



| CODE      | DESCRIPTION  | PRIX/LIVRAISON         |
|-----------|--|------------------------|
| ITF-ES9/I | Four à pizza électrique MODULAIRE, pour 9 pizzas diam. 300 mm, version avec FAÇADE EN ACIER INOXYDABLE, 930x930x170h mm CHAMBRE avec DESSUS RÉFRACTAIRE, V.400/3, 9,5 Kw, Poids 165 Kg, dimensions extérieures 1320x1260x400h mm | Livraison 8 à 15 jours |

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**
**FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE , MODULAIRE, Modulable pour 9 PIZZAS, ligne EURO STAND :**

- version avec **façade INOX** ,
- **CHAMBRE DE CUISSON** en acier aluminisé avec **TABLE DE CUISSON RÉFRACTAIRE** mesurant 930x930x170h mm ,
- **capacité de chargement par chambre : 9 PIZZAS diam. 300 mm** ou **2 plaques à pâtisserie 600x400 mm**,
- **température maximale de cuisson 450°C** ,
- **isolation thermique** ,
- évacuation des vapeurs à l'arrière de la chambre,
- **Réglage NUMÉRIQUE séparé de la puissance du plan de cuisson et de la table de cuisson** ,
- **COMMANDES INDÉPENDANTES** pour chaque pièce,
- **Les résistances BLINDÉES sous le TOP RÉFRACTAIRE et dans les TAS, assurent une uniformité maximale de la température** ,
- **porte avec fenêtre en verre trempé** ,
- portes d'entrée à contrepoids,
- **lamps 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 étuve**
- **module de hotte simple avec façade en acier inoxydable**
- **Kit 4 roues dont 2 avec frein**

**FABRIQUÉ EN ITALIE**
**FICHE TECHNIQUE**

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| <b>alimentation électrique</b> | Trifase |
| <b>Volts</b>                   | V 400/3 |
| <b>fréquence (Hz)</b>          | 50      |
| <b>puissance (KW)</b>          | 9,5     |
| <b>poids net (Kg)</b>          | 165     |
| <b>largeur (mm)</b>            | 1320    |
| <b>profondeur (mm)</b>         | 1260    |
| <b>hauteur (mm)</b>            | 400     |

#### FICHE TECHNIQUE

| CODE/PHOTO  | DESCRIPTION   | PRIX/LIVRAISON                |
|---|---|-------------------------------|
| <b>ITF-PPD</b><br>     | <b>Des pieds pour faire lever les cellules</b><br>Pieds pour cellules levantes (h min 8 / max 20 cm)  | <b>Livraison 4 à 9 jours</b>  |
| <b>ITF-KRF</b><br>     | <b>Kit 4 roues</b><br>Kit 4 roues dont 2 avec frein (h 16 cm)   | <b>Livraison 4 à 9 jours</b>  |
| <b>ITF-KS9</b><br>   | <b>Module de hotte simple avec façade en acier inoxydable</b><br>Module hotte simple avec façade inox pour fours mod. ES9 / I et ES9 / R, dim.mm.1320x1430x160h   | <b>Livraison 8 à 15 jours</b> |
| <b>ITF-SES9</b><br>  | <b>Support en acier peint</b><br>Support en acier peint UNICO pour four Mod ES9 / I et ES9 / R, Poids 52 Kg, dim.mm.1330x1260x860h  | <b>Livraison 8 à 15 jours</b> |
| <b>ITF-BS9/I</b><br> | <b>Cellule de fermentation avec façade en acier inoxydable</b><br>Cellule de fermentation pour four modèle ES9/I, version avec façade en acier inoxydable, chauffage électrique avec contrôle thermostatique (temp.0°/+90°C), V 230/1, Kw.1,00, Poids 110 Kg, dim. mm. 1320x1260x700h | <b>Livraison 8 à 15 jours</b> |



**Modulo cappa**  
KS9 - dim.mm.1320x1430x160h



**Modulo cottura camera**  
ES9/I - dim.mm.930x930x170h



**Modulo cottura camera**  
ES9/I - dim.mm.930x930x170h



**Modulo cottura camera**  
ES9/I - dim.mm.930x930x170h



**Cella di lievitazione**  
BS9 - dim.mm.1320x1260x700h



**Modulo cappa**  
KS9 - dim.mm.1320x1430x160h

**Modulo cottura camera**  
ES9/I - dim.mm.930x930x170h

**Supporto aperto per forno**  
SES9 - dim.mm.1330x1260x860h



Piano di cottura in **materiale refrattario** e **resistenze corazzate**.



## 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

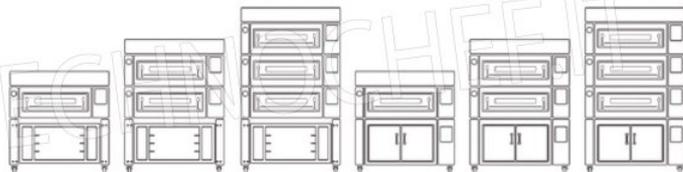
EURO Compositions

EURO Compositions

EURO Varianten

EURO Composiciones

Euro





1 CAMERA - SUPPORTO ALTO  
1 DECK - HIGH STAND



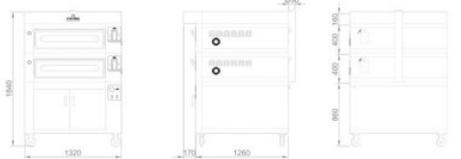
1 CAMERA - CELLA DI LEVITAZIONE ALTA  
1 DECK - HIGH PROVER



2 CAMERE - SUPPORTO ALTO  
2 DECKS - HIGH STAND



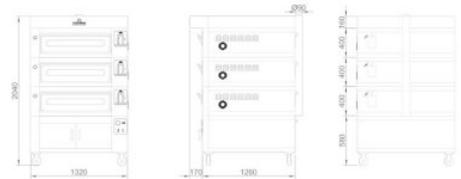
2 CAMERE - CELLA DI LEVITAZIONE ALTA  
2 DECKS - HIGH PROVER



3 CAMERE - SUPPORTO BASSO  
3 DECKS - LOW STAND



3 CAMERE - CELLA DI LEVITAZIONE BASSA  
3 DECKS - LOW PROVER





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

**EC9 I/R**    **DIMENSIONI INTERNE**  
**ES9 I/R**    Internal dimensions  
A/H 17 x L/W 93 x P/D 93 cm  
9 Pizze Ø 30 cm  
2 Teglie 60x40 cm  
2 Baking pans 60x40 cm



**DATI TECNICI**  
TECHNICAL CHART



| Euro                 | Dimensioni interne (cm)  |     |     | Dimensioni esterne (cm)  |     |     | Peso     | Alimentazione | Potenza | Potenza | Absorbimento | 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      |
| EC9 / ES9 I/R - DECK | 17                       | 93  | 93  | 40                       | 132 | 126 | 200/165  | 400/3/50-60   | 9,5     | 4,5     | 15           | 0/450       |               |
| KC9 / BS9 - HOOD     |                          |     |     | 16                       | 132 | 143 | 37       |               |         |         |              |             |               |
| BC9 / BS9 - PROVER   |                          |     |     | 70/50                    | 132 | 126 | 110/95   | 230/1/50-60   | 1       | 0,5     |              | 0/90        | 14/6          |
| SEC9 / SES9 - STAND  |                          |     |     | 86/70/50                 | 133 | 126 | 52/47/40 |               |         |         |              |             | 24/9/9        |

I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front

R = Frontale rustico / Country Style Front