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

Voltios	V 400/3 +N
frecuencia (Hz)	50
peso bruto (Kg)	217
ancho (mm)	1485
profundidad (mm)	935
altura (mm)	425

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HORNO DE PIZZA Eléctrico para 6 PIZZAS Ø 34 cm, CÁMARA DE COCCIÓN 105x70x15,5h cm, Modular, CONTROLES DIGITALES, Temp. 60 - 500 °C, versión KING Line TOP:

.

- Construcción totalmente en acero **inoxidable.**
- **Revolucionario sistema de cocción IWOS (Sustituto del Horno de Leña Italiano)** que reproduce mecánicamente el **movimiento circulatorio del aire** en un **horno de leña** , en la práctica: - El aire debajo de la piedra refractaria, calentado por las resistencias es canalizado hacia la cámara de cocción a través de ranuras especiales colocadas en los lados de la suela, - de esta manera la pizza se cuece por el calor del material refractario y por un flujo de aire hirviendo, como sucede en un horno de leña.
- Capacidad **para pizza** - **6 x Ø 34 cm** ;
- **Modular y apilable** hasta un **máximo de 3 hornos;**
- **Cámara de cocción realizada íntegramente en material refractario (** suelo, laterales y encimera **)** con **resistencia visible en la encimera ;**
- **Piedra refractaria rectificada** (completamente lisa);
- **Funda de sellado** de alta temperatura para aislar mejor la puerta de la horno;
- Extractor de humos de cocción regulable;
-
- **Panel de control digital** y software optimizado;
- Control de potencia independiente de techo y piso;
- **Temperatura regulable de 60 a 500°C,**
- **Modo automático** para programar la hora de encendido automático;
- Posibilidad de almacenar hasta **9 programas de cocción;**
- **Sistema electrónico que indica e identifica cualquier avería;**
- **Botón de economía** para ahorrar energía cuando no hay pizzas cocinándose;

-
- **Dimensiones exteriores** (con asa y cable): mm 1485x1140x425h
- 400 voltios CA 3/N/PE

.

Opcional:

- **GA-SUPB6/1** Pedestal de base para 1 cámara
- **GA-SUPB6/2** Pedestal de base para 2 cámaras
- Campana extractora de acero inoxidable **GA- CAP6**
- Célula leudante **GA-CL6**

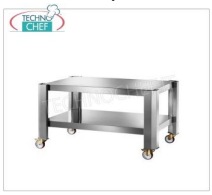
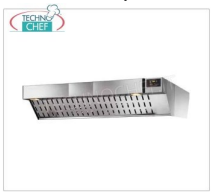
.

MARCA CE
Hecho en Italia

MODELOS DISPONIBLES

GA-KING6G	**HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA, Capacidad Pizza 6 x Ø 34 cm, CÁMARA 105x70x15.5h TOTALMENTE EN REFRACTARIO, Temp. 60 - 500 °C, Kw 10,4 - V. 400/3+N, Peso 217 kg, dim. mm. 1485x935x425h**	**€ 3.576,30** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega**

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
GA-ST2/KG6G 	**Soporte de base de acero para 2 cámaras**	**€ 797,95** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
GA-PROOFER/E	**Celda de levadura para horno de pizza**	**€ 822,88** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
GA-ST1/KG6G	**Soporte Base de Acero para HORNO de Pizza de 1 Módulo**	**€ 847,82** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
GA-HOOD/KG6G 	**Campana extractora para horno de pizza**	**€ 847,82** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

TECHNOCHEF.IT

TECHNOCHEF.IT