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)	240
ancho (mm)	1600
profundidad (mm)	1420
altura (mm)	520

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HORNO DE GAS PARA PIZZA, MODULAR, para 12 PIZZAS, Línea ECO GAS:

.

- Versión con **frente de acero inoxidable** ,
- **Cámaras de cocción en acero aluminizado con SUELO REFRACTARIO, de alto rendimiento,**
- **Dimensiones CÁMARA mm 1230x930x150h;**
- **Capacidad de carga por cámara: 12 PIZZAS diámetro 300 mm** o **4 bandejas 600x400 mm,**
- **Módulo de cocción que incluye campana extractora** ,
- quemadores atmosféricos colocados bajo el suelo refractario,
- **suministro de gas con válvulas de seguridad** ;
- **aislamiento térmico** ,
- escape de vapor en la parte posterior de la cámara,
- **temperatura máxima de cocción 420 °C** ,
- **Regulación digital de la temperatura de la cámara de cocción** ,
- **controles independientes para cada habitación** ,
- **Quemadores de llama estabilizada con encendido automático** ,
- **puerta con ventana de vidrio templado** ,
- puertas delanteras contrapesadas,
- Lámparas halógenas de alta resistencia y capacidad luminosa.

Accesorios/Opcional:

- **Soportes de horno** con guías portabandejas fabricados en acero pintado, disponibles **con alturas de 500 mm, 700 mm y 860 mm** ,
- **Células de fermentación** para hornos monobloque, versión con frontal de acero inoxidable, calentamiento eléctrico con **control termostático (temp. 0°/+90°C)** disponibles con **alturas** de **500 mm** y **700 mm** para adaptarse a módulos de 1 o 2 cámaras.
- **pies para leudar la célula** ,
- **Kit de 4 ruedas** , 2 de ellas con freno.

HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
ITF-EGC/I	Horno de pizza a gas MODULAR, para 12 pizzas, versión con FRONTAL DE ACERO INOXIDABLE, CÁMARA mm 1230x930x150h con SUELO REFRACTARIO, potencia térmica 24000 Kcal/h, Peso 240 Kg, dimensiones externas mm 1600x1420x520h	**€ 6.720,06** *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-KRF 	**Kit de 4 ruedas**	**€ 200,95** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
ITF-SEGC 	**Soporte de acero pintado al horno**	**€ 719,15** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días
ITF-BGC/I 	**Célula de fermentación con frente de acero inoxidable.**	**€ 1.617,29** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días

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

EGC I/R

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 15 x L/W 123 x P/D 93 cm
12 Pizze Ø 30 cm
4 Teglie 60x40 cm
4 Baking pans 60x40 cm

TECHNOCHEF.IT

DATI TECNICI
TECHNICAL CHART

EcoGas EGC	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
EGC I/R	15	123	93	47 + 5	160	142	240	230/1/50-60	24000	12500	0/450	4
BGC I/R				70	160	100	100	230/1/50-60			0/90	28
SEGC				86/70/50	160	104	50/46/40					18/12/6
	R = Frontale rustico / Country Style Front I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front											