



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>ITF-EGB/I</b>	Four à pizza MODULAIRE à gaz, pour 6 pizzas, version avec FAÇADE EN ACIER INOXYDABLE, 610x940x150h mm CHAMBRE avec PLAT RÉFRACTAIRE, puissance thermique 16300 Kcal/h, Poids 150 Kg, dimensions extérieures 960x1350x520h mm	<b>€ 4.127,94</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 8 à 15 jours</b>
<b>DESCRIPTION PROFESSIONELLE</b>		

#### FOUR À PIZZA À GAZ, MODULAIRE, pour 6 PIZZAS, Ligne ECO GAZ :

- version avec **façade INOX** ,
- **chambres de cuisson en acier aluminisé avec TOP RÉFRACTAIRE**, haute performance,
- **Dimensions de la CHAMBRE 610x940x150h mm**,
- **capacité de chargement par chambre : 6 PIZZAS diam. 300 mm ou 2 plateaux 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**,
- évacuation des vapeurs à l'arrière de la chambre,
- **température maximale de cuisson 420 °C** ,
- **régulation numérique de la température de l'enceinte de cuisson**,
- **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)** 150

**largeur (mm)** 960

**profondeur (mm)** 1350

**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)

**€ 79,11**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison 4 à 9 jours**

**ITF-K4RF**



**Kit 4 roues**  
Kit 4 roues dont 2 avec frein (h 13 cm)

**€ 195,10**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison 4 à 9 jours**

**ITF-SEGB**



**Support en acier peint au four**  
Support en acier peint UNICO pour four mod.EGB / I et EGB / R, Poids 26 Kg, dim.mm.970x1040x860h

**€ 411,16**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison 8 à 15 jours**

ITF-BGB/I



**Cellule de levée avec façade en acier inoxydable**  
Cellule de fermentation pour fours version Mod.EGB/I  
avec façade en acier inoxydable, chauffage électrique  
avec contrôle thermostatique (temp.0°/+90°C), V.230/1,  
Kw.1,00, Poids 75 Kg, dim. mm. 960x1000x700h

**€ 1.507,34**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison 8 à 15 jours**



**Modulo cottura camera**  
EGB/I - dim.mm.610x940x150h



**Modulo cottura camera**  
EGB/I - dim.mm.610x940x150h



**Supporto aperto per forno**  
SEGB - dim.mm.970x1040x860h



### 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

**EGB I/R** DIMENSIONI INTERNE  
Internal dimensions  
A/H 15 x L/W 61 x P/D 94 cm  
6 Pizze Ø 30 cm  
2 Teglie 60x40 cm  
2 Baking pans 60x40 cm



#### DATI TECNICI TECHNICAL CHART



EcoGas EGB	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
EGB I/R	15	61	94	47 + 5	96	135	150	230/1/50-60	16300	8500	0/450	2
BGB I/R				70	96	100	75	230/1/50-60			0/90	14
SEGB				86/70/50	97	104	26/22/16					14/12/6

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