

## 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	Consegna: da 8 a 15 giorni
	DESCRIZIONE PROFESSIONALE	

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

- versione con frontale INOX,
- o camere di cottura in acciaio alluminato con PIANO in REFRATTARIO, ad alte prestazioni,
- o dimensioni CAMERA da mm 610x640x150h,
- o capacità di carico per camera: 4 PIZZE diam. 300 mm o 1 Teglia da mm 600x400,
- o modulo cottura comprensivo di cappa,
- o bruciatori atmosferici posti sotto il piano refrattario,
- alimentazione a gas con valvole di sicurezza;
- isolamento termico,
- o massima temperatura di cottura 420 °C,
- o regolazione digitale della temperatura della camera di cottura,
- o scarico vapori sul retro camera,
- o comandi indipendenti per ogni camera,
- bruciatori a fiamma stabilizzata con accensione automatica,
- o sportello con finestra in vetro temperato,
- o sportelli frontali controbilanciati,
- o lampade alogene ad alta resistenza e capacità luminosa.

#### Accessori/Optional:

- o 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,
- o 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					



Piedi per celle di lievitazione

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



Kit 4 ruote

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



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 Consegna: da 8 a 15 giorni

Consegna: da 4 a 9 giorni

Consegna: da 4 a 9 giorni



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

Consegna: da 8 a 15 giorni







## **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.



# **EFFICIENCY & TECHNOLOGY**

420°C DI TEMPERATURA MASSIMA DI COTTURA



BRUCIATORI ATMOSFERICI CON VALVOLE DI SICUREZZA POSTI SOTTO IL PIANO COTTURA

T REGOLAZIONE DIGITALE DELLA
TEMPERATURA DELLA CAMERA DI COTTURA

**ECO-GAS EGB** 



# 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





EcoGas EGA	Dimensioni interne (cm) Internal dimensions (cm)		Dimensioni esterne (cm)  External dimensions (cm)		Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza	Potenza Power		N° Teglie # Baking pans		
	88		0	A/H		0	ů	Ø V/Ph/Hz	Max Koal	Mooran Mooran Kcal/h	-c	60x40 cm
	A/H	L/W P/D	P/D			KG						
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									- PG107		