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

FICHE TECHNIQUE

poids net (Kg)	240
largeur (mm)	1600
profondeur (mm)	1420
hauteur (mm)	520

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR À PIZZA À GAZ pour 12 PIZZAS 300 mm, MODULAIRE, Modulaire :
.

- version avec **façade en acier inoxydable** ,
- **chambres de cuisson en acier aluminisé avec SOL RÉFRACTAIRE, hautes performances,**
- **Dimensions de la CHAMBRE mm 1230x930x150h;**
- **Capacité de charge par chambre : 12 PIZZAS diam. 300 mm** ou **4 plateaux 600x400 mm,**
- **module de cuisson incluant hotte** ,
- brûleurs atmosphériques placés sous la sole réfractaire,
- **alimentation en gaz avec soupapes de sécurité** ;
- **isolation thermique** ,
- échappement de vapeur à l'arrière de la chambre,
- **température maximale de cuisson 420 °C** ,
- **régulation numérique de la température de la chambre de cuisson** ,
- **commandes indépendantes pour chaque pièce** ,
- **brûleurs à flamme stabilisée avec allumage automatique** ,
- **porte avec fenêtre en verre trempé** ,
- portes d'entrée à contrepoids,
- lampes halogènes à haute résistance et capacité lumineuse.

Accessoires/Optionnel :

- **supports de four** avec guides porte-plaques en acier peint, disponibles **avec des hauteurs de 500 mm, 700 mm et 860 mm** ,
- **Cellules de fermentation** pour fours monoblocs, version avec façade en acier inoxydable, chauffage électrique avec **contrôle thermostatique (temp. 0°/+90°C)** disponibles avec **des hauteurs** de **500 mm** et **700 mm** pour s'adapter aux modules à 1 ou 2 chambres
- **pieds pour cellule de levage** ,

- **Kit 4 roues** dont 2 avec freins.

MARQUAGE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
ITF-EGC/I	Four à pizza à gaz pour 12 pizzas de 300 mm, CHAMBRE de mm 1230x930x150h avec SOL RÉFRACTAIRE, puissance thermique 24000 Kcal/h, Poids 240 Kg, dimensions extérieures mm 1600x1420x520h	**€ 6.720,06** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
ITF-PPD 	**Des pieds pour faire lever les cellules**	**€ 80,68** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
ITF-KRF 	**Kit 4 roues**	**€ 200,95** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
ITF-SEGC 	**Support en acier peint au four**	**€ 719,15** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours
ITF-BGC/I 	**Cellule de levée avec façade en acier inoxydable**	**€ 1.617,29** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours

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

TECHNOCHEF.IT

CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA

EGC I/R

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 15 x L/W 123 x P/D 93 cm

12 Pizze Ø 30 cm
4 Teglie 60x40 cm
4 Baking pans 60x40 cm

TECHNOCHEF.IT

DATI TECNICI
TECHNICAL CHART

EcoGas EGC	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
EGC I/R	15	123	93	47 + 5	160	142	240	230/1/50-60	24000	12500	0/450	4
BGC I/R				70	160	100	100	230/1/50-60			0/90	28
SEGC				86/70/50	160	104	50/46/40					18/12/6
	R = Frontale rustico / Country Style Front I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front											