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

alimentación eléctrica	Trifase
Voltios	V 400/3
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	8,5
peso neto (Kg)	165
ancho (mm)	1620
profundidad (mm)	960
altura (mm)	400

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA para 8 PIZZAS DE 300 mm , **MODULAR, Modular** :
.

- Versión con **frente de acero inoxidable** ,
- **CÁMARA DE COCCIÓN en acero aluminizado con PLACA DE COCCIÓN REFRACTARIA** , **1230x630x170h mm;**
- **Capacidad de carga por cámara: 8 PIZZAS diámetro 300 mm** o **3 bandejas 600x400 mm,**
- **temperatura máxima de cocción 450 °C** ,
- aislamiento térmico,
- escape de vapor en la parte posterior de la cámara,
- **Regulación de potencia DIGITAL independiente del techo y de la placa de cocción** .
- **CONTROLES INDEPENDIENTES** para cada habitación,
- **Los elementos calefactores BLINDADOS debajo de la PLACA REFRACTARIA y en la PARTE SUPERIOR garantizan la máxima uniformidad de temperatura** .
- **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 en **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

- **Módulo de campana individual con frente de acero inoxidable**
- **Kit de 4 ruedas, 2 de ellas con frenos**

.

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
ITF-ES6/I	Horno de pizza eléctrico para 8 pizzas de 300 mm, CÁMARA 1230x630x170h mm con SUELO REFRACTARIO, V.400/3, Kw.8,5, Peso 165 Kg, dimensiones exteriores 1620x960x400h mm	**€ 4.572,99** *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-SES6 	**Soporte de acero pintado**	**€ 617,66** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días
ITF-KS6 	**Módulo de capó simple con frontal de acero inoxidable**	**€ 624,05** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días
ITF-BS6/I 	**Celda de fermentación con frente de acero inoxidable**	**€ 1.540,58** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días

TECHNOCHEF.IT

TECHNOCHEF.IT

Modulo cappa
KS6 - dim.mm.1620x1130x160h
Modulo cottura camera
ES6/I - dim.mm 1230x630x170h
Supporto aperto per forno
SES6 - dim.mm.1630x960x860h

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°C DI TEMPERATURA MASSIMA DI COTTURA

ISOLAMENTO TERMICO GARANTITO

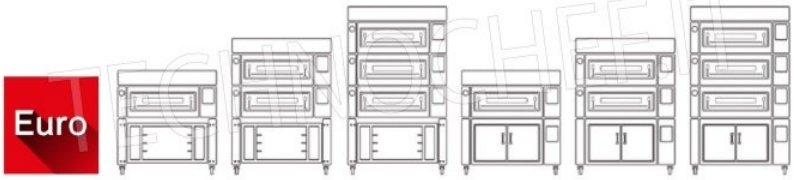
VALVOLA REGOLABILE PER SCARICO VAPORI

MODULO CAPPA CON MOTORE E KIT ABBATTIMENTO VAPORI E ODORI OPZIONALI

OPTIONAL

TECHNOCHEF.IT

Composizioni EURO | EURO Compositions | EURO Compositions | EURO Varianten | EURO Composiciones

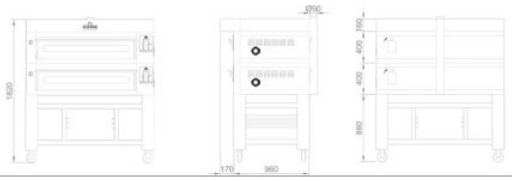


TECHNOCHEF.IT

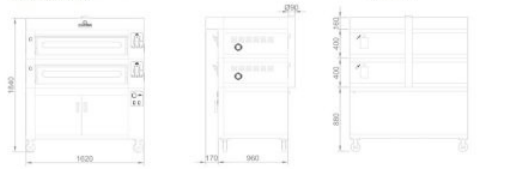
1 CAMERA + SUPPORTO ALTO
1 DECK + HIGH STAND

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

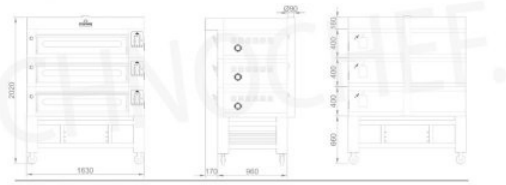
2 CAMERE + SUPPORTO ALTO
2 DECKS + HIGH STAND



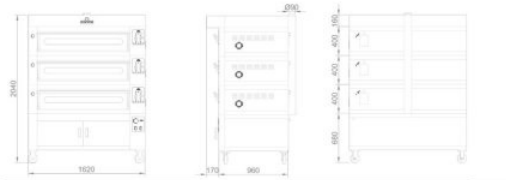
2 CAMERE + CELLA DI LIEVITAZIONE ALTA
2 DECKS + HIGH PROVER



3 CAMERE + SUPPORTO BASSO
3 DECKS + LOW STAND



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



TECHNOCHEF.IT

CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA
LOADING CAPACITY PER DECK

EC6 I/R
ES6 I/R

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 123 x P/D 63 cm

8 Pizze Ø 30 cm
3 Teglie 60x40 cm
3 Baking pans 60x40 cm

TECHNOCHEF.IT

DATI TECNICI
TECHNICAL CHART

CE

Euro	Dimensioni interne (cm) Internal dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power	Potenza Power	Assorbimento Absorption	Temperatura Temperature	N° Teglie # 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
EC6 / ES6 I/R - DECK	17	123	63	40	162	96	200/165	400/3/50-60	8,5	4	13	0/450	
KC6 / KS6 - HOOD				16	162	113	37						
BC6 / BS6 - PROVER				70/50	162	96	80/65	230/1/50-60	1	0,5		0/90	28/12
SEC6 / SES6 - STAND				86/70/50	163	96	52/47/40						16/6/6

I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front R = Frontale rustico / Country Style Front