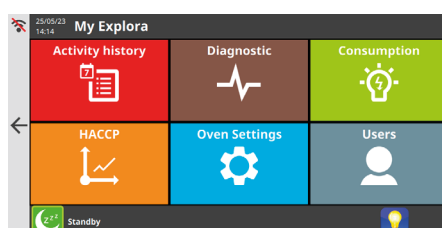
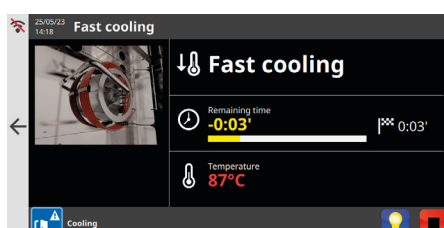
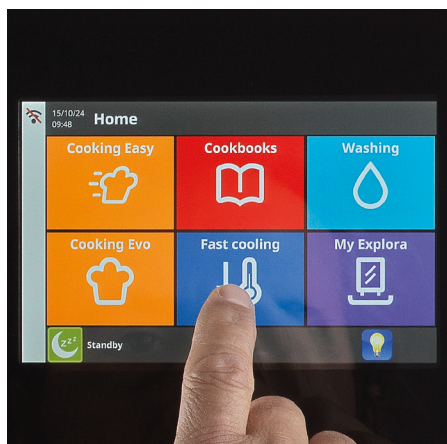
- 1000 settable recipes.
- 6 product categories.
- Last recipe saved.
- USB interface.
- Customizable recipes.

**SCOPRI
QUALCOSA DI SPECIALE!**
DISCOVER SOMETHING SPECIAL!



Inquadra il QR code e lasciati sorprendere!
Scan the QR code and be amazed!

*Per garantirti un servizio di cucina perfetto.
To guarantee you a perfect cooking service.*



- 2 programmi di raffreddamento assistiti.
- 1 programma di raffreddamento personalizzabile.

- 2 assisted cooling programs.
- 1 custom cooling program.

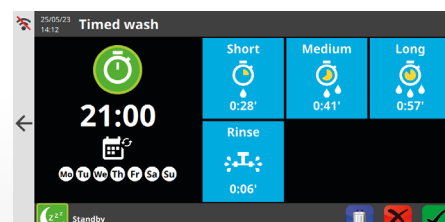
Ventole multipala: raffreddano velocemente la camera di cottura!
Multi-blade fans: quickly cool the cooking chamber!



- Storico operazioni.
- Diagnostica: icone esplicative che indicano all'utente la presenza di errori.
- Monitoraggio dei consumi.
- Funzione HACCP.
- Impostazioni avanzate.
- Diversi profili utente.

- Actions history.
- Diagnostics: explanatory icons indicating the presence of errors to the user.
- Consumption monitoring.
- HACCP function.
- Advanced Settings.
- Multiple user profiles.

Comodamente configurabile anche con USB
Conveniently configurable also with USB



- Nettoyage – Detergente 2in1 formula consigliata
- 3 cicli di lavaggio.
- 1 ciclo di risciacquo.
- Programmabile settimanalmente.

- 2in1 detergent recommended formula.
- 3 washing cycles.
- 1 rinsing cycle.
- Weekly programmable.



Da oggi sto al fresco!

From today, I'm staying cool!



Pi-Dom ha realizzato un nuovo sistema che permette di garantire una perfetta ventilazione all'elettronica assicurando prestazioni e reattività ottimali senza surriscaldamenti.

La porta viene suddivisa in 3 strati: una parte fredda rivolta verso l'operatore, una parte centrale refrigerata per garantire il buon funzionamento del sistema touch screen, e un vetro interno che racchiude il calore della camera di cottura.

Pi-Dom has developed a new system that ensures perfect ventilation for the electronics, guaranteeing optimal performance and responsiveness without overheating.

The door is divided into three layers: a cold section facing the operator, a central refrigerated part to ensure the proper functioning of the touchscreen system, and an inner glass that retains the heat of the cooking chamber.



**COPERCHIO
AUTOVENTILATO
SELF-VENTILATED LID**

FERMA VETRO INTERNO INNER GLASS FASTENER



LUCI A LED IN PORTA LED LIGHTS IN DOOR



Luce a led direttamente sulla porta garantisce una eccellente visione della camera di cottura in funzione.

Nella versione con 10 teglie sono montate 3 luci led.

Nella versione con 6 teglie sono montate 2 luci led.

LED light directly on the door ensures excellent visibility of the cooking chamber in operation. In the 10 trays version, there are 3 LED lights installed. In the 6 trays version, there are 2 LED lights.


CERNIERA HINGE



Staffa in acciaio
Stainless steel
bracket

Cerniera per apertura vetro interno, pensato per facilitare le operazioni di pulizia.

Hinge for opening the inner glass, designed to facilitate cleaning operations.

 Cerniere solo a sinistra.
Hinges only on the left side.



Scarico raccogli goccia per vetro interno porta.
Drain for collecting drips from the inner door glass.

La goccia fa sempre centro!

The drop always hits the mark!




Da una semplice intuizione, una grande soluzione per mantenere la pulizia in cucina.


Questo forellino posto a fine bordo porta **“fa sempre centro”** e permette alle gocce di vapore del vetro, che scivolano nel colatoio in acciaio inox, di cadere nella vaschetta con scarico. Una soluzione semplice ed efficace!


From a simple idea comes a great solution for keeping the kitchen clean.

*This small hole at the edge of the door **“always hits the mark”** and allows steam droplets from the glass to slide into the stainless steel drip tray, directing them into the drainage basin. A simple and effective solution!*



- 
PORTA USB
 USB PORT


**SONDA CUORE
DI SERIE MONOPUNTO**
 SINGLE-POINT HEART
 PROBE


ACCENSIONE
 POWER BUTTON

Semplice, essenziale a portata di mano

Simple, essential, at hand

Un vano posizionato “**a portata di mano**” che contiene la porta USB, la sonda al cuore monopunto e il tasto di accensione, progettato per avere sempre tutto sotto controllo nella vita frenetica in cucina.

*A compartment positioned “**within reach**” that contains the USB port, the single-point heart probe, and the power button, designed to keep everything under control in the hectic life of the kitchen.*

**MANIGLIA
A DUE STEP DI APERTURA**
 TWO-STAGE
 OPENING HANDLE

- 1° STEP


- 2° STEP



Porta apribile tramite l'utilizzo di una maniglia a due stadi: il primo permette la fuoriuscita del vapore (1° STEP), il secondo fa aprire del tutto la porta (2° STEP).

Door can be opened using a two-stage handle: the first allows steam to exit from the oven (1st STEP), while the second opens the door completely (2nd STEP).



GIRANTE PER IL LAVAGGIO **WASHING ROTOR**



Girante per il lavaggio in acciaio inox, concepita per restare montata anche durante il normale utilizzo del forno, removibile solo in caso di manutenzione;
Stainless steel washing rotor, designed to remain mounted even during normal oven use, removable only in case of maintenance;

VENTOLA MULTIPALA CON **INIEZIONE D'ACQUA** **MULTIPLE BLADE FAN WITH** **WATER INJECTION**



Iniettore d'acqua
Water injector

GUARNIZIONE AD INCASTRO **INTERLOCKING GASKET**



VASCHETTA SCARICO **WATER DRAIN TRAY**



La vaschetta scarico è direttamente collegata all'uscita delle acque reflue.
The water drain tray must be directly connected to the waste water outlet.

PIEDINI REGOLABILI, ANTISCIVOLO **ADJUSTABLE NON-SLIP FEET**

EXPLORA



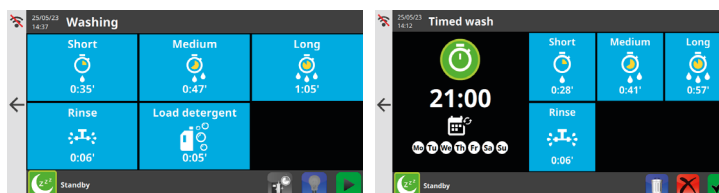
Nuovi standard nel lavaggio

New standards in washing



“Un sistema di pulizia facile e immediato che assicura massima igienizzazione. La sua programmazione settimanale ti libera da ogni incombenza.”

“An easy and immediate cleaning system that ensures maximum hygiene. Its weekly programming frees you from all chores.”



Su questi fondamentali ed imprescindibili punti di forza si è concentrato **Pi-Dom** per ottenere un sistema autopulente semplice, intuitivo, e orientato al risparmio economico (con l'ausilio di detergenti liquidi in taniche).

Nasce così il nuovo sistema autopulente composto da 4 semplici programmi di lavaggio:

**RISCIACQUO
LEGGERO
NORMALE
COMPLETO**

Qualsiasi sia il programma di lavaggio selezionato, le prestazioni sono sempre sicure e garantite grazie ad una girante per il lavaggio in acciaio inox di forma elicoidale, concepita per restare montata anche durante il normale utilizzo del forno, che distribuisce acqua e detergente nella camera di cottura garantendo, grazie al suo rapido moto uniforme di rotazione, una pulizia ottimale.

Pi-Dom has focused on these fundamental and indispensable strengths, and has studied a self-cleaning system that is simple, intuitive and cost-saving oriented (with the help of liquid detergents in tanks).

This is the result of the new self-cleaning system consisting of 4 simple programmes:

**RINSE
SOFT
NORMAL
FULL**

Whichever washing program the operator selects, performance is always safe and guaranteed thanks to the helical stainless steel washing rotor, designed to remain mounted during normal oven use, which delivers water and detergent to the cooking chamber, thanks to its rapid and uniform rotation, with a result of an excellent cleaning.



Gamma prodotti

Product range



CODICE / CODE

PF7906_DE0

PF7910_DE0

Caratteristiche tecniche / Technical features

Capacità di carico / N° trays	n°6	n°10
Teglie compatibili / Compatible trays	EN 600x400 - GN 1/1	EN 600x400 - GN 1/1
Dimensioni camera di cottura (LxPxH) / Cooking chamber dimensions (WxDxH)	660x450x560 mm - 166 Lt	660x450x930 mm - 270 Lt
Dimensioni esterne (LxPxH) / External dimensions (WxDxH)	785x890x870 mm	785x890x1230 mm
Spazio fra le teglie (mm) / Space between trays (mm)	80 mm	80 mm
Potenza nominale (kW) / Rated power (kW)	10.5	15.8
N° velocità motore / No. motor speed	8	8
Inversione ventole / Fans inversion	Balanced Reverse	Balanced Reverse
Frequenza / Frequency	50/60 Hz	50/60 Hz
Fasi di cottura / Cooking phases	40	40
N° di programmi / Insertable recipes	1000	1000
Sonda cuore / Core probe	Monopunto inclusa Single point core probe included	Monopunto inclusa Single point core probe included
Peso netto (kg) / Weight (kg)	98 kg	130 kg
Dimensioni imballo (LxPxH) / Packaging size (WxDxH)	830x1020x980 mm	830x980x1400 mm
Peso lordo (kg) / Gross weight (Kg)	117 kg	150 kg
Timer	0 - 24h	0 - 24h
Lavaggio automatico / Automatic washing	4 programmi / programs	4 programmi / programs
Raffreddamento rapido / Rapid cooling	3 programmi / programs	3 programmi / programs
Temperatura / Temperature	30 - 270 °C	30 - 270 °C
Pre riscaldamento / Pre-heating	270 °C	270 °C
Regolazione camino / Chimney regulation	Optimal climatic	Optimal climatic

Tensione nominale / Rated voltage

380-415V 3F N~ (22A) 5x4 mm ²	380-415V 3F N~ (25A) 5x4 mm ²
220-240V 3F (38A) 4x6 mm ²	220-240V 3F (43A) 4x10 mm ²
220-240V 1F (48A) 3x10 mm ²	220-240V 1F (69A) 3x10 mm ²



Forni e attrezzature per il mondo della cottura professionale
Ovens and accessories for the world of professional cooking

EXPLORA^{2.0}
EVOLUZIONE



www.pi-dom.com



PI.DOM S.r.l.
Unipersonale

Sede legale

Via Belladoro, 15 - 35010
Cadoneghe (Padova) - Italy

Sede operativa/magazzino

Strada del Santo, 103 - 35010
Cadoneghe (Padova) - Italy

Tel. +39 049 9624228

www.pi-dom.com
info@pi-dom.com

