



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
ITF-ES12/I	MODULAR elektrischer Pizzaofen, für 12 Pizzen Durchm. 300 mm, Version mit EDELSTAHL-FRONT, 1230 x 930 x 170 mm. KAMMER mit feuerfester Platte, V.400/3, 12,5 kW, Gewicht 220 kg, Außenabmessungen 1620 x 1260 x 400 mm	€ 4.912,25 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 8 bis 15 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

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

- Version mit **INOX-Front**,
- **KOCHKAMMER** aus aluminisiertem Stahl mit feuerfestem Kochfeld mit den Maßen 1230 x 930 x 170 mm,
- **Ladekapazität pro Raum** : 12 PIZZAS Durchmesser. 300 mm oder 4 600x400 mm Tablett ,
- **maximale Kochtemperatur 450°C** ,
- **Wärmedämmung** ,
- Dampfabzug auf der Rückseite der Kammer,
- **Getrennte DIGITALE Regelung der Ober- und Kochfeldleistung** ,
- **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 50 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 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)	12,5
Nettogewicht (Kg)	220
Breite (mm)	1620
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-SES12 	Träger aus lackiertem Stahl UNICO-Halterung aus lackiertem Stahl für die Backöfen Mod. ES12 / I und ES12 / R, Gewicht 56 kg, Abmessung 1330 x 1260 x 860 h	€ 633,81 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 8 bis 15 Tage
ITF-KS12 	Einzelhaubenmodul mit Edelstahlfront Einzelhaubenmodul mit Edelstahlfront für Backöfen mod. ES12 / I und ES12 / R, Abmessung: 1620 x 1430 x 160 h	€ 633,81 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 8 bis 15 Tage
ITF-BS12/I 	Gärzelle mit Edelstahlfront Gärzelle für Backöfen Mod. ES12/I, Version mit Edelstahlfront, elektrische Heizung mit Thermostatregelung (Temperatur 0°/+90°C), V 230/1, Kw.1,00, Gewicht 120 kg, Abm. mm. 1620x1260x700h	€ 1.489,50 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 8 bis 15 Tage



Modulo cappa
KS12 - dim.mm.1620x1430x160h

Modulo cottura camera
ES12/I - dim.mm.1230x930x170h

Modulo cottura camera
ES12/I - dim.mm.1230x930x170h

Modulo cottura camera
ES12/I - dim.mm.1230x930x170h

Cella di lievitazione
BS12 - dim.mm.1620x1260x700h



Modulo cappa
KS12 - dim.mm.1620x1430x160h

Modulo cottura camera
ES12/I - dim.mm.1230x930x170h

Supporto aperto per forno
SES12 - dim.mm.1630x1260x860h



TECHNOCHEF.IT



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

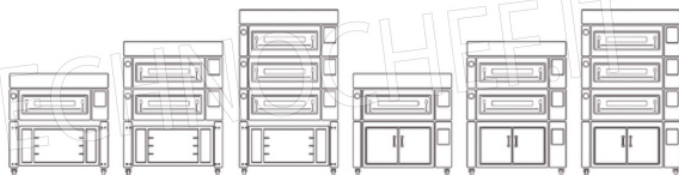
EURO Compositions

EURO Compositions

EURO Varianten

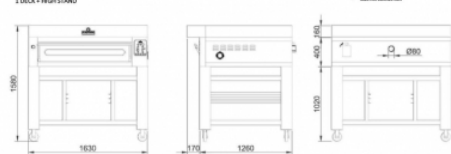
EURO Composiciones

Euro

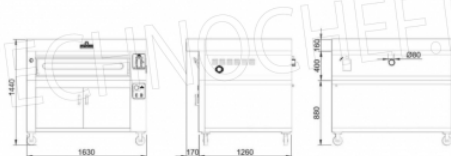




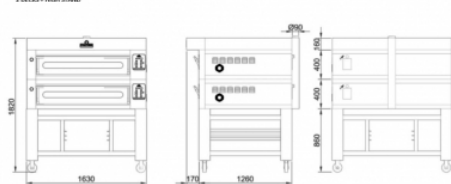
1 CAMERA + SUPPORTO ALTO
1 DECK + HIGH STAND



1 CAMERA + CELLA DI LIEVITAZIONE ALTA
1 DECK + HIGH PROVER



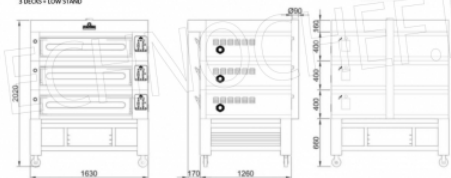
2 CAMERE + SUPPORTO ALTO
2 DECKS + HIGH STAND



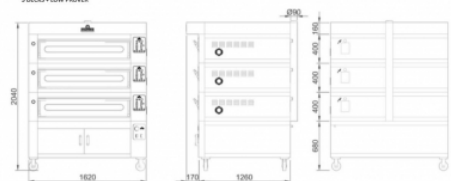
2 CAMERE + CELLA DI LIEVITAZIONE ALTA
2 DECKS + HIGH PROVER



3 CAMERE + SUPPORTO BASSO
3 DECKS + LOW STAND



3 CAMERE + CELLA DI LIEVITAZIONE BASSA
3 DECKS + LOW PROVER





CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA
LOADING CAPACITY PER DECK

EC12 I/R **DIMENSIONI INTERNE**
ES12 I/R 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	Ampsere	°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