


**FICHE TECHNIQUE**

<b>alimentation électrique</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	7,3
<b>poids net (Kg)</b>	176
<b>largeur (mm)</b>	1320
<b>profondeur (mm)</b>	960
<b>hauteur (mm)</b>	400

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**
**FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE , MODULAIRE, Modulable pour 6 PIZZAS, ligne EURO CLASSIC :**

- version avec **façade en acier inoxydable** ,
- **CHAMBRE DE CUISSON TOTALEMENT en RÉFRACTAIRE** mesurant **930x630x170h mm**, avec surface et plan de cuisson performants et résistants,
- **capacité de chargement par chambre : 6 PIZZAS diam. 300 mm ou 2 plaques à pâtisserie 600x400 mm** ,
- **résistances blindées « hy-pe » en inox** intégrées au réfractaire de la table de cuisson et du plafond,
- **panneau de commande numérique** ,
- **contrôle des puissances séparées de la table de cuisson et du plafond** ,
- **température maximale de cuisson 450 °C** ,
- isolation thermique,
- évacuation des vapeurs à l'arrière de la chambre,
- **des commandes indépendantes** pour chaque pièce,
- **Des résistances AIGUILLES blindées insérées 1 pour chaque trou du RÉFRACTAIRE** en haut et en bas, **assurent une UNIFORMITÉ DE TEMPÉRATURE maximale** ,...tout en étant **FACILEMENT REMPLAÇABLES INDIVIDUELLEMENT** par l'arrière **SANS DÉMONTAGE** du RÉFRACTAIRE,
- **porte avec fenêtre en verre trempé** ,
- portes d'entrée à contrepoids,
- **lampes halogènes** à haute résistance et capacité lumineuse.

**Accessoires/Options :**

- **supports de four** avec **guides porte-plaques** en acier peint, disponibles avec **des hauteurs de 500 mm, 700 mm et 860 mm** ,

- **cellules de levée** pour fours monobloc, version avec façade en acier inoxydable, chauffage électrique **avec contrôle thermostatique (temp.0°/+90°C)** disponible en **hauteurs de 500 mm et 700 mm** pour s'adapter aux modules à 1 ou 2 chambres,
- pieds par cellule levante,
- module de hotte simple avec façade en acier inoxydable,
- Kit 4 roues dont 2 avec frein.

## FABRIQUÉ EN ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>ITF-EC8/I</b>	Four à pizza électrique MODULAIRE, pour 6 pizzas diam. 300 mm, version avec FAÇADE EN ACIER INOXYDABLE, CHAMBRE COMPLÈTEMENT en RÉFRACTAIRE mm 930x630x170h, V.400/3, Kw.7,3, Poids 176 Kg, dimensions extérieures mm 1320x960x400h	<b>€ 4.637,72</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 8 à 15 jours</b>

## FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>ITF-PPD</b> 	<b>Des pieds pour faire lever les cellules</b>	<b>€ 80,68</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>
<b>ITF-KRF</b> 	<b>Kit 4 roues</b>	<b>€ 200,95</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>
<b>ITF-KC8</b> 	<b>Module de hotte simple avec façade en acier inoxydable</b>	<b>€ 583,31</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 8 à 15 jours</b>
<b>ITF-SEC8</b> 	<b>Support en acier peint</b>	<b>€ 617,66</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 8 à 15 jours</b>
<b>ITF-BC8/I</b> 	<b>Cellule de levée avec façade en acier inoxydable</b>	<b>€ 1.500,63</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 8 à 15 jours</b>



**Modulo cappa**  
KC8 - dim.mm.1320x1130x160h



**Modulo cottura camera**  
EC8/I - dim.mm.930x630x170h



**Modulo cottura camera**  
EC8/I - dim.mm.930x630x170h



**Modulo cottura camera**  
EC8/I - dim.mm.930x630x170h



**Cella di lievitazione**  
BC8 - dim.mm.1320x960x700h



**Modulo cappa**  
KC8 - dim.mm.1320x1130x160h

**Modulo cottura camera**  
EC8/I - dim.mm.930x630x170h

**Supporto aperto per forno**  
SEC8 - dim.mm.1330x960x860h



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

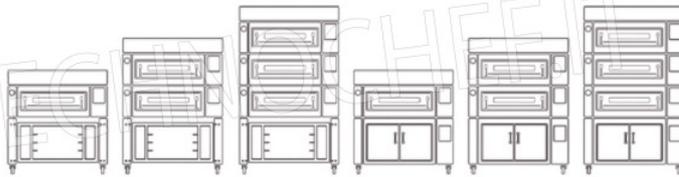
EURO Compositions

EURO Compositions

EURO Varianten

EURO Composiciones

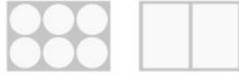
Euro





**CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA**  
LOADING CAPACITY PER DECK

**EC8 I/R** DIMENSIONI INTERNE  
Internal dimensions  
A/H 17 x L/W 93 x P/D 63 cm  
6 Pizze Ø 30 cm  
2 Teglie 60x40 cm  
2 Baking pans 60x40 cm



TECHNOCHEF.IT

**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
EC8 I/R - DECK	17	93	63	40	132	96	176	400/3/50-60	7,3	3,8	12	0/450	
KC8 - HOOD				16	132	113	30						
BC8 - PROVER				70/50	132	96	70/55	230/1/50-60	1	0,5		0/90	14/6
SEC8 - STAND				86/70/50	133	96	49/44/37						16/6/6

I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front

R = Frontale rustico / Country Style Front