



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



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
ITF-EGA/I	Forno pizza a gas MODULARE, per 4 pizze, versione con FRONTALE INOX, CAMERA da mm 610x640x150h con PIANO in REFRATTARIO, potenza termica 12000 Kcal/h, Peso 120 Kg, dimensioni esterne mm 960x1050x520h	€ 3.569,37 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni
DESCRIZIONE PROFESSIONALE		

FORNO PER PIZZA A GAS, MODULARE, per 4 PIZZE, Linea ECO GAS:

-
- versione con **frontale INOX**,
- **camere di cottura in acciaio alluminato con PIANO in REFRATTARIO**, ad alte prestazioni,
- **dimensioni CAMERA** da mm 610x640x150h,
- **capacità di carico per camera: 4 PIZZE diam. 300 mm o 1 Teglia da mm 600x400**,
- **modulo cottura comprensivo di cappa**,
- bruciatori atmosferici posti sotto il piano refrattario,
- **alimentazione a gas con valvole di sicurezza**;
- **isolamento termico**,
- **massima temperatura di cottura 420 °C**,
- **regolazione digitale della temperatura della camera di cottura**,
- scarico vapori sul retro camera,
- **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

SCHEDA TECNICA

Peso netto (Kg)	120
Larghezza (mm)	960
Profondità (mm)	1050
Altezza (mm)	520

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA

ITF-PPD



Piedi per celle di lievitazione
Piedi per celle di lievitazione (h min 8 / max 20 cm)

€ 79,11 + IVA
Spedizione in Italia: compresa
Consegna: da 4 a 9 giorni

ITF-K4RF



Kit 4 ruote
Kit 4 ruote, di cui 2 con freno (h 13 cm)

€ 195,10 + IVA
Spedizione in Italia: compresa
Consegna: da 4 a 9 giorni

ITF-SEGA



Supporto in acciaio verniciato per forno
Supporto in acciaio verniciato UNICO per forno mod. EGA/I e EGA/R, Peso 25 Kg, dim. mm. 970x740x860h

€ 382,46 + IVA
Spedizione in Italia: compresa
Consegna: da 8 a 15 giorni

ITF-BGA/I



Cella di lievitazione con frontale Inox

Cella di lievitazione per forni Mod. EGA/I versione con frontale inox, riscaldamento elettrico con controllo termostatico (temp. 0°/+90°C), V.230/1, Kw.1,00, Peso 60 Kg, dim.mm.960x700x700h

€ 1.397,18 + IVA

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 8 a 15 giorni



Modulo cottura camera
EGA/I - dim.mm.610x640x150h



Modulo cottura camera
EGA/I - dim.mm.610x640x150h



Supporto aperto per forno
SEGA - dim.mm.970x740x860h



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



CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA LOADING CAPACITY PER DECK

EGA I/R

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 15 x L/W 61 x P/D 64 cm
4 Pizze Ø 30 cm
1 Teglia 60x40 cm
1 Baking pan 60x40 cm



DATI TECNICI TECHNICAL CHART



EcoGas EGA	Dimensioni interne (cm)			Dimensioni esterne (cm)			Peso	Alimentazione	Potenza	Potenza	Temperatura	N° Teglie
	Internal dimensions (cm)			External dimensions (cm)			Weight	Supply	Power	Power	Temperature	# Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	KG	V/Ph/Hz	Kcal	Kcal/h	°C	60x40 cm
EGA I/R	15	61	64	47 + 5	96	105	120	230/1/50-60	12000	6500	0/450	1
BGA I/R				70	96	70	60	230/1/50-60			0/90	7
SEGA				86/70/50	97	74	25/21/15					7/6/3

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