



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://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 | <b>Entrega</b> 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 |                               |         |
|---------------|-------------------------------|---------|
|               | <b>alimentación eléctrica</b> | Trifase |
|               | <b>Voltios</b>                | V 400/3 |
|               | <b>frecuencia (Hz)</b>        | 50      |
|               | <b>potencia (KW)</b>          | 8,5     |
|               | <b>peso neto (Kg)</b>         | 200     |
|               | <b>ancho (mm)</b>             | 1620    |
|               | <b>profundidad (mm)</b>       | 960     |
|               | <b>altura (mm)</b>            | 400     |

| FICHA TÉCNICA                                                                                         |                                                                                          |                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| CÓDIGO/FOTO                                                                                           | DESCRIPCIÓN                                                                              | PRECIO/ENTREGA              |
| <b>ITF-PPD</b><br> | <b>Pies para células leudantes.</b><br>Pies para células leudantes (h min 8 / max 20 cm) | <b>Entrega</b> d 4 a 9 días |
| <b>ITF-KRF</b><br> | <b>Kit de 4 ruedas</b><br>Kit de 4 ruedas, 2 de ellas con freno (h 16 cm)                | <b>Entrega</b> d 4 a 9 días |

**ITF-SEC6****Entrega** de 8 a 15 días**Soporte de acero pintado**

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

**ITF-KC6****Entrega** de 8 a 15 días**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

**ITF-BC6/I****Entrega** de 8 a 15 días**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

**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



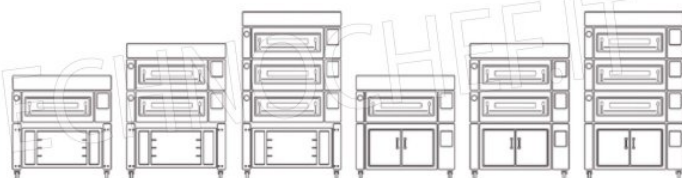
Composizioni EURO

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