



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
ITF-ES6/I	Four à pizza électrique MODULAIRE, pour 8 pizzas diam. 300 mm, version avec FAÇADE EN ACIER INOXYDABLE, CHAMBRE 1230x630x170h mm avec PLATEAU RÉFRACTAIRE, V.400/3, Kw.8,5, Poids 165 Kg, dimensions extérieures 1620x960x400h mm	Livraison 8 à 15 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE , MODULAIRE, Modulable pour 8 PIZZAS, ligne EURO STAND :

- version avec **façade INOX** ,
- **CHAMBRE DE CUISSON** en acier aluminisé avec **TABLE DE CUISSON RÉFRACTAIRE** , mesurant **1230x630x170h mm** ;
- **capacité de chargement par chambre** : **8 PIZZAS** diam. **300 mm** ou **3 plateaux 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,
- **lampes halogènes** à haute résistance et capacité lumineuse.

Accessoires/Options :

- **Supports de four** avec **guides porte-plaques** en acier peint, disponibles avec **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

alimentation électrique Trifase

Volts	V 400/3
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	8,5
poids net (Kg)	165
largeur (mm)	1620
profondeur (mm)	960
hauteur (mm)	400

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)	Livraison 4 à 9 jours
ITF-KRF 	Kit 4 roues Kit 4 roues dont 2 avec frein (h 16 cm)	Livraison 4 à 9 jours
ITF-SES6 	Support en acier peint Support en acier peint UNICO pour four Mod ES6 / I et ES6 / R, Poids 52 Kg, dim.mm.1630x960x860h	Livraison 8 à 15 jours
ITF-KS6 	Module de hotte simple avec façade en acier inoxydable Module hotte simple avec façade inox pour fours mod. ES6 / I et ES6 / R, dim.mm.1000x1430x160h	Livraison 8 à 15 jours
ITF-BS6/I 	Cellule de fermentation avec façade en acier inoxydable Cellule de fermentation pour four modèle ES6/I, version avec façade en acier inoxydable, chauffage électrique avec contrôle thermostatique (temp.0°/+90°C), V 230/1, Kw.1,00, Poids 80 Kg, dim. mm. 1620x960x700h	Livraison 8 à 15 jours



Modulo cappa
KS6 - dim.mm.1620x1130x160h

Modulo cottura camera
ES6/I - dim.mm.1230x630x170h

Modulo cottura camera
ES6/I - dim.mm.1230x630x170h

Modulo cottura camera
ES6/I - dim.mm.1230x630x170h

Cella di lievitazione
BS6 - dim.mm.1620x960x700h



Modulo cappa
KS6 - dim.mm.1620x1130x160h

Modulo cottura camera
ES6/I - dim.mm.1230x630x170h

Supporto aperto per forno
SES6 - dim.mm.1630x960x860h



TECHNOCHEF.IT



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

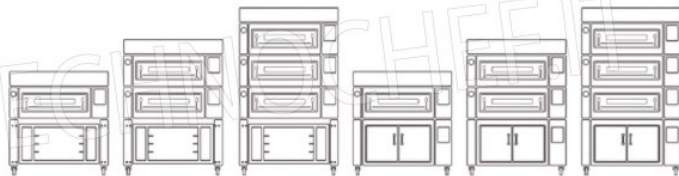
EURO Compositions

EURO Compositions

EURO Varianten

EURO Composiciones

Euro





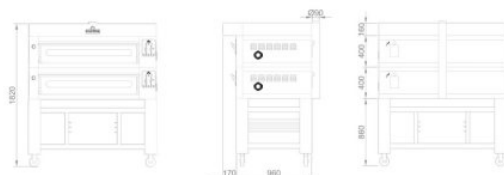
1 CAMERA + SUPPORTO ALTO
1 DECK + HIGH STAND



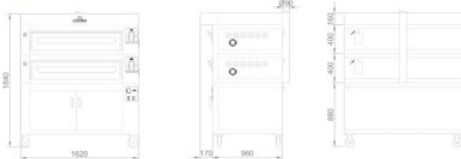
1 CAMERA + CELLA DI LIEVITAZIONE ALTA
1 DECK + HIGH PROVER



2 CAMERE + SUPPORTO ALTO
2 DECKS + HIGH STAND



2 CAMERE + CELLA DI LIEVITAZIONE ALTA
2 DECKS + HIGH PROVER



3 CAMERE + SUPPORTO BASSO
3 DECKS + LOW STAND



3 CAMERE + CELLA DI LIEVITAZIONE BASSA
3 DECKS + LOW PROVER





CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA LOADING CAPACITY PER DECK

EC6 I/R
ES6 I/R

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 123 x P/D 63 cm
8 Pizze Ø 30 cm
3 Teglie 60x40 cm
3 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
EC6 / ES6 I/R - DECK	17	123	63	40	162	96	200/165	400/3/50-60	8,5	4	13	0/450	
EC6 / ES6 - HOOD				16	162	113	37						
EC6 / ES6 - PROVER				70/50	162	96	80/65	230/1/50-60	1	0,5		0/90	28/12
SEC6 / SES6 - STAND				86/70/50	163	96	52/47/40						16/6/6

I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front

R = Frontale rustico / Country Style Front