



#### TECHNISCHES DATENBLATT

|                          |            |
|--------------------------|------------|
| <b>Stromversorgung</b>   | Trifase    |
| <b>Volt</b>              | V 400/3 +N |
| <b>Frequenz (Hz)</b>     | 50         |
| <b>Leistung (Kw)</b>     | 9,5        |
| <b>Nettogewicht (Kg)</b> | 200        |
| <b>Breite (mm)</b>       | 1320       |
| <b>Tiefe (mm)</b>        | 1260       |
| <b>Höhe (mm)</b>         | 400        |

#### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

##### ELEKTRISCHER PIZZAOFEN , MODULAR, Modular für 9 Pizzen, EURO CLASSIC-Linie :

- Ausführung mit **Edelstahlfront** ,
- **VOLLSTÄNDIG** aus feuerfestem Material mit den Maßen **930 x 930 x 170 mm** , mit leistungsstarker und widerstandsfähiger Kochfläche und Decke,
- **Ladekapazität pro Raum : 9 PIZZAS Durchmesser. 300 mm oder 2 600x400 mm Backbleche** ,
- „**Hy-pe**“-Heizelemente aus gepanzertem Edelstahl, die in das feuerfeste Material des Kochfelds und der Decke integriert sind,
- **digitales Bedienfeld** ,
- **Steuerung der separaten Kochfeld- und Deckenstromversorgung** ,
- **maximale Kochtemperatur 450 °C** ,
- Wärmedämmung,
- einstellbares Ventil für Dampfabzug,
- **Gepanzerte NADELWiderstände, jeweils 1 für jedes Loch des Feuerfestmaterials oben und unten eingesetzt , sorgen für maximale TEMPERATURGLEICHMÄSSIGKEIT** und sind gleichzeitig von der Rückseite aus **EINZELN AUSWECHSELBAR , OHNE DEMONTAGE** des Feuerfestmaterials.
- **Tür mit Fenster aus gehärtetem Glas** ,
- ausbalancierte Vordertür,
- **Halogenlampen** mit hoher Widerstandsfähigkeit und Lichtleistung.

##### Zubehör/Optionen:

- **Ofenstützen** mit **Blechführungen** aus lackiertem Stahl, erhältlich in **den Höhen 500 mm , 700 mm und 860 mm** ;
- **Gärungszellen** für Monoblock-Öfen, Version mit Edelstahlfront, elektrische Heizung **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 Sauerteigzelle,
- **Einzelhaubenmodul mit Edelstahlfront** ,
- **4-Rad-Set** , 2 davon mit Bremse.

## HERGESTELLT IN ITALIEN

| KENNWORT  | BESCHREIBUNG                                                                                                                                                                                                                | PREIS/LIEFERUNG                                                                                            |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ITF-EC9/I | MODULAR elektrischer Pizzaofen, für 9 Pizzen Durchm. 300 mm, Version mit FRONT AUS EDELSTAHL, KAMMER VOLLSTÄNDIG AUS FEUERFESTEM STAHL mm 930x930x170h, V.400/3, Kw.9,5, Gewicht 200 kg, Außenabmessungen mm 1320x1260x400h | <b>€ 4.766,36</b><br><i>Ohne MwSt</i><br><b>Versand berechnet werden</b><br><b>Lieferung</b> 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-KC9

Einzelhaubenmodul mit Edelstahlfront

**€ 603,26**  
*Ohne MwSt*  
**Versand berechnet werden**  
**Lieferung** 8 bis 15 Tage



ITF-SEC9

Träger aus lackiertem Stahl

**€ 617,66**  
*Ohne MwSt*  
**Versand berechnet werden**  
**Lieferung** 8 bis 15 Tage



ITF-BC9/I

Gärzelle mit Edelstahlfront

**€ 1.542,18**  
*Ohne MwSt*  
**Versand berechnet werden**  
**Lieferung** 8 bis 15 Tage



**Modulo cappa**  
KC9 - dim.mm.1320x1430x160h



**Modulo cottura camera**  
EC9/I - dim.mm.930x930x170h



**Modulo cottura camera**  
EC9/I - dim.mm.930x930x170h



**Modulo cottura camera**  
EC9/I - dim.mm.930x930x170h



**Cella di lievitazione**  
BC9 - dim.mm.1320x1260x700h



**Modulo cappa**  
KC9 - dim.mm.1320x1430x160h

**Modulo cottura camera**  
EC9/I - dim.mm.930x930x170h

**Supporto aperto per forno**  
SEC9 - dim.mm.1330x1260x860h



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



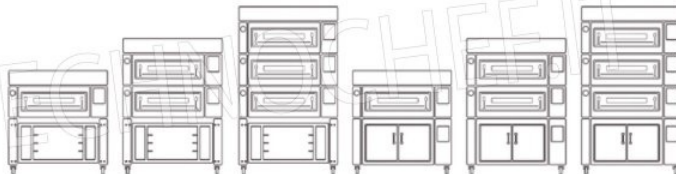
Composizioni EURO

EURO Compositions

EURO Compositions

EURO Varianten

EURO Composiciones





**CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA**  
**LOADING CAPACITY PER DECK**

EC9 I/R  
ES9 I/R

**DIMENSIONI INTERNE**  
Internal dimensions  
A/H 17 x L/W 93 x P/D 93 cm  
9 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      |
| EC9 / ES9 I/R - DECK | 17                       | 93  | 93  | 40                       | 132 | 126 | 200/165  | 400/3/50-60   | 9,5     | 4,5     | 15           | 0/450       |               |
| EC9 / ES9 - HOOD     |                          |     |     | 16                       | 132 | 143 | 37       |               |         |         |              |             |               |
| BC9 / BS9 - PROVER   |                          |     |     | 70/50                    | 132 | 126 | 110/95   | 230/1/50-60   | 1       | 0,5     |              | 0/90        | 14/6          |
| SEC9 / SES9 - STAND  |                          |     |     | 86/70/50                 | 133 | 126 | 52/47/40 |               |         |         |              |             | 24/9/9        |

I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front

R = Frontale rustico / Country Style Front