



**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-EC12/I</b>          | Four à pizza électrique MODULAIRE, pour 12 pizzas diam. 300 mm, version avec FAÇADE EN ACIER INOXYDABLE, CHAMBRE COMPLÈTEMENT en RÉFRACTAIRE mm 1230x930x170h, V.400/3, Kw.12,5, Poids 260 Kg, dimensions extérieures mm 1620x1260x400h | <b>Livraison 8 à 15 jours</b> |
| DESCRIPTION PROFESSIONELLE |                                                                                                                                                                                                                                         |                               |

## FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE , MODULAIRE, Modulable pour 12 PIZZAS, ligne EURO CLASSIC :

- version avec **façade en acier inoxydable** ,
- **CHAMBRE DE CUISSON TOTALEMENT en RÉFRACTAIRE** mesurant **1230x930x170h mm** , avec surface de cuisson et plafond performants et résistants,
- **capacité de chargement par chambre : 12 PIZZAS diam. 300 mm** ou **4 plateaux 600x400 mm** ,
- **résistances blindées « hy-pe » en inox** intégrées au réfractaire de la table de cuisson et du plafond,
- **panneau de commande numérique** ,
- **plaque de cuisson séparée et commande de puissance du ciel** ,
- **température maximale de cuisson 450 °C**,
- isolation thermique,
- évacuation des vapeurs à l'arrière de la chambre,
- **des commandes indépendantes** pour chaque pièce,
- **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** ,
- 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** ,
- **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>          | 12,5    |
| <b>poids net (Kg)</b>          | 260     |
| <b>largeur (mm)</b>            | 1620    |
| <b>profondeur (mm)</b>         | 1260    |
| <b>hauteur (mm)</b>            | 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-SEC12**

Livraison 8 à 15 jours

**Support en acier peint**

Support en acier peint pour four Mod.EC12 / I et EC12 / R, Poids 56 Kg, dim.mm.1630x1260x860h

**ITF-KC12**

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.EC12 / I et EC12 / R, Poids 45 Kg, dim.mm.1620x1430x160h

**ITF-BC12/I**

Livraison 8 à 15 jours

**Cellule de fermentation avec façade en acier inoxydable**

Cellule de fermentation pour fours Mod.EC12/I, version avec façade en acier inoxydable, chauffage électrique avec contrôle thermostatique (temp.0°/+90°C), V.230/1, Kw.1,00, Poids 120 Kg, dim.mm .1620x1260x700h



**Modulo cappa**  
KC12 - dim.mm.1620x1430x160h

**Modulo cottura camera**  
EC12/I - dim.mm.1230x930x170h

**Modulo cottura camera**  
EC12/I - dim.mm.1230x930x170h

**Modulo cottura camera**  
EC12/I - dim.mm.1230x930x170h

**Cella di lievitazione**  
BC12 - dim.mm.1620x1260x700h



**Modulo cappa**  
KC12 - dim.mm.1620x1430x160h

**Modulo cottura camera**  
EC12/I - dim.mm.1230x930x170h

**Supporto aperto per forno**  
SEC12 - dim.mm.1630x1260x860h





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



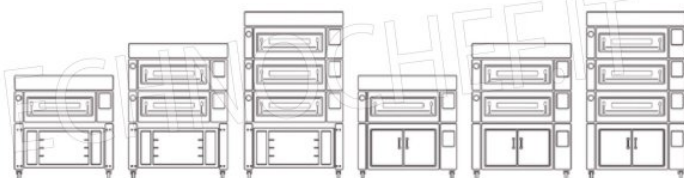
Composizioni EURO

EURO Compositions

EURO Compositions

EURO Varianten

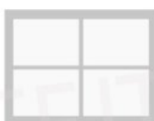
EURO Composiciones



# CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA LOADING CAPACITY PER DECK

EC12 I/R  
ES12 I/R

DIMENSIONI INTERNE  
Internal dimensions  
A/H 17 x L/W 123 x P/D 93 cm  
12 Pizze Ø 30 cm  
4 Teglie 60x40 cm  
4 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      |
| EC12 / ES12 I/R - DECK | 17                       | 123      | 93  | 40                       | 162 | 126      | 260/220 | 400/3/50-60   | 12.5    | 6       | 20           | 0/450       |               |
| BC12 / BS12 - HOOD     |                          |          |     | 16                       | 162 | 143      | 45      |               |         |         |              |             |               |
| BC12 / BS12 - PROVER   |                          | 70/50    |     | 162                      | 126 | 120/105  | 120/105 | 230/L/50-60   | 1       | 0.5     |              | 0/90        | 28/12         |
| SEC12 / SES12 - STAND  |                          | 86/70/50 |     | 163                      | 126 | 56/51/44 |         |               |         |         |              |             | 24/9/9        |

I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front

R = Frontale rustico / Country Style Front