



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-EC8/I	Forno pizza elettrico MODULARE, per 6 pizze diam. 300 mm, versione con FRONTALE INOX, CAMERA COMPLETAMENTE in REFRATTARIO da mm 930x630x170h, V.400/3, Kw.7,3, Peso 176 Kg, dimensioni esterne mm 1320x960x400h	Consegna: da 8 a 15 giorni
DESCRIZIONE PROFESSIONALE		

FORNO PER PIZZA ELETTRICO, MODULARE, Componibile per 6 PIZZE, Linea EURO CLASSIC:

- versione con **frontale inox**,
- **CAMERA di COTTURA TOTALMENTE in REFRATTARIO** da **mm 930x630x170h**, con piano di cottura e cielo ad alte prestazioni e resistenza,
- **capacità di carico per camera: 6 PIZZE diam. 300 mm o 2 Teglie da mm 600x400**,
- **resistenze corazzate "hy-pe"** in acciaio inossidabile integrate nel refrattario del piano di cottura e del cielo,
- **pannello di controllo digitale**,
- **controllo delle potenze del piano di cottura e del cielo separate**,
- **massima temperatura di cottura 450 °C**,
- isolamento termico,
- scarico vapori sul retro camera,
- **comandi indipendenti** per ogni camera,
- **resistenze Corazzate ad AGO inserite 1 per ogni foro del REFRATTARIO** di cielo e platea, **assicurano la massima UNIFORMITÀ di TEMPERATURA**,...risultando nel contempo **FACILMENTE SOSTITUIBILI SINGOLARMENTE** dal retro **SENZA SMONTARE il REFRATTARIO**,
- **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)	7,3
Peso netto (Kg)	176
Larghezza (mm)	1320
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-KC8 	Modulo cappa unico con frontale inox Modulo cappa unico con frontale inox per forni Mod. EC8/I e EC8/R, dim.mm.1320x1130x160h	Consegna: da 8 a 15 giorni

ITF-SEC8



Supporto in acciaio verniciato

Supporto in acciaio verniciato per forno Mod. EC8/I e EC8/R, Peso 49 Kg, dim.mm.1330x960x860h

Consegna: da 8 a 15 giorni

ITF-BC8/I



Cella di lievitazione con frontale Inox

Cella di lievitazione per forni Mod.EC8/I, versione con frontale Inox, riscaldamento elettrico con controllo termostatico (temp.0°/+90°C), V.230/1, Kw.1,00, Peso 70 Kg, dim.mm.1320x960x700h

Consegna: da 8 a 15 giorni



Modulo cappa

KC8 - dim.mm.1320x1130x160h



Modulo cottura camera

EC8/I - dim.mm.930x630x170h



Modulo cottura camera

EC8/I - dim.mm.930x630x170h



Modulo cottura camera

EC8/I - dim.mm.930x630x170h



Cella di lievitazione

BC8 - dim.mm.1320x960x700h



Modulo cappa

KC8 - dim.mm.1320x1130x160h

Modulo cottura camera

EC8/I - dim.mm.930x630x170h

Supporto aperto per forno

SEC8 - dim.mm.1330x960x860h



Camera di cottura totalmente rivestita in **materiale refrattario**.
Resistenze corazzate Hype inserite nel materiale refrattario.



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

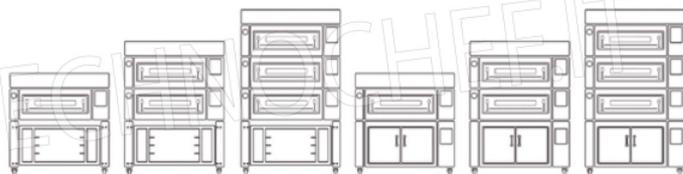
EURO Compositions

EURO Compositions

EURO Varianten

EURO Composiciones

Euro





CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA
LOADING CAPACITY PER DECK

EC8 I/R DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 93 x P/D 63 cm
6 Pizze Ø 30 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 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
EC8 I/R - DECK	17	93	63	40	132	96	176	400/3/50-60	7,3	3,8	12	0/450	
KC8 - HOOD				16	132	133	30						
BC8 - PROVER				70/50	132	96	70/55	230/1/50-60	1	0,5		0/90	14/6
SEC8 - STAND				86/70/50	133	96	49/44/37						16/6/6

I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front

R = Frontale rustico / Country Style Front