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

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	8,5
Nettogewicht (Kg)	165
Breite (mm)	1620
Tiefe (mm)	960
Höhe (mm)	400

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

ELEKTRISCHER PIZZAOFEN , **MODULAR, Modular für 8 PIZZEN, EURO STAND-Linie** :

.

- Version mit **INOX-Front** ,
- **KOCHKAMMER aus aluminisiertem Stahl mit feuerfestem Kochfeld** , Maße **1230 x 630 x 170 mm;**
- **Ladekapazität pro Raum: 8 PIZZAS Durchm. 300 mm** oder **3 600x400 mm Tabletts,**
- **maximale Kochtemperatur 450 °C** ,
- Wärmedämmung,
- Dampfabzug auf der Rückseite der Kammer,
- **Getrennte DIGITALE Regelung der Ober- und Kochfeldleistung** ,
- **UNABHÄNGIGE BEFEHLE** für jeden Raum,
- **GEPANZERTE Widerstände unter der feuerfesten Platte und in den Haufwerken sorgen für maximale Temperaturgleichmäßigkeit** .
- **Tür mit Fenster aus gehärtetem Glas** ,
- ausbalancierte Vordertüren,
- **Halogenlampen** mit hoher Widerstandsfähigkeit und Lichtleistung.

Zubehör/Optionen:

- **Ofenträger** mit **Blechführungen** aus lackiertem Stahl, erhältlich in **den Höhen 500 mm, 700 mm und 860 mm**
- **Gärungszellen** für Monoblock-Öfen, Version mit Edelstahlfront, Elektroheizung **mit Thermostatregelung (Temperatur 0°/+90°C),** erhältlich in **den Höhen 500 mm** und **700 mm** zur Anpassung an Module mit 1 oder 2 Kammern
- Fuß pro Gärgerät

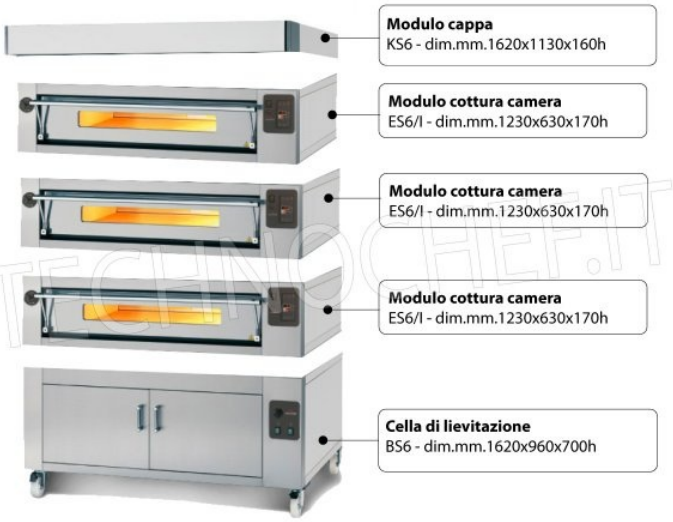
- **Einzelhaubenmodul mit Edelstahlfront**
- **4-Rad-Set, 2 davon mit Bremse**

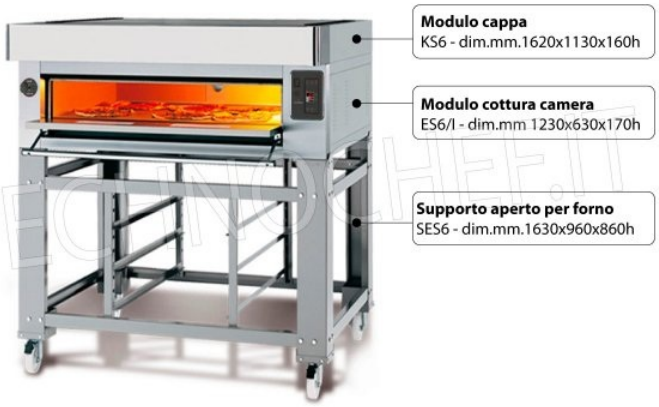
HERGESTELLT IN ITALIEN

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
ITF-ES6/I	MODULAR elektrischer Pizzaofen, für 8 Pizzen Durchm. 300 mm, Version mit FRONT AUS EDELSTAHL, KAMMER 1230 x 630 x 170 mm (h) mit feuerfester Platte, V.400/3, Kw.8,5, Gewicht 165 kg, Außenmaße 1620 x 960 x 400 mm (h).	**€ 4.572,99** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 8 bis 15 Tage

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
ITF-PPD 	**Füße zum Aufgehen von Zellen**	**€ 80,68** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage
ITF-KRF 	**Allradsatz**	**€ 200,95** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage
ITF-SES6 	**Träger aus lackiertem Stahl**	**€ 617,66** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 8 bis 15 Tage
ITF-KS6 	**Einzelhaubenmodul mit Edelstahlfront**	**€ 624,05** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 8 bis 15 Tage
ITF-BS6/I 	**Gärzelle mit Edelstahlfront**	**€ 1.540,58** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 8 bis 15 Tage


Modulo cappa
KS6 - dim.mm.1620x1130x160h
Modulo cottura camera
ES6/I - dim.mm.1230x630x170h
Modulo cottura camera
ES6/I - dim.mm.1230x630x170h
Modulo cottura camera
ES6/I - dim.mm.1230x630x170h
Cella di lievitazione
BS6 - dim.mm.1620x960x700h


Modulo cappa
KS6 - dim.mm.1620x1130x160h
Modulo cottura camera
ES6/I - dim.mm 1230x630x170h
Supporto aperto per forno
SES6 - dim.mm.1630x960x860h

TECHNOCHEF.IT

Piano di cottura in **materiale refrattario** e **resistenze corazzate**.

TECHNOCHEF.IT

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

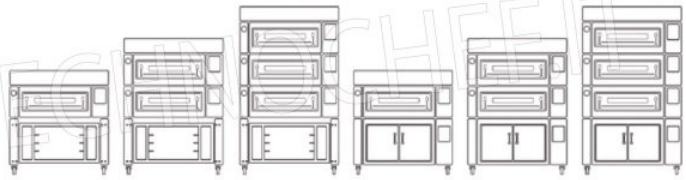
VALVOLA REGOLABILE PER SCARICO VAPORI

OPTIONAL MODULO CAPPA CON MOTORE E KIT ABBATTIMENTO VAPORI E ODORI OPZIONALI

TECHNOCHEF.IT

Composizioni EURO EURO Compositions EURO Compositions EURO Varianten EURO Composiciones

Euro

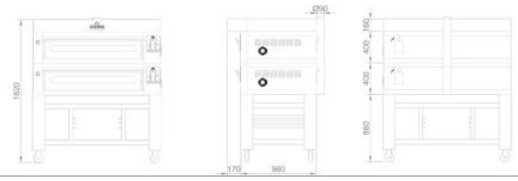


TECHNOCHEF.IT

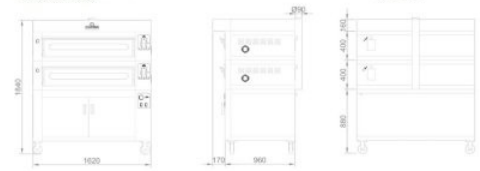
1 CAMERA + SUPPORTO ALTO
1 DECK + HIGH STAND

1 CAMERA + CELLA DI LIEVITAZIONE ALTA
1 DECK + HIGH PROVER

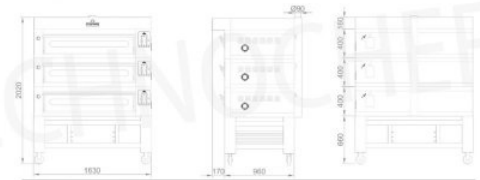
2 CAMERE + SUPPORTO ALTO
2 DECKS + HIGH STAND



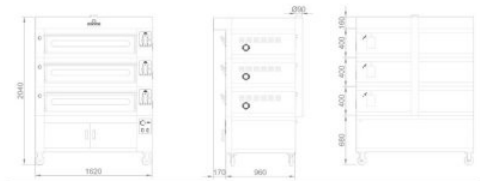
2 CAMERE + CELLA DI LIEVITAZIONE ALTA
2 DECKS + HIGH PROVER



5 CAMERE + SUPPORTO BASSO
5 DECKS + LOW STAND



3 CAMERE + CELLA DI LIEVITAZIONE BASSA
3 DECKS + LOW PROVER



CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA
LOADING CAPACITY PER DECK

EC6 I/R
ES6 I/R

DIMENSIONI INTERNE
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

TECHNOCHEF.IT

DATI TECNICI
TECHNICAL CHART

CE

Euro	Dimensioni interne (cm) Internal dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power	Potenza Power	Assorbimento Absorption	Temperatura Temperature	N° Teglie # 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	
KC6 / KS6 - HOOD				16	162	113	37						
BC6 / BS6 - PROVER				70/50	162	96	80/65	230/1/50-60	1	0,5		0/90	28/12
SEC6 / SES6 - STAND				86/70/50	163	96	52/47/40						16/6/6

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