



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-EC12/I	Horno de pizza eléctrico MODULAR, para 12 pizzas diam. 300 mm, versión con FRONTAL DE ACERO INOXIDABLE, CÁMARA COMPLETAMENTE en REFRACTARIO mm 1230x930x170h, V.400/3, Kw.12,5, Peso 260 Kg, dimensiones exteriores mm 1620x1260x400h	Entrega de 8 a 15 días
DESCRIPCIÓN PROFESIONAL		

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA , MODULAR, Modular para 12 PIZZAS, línea EURO CLASSIC :

- versión con **frente de acero inoxidable** ,
- **CÁMARA DE COCCIÓN TOTALMENTE en REFRACTARIO de medidas 1230x930x170h mm** , con superficie y techo de cocción de altas prestaciones y resistencia,
- **Capacidad de carga por habitación : 12 PIZZAS diam.** Bandejas **de 300 mm o 4 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 energía independiente de la placa y del cielo** ,
- **temperatura máxima de cocción 450 °C**,
- aislamiento térmico,
- escape de vapor en la parte posterior de la cámara,
- **controles independientes** para cada habitación,
- **Las resistencias de AGUJA blindadas insertadas 1 por cada orificio del REFRACTARIO** en la parte superior e inferior, **garantizan 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** ,
- 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 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)	12,5
	peso neto (Kg)	260
	ancho (mm)	1620
	profundidad (mm)	1260
	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-SEC12**Entrega** de 8 a 15 días**Soporte de acero pintado**

Soporte de acero pintado para horno Mod.EC12 / I y EC12 / R, Peso 56 Kg, dim.mm.1630x1260x860h

ITF-KC12**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. EC12 / I y EC12 / R, Peso 45 Kg, dim.mm.1620x1430x160h

ITF-BC12/I**Entrega** de 8 a 15 días**Celda de fermentación con frente de acero inoxidable**

Célula de fermentación para hornos Mod.EC12/I, versión con frontal de acero inoxidable, calentamiento eléctrico con control termostático (temp.0°/+90°C), V.230/1, Kw.1,00, Peso 120 Kg, dim .mm .1620x1260x700h



Modulo cappa
KC12 - dim.mm.1620x1430x160h

Modulo cottura camera
EC12/I - dim.mm.1230x930x170h

Modulo cottura camera
EC12/I - dim.mm.1230x930x170h

Modulo cottura camera
EC12/I - dim.mm.1230x930x170h

Cella di lievitazione
BC12 - dim.mm.1620x1260x700h



Modulo cappa
KC12 - dim.mm.1620x1430x160h

Modulo cottura camera
EC12/I - dim.mm.1230x930x170h

Supporto aperto per forno
SEC12 - dim.mm.1630x1260x860h





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



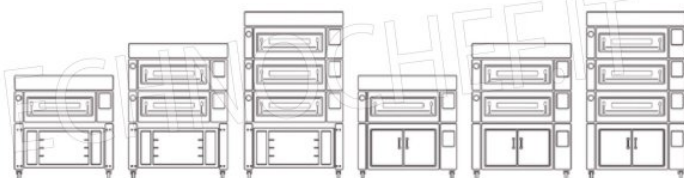
Composizioni EURO

EURO Compositions

EURO Compositions

EURO Varianten

EURO Composiciones



CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA LOADING CAPACITY PER DECK

EC12 I/R
ES12 I/R

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 123 x P/D 93 cm
12 Pizze Ø 30 cm
4 Teglie 60x40 cm
4 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
EC12 / ES12 I/R - DECK	17	123	93	40	162	126	260/220	400/3/50-60	12.5	6	20	0/450	
BC12 / BS12 - HOOD				16	162	143	45						
BC12 / BS12 - PROVER		70/50		162	126	120/105	120/105	230/L/50-60	1	0.5		0/90	28/12
SEC12 / SES12 - STAND		86/70/50		163	126	56/51/44							24/9/9

I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front

R = Frontale rustico / Country Style Front