**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-EGB/I** | 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 | **Livraison** 8 à 15 jours |

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**

**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**<br>Pieds pour cellules levantes (h min 8 / max 20 cm) | **Livraison** 4 à 9 jours |
| **ITF-K4RF** | **Kit 4 roues**<br>Kit 4 roues dont 2 avec frein (h 13 cm) | **Livraison** 4 à 9 jours |
| **ITF-SEGB** | **Support en acier peint au four**<br>Support en acier peint UNICO pour four mod.EGB / I et EGB / R, Poids 26 Kg, dim.mm.970x1040x860h | **Livraison** 8 à 15 jours |

**ITF-BGB/I**

**Livraison** 8 à 15 jours

**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

TECHNOCHEF.IT

## 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

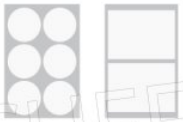
- 420°C DI TEMPERATURA MASSIMA DI COTTURA
- ISOLAMENTO TERMICO GARANTITO
- BRUCIATORI ATMOSFERICI CON VALVOLE DI SICUREZZA POSTI SOTTO IL PIANO COTTURA
- REGOLAZIONE DIGITALE DELLA TEMPERATURA DELLA CAMERA DI COTTURA

TECHNOCHEF.IT

### 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



TECHNOCHEF.IT

### 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 | | | | | | | | | | | |