



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



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
ITF-EGA/I	Four à pizza MODULAIRE à gaz, pour 4 pizzas, version avec FAÇADE EN ACIER INOXYDABLE, 610x640x150h mm CHAMBRE avec PLAT RÉFRACTAIRE, puissance thermique 12000 Kcal/h, Poids 120 Kg, dimensions extérieures 960x1050x520h mm	€ 3.465,42 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours
DESCRIPTION PROFESSIONELLE		

FOUR À PIZZA À GAZ, MODULAIRE, pour 4 PIZZAS, Ligne ECO GAZ :

- - version avec **façade INOX** ,
 - **chambres de cuisson en acier aluminisé avec TOP RÉFRACTAIRE** , haute performance,
 - **Dimensions de la CHAMBRE 610x640x150h mm** ,
 - **capacité de chargement par chambre : 4 PIZZAS diam. 300 mm ou 1 plaque à pâtisserie 600x400 mm**,
 - **module de cuisson comprenant une hotte** ,
 - des brûleurs atmosphériques placés sous la surface réfractaire,
 - **alimentation en gaz avec soupapes de sécurité** ;
 - **isolation thermique** ,
 - **température maximale de cuisson 420 °C** ,
 - **régulation numérique de la température de l'enceinte de cuisson** ,
 - évacuation des vapeurs à l'arrière de la chambre,
 - **des commandes indépendantes** pour chaque pièce,
 - **brûleurs à flamme stabilisée à allumage automatique** ,
 - **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** ,
- **Kit 4 roues** dont 2 avec frein.

FABRIQUÉ EN ITALIE

FICHE TECHNIQUE

poids net (Kg)	120
largeur (mm)	960
profondeur (mm)	1050
hauteur (mm)	520

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
ITF-PPD 	Des pieds pour faire lever les cellules Pieds pour cellules levantes (h min 8 / max 20 cm)	€ 76,71 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
ITF-K4RF 	Kit 4 roues Kit 4 roues dont 2 avec frein (h 13 cm)	€ 189,62 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
ITF-SEGA 	Support en acier peint au four Support en acier peint UNICO pour four mod. EGA / I et EGA / R, Poids 25 Kg, dim.mm.970x740x860h	€ 371,60 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours

ITF-BGA/I



Cellule de levée avec façade en acier inoxydable

Cellule de fermentation pour fours version Mod. EGA/I
avec façade en acier inoxydable, chauffage électrique
avec contrôle thermostatique (temp. 0°/+90°C), V.230/1,
Kw.1,00, Poids 60 Kg, dim. mm. 960x700x700h

€ 1.356,84

TVA exclue

Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours



Modulo cottura camera
EGA/I - dim.mm.610x640x150h



Modulo cottura camera
EGA/I - dim.mm.610x640x150h



Supporto aperto per forno
SEGA - dim.mm.970x740x860h



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



CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA LOADING CAPACITY PER DECK

EGA I/R

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 15 x L/W 61 x P/D 64 cm
4 Pizze Ø 30 cm
1 Teglia 60x40 cm
1 Baking pan 60x40 cm



DATI TECNICI TECHNICAL CHART



EcoGas EGA	Dimensioni interne (cm)			Dimensioni esterne (cm)			Peso	Alimentazione	Potenza	Potenza	Temperatura	N° Teglie
	Internal dimensions (cm)			External dimensions (cm)			Weight	Supply	Power	Power	Temperature	# Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	KG	V/Ph/Hz	Kcal	Kcal/h	°C	60x40 cm
EGA I/R	15	61	64	47 + 5	96	105	120	230/1/50-60	12000	6500	0/450	1
BGA I/R				70	96	70	60	230/1/50-60			0/90	7
SEGA				86/70/50	97	74	25/21/15					7/6/3

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