



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-ES12/I	Forno pizza elettrico MODULARE, per 12 pizze diam. 300 mm, versione con FRONTALE INOX, CAMERA da mm 1230x930x170h con PIANO in REFRATTARIO, V.400/3, Kw.12,5, Peso 220 Kg, dimensioni esterne mm 1620x1260x400h	€ 5.059,65 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO PER PIZZA ELETTRICO, MODULARE, Componibile per 12 PIZZE, Linea EURO STAND:

- versione con **frontale INOX**,
- **CAMERA COTTURA** in acciaio alluminato con **PIANO COTTURA** in REFRATTARIO da mm 1230x930x170h,
- **capacità di carico per camera: 12 PIZZE** diam. 300 mm o 4 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,
- **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 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, di cui 2 con freno

MADE IN ITALY

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3

Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	12,5
Peso netto (Kg)	220
Larghezza (mm)	1620
Profondità (mm)	1260
Altezza (mm)	400

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-KRF 	Kit 4 ruote Kit 4 ruote, di cui 2 con freno (h 16 cm)	€ 195,10 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni
ITF-SES12 	Supporto in acciaio verniciato Supporto in acciaio verniciato UNICO per forno Mod. ES12/I e ES12/R, Peso 56 Kg, dim.mm.1330x1260x860h	€ 653,21 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni
ITF-KS12 	Modulo cappa unico con frontale inox Modulo cappa unico con frontale inox per forni mod. ES12/I e ES12/R, dim.mm.1620x1430x160h	€ 653,21 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni
ITF-BS12/I 	Cella di lievitazione con frontale inox Cella di lievitazione per forno Mod. ES12/I, versione con frontale inox, riscaldamento elettrico con controllo termostatico (temp.0°/+90°C), V 230/1, Kw.1,00, Peso 120 Kg, dim.mm.1620x1260x700h	€ 1.534,50 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni



Modulo cappa
KS12 - dim.mm.1620x1430x160h

Modulo cottura camera
ES12/I - dim.mm.1230x930x170h

Modulo cottura camera
ES12/I - dim.mm.1230x930x170h

Modulo cottura camera
ES12/I - dim.mm.1230x930x170h

Cella di lievitazione
BS12 - dim.mm.1620x1260x700h



Modulo cappa
KS12 - dim.mm.1620x1430x160h

Modulo cottura camera
ES12/I - dim.mm.1230x930x170h

Supporto aperto per forno
SES12 - dim.mm.1630x1260x860h



TECHNOCHEF.IT



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° 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



Composizioni EURO

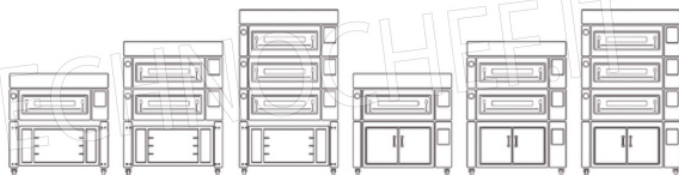
EURO Compositions

EURO Compositions

EURO Varianten

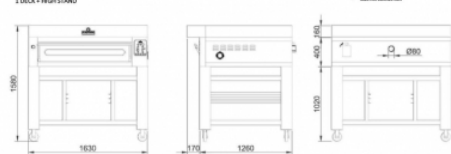
EURO Composiciones

Euro

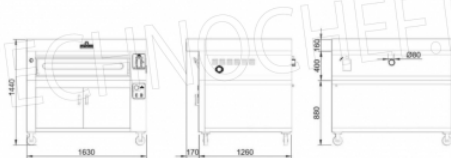




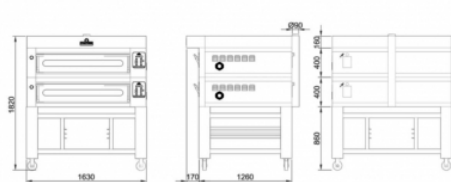
1 CAMERA + SUPPORTO ALTO
1 DECK + HIGH STAND



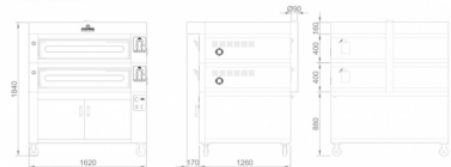
1 CAMERA + CELLA DI LIEVITAZIONE ALTA
1 DECK + HIGH PROVER



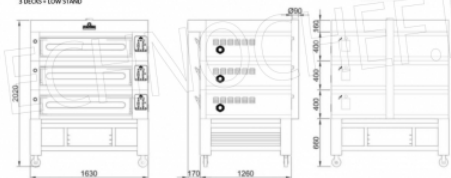
2 CAMERE + SUPPORTO ALTO
2 DECKS + HIGH STAND



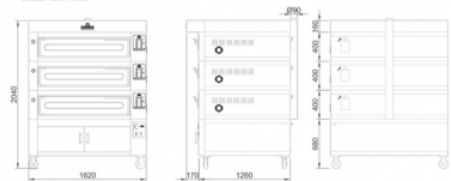
2 CAMERE + CELLA DI LIEVITAZIONE ALTA
2 DECKS + HIGH PROVER



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

EC12 I/R **DIMENSIONI INTERNE**
ES12 I/R 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/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	KG	V/Ph/Hz	KW	KW/h	Ampsere	°C	60x40 cm
EC12 / ES12 I/R - DECK	17	123	93	40	162	126	260/220	400/3/50-60	12,5	6	20	0/450	
EC12 / ES12 - HOOD				16	162	143	45						
BC12 / BS12 - PROVER				70/50	162	126	120/105	230/1/50-60	1	0,5		0/90	28/12
SEC12 / SES12 - STAND				86/70/50	163	126	56/51/44						24/9/9

I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front

R = Frontale rustico / Country Style Front