



**TECNOSERVICE'21 srl**

by Tinti Sergio  
Via Carlo Pisacane, 134  
61032 Fano (PU) Italy  
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911  
FAX +39 0721 809794  
e-mail: [staff@technochef.it](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>ITF-EC8/I</b>	MODULAR elektrischer Pizzaofen, für 6 Pizzen Durchm. 300 mm, Version mit EDELSTAHL-FRONT, KAMMER VOLLSTÄNDIG aus FEUERFESTEM Material mm 930x630x170h, V.400/3, Kw.7,3, Gewicht 176 kg, Außenabmessungen mm 1320x960x400h	<b>€ 4.371,53</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 8 bis 15 Tage
<b>PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG</b>		

## ELEKTRISCHER PIZZAOFEN , MODULAR, Modular für 6 Pizzen, EURO CLASSIC-Linie :

- Version mit **Edelstahlfront** ,
- **KOMPLETTE KOCHKAMMER** aus **feuerfestem Material** mit den Maßen **930 x 630 x 170 mm**, mit leistungsstarker und widerstandsfähiger Kochfläche und -platte,
- **Ladekapazität pro Raum: 6 PIZZAS** Durchm. **300 mm** oder **2 600x400 mm Backbleche** ,
- „**Hy-pe**“-**Heizelemente** aus **gepanzertem Edelstahl**, die in das feuerfeste Material des Kochfelds und der Decke integriert sind,
- **digitales Bedienfeld** ,
- **Steuerung der separaten Kochfeld- und Deckenstromversorgung** ,
- **maximale Kochtemperatur 450 °C** ,
- Wärmedämmung,
- Dampfabzug auf der Rückseite der Kammer,
- **unabhängige Steuerung** für jeden Raum,
- **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 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

### TECHNISCHES DATENBLATT

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

*Ohne MwSt*  
**Versand berechnet werden**

**Lieferung** 4 bis 9 Tage

#### ITF-KRF



**Allradsatz**  
Kit 4 Räder, von denen 2 mit Bremse (h 16 cm)

**€ 189,62**

*Ohne MwSt*  
**Versand berechnet werden**

**Lieferung** 4 bis 9 Tage

### ITF-KC8



#### Einzelhaubenmodul mit Edelstahlfront

Einzelhaubenmodul mit Edelstahlfront für Öfen Mod. EC8 / I und EC8 / R, Abmessung 1320x1130x160h

**€ 550,03**

Ohne MwSt  
Versand berechnet werden

Lieferung 8 bis 15 Tage

### ITF-SEC8



#### Träger aus lackiertem Stahl

Stütze aus lackiertem Stahl für Backofen Mod. EC8 / I und EC8 / R, Gewicht 49 kg, Abmessung 1330 x 960 x 860 h

**€ 581,84**

Ohne MwSt  
Versand berechnet werden

Lieferung 8 bis 15 Tage

### ITF-BC8/I



#### Gärzelle mit Edelstahlfront

Gärzelle für Öfen Mod. EC8/I, Version mit Edelstahlfront, elektrische Heizung mit Thermostatregelung (Temp. 0°/+90°C), V.230/1, Kw.1,00, Gewicht 70 kg, Abm. mm .1320x960x700h

**€ 1.414,25**

Ohne MwSt  
Versand berechnet werden

Lieferung 8 bis 15 Tage



**Modulo cappa**  
KC8 - dim.mm.1320x1130x160h



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



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



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



**Cella di lievitazione**  
BC8 - dim.mm.1320x960x700h



**Modulo cappa**  
KC8 - dim.mm.1320x1130x160h

**Modulo cottura camera**  
EC8/1 - 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.



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



CL



Composizioni EURO

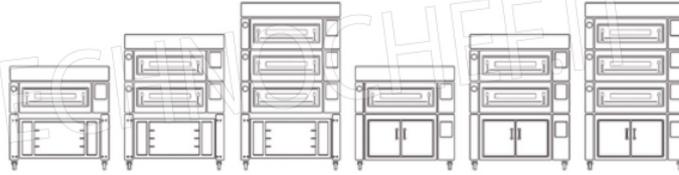
EURO Compositions

EURO Compositions

EURO Varianten

EURO Composiciones

Euro



**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	
KCB - HOOD				36	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	45/44/37						16/6/6

I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front

R = Frontale rustica / Country Style Front