



**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-EC9/I</b>	Four à pizza électrique MODULAIRE, pour 9 pizzas diam. 300 mm, version avec FAÇADE EN ACIER INOXYDABLE, CHAMBRE COMPLÈTEMENT en RÉFRACTAIRE mm 930x930x170h, V.400/3, Kw.9,5, Poids 200 Kg, dimensions extérieures mm 1320x1260x400h	<b>Livraison</b> 8 à 15 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

#### FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE , MODULAIRE, Modulable pour 9 PIZZAS, ligne EURO CLASSIC :

- version avec **façade en acier inoxydable** ,
- **CHAMBRE DE CUISSON TOTALEMENT en RÉFRACTAIRE mesurant 930x930x170h mm** , avec surface de cuisson et plafond performants et résistants,
- **capacité de chargement par chambre : 9 PIZZAS diam. 300 mm** ou **2 plaques à pâtisserie 600x400 mm** ,
- **résistances blindées « hy-pe » en inox** intégrées au réfractaire de la table de cuisson et du plafond,
- **panneau de commande numérique** ,
- **contrôle des puissances séparées de la table de cuisson et du plafond** ,
- **température maximale de cuisson 450 °C** ,
- isolation thermique,
- vanne réglable pour l'évacuation de la vapeur,
- **Des résistances AIGUILLES blindées insérées 1 pour chaque trou du RÉFRACTAIRE** en haut et en bas, **assurent une UNIFORMITÉ DE TEMPÉRATURE maximale** ,...tout en étant **FACILEMENT REMPLAÇABLES INDIVIDUELLEMENT** par l'arrière **SANS DÉMONTAGE du RÉFRACTAIRE**,
- **porte avec fenêtre en verre trempé** ,
- porte 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,
- **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 +N
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	9,5
<b>poids net (Kg)</b>	200
<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> 	<b>Des pieds pour faire lever les cellules</b> Pieds pour cellules levantes (h min 8 / max 20 cm)	<b>Livraison 4 à 9 jours</b>
<b>ITF-KRF</b> 	<b>Kit 4 roues</b> Kit 4 roues dont 2 avec frein (h 16 cm)	<b>Livraison 4 à 9 jours</b>
<b>ITF-KC9</b> 	<b>Module de hotte simple avec façade en acier inoxydable</b> Module hotte simple avec façade en acier inoxydable pour fours Mod.EC9 / I et EC9 / R, dim.mm.1320x1430x160h	<b>Livraison 8 à 15 jours</b>

### ITF-SEC9



#### Support en acier peint

Support en acier peint pour four Mod.EC9 / I et EC9 / R,  
Poids 52 Kg, dim.mm.1330x1260x860h

Livraison 8 à 15 jours

### ITF-BC9/I



#### Cellule de levée avec façade en acier inoxydable

Cellule de levée pour fours Mod.EC9/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

Livraison 8 à 15 jours



#### Modulo cappa

KC9 - dim.mm.1320x1430x160h



#### Modulo cottura camera

EC9/I - dim.mm.930x930x170h



#### Modulo cottura camera

EC9/I - dim.mm.930x930x170h



#### Modulo cottura camera

EC9/I - dim.mm.930x930x170h



#### Cella di lievitazione

BC9 - dim.mm.1320x1260x700h



#### Modulo cappa

KC9 - dim.mm.1320x1430x160h

#### Modulo cottura camera

EC9/I - dim.mm 930x930x170h

#### Supporto aperto per forno

SEC9 - dim.mm.1330x1260x860h



Camera di cottura totalmente rivestita in **materiale refrattario**.  
**Resistenze corazzate Hype** inserite nel materiale refrattario.



## 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

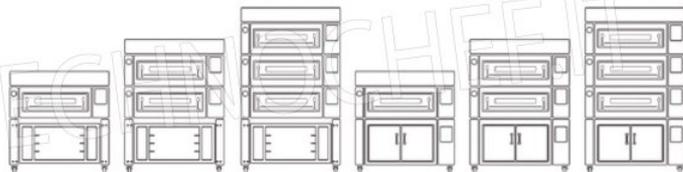
EURO Compositions

EURO Compositions

EURO Varianten

EURO Composiciones

Euro





**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