



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	7,3
Nettogewicht (Kg)	176
Breite (mm)	1320
Tiefe (mm)	960
Höhe (mm)	400

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

ELEKTRISCHER PIZZAOFEN , MODULAR, Geeignet für 6 PIZZAS, EURO CLASSIC LINE :

- Ausführung mit **Edelstahlfront** ,
- **GARRAUM VOLLSTÄNDIG aus FEUERFESTEM Material**, Maße **930x630x170h mm**, mit hochleistungsfähiger und widerstandsfähiger Kochfläche und Decke,
- **Ladekapazität pro Kammer: 6 PIZZEN Ø 300 mm oder 2 Bleche 600x400 mm** ,
- „hy-pe“-gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl, integriert in die Schamottierung von Kochfeld und Decke,
- **digitales Bedienfeld** ,
- **separate Kochfeld- und Deckenstromregelung** ,
- **maximale Kochtemperatur 450 °C** ,
- Wärmedämmung,
- Dampfauslass an der Rückseite der Kammer,
- **unabhängige Steuerungen** für jeden Raum,
- **Gepanzerte Nadelwiderstände**, einer für jedes Loch des Feuerfestmaterials an der Ober- und Unterseite, **gewährleisten eine maximale TEMPERATURGLEICHMÄSSIGKEIT** und sind gleichzeitig **EINFACH EINZELN von der Rückseite AUSWECHSELBAR , OHNE das Feuerfestmaterial zu demontieren.**
- **Tür mit Fenster aus gehärtetem Glas** ,
- ausbalancierte Vordertüren,
- **Halogenlampen** mit hoher Beständigkeit und Lichtleistung.

Zubehör/Optional:

- **Backofenträger** mit **Blechhalterführungen** aus lackiertem Stahl, erhältlich in **den Höhen 500 mm, 700 mm und 860 mm** ,

- **Gärzellen** für Monoblocköfen, Ausführung mit Edelstahlfront, elektrische Heizung **mit Thermostatregelung (Temp. 0°/+90°C)**, erhältlich in **den Höhen 500 mm und 700 mm** zur Anpassung an Module mit 1 oder 2 Kammern,
- Füße für die Triebzelle,
- einzelnes Haubenmodul mit Edelstahlfront,
- 4-Rad-Set, davon 2 mit Bremse.

HERGESTELLT IN ITALIEN

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
ITF-EC8/I	MODULARER elektrischer Pizzaofen, für 6 Pizzen Ø 300 mm, Version mit EDELSTAHLFRONT, KAMMER VOLLSTÄNDIG AUS FEUERFESTEM MASSIV 930x630x170h mm, V.400/3, Kw.7,3, Gewicht 176 Kg, Außenmaße 1320x960x400h mm	€ 4.637,72 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 8 bis 15 Tage

TECHNISCHES DATENBLATT		
KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
ITF-PPD 	Füße zum Aufgehen von Zellen	€ 80,68 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
ITF-KRF 	Allradsatz	€ 200,95 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
ITF-KC8 	Einzelhaubenmodul mit Edelstahlfront	€ 583,31 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 8 bis 15 Tage
ITF-SEC8 	Träger aus lackiertem Stahl	€ 617,66 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 8 bis 15 Tage
ITF-BC8/I 	Gärzelle mit Edelstahlfront	€ 1.500,63 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 8 bis 15 Tage





Modulo cappa
KC8 - dim.mm.1320x1130x160h

Modulo cottura camera
EC8/I - dim.mm.930x630x170h

Supporto aperto per forno
SEC8 - dim.mm.1330x960x860h



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



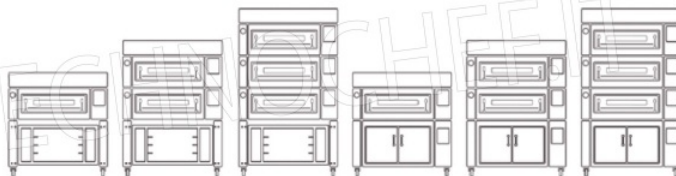
Composizioni EURO

EURO Compositions

EURO Compositions

EURO Varianten

EURO Composiciones





CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA
LOADING CAPACITY PER DECK

EC8 I/R DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 93 x P/D 63 cm
6 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
EC8 I/R - DECK	17	93	63	40	132	96	176	400/3/50-60	7,3	3,8	12	0/450	
BC8 - HOOD				16	132	113	30						
BC8 - PROVER				70/50	132	96	70/55	230/1/50-60	1	0,5		0/90	14/6
SEC8 - STAND				86/70/50	133	96	49/44/37						16/6/6

I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front

R = Frontale rustico / Country Style Front