



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
ITF-ES6/I	Forno pizza elettrico MODULARE, per 8 pizze diam. 300 mm, versione con FRONTALE INOX, CAMERA da mm 1230x630x170h con PIANO in REFRATTARIO, V.400/3, Kw.8,5, Peso 165 Kg, dimensioni esterne mm 1620x960x400h	Consegna: da 8 a 15 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO PER PIZZA ELETTRICO, MODULARE, Componibile per 8 PIZZE, Linea EURO STAND:

- versione con **frontale INOX**,
- **CAMERA COTTURA** in acciaio alluminato con **PIANO COTTURA** in REFRATTARIO, da mm 1230x630x170h;
- **capacità di carico per camera:** 8 PIZZE diam. 300 mm o 3 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,
- **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 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
- **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)	8,5
Peso netto (Kg)	165
Larghezza (mm)	1620
Profondità (mm)	960
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)	Consegna: da 4 a 9 giorni
ITF-KRF 	Kit 4 ruote Kit 4 ruote, di cui 2 con freno (h 16 cm)	Consegna: da 4 a 9 giorni
ITF-SES6 	Supporto in acciaio verniciato Supporto in acciaio verniciato UNICO per forno Mod. ES6/I e ES6/R, Peso 52 Kg, dim.mm.1630x960x860h	Consegna: da 8 a 15 giorni
ITF-KS6 	Modulo cappa unico con frontale inox Modulo cappa unico con frontale inox per forni mod. ES6/I e ES6/R, dim.mm.1000x1430x160h	Consegna: da 8 a 15 giorni
ITF-BS6/I 	Cella di lievitazione con frontale inox Cella di lievitazione per forno Mod. ES6/I, versione con frontale inox, riscaldamento elettrico con controllo termostatico (temp.0°/+90°C), V 230/1, Kw.1,00, Peso 80 Kg, dim.mm.1620x960x700h	Consegna: da 8 a 15 giorni



Modulo cappa
KS6 - dim.mm.1620x1130x160h

Modulo cottura camera
ES6/I - dim.mm.1230x630x170h

Modulo cottura camera
ES6/I - dim.mm.1230x630x170h

Modulo cottura camera
ES6/I - dim.mm.1230x630x170h

Cella di lievitazione
BS6 - dim.mm.1620x960x700h



Modulo cappa
KS6 - dim.mm.1620x1130x160h

Modulo cottura camera
ES6/I - dim.mm.1230x630x170h

Supporto aperto per forno
SES6 - dim.mm.1630x960x860h



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

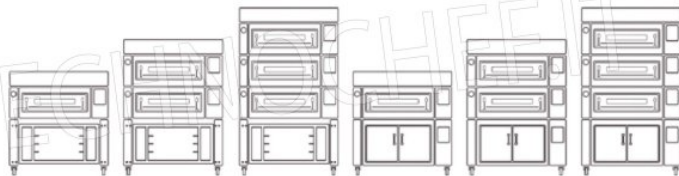
EURO Compositions

EURO Compositions

EURO Varianten

EURO Composiciones

Euro





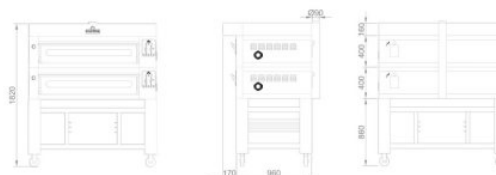
1 CAMERA + SUPPORTO ALTO
1 DECK + HIGH STAND



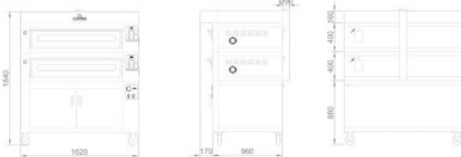
1 CAMERA + CELLA DI LIEVITAZIONE ALTA
1 DECK + HIGH PROOF



2 CAMERE + SUPPORTO ALTO
2 DECKS + HIGH STAND



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



3 CAMERE + SUPPORTO BASSO
3 DECKS + LOW STAND



3 CAMERE + CELLA DI LIEVITAZIONE BASSA
3 DECKS + LOW PROOF





CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA LOADING CAPACITY PER DECK

EC6 I/R
ES6 I/R

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 123 x P/D 63 cm
8 Pizze Ø 30 cm
3 Teglie 60x40 cm
3 Baking pans 60x40 cm



TECHNOCHEF.IT

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	Ampere	°C	60x40 cm
EC6 / ES6 I/R - DECK	17	123	63	40	162	96	200/165	400/3/50-60	8,5	4	13	0/450	
EC6 / ES6 - HOOD				16	162	113	37						
EC6 / ES6 - PROVER				70/50	162	96	80/65	230/1/50-60	1	0,5		0/90	28/12
SEC6 / SES6 - STAND				86/70/50	163	96	52/47/40						16/6/6

I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front

R = Frontale rustico / Country Style Front