



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



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
ITF-EGB/I	Horno de pizza MODULAR a gas, para 6 pizzas, versión con FRONTAL DE ACERO INOXIDABLE, 610x940x150h mm CÁMARA con SUPERFICIE REFRACTARIA, potencia térmica 16300 Kcal/h, Peso 150 Kg, dimensiones exteriores 960x1350x520h mm	€ 4.007,69 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días
DESCRIPCIÓN PROFESIONAL		

HORNO PARA PIZZA A GAS, MODULAR, para 6 PIZZAS, Línea ECO GAS:

- versión con **frente INOX** ,
- **Cámaras de cocción en acero aluminizado con TOP REFRACTARIO, de alto rendimiento,**
- **Dimensiones CÁMARA 610x940x150h mm,**
- **Capacidad de carga por habitación: 6 PIZZAS diam. Bandejas de 300 mm o 2 de 600x400 mm,**
- **módulo de cocción que incluye campana** ,
- quemadores atmosféricos colocados debajo de la superficie refractaria,
- **suministro de gas con válvulas de seguridad ;**
- **aislamiento térmico,**
- escape de vapor en la parte posterior de la cámara,
- **temperatura máxima de cocción 420 °C ,**
- **regulación digital de la temperatura de la cámara de cocción,**
- **controles independientes** para cada habitación,
- **Quemadores de llama estabilizada con encendido automático .**
- **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 con **alturas de 500 mm y 700 mm** para adaptarse a módulos de 1 o 2 cámaras,
- **pies por celda leudante** ,
- **Kit de 4 ruedas** , 2 de ellas con freno.

HECHO EN ITALIA

FICHA TÉCNICA		
	peso neto (Kg)	150
	ancho (mm)	960
	profundidad (mm)	1350
	altura (mm)	520

FICHA TÉCNICA		
CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
ITF-PPD 	Pies para células leudantes. Pies para células leudantes (h min 8 / max 20 cm)	€ 79,11 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
ITF-K4RF 	Kit de 4 ruedas Kit de 4 ruedas, 2 de ellas con freno (h 13 cm)	€ 195,10 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
ITF-SEGB 	Soporte de acero pintado al horno Soporte de acero pintado UNICO para horno mod.EGB / I y EGB / R, Peso 26 Kg, dim.mm.970x1040x860h	€ 411,16 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días

ITF-BGB/I



Célula de fermentación con frente de acero inoxidable.

Célula de fermentación para hornos Mod.EGB/I versión con frontal de acero inoxidable, calentamiento eléctrico con control termostático (temp.0°/+90°C), V.230/1, Kw.1,00, Peso 75 Kg, dim.mm. 960x1000x700h

€ 1.507,34

VAT escluso
Envio a calcular

Entrega de 8 a 15 días



Modulo cottura camera
EGB/I - dim.mm.610x940x150h



Modulo cottura camera
EGB/I - dim.mm.610x940x150h



Supporto aperto per forno
SEGB - dim.mm.970x1040x860h



ECO-GAS

Forno a gas modulare per pizzeria, pasticceria e panetteria con camera di cottura in lamiera di acciaio alluminata. Piano cottura in refrattario. Sportello ad apertura controbilanciata. Scarico vapori.



ECO-GAS EGB

EFFICIENCY & TECHNOLOGY

420°C DI TEMPERATURA MASSIMA DI COTTURA

ISOLAMENTO TERMICO GARANTITO

BRUCIATORI ATMOSFERICI CON VALVOLE DI SICUREZZA POSTI SOTTO IL PIANO COTTURA

REGOLAZIONE DIGITALE DELLA TEMPERATURA DELLA CAMERA DI COTTURA



CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA LOADING CAPACITY PER DECK

EGB I/R

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 15 x L/W 61 x P/D 94 cm
6 Pizze Ø 30 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm



DATI TECNICI TECHNICAL CHART



EcoGas EGB	Dimensioni interne (cm) Internal dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power	Potenza Power	Temperatura Temperature	N° Teglie # Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	KG	V/Ph/Hz	Kcal	Kcal/h	°C	60x40 cm
EGB I/R	15	61	94	47 + 5	96	135	150	230/1/50-60	16300	8500	0/450	2
BGB I/R				70	96	100	75	230/1/50-60			0/90	14
SEGB				86/70/50	97	104	26/22/16					14/12/6

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