


FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	12,5
poids net (Kg)	260
largeur (mm)	1620
profondeur (mm)	1260
hauteur (mm)	400

DESCRIPTION PROFESSIONELLE
FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE pour 12 PIZZAS 300 mm , MODULAIRE, Modulaire :

- version avec **façade en acier inoxydable** ,
- **CHAMBRE DE CUISSON ENTIÈREMENT en matériau RÉFRACTAIRE de dimensions 1230x930x170h mm** , avec surface de cuisson et plafond à hautes performances et résistance,
- **capacité de charge par chambre : 12 PIZZAS diam. 300 mm** ou **4 plateaux de 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,
- échappement de vapeur à l'arrière de la chambre,
- **commandes indépendantes** pour chaque pièce,
- **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** ,
- portes d'entrée à contrepoids,
- **lampes halogènes** à haute résistance et capacité lumineuse.

Accessoires/Optionnel :

- **supports de four avec guides porte-plateaux** 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-EC12/I	Four à pizza électrique pour 12 pizzas de 300 mm, CHAMBRE COMPLÈTEMENT EN RÉFRAC TAIRE mm 1230x930x170h, V.400/3, Kw.12,5, Poids 260 Kg, dimensions extérieures mm 1620x1260x400h	€ 5.516,68 <i>TVA exclue</i> 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 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
ITF-KRF 	Kit 4 roues	€ 200,95 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
ITF-SEC12 	Support en acier peint	€ 672,80 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours
ITF-KC12 	Module de hotte simple avec façade en acier inoxydable	€ 672,80 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours
ITF-BC12/I 	Cellule de fermentation avec façade en acier inoxydable	€ 1.580,53 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours



TECHNOCHEF.IT



TECHNO



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

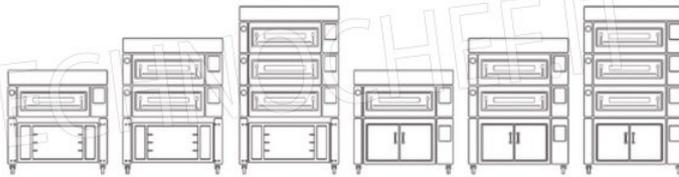
EURO Compositions

EURO Compositions

EURO Varianten

EURO Composiciones

Euro





CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA
LOADING CAPACITY PER DECK

EC12 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	€	20	0/450	
EC12 / ES12 - HOOD				16	162	143	45						
BC12 / BS12 - PROVER				70/50	162	126	120/105	230/1/50-60	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