



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
ITF-ES6/I	Horno de pizza eléctrico MODULAR, para 8 pizzas diam. 300 mm, versión con FRONTAL DE ACERO INOXIDABLE, CÁMARA 1230x630x170h mm con TAPA DE REFRACTARIO, V.400/3, Kw.8,5, Peso 165 Kg, dimensiones exteriores 1620x960x400h mm	Entrega de 8 a 15 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

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

- versión con **frente INOX**,
- **CÁMARA DE COCCIÓN** en acero aluminizado con **PLACA DE ENCIMERA REFRACTARIA** de medidas **1230x630x170h mm**;
- **Capacidad de carga por habitación: 8 PIZZAS diam.** Bandejas de **300 mm** o **3 de 600x400 mm**,
- **temperatura máxima de cocción 450 °C**,
- aislamiento térmico,
- escape de vapor en la parte posterior de la cámara,
- **Ajuste DIGITAL independiente de la potencia de la encimera y de la encimera**,
- **COMANDOS INDEPENDIENTES** para cada habitación,
- **Las resistencias ARMADAS bajo la SUPERFICIE REFRACTARIA y en los MONTONES, aseguran la máxima uniformidad de temperatura**.
- **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** fabricados en 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 cámara de fermentación**
- **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)	165
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)	Entrega d 4 a 9 días
ITF-KRF 	Kit de 4 ruedas Kit de 4 ruedas, 2 de ellas con freno (h 16 cm)	Entrega d 4 a 9 días
ITF-SES6 	Soporte de acero pintado Soporte de acero pintado UNICO para horno Mod. ES6 / I y ES6 / R, Peso 52 Kg, dim.mm.1630x960x860h	Entrega de 8 a 15 días
ITF-KS6 	Módulo de capó simple con frontal de acero inoxidable Módulo de campana individual con frontal de acero inoxidable para hornos mod. ES6 / I y ES6 / R, dim.mm.1000x1430x160h	Entrega de 8 a 15 días
ITF-BS6/I 	Celda de fermentación con frente de acero inoxidable Célula de fermentación para horno Mod. ES6/I, versión con frontal de acero inoxidable, calefacción eléctrica con control termostático (temp.0°/+90°C), V 230/1, Kw.1,00, Peso 80 Kg, dim.mm. 1620x960x700h	Entrega de 8 a 15 días



Modulo cappa
KS6 - dim.mm.1620x1130x160h

Modulo cottura camera
ES6/I - dim.mm.1230x630x170h

Modulo cottura camera
ES6/I - dim.mm.1230x630x170h

Modulo cottura camera
ES6/I - dim.mm.1230x630x170h

Cella di lievitazione
BS6 - dim.mm.1620x960x700h



Modulo cappa
KS6 - dim.mm.1620x1130x160h

Modulo cottura camera
ES6/I - dim.mm.1230x630x170h

Supporto aperto per forno
SES6 - dim.mm.1630x960x860h



TECHNOCHEF.IT



Piano di cottura in **materiale refrattario** e **resistenze corazzate**.



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

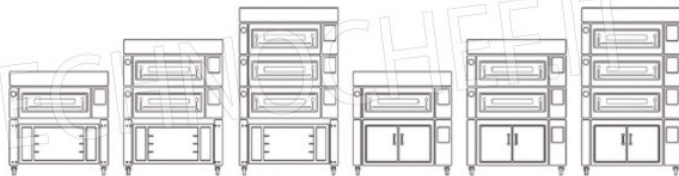
EURO Compositions

EURO Compositions

EURO Varianten

EURO Composiciones

Euro





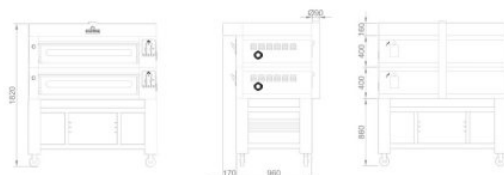
1 CAMERA + SUPPORTO ALTO
1 DECK + HIGH STAND



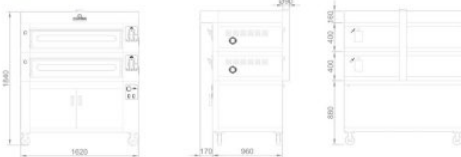
1 CAMERA + CELLA DI LIEVITAZIONE ALTA
1 DECK + HIGH PROVER



2 CAMERE + SUPPORTO ALTO
2 DECKS + HIGH STAND



2 CAMERE + CELLA DI LIEVITAZIONE ALTA
2 DECKS + HIGH PROVER



3 CAMERE + SUPPORTO BASSO
3 DECKS + LOW STAND



3 CAMERE + CELLA DI LIEVITAZIONE BASSA
3 DECKS + LOW PROVER





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



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	400/3/50-60	8,5	4	13	0/450	
EC6 / ES6 - HOOD				16	162	113	37						
EC6 / ES6 - PROVER				70/50	162	96	80/65	230/1/50-60	1	0,5		0/90	28/12
EC6 / ES6 - 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