



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-EC8/I	Four à pizza électrique MODULAIRE, pour 6 pizzas diam. 300 mm, version avec FAÇADE EN ACIER INOXYDABLE, CHAMBRE COMPLÈTEMENT en RÉFRACTAIRE mm 930x630x170h, V.400/3, Kw.7,3, Poids 176 Kg, dimensions extérieures mm 1320x960x400h	Livraison 8 à 15 jours
DESCRIPTION PROFESSIONELLE		

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE , MODULAIRE, Modulable pour 6 PIZZAS, ligne EURO CLASSIC :

- version avec **façade en acier inoxydable** ,
- **CHAMBRE DE CUISSON TOTALEMENT en RÉFRACTAIRE** mesurant **930x630x170h mm**, avec surface et plan de cuisson performants et résistants,
- **capacité de chargement par chambre : 6 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,
- 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

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	7,3
poids net (Kg)	176
largeur (mm)	1320
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-KC8**Module de hotte simple avec façade en acier inoxydable**

Module de hotte simple avec façade en acier inoxydable pour fours Mod.EC8 / I et EC8 / R, dim.mm.1320x1130x160h

Livraison 8 à 15 jours

ITF-SEC8**Support en acier peint**

Support en acier peint pour four Mod.EC8 / I et EC8 / R, Poids 49 Kg, dim.mm.1330x960x860h

Livraison 8 à 15 jours

ITF-BC8/I**Cellule de levée avec façade en acier inoxydable**

Cellule de levée pour fours Mod.EC8/I, version avec façade en acier inoxydable, chauffage électrique avec contrôle thermostatique (temp.0°/+90°C), V.230/1, Kw.1,00, Poids 70 Kg, dim.mm.1320x960x700h

Livraison 8 à 15 jours

**Modulo cappa**

KC8 - dim.mm.1320x1130x160h

**Modulo cottura camera**

EC8/I - dim.mm.930x630x170h

**Modulo cottura camera**

EC8/I - dim.mm.930x630x170h

**Modulo cottura camera**

EC8/I - dim.mm.930x630x170h

**Cella di lievitazione**

BC8 - dim.mm.1320x960x700h



Modulo cappa
KC8 - dim.mm.1320x1130x160h

Modulo cottura camera
EC8/I - dim.mm.930x630x170h

Supporto aperto per forno
SEC8 - dim.mm.1330x960x860h





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

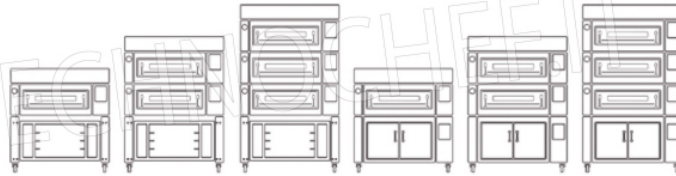
EURO Compositions

EURO Compositions

EURO Varianten

EURO Composiciones

Euro



CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA
LOADING CAPACITY PER DECK

EC8 I/R DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 93 x P/D 63 cm
6 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	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
EC8 I/R - DECK	17	93	63	40	132	96	176	400/3/50-60	7,3	3,8	12	0/450	
EC8 - HOOD				36	132	113	30						
BC8 - PROVER				70/50	132	96	70/55	230/1/50-60	1	0,5		0/90	14/6
SEC8 - STAND				86/70/50	133	96	45/44/37						16/6/6

I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front

R = Frontale rustico / Country Style Front