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

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHA TÉCNICA

peso neto (Kg)	120
ancho (mm)	960
profundidad (mm)	1050
altura (mm)	520

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HORNO PARA PIZZA A GAS, MODULAR, para 4 PIZZAS, Línea ECO GAS:

.

- versión con **frente INOX** ,
- **Cámaras de cocción en acero aluminizado con TOP REFRACTARIO** de alto rendimiento,
- **Dimensiones CÁMARA 610x640x150h mm** ,
- **Capacidad de carga por habitación** : **4 PIZZAS diam.** Bandeja de horno **de 300 mm** o **1 de 600x400 mm,**
- **módulo de cocción que incluye campana** ,
- quemadores atmosféricos colocados debajo de la superficie refractaria,
- **suministro de gas con válvulas de seguridad** ;
- **aislamiento térmico** ,
- **temperatura máxima de cocción 420 °C** ,
- **regulación digital de la temperatura de la cámara de cocción** ,
- escape de vapor en la parte posterior de la cámara,
- **controles independientes** para cada habitación,
- **Quemadores de llama estabilizada con encendido automático** .
- **puerta con ventana de vidrio templado** ,
- puertas de entrada contrapesadas,
- **Lámparas halógenas** de alta resistencia y capacidad lumínica.

Accesorios/Opciones:

- **Soportes para horno** con **guías portabandejas** de acero pintado, disponibles en **alturas de 500 mm, 700 mm y 860 mm** .
- **Células de fermentación** para hornos monobloque, versión con frontal de acero inoxidable, calefacción eléctrica **con control termostático (temp. 0°/+90°C)** disponible en **alturas** de **500 mm** y **700 mm** para adaptarse a módulos de 1 o 2 cámaras,
- **pies por celda leudante** ,

- **Kit de 4 ruedas** , 2 de ellas con freno.

HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
ITF-EGA/I	Horno de pizza MODULAR a gas, para 4 pizzas, versión con FRONTAL DE ACERO INOXIDABLE, CÁMARA de 610x640x150h mm con SUPERFICIE DE REFRACTARIO, potencia térmica 12000 Kcal/h, Peso 120 Kg, dimensiones exteriores 960x1050x520h mm	**€ 3.676,45** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
ITF-PPD 	**Pies para células leudantes.**	**€ 80,68** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
ITF-K4RF 	**Kit de 4 ruedas**	**€ 200,95** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
ITF-SEGA 	**Soporte de acero pintado al horno**	**€ 393,93** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días
ITF-BGA/I 	**Célula de fermentación con frente de acero inoxidable.**	**€ 1.439,09** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días

Modulo cottura camera
EGA/I - dim.mm.610x640x150h
Modulo cottura camera
EGA/I - dim.mm.610x640x150h
Supporto aperto per forno
SEGA - dim.mm.970x740x860h

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.

ECO-GAS EGB

EFFICIENCY & TECHNOLOGY

- 420°C DI TEMPERATURA MASSIMA DI COTTURA
- ISOLAMENTO TERMICO GARANTITO
- BRUCIATORI ATMOSFERICI CON VALVOLE DI SICUREZZA POSTI SOTTO IL PIANO COTTURA
- REGOLAZIONE DIGITALE DELLA TEMPERATURA DELLA CAMERA DI COTTURA

TECHNOCHEF.IT

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

DATI TECNICI
TECHNICAL CHART

EcoGas EGA	Dimensioni interne (cm) Internal dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power	Potenza Power	Temperatura Temperature	N° Teglie # Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	KG	V/Ph/Hz	Kcal	Kcal/h	°C	60x40 cm
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											

TECHNOCHEF.IT