



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	12,5
Nettogewicht (Kg)	260
Breite (mm)	1620
Tiefe (mm)	1260
Höhe (mm)	400

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

ELEKTRISCHER PIZZAOFEN , MODULAR, Modular für 12 PIZZEN, EURO CLASSIC-Linie :

- Ausführung mit **Edelstahlfront** ,
- **VOLLSTÄNDIG aus feuerfestem Material gefertigte Kochkammer mit den Maßen 1230 x 930 x 170 mm** , mit leistungstarker und widerstandsfähiger Kochfläche und Decke,
- **Ladekapazität pro Raum : 12 PIZZAS Durchmesser. 300 mm oder 4 600x400 mm Tabletts** ,
- „Hy-pe“-Heizelemente aus **gepanzertem Edelstahl**, die in das feuerfeste Material des Kochfelds und der Decke integriert sind,
- **digitales Bedienfeld** ,
- **separates Kochfeld und Sky-Power-Steuerung** ,
- **maximale Kochtemperatur 450 °C**,
- Wärmedämmung,
- Dampfabzug auf der Rückseite der Kammer,
- **unabhängige Steuerung** für jeden Raum,
- **Gepanzerte NADELWiderstände, die je 1 für jedes Loch des Feuerfestmaterials oben und unten eingesetzt werden , gewährleisten eine maximale TEMPERATURGLEICHMÄSSIGKEIT und sind gleichzeitig von der Rückseite aus EINZELN ERSETZBAR , OHNE DEMONTAGE des Feuerfestmaterials .**
- **Tür mit Fenster aus gehärtetem Glas** ,
- ausbalancierte Vordertüren,
- **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
ITF-EC12/I	MODULAR elektrischer Pizaofen, für 12 Pizzen Durchm. 300 mm, Version mit FRONT AUS EDELSTAHL, KAMMER VOLLSTÄNDIG AUS FEUERFESTEM STAHL mm 1230x930x170h, V.400/3, Kw.12,5, Gewicht 260 kg, Außenabmessungen mm 1620x1260x400h	€ 5.516,68 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 8 bis 15 Tage
TECHNISCHES DATENBLATT		
KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
	Füße zum Aufgehen von Zellen	€ 80,68 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
	Allradsatz	€ 200,95 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
	Träger aus lackiertem Stahl	€ 672,80 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 8 bis 15 Tage
	Einzelhaubenmodul mit Edelstahlfront	€ 672,80 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 8 bis 15 Tage
	Gärzelle mit Edelstahlfront	€ 1.580,53 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 8 bis 15 Tage



Modulo cappa
KC12 - dim.mm.1620x1430x160h

Modulo cottura camera
EC12/I - dim.mm.1230x930x170h

Modulo cottura camera
EC12/I - dim.mm.1230x930x170h

Modulo cottura camera
EC12/I - dim.mm.1230x930x170h

Cella di lievitazione
BC12 - dim.mm.1620x1260x700h



Modulo cappa
KC12 - dim.mm.1620x1430x160h

Modulo cottura camera
EC12/I - dim.mm.1230x930x170h

Supporto aperto per forno
SEC12 - dim.mm.1630x1260x860h



TECHNOCHEF.IT



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

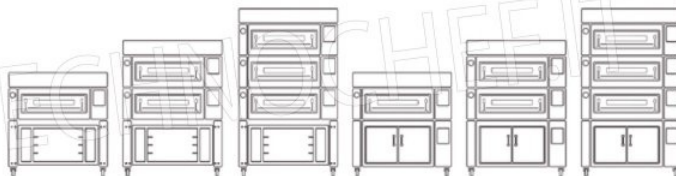
EURO Compositions

EURO Compositions

EURO Varianten

EURO Composiciones

Euro

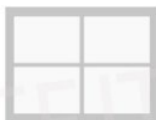




CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA LOADING CAPACITY PER DECK

EC12 I/R
ES12 I/R

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 123 x P/D 93 cm
12 Pizze Ø 30 cm
4 Teglie 60x40 cm
4 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
EC12 / ES12 I/R - DECK	17	123	93	40	162	126	260/220	400/3/50-60	12,5	6	20	0/450	
EC12 / ES12 - HOOD				16	162	143	45						
BC12 / BS12 - PROVER				70/50	162	126	120/105	230/1/50-60	1	0,5		0/90	28/12
SEC12 / SES12 - STAND				86/70/50	163	126	56/51/44						24/9/9

I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front

R = Frontale rustico / Country Style Front