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

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3 +N
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	9,5
poids net (Kg)	200
largeur (mm)	1320
profondeur (mm)	1260
hauteur (mm)	400

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE pour 9 PIZZAS de 300 mm , **MODULAIRE, Modulaire :**

.

- version avec **façade en acier inoxydable** ,
- **CHAMBRE DE CUISSON ENTIÈREMENT en matériau RÉFRACTAIRE de dimensions 930x930x170h mm** , avec surface de cuisson et plafond à hautes performances et résistance,
- **capacité de charge par chambre** : **9 PIZZAS diam. 300 mm** ou **2 plateaux 600x400 mm** ,
- **Résistances blindées « hy·pe »** en acier inoxydable intégrées dans le réfractaire de la plaque de cuisson et du plafond,
- **panneau de commande numérique** ,
- **plaque de cuisson séparée et contrôle de puissance du plafond** ,
- **température maximale de cuisson 450 °C** ,
- isolation thermique,
- soupape réglable pour l'évacuation de la vapeur,
- **Les résistances à aiguilles blindées insérées 1 pour chaque trou du RÉFRACTAIRE** du haut et du bas, **assurent une UNIFORMITÉ DE TEMPÉRATURE maximale** , tout en étant **FACILEMENT REMPLAÇABLES INDIVIDUELLEMENT** par l'arrière **SANS DÉMONTER le RÉFRACTAIRE,**
- **porte avec fenêtre en verre trempé** ,
- porte 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,
- **module de hotte simple avec façade en acier inoxydable** ,
- **Kit 4 roues** dont 2 avec freins.

.
MARQUAGE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
ITF-EC9/I	Four à pizza électrique pour 9 pizzas de 300 mm, CHAMBRE COMPLÈTEMENT RÉFRACTAIRE mm 930x930x170h, V.400/3, Kw.9,5, Poids 200 Kg, dimensions extérieures mm 1320x1260x400h	**€ 4.766,36** *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-KC9 	**Module de hotte simple avec façade en acier inoxydable**	**€ 603,26** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours
ITF-SEC9 	**Support en acier peint**	**€ 617,66** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours
ITF-BC9/I 	**Cellule de levée avec façade en acier inoxydable**	**€ 1.542,18** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours

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°C DI TEMPERATURA MASSIMA DI COTTURA

ISOLAMENTO TERMICO GARANTITO

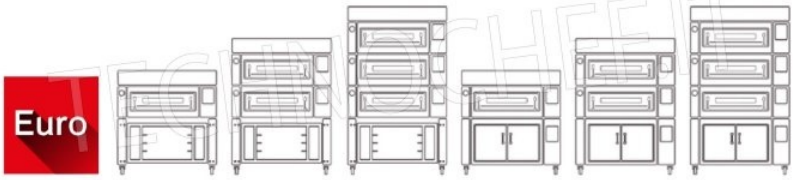
VALVOLA REGOLABILE PER SCARICO VAPORI

MODULO CAPPA CON MOTORE E KIT ABBATTIMENTO VAPORI E ODORI OPZIONALI

OPTIONAL

TECHNOCHEF.IT

Composizioni EURO | EURO Compositions | EURO Compositions | EURO Varianten | EURO Composiciones



TECHNOCHEF.IT

CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA
LOADING CAPACITY PER DECK

EC9 I/R
ES9 I/R

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 93 x P/D 93 cm

9 Pizze Ø 30 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm

TECHNOCHEF.IT

DATI TECNICI
TECHNICAL CHART

CE

Euro	Dimensioni interne (cm) Internal dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power	Potenza Power	Assorbimento Absorption	Temperatura Temperature	N° Teglie # 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
EC9 / ES9 I/R - DECK	17	93	93	40	132	126	200/165	400/3/50-60	9,5	4,5	15	0/450	
KC9 / KS9 - HOOD				16	132	143	37						
BC9 / BS9 - PROVER				70/50	132	126	110/95	230/1/50-60	1	0,5		0/90	14/6
SEC9 / SES9 - STAND				86/70/50	133	126	52/47/40						24/9/9

I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front R = Frontale rustico / Country Style Front