



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-EC6/I	Horno de pizza eléctrico MODULAR, para 8 pizzas diam. 300 mm, versión con FRONTAL DE ACERO INOXIDABLE, CÁMARA COMPLETAMENTE en REFRACTARIO mm 1230x630x170h, V.400/3, Kw.8,5, Peso 200 Kg, dimensiones exteriores mm 1620x960x400h	€ 4.920,79 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
DESCRIPCIÓN PROFESIONAL		

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA , MODULAR, Modular para 8 PIZZAS, línea EURO CLASSIC:

- versión con **frente de acero inoxidable** ,
- **CÁMARA DE COCCIÓN TOTALMENTE en REFRACTARIO** de medidas **1230x630x170h mm**, con **superficie y techo de cocción de altas prestaciones y resistencia**,
- **Capacidad de carga por habitación : 8 PIZZAS diam.** Bandejas **de 300 mm o 3 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 las potencias separadas de la placa y del techo** ,
- **temperatura máxima de cocción 450 °C** ,
- aislamiento térmico,
- escape de vapor en la parte posterior de la cámara,
- **Las resistencias de AGUJA blindadas insertadas 1 por cada orificio del REFRACTARIO** en la parte superior e inferior, **aseguran 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** ,
- puerta de entrada contrapesada,
- 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

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

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-KRF 	Kit de 4 ruedas Kit de 4 ruedas, 2 de ellas con freno (h 16 cm)	€ 195,10 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días

ITF-SEC6**Soporte de acero pintado**

Soporte en acero pintado para horno Mod. EC6 / I y EC6 / R, Peso 52 Kg, dim.mm.1630x960x860h

€ 599,68

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días**ITF-KC6****Módulo de capó simple con frontal de acero inoxidable**

Módulo de campana individual con frente de acero inoxidable para hornos Mod. EC6 / I y EC6 / R, dim.mm.1620x1130x160h

€ 605,89

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días**ITF-BC6/I****Célula de fermentación con frente de acero inoxidable.**

Célula de fermentación para hornos Mod.EC6/I, versión con frontal de acero inoxidable, calentamiento eléctrico con control termostático (temp.0°/+90°C), V.230/1, Kw.1,00, Peso 80 Kg, dim .mm .1620x960x700h

€ 1.495,71

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días**Modulo cappa**

KC6 - dim.mm.1620x1130x160h

Modulo cottura camera

EC6/I - dim.mm.1230x630x170h

Modulo cottura camera

EC6/I - dim.mm.1230x630x170h

Modulo cottura camera

EC6/I - dim.mm.1230x630x170h

Cella di lievitazione

BC6 - dim.mm.1620x960x700h



Modulo cappa
KC6 - dim.mm.1620x1130x160h

Modulo cottura camera
EC6/I - 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



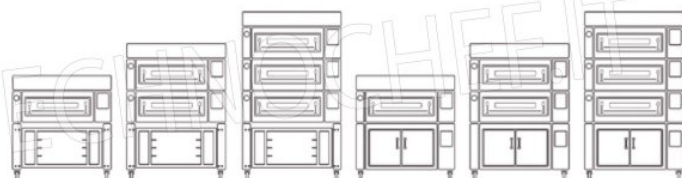
Composizioni EURO

EURO Compositions

EURO Compositions

EURO Varianten

EURO Composiciones



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



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	400/3/50-60	8,5	4	13	0/450	
KCS / KSE - 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				86/70/90	163	96	52/47/40						16/6/6

I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front

R = Frontale rustico / Country Style Front