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

Volts	V 400/3 +N
Frequenza (Hz)	50
Peso lordo (Kg)	217
Larghezza (mm)	1485
Profondità (mm)	935
Altezza (mm)	425

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO PIZZA Elettrico per 6 PIZZE Ø 34 cm, CAMERA COTTURA da cm 105x70x15,5h, Modulare Componibile, COMANDI DIGITALI, Temp. 60 - 500 °C, Linea KING Versione TOP:

.

- Costruzione Totalmente in Acciao **INOX**
- **Rivoluzionario sistema di cottura I.W.O.S** (Italian Wood Oven Substitute) che riproduce meccanicamente il **movimento circolatorio dell'aria** in un **forno a legna**, in Pratica: -- L'Aria sottostante la Pietra Refrattaria, riscaldata dalle resistenze viene incanalata nella Camera di Cottura attraverso apposite Feritoie poste ai Lati della Suola, - in questo modo la Pizza viene cotta dal Calore del refrattario e da un Flusso di aria Bollente, come accade in un Forno a Legna.
- Capacità **pizze** - **6 x Ø 34 cm**;
- **Modulare e sovrapponibile** fino ad un **massimo di 3 forni;**
- **Camera Cottura interamente in refrattario (**suola, fianchi e cielo**)** con **resistenza nel cielo a vista;**
- **Pietra refrattaria rettificata** (completamente liscia);
- **Guaina sigillante** per alte temperature per isolare al meglio la porta del forno;
- Scarico fumi cottura regolabile;
-
- **Pannello comandi digitale** e software ottimizzato;
- Controllo potenza di cielo e platea indipendenti;
- **Temperatura regolabile da 60 a 500°C,**
- **Auto mode** per programmare l'orario di accensione automatica;
- Possibilità di memorizzare fino a **9 programmi di cottura;**
- **Sistema elettronico che indica ed individua eventuali malfunzionamenti;**
- **Pulsante economy** per risparmiare energia quando non ci sono pizze in cottura;

-
- **Dimensioni Esterne** (con manico e cavo): mm 1485x1140x425h
- 400 Volt AC 3/N/PE

.

Optional:

- **GA-SUPB6/1** Supporto Base piedistallo per 1 Camera
- **GA-SUPB6/2** Supporto Base piedistallo per 2 Camere
- **GA-CAP6** Cappa Inox Aspirante
- **GA-CL6** Cella di Lievitazione

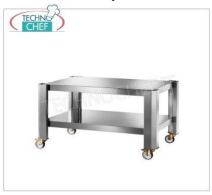
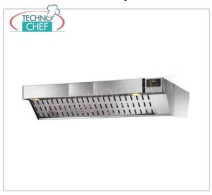
.

MARCHIO CE
Made in ITALY

MODELLI DISPONIBILI

GA-KING6G	**Forno PIZZA Elettrico, Capacità Pizze 6 x Ø 34 cm, CAMERA da 105x70x15,5h INTERAMENTE in REFRATTARIO, Temp. 60 - 500 °C, Kw 10,4 - V. 400/3+N, Peso 217 kg, dim. mm. 1485x935x425h**	**€ 3.576,30** *+ IVA* € 4.363,09 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 3 a 6 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
GA-ST2/KG6G 	**Supporto Base in Acciaio per 2 Camere**	**€ 797,95** *+ IVA* € 973,50 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni
GA-PROOFER/E	**Cella di Lievitazione per Forno Pizza**	**€ 822,88** *+ IVA* € 1.003,91 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni
GA-ST1/KG6G	**Supporto Base in Acciaio per FORNO Pizza 1 Modulo**	**€ 847,82** *+ IVA* € 1.034,34 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni
GA-HOOD/KG6G 	**Cappa Aspirante per Forno Pizza**	**€ 847,82** *+ IVA* € 1.034,34 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni

TECHNOCHEF.IT

TECHNOCHEF.IT