



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



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR À PIZZA électrique pour 6 PIZZAS Ø 34 cm, CHAMBRE DE CUISSON cm 105x70x15,5h, Sectionnel Modulaire, COMMANDES NUMÉRIQUES, Température 60 - 500 °C, Version KING Line TOP :

- Construction Totalement en acier **inoxydable**
- **Système de cuisson révolutionnaire IWOS** (Italian Wood Oven Substitute) qui reproduit mécaniquement le **mouvement de circulation de l'air** dans un **four à bois** , en pratique : -- L'air sous la pierre réfractaire, chauffé par les résistances, est canalisé dans la chambre de cuisson à travers fentes spéciales placées sur les côtés de la semelle - de cette façon, la pizza est cuite par la chaleur du réfractaire et par un flux d'air bouillant, comme cela se produit dans un four à bois.
- Capacité **pizzas - 6 x Ø 34 cm** ;
- **Modulaire et empilable** jusqu'à un **maximum de 3 fours** ;
- **Chambre de cuisson entièrement en réfractaire** (sole, parois et plafond) avec **résistance dans le plafond apparent** ;
- **Pierre réfractaire rectifiée** (complètement lisse);
- **Gaine d'étanchéité** haute température pour isoler au mieux la porte du four;
- Sortie des fumées de cuisson réglable ;
-
- **Panneau de contrôle numérique** et logiciel optimisé ;
- Contrôle de puissance du haut et du bas indépendants ;
- **Température réglable de 60 à 500°C**,
- **Mode Auto** pour programmer l'heure d'allumage automatique ;
- Possibilité de mémoriser jusqu'à **9 programmes de cuisson** ;
- **Système électronique qui signale et identifie tout dysfonctionnement** ;
- **Bouton d'économie** pour économiser de l'énergie lorsqu'il n'y a pas de pizzas en cours de cuisson ;
-
- **Dimensions extérieures** (avec poignée et câble) : mm 1485x1140x425h
- 400 V CA 3/N/PE

Option :

- **GA-SUPB6/1** Support de socle pour 1 caméra
- **GA-SUPB6/2** Support de socle pour 2 caméras
- **GA- CAP6** Hotte aspirante en acier inoxydable
- Cellule de levage **GA-CL6**

MARQUE CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE	
Volts	V 400/3 +N
fréquence (Hz)	50
poids brut (Kg)	217
largeur (mm)	1485
profondeur (mm)	935
hauteur (mm)	425

MODÈLES DISPONIBLES		
GA-KING6G	Livraison **FOUR électrique pour 6 PIZZAS Ø 34 cm, Chambre de Cuisson COMPLÈTEMENT en RÉFRACTAIRE, mod. KING6GTOP** Four à PIZZA Électrique Professionnel, Pizza Capacité 6 x Ø 34 cm, CHAMBRE 105x70x15,5h ENTIEREMENT en REFRACTAIRE, Commandes Digitales, Température 60 - 500 °C, Kw 10,4 - V. 400/3+N, Poids 217 kg , dimensions mm. 1485x935x425h	
FICHE TECHNIQUE		
CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON

GA-SUPB6/2

Livraison 4 à 9 jours

Support de base en acier pour 2 chambres

Socle pour four KING6G, pour 2 modules, structure en acier, étagère basse standard, poids 88 kg, dim. mm. 1470x920x965h

GA-SUPB6/1

Livraison 4 à 9 jours

--- Support de base en acier pour four à pizza 1 module, cod. SUPB6/1 Salle

Socle pour four KING6G, pour 1 module, structure en acier, étagère basse standard, poids 98 kg, dim. mm. 1470x920x1165h

GA-CAP6

Livraison 4 à 9 jours

Hotte aspirante pour four à pizza

Hotte aspirante pour four KING6G, Inox, Vitesse réglable, Kw 0,11, 705 mc/h, V. 203, Poids 62 kg, dim. mm 1485x1300x352h

GA-CL6

Livraison 4 à 9 jours

Cellule de levage pour four à pizza

Étuve pour four KING6G, acier inoxydable, W 800, Kg 36, mm 720x820x610 - Ne remplace pas le socle, à insérer dans le compartiment inférieur du socle lui-même.





