TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973

SCHEDA TECNICA

Peso netto (Kg)	240
Larghezza (mm)	1600
Profondità (mm)	1420
Altezza (mm)	520

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO PER PIZZA A GAS, MODULARE, per 12 PIZZE, Linea ECO GAS:
.

- versione con **frontale INOX**,
- **camere di cottura in acciaio alluminato con PIANO in REFRATTARIO, ad alte prestazioni,**
- **dimensioni CAMERA mm 1230x930x150h;**
- **capacità di carico per camera: 12 PIZZE diam. 300 mm** o **4 Teglie da mm 600x400,**
- **modulo cottura comprensivo di cappa**,
- bruciatori atmosferici posti sotto il piano refrattario,
- **alimentazione a gas con valvole di sicurezza**;
- **isolamento termico**,
- scarico vapori sul retro camera,
- **massima temperatura di cottura 420 °C**,
- **regolazione digitale della temperatura della camera di cottura**,
- **comandi indipendenti per ogni camera**,
- **bruciatori a fiamma stabilizzata con accensione automatica**,
- **sportello con finestra in vetro temperato**,
- sportelli frontali controbilanciati,
- lampade alogene ad alta resistenza e capacità luminosa.

Accessori/Optional:

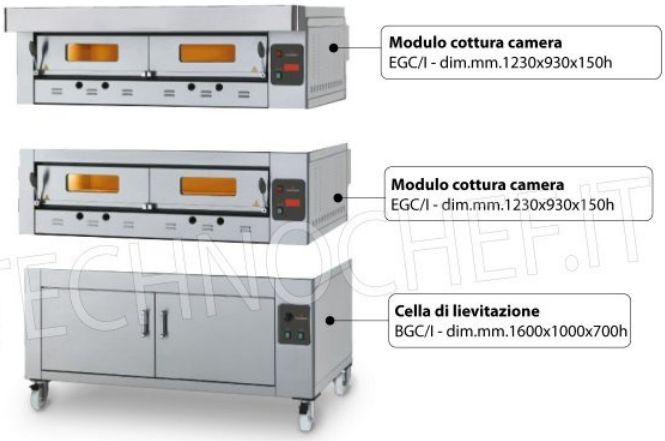
- **supporti per forni** con guide portateglie realizzati in acciaio verniciato, disponibili **con altezza di mm 500, mm 700 e mm 860**,
- **celle di lievitazione** per forni monoblocco, versione con frontale inox, riscaldamento elettrico con **controllo termostatico (temp. 0°/+90°C)** disponibili con **altezza** di **mm 500** e **mm 700** per adattarsi ai moduli con 1 o 2 camere
- **piedi per cella di lievitazione**,
- **kit 4 ruote**, di cui 2 con freno.

MADE IN ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
ITF-EGC/I	Forno pizza a gas MODULARE, per 12 pizze, versione con FRONTALE INOX, CAMERA da mm 1230x930x150h con PIANO in REFRATTARIO, potenza termica 24000 Kcal/h, Peso 240 Kg, dimensioni esterne mm 1600x1420x520h	**€ 6.720,06** *+ IVA* € 8.198,47 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 8 a 15 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
ITF-PPD 	**Piedi per celle di lievitazione**	**€ 80,68** *+ IVA* € 98,43 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 4 a 9 giorni
ITF-KRF 	**Kit 4 ruote**	**€ 200,95** *+ IVA* € 245,16 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 4 a 9 giorni
ITF-SEGC 	**Supporto in acciaio verniciato per forno**	**€ 719,15** *+ IVA* € 877,36 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 8 a 15 giorni
ITF-BGC/I 	**Cella di lievitazione con frontale Inox**	**€ 1.617,29** *+ IVA* € 1.973,09 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 8 a 15 giorni


Modulo cottura camera
EGC/I - dim.mm.1230x930x150h
Modulo cottura camera
EGC/I - dim.mm.1230x930x150h
Cella di lievitazione
BGC/I - dim.mm.1600x1000x700h

ECO-GAS

Forno a gas modulare per pizzeria, pasticceria e panetteria con camera di cottura in lamiera di acciaio alluminata. Piano cottura in refrattario. Sportello ad apertura controbilanciata. Scarico vapori.

ECO-GAS EGB

EFFICIENCY & TECHNOLOGY

- 420°C DI TEMPERATURA MASSIMA DI COTTURA
- ISOLAMENTO TERMICO GARANTITO
- BRUCIATORI ATMOSFERICI CON VALVOLE DI SICUREZZA POSTI SOTTO IL PIANO COTTURA
- REGOLAZIONE DIGITALE DELLA TEMPERATURA DELLA CAMERA DI COTTURA

TECHNOCHEF.IT

CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA

EGC I/R

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 15 x L/W 123 x P/D 93 cm

12 Pizze Ø 30 cm
4 Teglie 60x40 cm
4 Baking pans 60x40 cm

TECHNOCHEF.IT

DATI TECNICI
TECHNICAL CHART

EcoGas EGC	Dimensioni interne (cm) Internal dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power	Potenza Power	Temperatura Temperature	N° Teglie # Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	KG	V/Ph/Hz	Kcal	Kcal/h	°C	60x40 cm
EGC I/R	15	123	93	47 + 5	160	142	240	230/1/50-60	24000	12500	0/450	4
BGC I/R				70	160	100	100	230/1/50-60			0/90	28
SEGC				86/70/50	160	104	50/46/40					18/12/6
	R = Frontale rustico / Country Style Front I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front											