



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-EC6/I	Four à pizza électrique MODULAIRE, pour 8 pizzas diam. 300 mm, version avec FAÇADE EN ACIER INOXYDABLE, CHAMBRE COMPLÈTEMENT en RÉFRACTAIRE mm 1230x630x170h, V.400/3, Kw.8,5, Poids 200 Kg, dimensions extérieures mm 1620x960x400h	Livraison 4 à 9 jours
DESCRIPTION PROFESSIONELLE		

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE , MODULAIRE, Modulaire pour 8 PIZZAS, ligne EURO CLASSIC :

- version avec **façade en acier inoxydable** ,
- **CHAMBRE DE CUISSON TOTALEMENT en RÉFRACTAIRE** mesurant **1230x630x170h mm**, avec **surface de cuisson et plafond performants et résistants**,
- **capacité de chargement par chambre : 8 PIZZAS diam. 300 mm** ou **3 plateaux 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,
- évacuation des vapeurs à l'arrière de la chambre,
- **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

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	8,5
poids net (Kg)	200
largeur (mm)	1620
profondeur (mm)	960
hauteur (mm)	400

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
------------	-------------	----------------

ITF-PPD



Livraison 4 à 9 jours

Des pieds pour faire lever les cellules
Pieds pour cellules levantes (h min 8 / max 20 cm)

ITF-KRF



Livraison 4 à 9 jours

Kit 4 roues
Kit 4 roues dont 2 avec frein (h 16 cm)

ITF-SEC6



Livraison 8 à 15 jours

Support en acier peint

Support en acier peint pour four Mod.EC6 / I et EC6 / R,
Poids 52 Kg, dim.mm.1630x960x860h

ITF-KC6



Livraison 8 à 15 jours

Module de hotte simple avec façade en acier inoxydable

Module hotte simple avec façade en acier inoxydable pour fours Mod.EC6 / I et EC6 / R,
dim.mm.1620x1130x160h

ITF-BC6/I



Livraison 8 à 15 jours

Cellule de levée avec façade en acier inoxydable

Cellule de fermentation pour fours Mod.EC6/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



Modulo cappa

KC6 - dim.mm.1620x1130x160h

Modulo cottura camera

EC6/I - dim.mm.1230x630x170h

Modulo cottura camera

EC6/I - dim.mm.1230x630x170h

Modulo cottura camera

EC6/I - dim.mm.1230x630x170h

Cella di lievitazione

BC6 - dim.mm.1620x960x700h



Modulo cappa
KC6 - dim.mm.1620x1130x160h

Modulo cottura camera
EC6/I - dim.mm.1230x630x170h

Supporto aperto per forno
SEC6 - dim.mm.1630x960x860h





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.



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



CL



Composizioni EURO

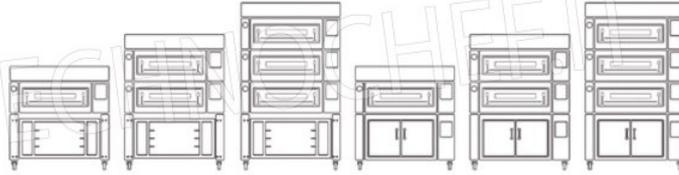
EURO Compositions

EURO Compositions

EURO Varianten

EURO Composiciones

Euro



CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA
LOADING CAPACITY PER DECK

EC6 I/R DIMENSIONI INTERNE
ES6 I/R 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



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	
KCS / KS6 - HOOD				16	162	113	37						
BCS / BS6 - PROVER				70/50	162	96	80/65	230/1/50-60	1	0,5		0/90	28/12
SEC6 / SES6 - STAND				86/70/90	163	96	52/47/40						16/6/6

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