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)	12,5
peso neto (Kg)	260
ancho (mm)	1620
profundidad (mm)	1260
altura (mm)	400

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA , **MODULAR, Modular para 12 PIZZAS, línea EURO CLASSIC** :
.

- versión con **frente de acero inoxidable** ,
- **CÁMARA DE COCCIÓN TOTALMENTE en REFRACTARIO de medidas 1230x930x170h mm** , con superficie de cocción y techo de altas prestaciones y resistencia,
- **Capacidad de carga por habitación** : **12 PIZZAS diam.** Bandejas **de 300 mm** o **4 de 600x400 mm** ,
- **Resistencias blindadas de acero inoxidable "hy·pe"** integradas en el refractario de la encimera y en el techo,
- **panel de control digital** ,
- **control de energía independiente de la placa y del cielo** ,
- **temperatura máxima de cocción 450 °C,**
- aislamiento térmico,
- escape de vapor en la parte posterior de la cámara,
- **controles independientes** para cada habitación,
- **Las resistencias de AGUJA blindadas insertadas 1 por cada orificio del REFRACTARIO** en la parte superior e inferior, **garantizan la máxima UNIFORMIDAD DE TEMPERATURA** ,... al mismo tiempo que son **FÁCILMENTE REEMPLAZABLES INDIVIDUALMENTE** desde la parte posterior **SIN DESMONTAR el REFRACTARIO** ,
- **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** .

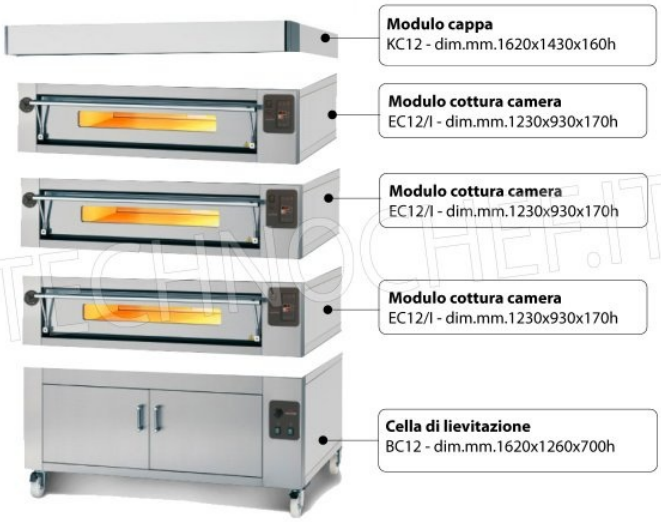
- **Células de fermentación** para hornos monobloque, versión con frontal de acero inoxidable, calefacción eléctrica **con control termostático (temp.0°/+90°C)** disponible en **alturas** de **500 mm** y **700 mm** para adaptarse a módulos de 1 o 2 cámaras,
- **pies por celda leudante** ,
- **Módulo de campana simple con frente de acero inoxidable** ,
- **Kit de 4 ruedas** , 2 de ellas con freno.

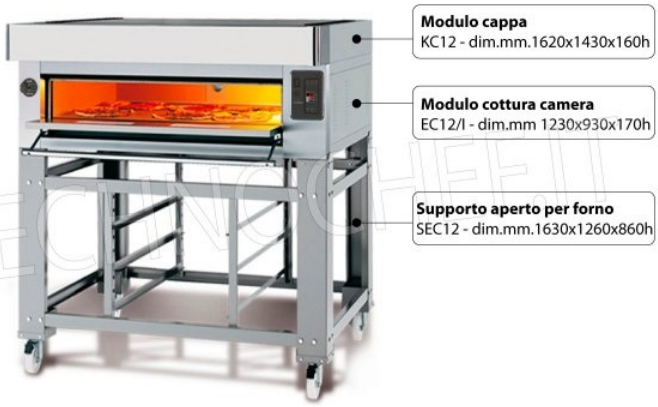
HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
ITF-EC12/I	Horno de pizza eléctrico MODULAR, para 12 pizzas diam. 300 mm, versión con FRONTAL DE ACERO INOXIDABLE, CÁMARA COMPLETAMENTE en REFRACTARIO mm 1230x930x170h, V.400/3, Kw.12,5, Peso 260 Kg, dimensiones exteriores mm 1620x1260x400h	**€ 5.516,68** *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-SEC12 	**Soporte de acero pintado**	**€ 672,80** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días
ITF-KC12 	**Módulo de capó simple con frontal de acero inoxidable**	**€ 672,80** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días
ITF-BC12/I 	**Celda de fermentación con frente de acero inoxidable**	**€ 1.580,53** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días


Modulo cappa
KC12 - dim.mm.1620x1430x160h
Modulo cottura camera
EC12/I - dim.mm.1230x930x170h
Modulo cottura camera
EC12/I - dim.mm.1230x930x170h
Modulo cottura camera
EC12/I - dim.mm.1230x930x170h
Cella di lievitazione
BC12 - dim.mm.1620x1260x700h


Modulo cappa
KC12 - dim.mm.1620x1430x160h
Modulo cottura camera
EC12/I - dim.mm 1230x930x170h
Supporto aperto per forno
SEC12 - dim.mm.1630x1260x860h

TECHNOCHEF.IT

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

TECHNOCHEF.IT

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

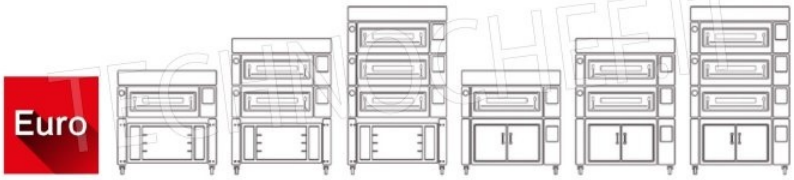
VALVOLA REGOLABILE PER SCARICO VAPORI

MODULO CAPPA CON MOTORE E KIT ABBATTIMENTO VAPORI E ODORI OPZIONALI

OPTIONAL

TECHNOCHEF.IT

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



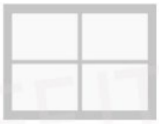
TECHNOCHEF.IT

CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA
LOADING CAPACITY PER DECK

EC12 I/R
ES12 I/R

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 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

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
EC12 / ES12 I/R - DECK	17	123	93	40	162	126	260/220	400/3/50-60	12,5	6	20	0/450	
KC12 / KS12 - HOOD				16	162	143	45						
BC12 / BS12 - PROVER				70/50	162	126	120/105	230/1/50-60	1	0,5		0/90	28/12
SEC12 / SES12 - STAND				86/70/50	163	126	56/51/44						24/9/9

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