



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
ITF-ES9/I	MODULAR elektrischer Pizzaofen, für 9 Pizzen Durchm. 300 mm, Version mit EDELSTAHL-FRONT, 930 x 930 x 170 mm (h). KAMMER mit feuerfester Platte, V.400/3, 9,5 kW, Gewicht 165 kg, Außenabmessungen: 1320 x 1260 x 400 mm (h).	€ 4.006,14 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 8 bis 15 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

ELEKTRISCHER PIZZAOFEN , MODULAR, Modular für 9 PIZZEN, EURO STAND-Linie :

- Version mit **INOX-Front** ,
- **KOCHKAMMER** aus aluminisiertem Stahl mit feuerfestem Kochfeld mit den Maßen 930 x 930 x 170 mm .
- **Ladekapazität pro Raum : 9 PIZZAS** Durchm. 300 mm oder 2 600x400 mm Backbleche,
- **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:

- **Ofenstützen mit Blechhalterführungen** 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

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	9,5
Nettogewicht (Kg)	165
Breite (mm)	1320
Tiefe (mm)	1260
Höhe (mm)	400

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
ITF-PPD 	Füße zum Aufgehen von Zellen Füße für Sauerteigzellen (H min. 8 / max. 20 cm)	€ 76,71 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
ITF-KRF 	Allradsatz Kit 4 Räder, von denen 2 mit Bremse (h 16 cm)	€ 189,62 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
ITF-KS9 	Einzelhaubenmodul mit Edelstahlfront Einzelhaubenmodul mit Edelstahlfront für Backöfen mod. ES9 / I und ES9 / R, Abmessung: 1320 x 1430 x 160 h	€ 567,87 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 8 bis 15 Tage
ITF-SES9 	Träger aus lackiertem Stahl UNICO-Halterung aus lackiertem Stahl für Backofen Mod. ES9 / I und ES9 / R, Gewicht 52 kg, Abmessung 1330 x 1260 x 860 h	€ 581,84 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 8 bis 15 Tage
ITF-BS9/I 	Gärzelle mit Edelstahlfront Gärzelle für Backofen Mod. ES9/I, Version mit Edelstahlfront, elektrische Heizung mit Thermostatregelung (Temperatur 0°/+90°C), V 230/1, Kw.1,00, Gewicht 110 kg, Abm. mm. 1320x1260x700h	€ 1.453,82 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 8 bis 15 Tage



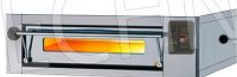
Modulo cappa
KS9 - dim.mm.1320x1430x160h



Modulo cottura camera
ES9/I - dim.mm.930x930x170h



Modulo cottura camera
ES9/I - dim.mm.930x930x170h



Modulo cottura camera
ES9/I - dim.mm.930x930x170h



Cella di lievitazione
BS9 - dim.mm.1320x1260x700h



Modulo cappa
KS9 - dim.mm.1320x1430x160h

Modulo cottura camera
ES9/I - dim.mm.930x930x170h

Supporto aperto per forno
SES9 - dim.mm.1330x1260x860h



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



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

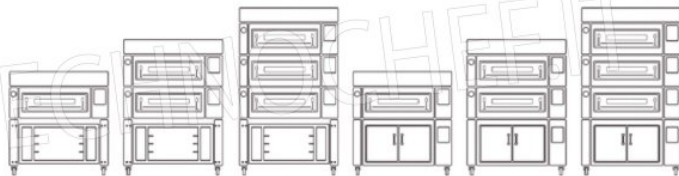
EURO Compositions

EURO Compositions

EURO Varianten

EURO Composiciones

Euro





1 CAMERA - SUPPORTO ALTO
1 DECK - HIGH STAND



1 CAMERA - CELLA DI LIEVITAZIONE ALTA
1 DECK - HIGH PROOF



2 CAMERE - SUPPORTO ALTO
2 DECKS - HIGH STAND



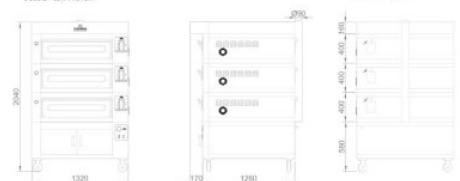
2 CAMERE - CELLA DI LIEVITAZIONE ALTA
2 DECKS - HIGH PROOF



3 CAMERE - SUPPORTO BASSO
3 DECKS - LOW STAND



3 CAMERE - CELLA DI LIEVITAZIONE BASSA
3 DECKS - LOW PROOF





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	
KC9 / KS9 - 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