



FICHA TÉCNICA

| | |
|-------------------------------|---------|
| alimentación eléctrica | Trifase |
| Voltios | V 400/3 |
| frecuencia (Hz) | 50 |
| potencia (KW) | 8,5 |
| peso neto (Kg) | 200 |
| ancho (mm) | 1620 |
| profundidad (mm) | 960 |
| altura (mm) | 400 |

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

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

- Versión con **frente de acero inoxidable** ,
- **CÁMARA DE COCCIÓN TOTALMENTE en material REFRACTARIO** de dimensiones **1230x630x170h mm**, con **superficie de cocción y techo de altas prestaciones y resistencia**,
- **Capacidad de carga por cámara : 8 PIZZAS diámetro 300 mm o 3 bandejas de 600x400 mm** ,
- **Resistencias blindadas “hy-pe”** de acero inoxidable integradas en el refractario de la placa y del techo,
- **panel de control digital** ,
- **Control de potencia independiente para la placa de cocina y el techo** .
- **temperatura máxima de cocción 450 °C** ,
- aislamiento térmico,
- escape de vapor en la parte posterior de la cámara,
- **Resistencias de aguja blindadas insertadas 1 por cada orificio del REFRACTOR** de la parte superior e inferior, **aseguran la máxima UNIFORMIDAD DE TEMPERATURA** , al mismo tiempo que son **FÁCILMENTE REEMPLAZABLES INDIVIDUALMENTE** desde atrás **SIN DESMONTAR el REFRACTOR**.
- **puerta con ventana de vidrio templado** ,
- puerta de entrada contrapesada,
- Lámparas halógenas de alta resistencia y capacidad luminosa.

Accesorios/Opcional:

- **Soportes para 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,
- **Módulo de campana individual con frontal de acero inoxidable** ,
- **Kit de 4 ruedas** , 2 de ellas con freno.

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

| CÓDIGO | DESCRIPCIÓN | PRECIO/ENTREGA |
|------------------|--|--|
| ITF-EC6/I | Horno eléctrico de pizza para 8 pizzas de 300 mm, CÁMARA TOTALMENTE EN REFRACTARIO mm 1230x630x170h, V.400/3, Kw.8,5, Peso 200 Kg, dimensiones externas mm 1620x960x400h | € 5.068,40 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días |

FICHA TÉCNICA

| CÓDIGO/FOTO | DESCRIPCIÓN | PRECIO/ENTREGA |
|---|---|--|
| ITF-PPD  | Pies para células leudantes. | € 80,68 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días |
| ITF-KRF  | Kit de 4 ruedas | € 200,95 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días |
| ITF-SEC6  | Soporte de acero pintado | € 617,66 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días |
| ITF-KC6  | Módulo de capó simple con frontal de acero inoxidable | € 624,05 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días |
| ITF-BC6/I  | Célula de fermentación con frente de acero inoxidable. | € 1.540,58 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días |



TECHNOCHEF.IT



TECHNO



Modulo cappa
KC6 - dim.mm.1620x1130x160h

Modulo cottura camera
EC6/l - dim.mm.1230x630x170h

Supporto aperto per forno
SEC6 - dim.mm.1630x960x860h



Camera di cottura totalmente rivestita in **materiale refrattario**.
Resistenze corazzate Hype inserite nel materiale refrattario.



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

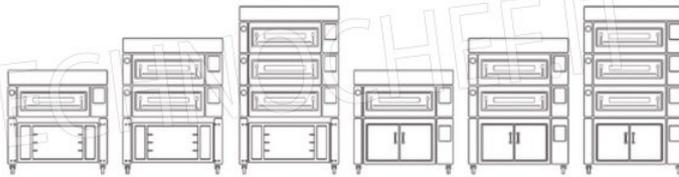
EURO Compositions

EURO Compositions

EURO Varianten

EURO Composiciones

Euro





CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA
LOADING CAPACITY PER DECK

EC6 I/R DIMENSIONI INTERNE
ES6 I/R 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



| 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 |
| EC6 / ES6 I/R - DECK | 17 | 123 | 63 | 40 | 162 | 96 | 200/165 | 400/2/50-60 | 6,5 | 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.