



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
AP-FOROPERA	FORNO a LEGNA per PIZZA 'OPERA', con piano cottura in refrattario da mm 1200x1000, capacità 7 pizze Ø 33 cm, Peso 355 Kg, dim.mm.1460x1500x760h	
DESCRIZIONE PROFESSIONALE		

FORNO a LEGNA per PIZZA 'OPERA', capacità 7 pizze Ø 33 cm, disponibile sia con BASE su ruote che in versione TOP:

- Opera è il **forno a legna professionale più grande di tutta la gamma e dalle alte prestazioni**, disponibile sia con base che senza questo strumento di cottura professionale è **perfetto per ogni tipologia di attività ristorativa, ottimo per il moderno front-cooking grazie al design unico**, che rende il forno parte integrante dell'arredo del locale;
- **interamente verniciato a polvere può essere utilizzato sia in ambienti interni che esterni**, nei quali si può facilmente spostare grazie alle ruote (nella versione con base);
- oltre alla pizza il forno professionale opera **può essere utilizzato anche per grigliare, stufare, arrostitire e preparare numerose pietanze succulente con un sapore unico**;
- **piano di cottura in Refrattario spesso 8 mm**, incamera calore e lo rilascia lentamente consentendo una cottura veloce ed omogenea;
- tipo refrattario: tavella silico-alluminoso;
- **volta in acciaio inox**;
- struttura esterna realizzata in fibra ceramica e lamiera di ferro;
- **dimensioni piano cottura LxP:** cm 120x100;
- **minuti per scaldare:** 20' per raggiungere 200°C / 40' per raggiungere 450°C;
- infornata pane: 14 Kg;
- **n° di pizze alla volta:** pizza tonda 7 - Ø 33 cm / pizza al metro 3 - 90x30 cm/ teglie 5 - GN1/1;
- **pizze in 60 minuti:** 150;
- consumi: 7,5 Kg/h Legna;
- combustibile consigliato:ciocchi, potature;
- **temperatura massima:** 450°C;
- canna fumaria: Ø 25 cm;
- tiraggio minimo: 11 Pa; flusso volumetrico fumi: 49,6 g/s;
- emissioni CO al 13% O2: 0,35 % 4444 mg/Nm3;
- temperatura fumi: 387°C.

NOTA IMPORTANTE:

Il forno viene consegnato in **cassa di legno** (compreso nel prezzo) **smontato in 2 pezzi** (forno e supporto base).

Per l'introduzione della merce nei locali va tenuto conto che:

- **per il forno è necessario** che ci siano **porte con luce nette di 76 cm**;
- **il supporto è saldato** (non smontabile) ed ha un'**altezza di 94 cm**.

Marchio CE
Made in ITALY

ACCESSORI/OPTIONAL		
CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
12-FBAOPERA 	BASE su RUOTE per Forno OPERA Base su ruote in acciaio saldato non smontabile, Peso 100 Kg, Dim cm 146x150x94h	Consegna: da 10 a 18 giorni



TECHNOCHEF.IT



TECHNOCHEF.IT







Round pizza - Pizza tonda
7 - Ø 33 cm - Ø 13 in



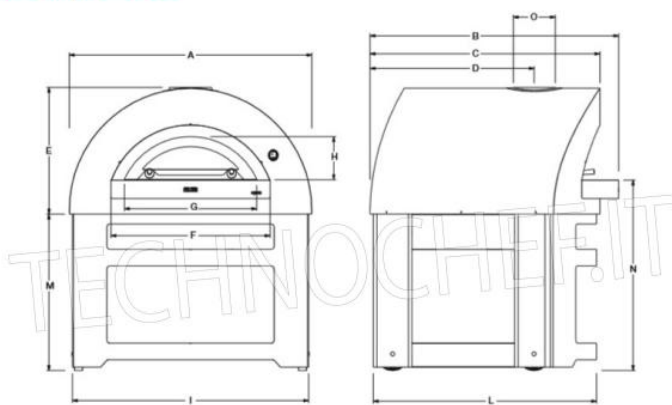
Pizza by the meter - Pizza al metro
3 - 90x30 cm - 35x12 in



Trays - Teglie
5 - GN1/1



Misure / Dimensions



A	146 cm / 57 in	B	150 cm / 59 in	C	139 cm / 54 in
D	99 cm / 38 in	E	76 cm / 30 in	F	96 cm / 38 in
G	68,5 cm / 26,9 in	H	20,9 cm / 8,2 in	I	142 cm / 56 in
L	135 cm / 53 in	M	94 cm / 37 in	N	115 cm / 45 in
O	25 cm / 10 in				



Componenti / Parts list

CODICE	N°	DESCRIZIONE
a	SOPE-01-002	1 Camera Forno
b	RMB4040	8 Tavelloni Bianchi 40x40x5
b	RBA3020	20 Tavella Rossa 30x20x3
c	SOPG-01-043	1 Sportello
d	SOPE-01-030	1 Davanzale
e	SOPE-01-021-VE	1 Corpo struttura
f	YT63-190	1 Termometro
g	FBA-OPERA	1 Base (*)
h	SOPE-01-072	2 Aste per movimentazione

