



#### FICHA TÉCNICA

<b>alimentación eléctrica</b>	Trifase
<b>Voltios</b>	V 400/3
<b>frecuencia (Hz)</b>	50
<b>potencia (KW)</b>	9,5
<b>peso neto (Kg)</b>	165
<b>ancho (mm)</b>	1320
<b>profundidad (mm)</b>	1260
<b>altura (mm)</b>	400

#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

##### **HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA , MODULAR, Modular para 9 PIZZAS, línea EURO STAND :**

- versión con **frente INOX** ,
- **CÁMARA DE COCCIÓN** en acero aluminizado con **PLACA DE ENCIMERA REFRACTARIA** de 930x930x170h mm ,
- **Capacidad de carga por habitación** : 9 PIZZAS diam. Bandejas de horno de 300 mm o 2 de 600x400 mm,
- **temperatura máxima de cocción 450°C** ,
- **aislamiento térmico** ,
- escape de vapor en la parte posterior de la cámara,
- **Ajuste DIGITAL** separado de la potencia de la encimera y de la encimera ,
- **COMANDOS INDEPENDIENTES** para cada habitación,
- **Las resistencias ARMADAS** bajo la **SUPERFICIE REFRACTARIA** y en los **MONTONES**, aseguran la máxima uniformidad de temperatura .
- **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 cámara de fermentación
- módulo de campana simple con frente de acero inoxidable
- Kit de 4 ruedas, 2 de ellas con freno.

## HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>ITF-ES9/I</b>	Horno de pizza eléctrico MODULAR, para 9 pizzas diam. 300 mm, versión con <b>FRONTAL DE ACERO INOXIDABLE</b> , 930x930x170h mm CÁMARA con TAPA DE REFRACTARIO, V.400/3, 9,5 Kw, Peso 165 Kg, dimensiones exteriores 1320x1260x400h mm	<b>€ 4.250,17</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> de 8 a 15 días
FICHA TÉCNICA		
CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>ITF-PPD</b> 	<b>Pies para células leudantes.</b>	<b>€ 80,68</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días
<b>ITF-KRF</b> 	<b>Kit de 4 ruedas</b>	<b>€ 200,95</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días
<b>ITF-KS9</b> 	<b>Módulo de capó simple con frontal de acero inoxidable</b>	<b>€ 602,49</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> de 8 a 15 días
<b>ITF-SES9</b> 	<b>Soporte de acero pintado</b>	<b>€ 617,66</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> de 8 a 15 días
<b>ITF-BS9/I</b> 	<b>Celda de fermentación con frente de acero inoxidable</b>	<b>€ 1.542,18</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> de 8 a 15 días



**Modulo cappa**  
KS9 - dim.mm.1320x1430x160h



**Modulo cottura camera**  
ES9/I - dim.mm.930x930x170h



**Modulo cottura camera**  
ES9/I - dim.mm.930x930x170h



**Modulo cottura camera**  
ES9/I - dim.mm.930x930x170h



**Cella di lievitazione**  
BS9 - dim.mm.1320x1260x700h



**Modulo cappa**  
KS9 - dim.mm.1320x1430x160h

**Modulo cottura camera**  
ES9/I - dim.mm.930x930x170h

**Supporto aperto per forno**  
SES9 - dim.mm.1330x1260x860h



TECHNOCHEF.IT



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

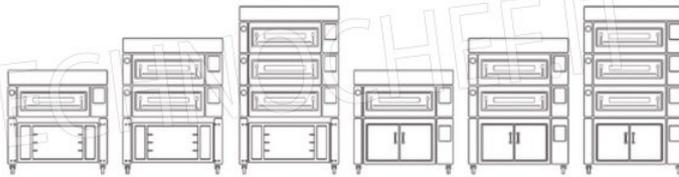
EURO Compositions

EURO Compositions

EURO Varianten

EURO Composiciones

Euro





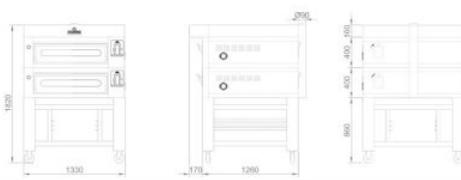
1 CAMERA - SUPPORTO ALTO  
1 DECK - HIGH STAND



1 CAMERA - CELLA DI LIEVITAZIONE ALTA  
1 DECK - HIGH PROVER



2 CAMERE - SUPPORTO ALTO  
2 DECKS - HIGH STAND



2 CAMERE - CELLA DI LIEVITAZIONE ALTA  
2 DECKS - HIGH PROVER



3 CAMERE - SUPPORTO BASSO  
3 DECKS - LOW STAND



3 CAMERE - CELLA DI LIEVITAZIONE BASSA  
3 DECKS - LOW PROVER





**CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA**  
LOADING CAPACITY PER DECK

EC9 I/R    DIMENSIONI INTERNE  
ES9 I/R    Internal dimensions  
A/H 17 x L/W 93 x P/D 93 cm  
9 Pizze Ø 30 cm  
2 Teglie 60x40 cm  
2 Baking pans 60x40 cm



**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
EC9 / ES9 I/R - DECK	17	93	93	40	132	126	200/165	400/3/50-60	9,5	4,5	15	0/450	
EC9 / KS9 - HOOD				16	132	143	37						
BC9 / BS9 - PROVER				70/50	132	126	110/95	230/1/50-60	1	0,5		0/90	14/6
SEC9 / SES9 - STAND				86/70/50	133	126	52/47/40						24/9/9

I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front

R = Frontale rustico / Country Style Front