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

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	9,5
Peso netto (Kg)	165
Larghezza (mm)	1320
Profondità (mm)	1260
Altezza (mm)	400

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO PER PIZZA ELETTRICO, **MODULARE, Componibile per 9 PIZZE, Linea EURO STAND**:

.

- versione con **frontale INOX**,
- **CAMERA COTTURA in acciaio alluminato con PIANO COTTURA in REFRATTARIO da mm 930x930x170h**,
- **capacità di carico per camera**: **9 PIZZE diam. 300 mm** o **2 Teglie da mm 600x400,**
- **massima temperatura di cottura 450°C**,
- **isolamento termico**,
- scarico vapori sul retro camera,
- **Regolazione DIGITALE separata della potenza cielo e piano di cottura**,
- **COMANDI INDIPENDENTI** per ogni camera,
- **resistenze CORAZZATE sotto il PIANO in REFRATTARIO e nel CIELO, assicurano** la **massima uniformità di temperatura**,
- **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**

- **modulo cappa unico con frontale inox**
- **kit 4 ruote, di cui 2 con freno**

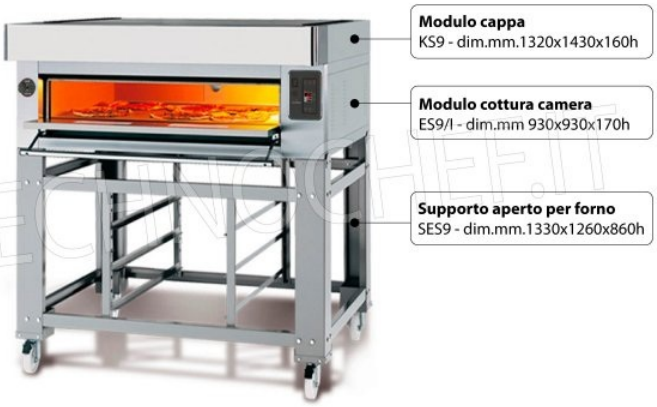
MADE IN ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
ITF-ES9/I	Forno pizza elettrico MODULARE, per 9 pizze diam. 300 mm, versione con FRONTALE INOX, CAMERA da mm 930x930x170h con PIANO in REFRATTARIO, V.400/3, Kw.9,5, Peso 165 Kg, dimensioni esterne mm 1320x1260x400h	**€ 4.250,17** *+ IVA* € 5.185,21 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-KS9 	**Modulo cappa unico con frontale inox**	**€ 602,49** *+ IVA* € 735,04 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 8 a 15 giorni
ITF-SES9 	**Supporto in acciaio verniciato**	**€ 617,66** *+ IVA* € 753,55 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 8 a 15 giorni
ITF-BS9/I 	**Cella di lievitazione con frontale inox**	**€ 1.542,18** *+ IVA* € 1.881,46 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 8 a 15 giorni

Modulo cappa
KS9 - dim.mm.1320x1430x160h
Modulo cottura camera
ES9/I - dim.mm.930x930x170h
Modulo cottura camera
ES9/I - dim.mm.930x930x170h
Modulo cottura camera
ES9/I - dim.mm.930x930x170h
Cella di lievitazione
BS9 - dim.mm.1320x1260x700h


Modulo cappa
KS9 - dim.mm.1320x1430x160h
Modulo cottura camera
ES9/I - dim.mm 930x930x170h
Supporto aperto per forno
SES9 - dim.mm.1330x1260x860h

Piano di cottura in **materiale refrattario** e **resistenze corazzate**.

EURO / CL

Forno elettrico modulare per pizzeria, pasticceria e panetteria. Disponibile in versione CLASSIC e STAND. Possibilità di inserire la "vaporiera" su ogni camera di cottura.

CL

PANNELLO COMANDI DIGITALE

Regolazione separata potenza cielo e piano di cottura

EFFICIENCY & TECHNOLOGY

450°C DI TEMPERATURA MASSIMA DI COTTURA

ISOLAMENTO TERMICO GARANTITO

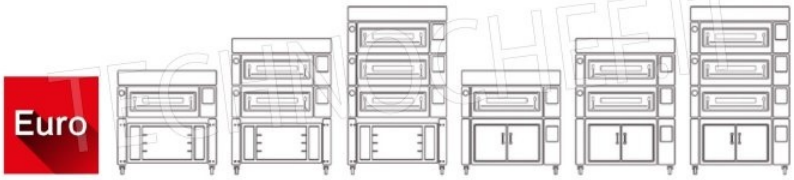
VALVOLA REGOLABILE PER SCARICO VAPORI

MODULO CAPPA CON MOTORE E KIT ABBATTIMENTO VAPORI E ODORI OPZIONALI

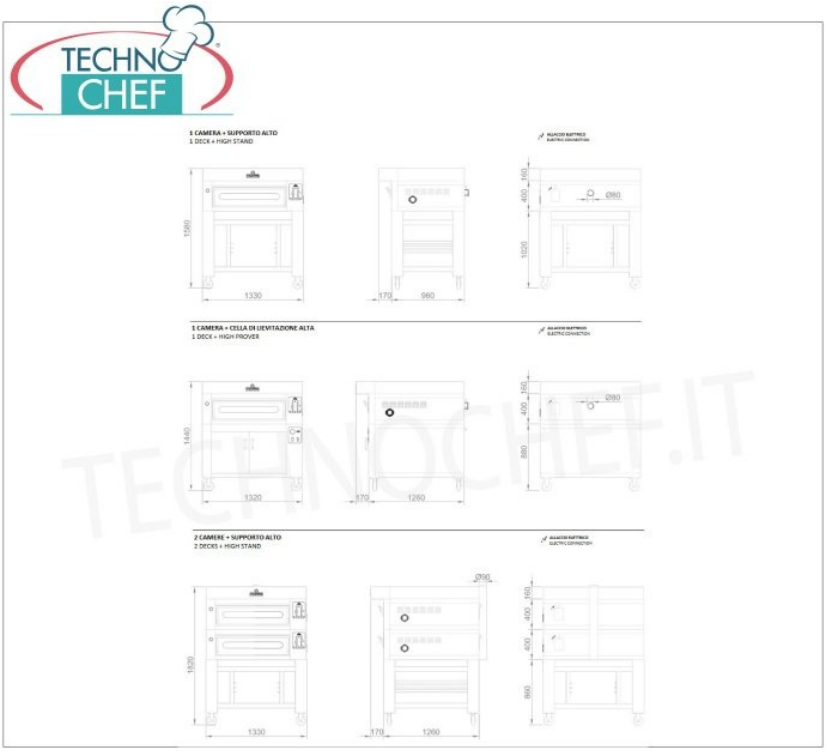
OPTIONAL

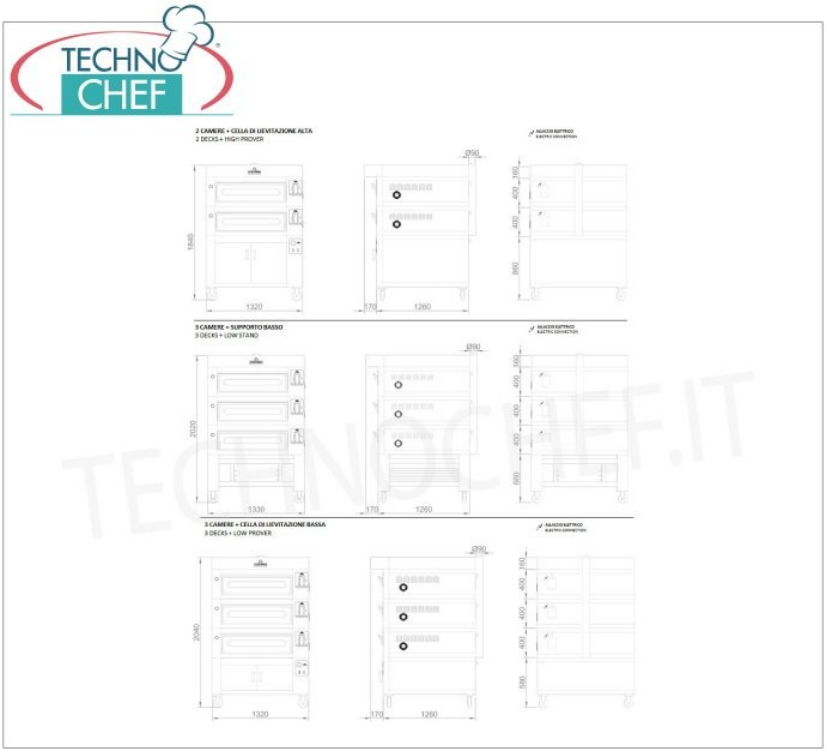
TECHNOCHEF.IT

Composizioni EURO | EURO Compositions | EURO Compositions | EURO Varianten | EURO Composiciones



TECHNOCHEF.IT


1 CAMERA + SUPPORTO ALTO
1 DECK + HIGH STAND
1 CAMERA + CELLA DI LIEVITAZIONE ALTA
1 DECK + HIGH PROVER
2 CAMERE + SUPPORTO ALTO
2 DECKS + HIGH STAND


2 CAMERE + CELLA DI LIEVITAZIONE ALTA
2 DECKS + HIGH PROVER
3 CAMERE + SUPPORTO BASSO
3 DECKS + LOW STAND
3 CAMERE + CELLA DI LIEVITAZIONE BASSA
3 DECKS + LOW PROVER

CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA
LOADING CAPACITY PER DECK

EC9 I/R
ES9 I/R

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 93 x P/D 93 cm

9 Pizze Ø 30 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm

TECHNOCHEF.IT

DATI TECNICI
TECHNICAL CHART

CE

Euro	Dimensioni interne (cm) Internal dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power	Potenza Power	Assorbimento Absorption	Temperatura Temperature	N° Teglie # Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	KG	V/Ph/Hz	KW	KW/h	Ampere	°C	60x40 cm
EC9 / ES9 I/R - DECK	17	93	93	40	132	126	200/165	400/3/50-60	9,5	4,5	15	0/450	
KC9 / KS9 - HOOD				16	132	143	37						
BC9 / BS9 - PROVER				70/50	132	126	110/95	230/1/50-60	1	0,5		0/90	14/6
SEC9 / SES9 - STAND				86/70/50	133	126	52/47/40						24/9/9

I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front R = Frontale rustico / Country Style Front