


**TECHNISCHES DATENBLATT**

<b>Stromversorgung</b>	Trifase
<b>Volt</b>	V 400/3
<b>Frequenz (Hz)</b>	50
<b>Leistung (Kw)</b>	8,5
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	200
<b>Breite (mm)</b>	1620
<b>Tiefe (mm)</b>	960
<b>Höhe (mm)</b>	400

**PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG**
**ELEKTRISCHER PIZZAOFEN , MODULAR, Modular für 8 PIZZEN, EURO CLASSIC-Linie:**

- Version mit **Edelstahlfront** ,
- **VOLLSTÄNDIG** aus feuerfestem Material gefertigte Kochkammer mit den Maßen **1230 x 630 x 170 mm**, mit leistungsstarker und widerstandsfähiger Kochfläche und Decke,
- **Ladekapazität pro Raum : 8 PIZZAS** Durchm. **300 mm** oder **3 600x400 mm** Tablett ,
- „**Hy-pe**“-Heizelemente aus gepanzertem **Edelstahl**, die in das feuerfeste Material des Kochfelds und der Decke integriert sind,
- **digitales Bedienfeld** ,
- **Steuerung der Kochfeld- und Deckenstromversorgung getrennt** ,
- **maximale Kochtemperatur 450 °C** ,
- **Wärmedämmung**,
- **Dampfabzug** auf der Rückseite der Kammer,
- **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 **Blechhalterführungen** 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
<b>ITF-EC6/I</b>	MODULAR elektrischer Pizzaofen, für 8 Pizzen Durchm. 300 mm, Version mit FRONT AUS EDELSTAHL, KAMMER VOLLSTÄNDIG AUS FEUERFESTEM STAHL mm 1230x630x170h, V.400/3, Kw.8,5, Gewicht 200 kg, Außenabmessungen mm 1620x960x400h	<b>€ 5.068,40</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage

## TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>ITF-PPD</b> 	<b>Füße zum Aufgehen von Zellen</b>	<b>€ 80,68</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage
<b>ITF-KRF</b> 	<b>Allradsatz</b>	<b>€ 200,95</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage
<b>ITF-SEC6</b> 	<b>Träger aus lackiertem Stahl</b>	<b>€ 617,66</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 8 bis 15 Tage
<b>ITF-KC6</b> 	<b>Einzelhaubenmodul mit Edelstahlfront</b>	<b>€ 624,05</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 8 bis 15 Tage
<b>ITF-BC6/I</b> 	<b>Gärzelle mit Edelstahlfront</b>	<b>€ 1.540,58</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 8 bis 15 Tage



**Modulo cappa**  
KC6 - dim.mm.1620x1130x160h

**Modulo cottura camera**  
EC6/I - dim.mm.1230x630x170h

**Modulo cottura camera**  
EC6/I - dim.mm.1230x630x170h

**Modulo cottura camera**  
EC6/I - dim.mm.1230x630x170h

**Cella di lievitazione**  
BC6 - dim.mm.1620x960x700h



**Modulo cappa**  
KC6 - dim.mm.1620x1130x160h

**Modulo cottura camera**  
EC6/I - dim.mm.1230x630x170h

**Supporto aperto per forno**  
SEC6 - dim.mm.1630x960x860h



TECHNOCHEF.IT



Camera di cottura totalmente rivestita in **materiale refrattario**.  
**Resistenze corazzate Hype** inserite nel materiale refrattario.

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



MODULO CAPPA CON MOTORE E KIT ABBATTIMENTO VAPORI E ODORI OPZIONALI

OPTIONAL



Composizioni EURO

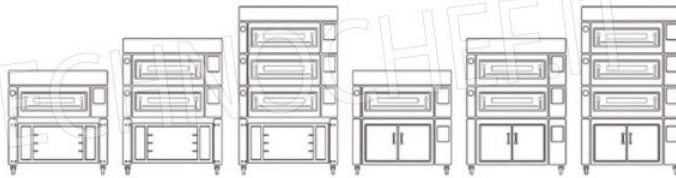
EURO Compositions

EURO Compositions

EURO Varianten

EURO Composiciones

Euro





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

EC6 I/R    DIMENSIONI INTERNE  
ES6 I/R    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



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
EC6 / ES6 I/R - DECK	17	123	63	40	162	96	200/165	400/2/50-60	6,5	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.