



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



Modulo cappa
KVS6 - dim.mm.1620x1130x160h



Modulo camera cottura
EVS6/I - dim.mm.1230x630x170h



Supporto aperto per forno
SEVS6 - dim.mm.1630x960x860h

Optional ruote
Kit 4 ruote

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	8,5
Peso netto (Kg)	165
Larghezza (mm)	1620
Profondità (mm)	960
Altezza (mm)	400

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO PIZZA ELETTRICO per 8 PIZZE da 300 mm MODULARE, Componibile:

- versione con **frontale INOX**,
- **CAMERA COTTURA** in acciaio alluminato con **PIANO COTTURA** in **REFRATTARIO**, da mm 1230x630x170h;
- **PIANO di COTTURA e CIELO** con **RESISTENZE CORAZZATE** in **ACCIAIO INOX**
- **capacità di carico per camera: 8 PIZZE** diam. 300 mm o 3 Teglie da mm 600x400,
- **massima temperatura di cottura 450 °C**,
- isolamento termico,
- valvola regolabile per scarico vapori,
- **Pannello di controllo DIGITALE**,
- **Controllo delle temperature del piano di cottura e del cielo separate**
- funzionalità e semplicità in un touch,
- **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**
- **Vaporiera** (aumento prof. 21 cm - assorbim. 1,4 kW/h)
- **Aspiratore per cappa** (aumento altezza 27 cm)
- **Kit abbattimento vapori**: kit abbattimento vapori ad alta efficienza progettato per aspirare, condensare e filtrare i vapori e gli odori provenienti dalla cottura. il sistema combina scambiatore frigorifero e filtro a carboni attivi per garantire aria depurata e riduzione dell'umidità.

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

MODELLI DISPONIBILI

ITF-SEVS6



Supporto per forno in acciaio verniciato,
dim.mm.1630x960x860h

€ 574,94 + IVA

€ 701,43 IVA incl.
Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 8 a 15 giorni

ITF-KVS6



Modulo cappa con frontale inox, dim.mm.1620x1130x160h

€ 581,31 + IVA

€ 709,20 IVA incl.
Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 8 a 15 giorni

ITF-EVS6/I



Forno pizza elettrico per 8 pizze da mm 300, CAMERA da
mm 1230x630x170h con PIANO in REFRATTARIO, V.400/3,
Kw.8,5, Peso 165 Kg, dimensioni esterne mm
1620x960x400h

€ 4.680,95 + IVA

€ 5.710,76 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	€ 83,09 + IVA € 101,37 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni
ITF-BVS6/I 	Cella di lievitazione con frontale inox, riscaldamento elettrico con controllo termostatico (temp.0°/+90°C), V 230/1, Kw.1,00, dim.mm.1620x960x700h	€ 1.570,96 + IVA € 1.916,57 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni







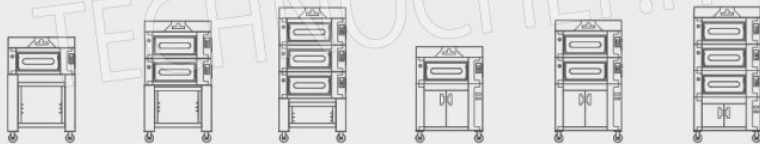
Camera di cottura totalmente rivestita in **materiale refrattario**.
Resistenze corazzate Hype inserite nel materiale refrattario.







DIMENSIONI E VARIANTI DIMENSIONS AND VARIATIONS



CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA LOADING CAPACITY PER DECK

EVC6
EVS6

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 123 x P/D 63 cm
8 Pizze Ø 30 cm
3 Teglie 60x40 cm
3 Baking pans 60x40 cm



DATI TECNICI TECHNICAL CHART



Euro	Dimensioni interne (cm)			Dimensioni esterne (cm)			Peso	Alimentazione	Potenza	Potenza	Assorbimento	Temperatura	N° Teglie
	Internal dimensions (cm)			External dimensions (cm)			Weight	Supply	Power	Power	Absorption	Temperature	# 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
EVC6 / EVS6 - DECK	37	123	63	40	162	96	200/165	400/3/50-60	8,5	4	13	0/450	
KVC6 / KVS6 - HOOD				16	162	113	37						
BVC6 / BVS6 - PROVER				70/50	162	96	80/65	230/1/50-60	1	0,5		0/90	28/12
SEVC6 / SEVS6 - STAND				86/70/50	163	96	52/47/40						16/6/6