



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

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



Modulo cappa  
KVS12 - dim.mm.1620x1430x160h



Modulo camera cottura  
EVS12/I - dim.mm.1230x930x170h



Supporto aperto per forno  
SEVS12 - dim.mm.1630x1260x860h

Optional ruote  
Kit 4 ruote

#### SCHEDA TECNICA

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| <b>Alimentazione elettrica</b> | Trifase |
| <b>Volts</b>                   | V 400/3 |
| <b>Frequenza (Hz)</b>          | 50      |
| <b>Potenza elettrica (Kw)</b>  | 12,5    |
| <b>Peso netto (Kg)</b>         | 220     |
| <b>Larghezza (mm)</b>          | 1620    |
| <b>Profondità (mm)</b>         | 1260    |
| <b>Altezza (mm)</b>            | 400     |

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

## FORNO PIZZA ELETTRICO per 12 PIZZE da mm 300, MODULARE, Componibile:

- versione con **frontale INOX**,
- **CAMERA COTTURA** in acciaio alluminato con **PIANO COTTURA** in **REFRATTARIO** da mm 1230x930x170h,
- **PIANO di COTTURA e CIELO** con **RESISTENZE CORAZZATE** in **ACCIAIO INOX**,
- **capacità di carico per camera: 12 PIZZE diam. 300 mm o 4 Teglie da mm 600x400**,
- **massima temperatura di cottura 450°C**,
- **isolamento termico**,
- valvola regolabile per scarico vapori,
- funzionalità e semplicità in un touch,
- **Pannello di controllo DIGITALE**,
- **Controllo delle temperature del piano di cottura e del cielo separate**
- **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 controbalanciati,
- **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 50, 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-SEVS12



Supporto in acciaio verniciato, dim.mm.1630x1260x860h

**€ 626,63 + IVA**

€ 764,49 IVA incl.  
**Spedizione in Italia: compresa**

**Consegna:** da 8 a 15 giorni

#### ITF-KVS12



Modulo cappa per forno con frontale inox,  
dim.mm.1620x1430x160h

**€ 626,63 + IVA**

€ 764,49 IVA incl.  
**Spedizione in Italia: compresa**

**Consegna:** da 8 a 15 giorni

#### ITF-EVS12/I



Forno pizza elettrico per 12 pizze da mm 300, CAMERA da mm 1230x930x170h con PIANO in REFRATTARIO, V.400/3, Kw.12,5, Peso 220 Kg, dimensioni esterne mm 1620x1260x400h

**€ 5.333,78 + IVA**

€ 6.507,21 IVA incl.  
**Spedizione in Italia: compresa**

**Consegna:** da 8 a 15 giorni

### ACCESSORI/OPTIONAL

| CODICE/FOTO                                                                                             | DESCRIZIONE                                                                                                                               | PREZZO/CONSEGNA                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ITF-PPD</b><br>     | <b>Piedi per celle di lievitazione</b>                                                                                                    | <b>€ 83,09 + IVA</b><br>€ 101,37 IVA incl.<br><b>Spedizione in Italia: compresa</b><br><b>Consegna: da 4 a 9 giorni</b>       |
| <b>ITF-BVS12/I</b><br> | <b>Cella di lievitazione, riscaldamento elettrico con controllo termostatico (temp.0°/+90°C), V 230/1, Kw.1,00, dim.mm.1620x1260x700h</b> | <b>€ 1.611,30 + IVA</b><br>€ 1.965,79 IVA incl.<br><b>Spedizione in Italia: compresa</b><br><b>Consegna: da 8 a 15 giorni</b> |





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





DIMENSIONI  
E VARIANTI  
DIMENSIONS  
AND VARIATIONS





**CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA**  
LOADING CAPACITY PER DECK

EVC12  
EVS12

**DIMENSIONI INTERNE**  
Internal dimensions  
A/H 17 x L/W 123 x P/D 93 cm  
12 Pizze Ø 30 cm  
4 Teglie 60x40 cm  
4 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/N                      | L/W | P/D | A/N                      | L/W | P/D | KG       | V/Ph/Hz       | KW      | KW/h    | Ampere       | °C          | 60x40 cm      |
| EVC12 / EVS12 - DECK    | 17                       | 123 | 93  | 40                       | 162 | 126 | 260/220  | 400/3/50-60   | 12,5    | 6       | 20           | 0/450       |               |
| BVC12 / KVS12 - HOOD    |                          |     |     | 16                       | 162 | 143 | 45       |               |         |         |              |             |               |
| BVC12 / BVS12 - PROVER  |                          |     |     | 70/50                    | 162 | 126 | 120/105  | 230/1/50-60   | 1       | 0,5     |              | 0/90        | 28/12         |
| SEVC12 / SEVS12 - STAND |                          |     |     | 86/70/50                 | 163 | 126 | 56/51/44 |               |         |         |              |             | 24/9/9        |