



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
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
ITF-EGA/I	MODULARER Gas-Pizzaofen, für 4 Pizzen, Version mit EDELSTAHL-FRONT, 610 x 640 x 150 mm (Höhe), Kammer mit feuerfester Platte, Wärmeleistung 12000 Kcal/h, Gewicht 120 kg, Außenabmessungen 960 x 1050 x 520 mm (Höhe).	Lieferung 8 bis 15 Tage
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG		

GAS-PIZZAOFEN, MODULAR, für 4 Pizzen, ECO-GAS-Linie:

- - Version mit **INOX-Front** ,
 - **Garkammern aus aluminisiertem Stahl mit feuerfester Platte** , hohe Leistung,
 - **KAMMERabmessungen 610x640x150h mm** ,
 - **Ladekapazität pro Raum : 4 PIZZAS Durchm. 300 mm oder 1 600x400 mm Backblech**,
 - **Kochmodul inklusive Haube** ,
 - atmosphärische Brenner, die unter der feuerfesten Oberfläche angebracht sind,
 - **Gasversorgung mit Sicherheitsventilen** ;
 - **Wärmedämmung** ,
 - **maximale Kochtemperatur 420 °C** ,
 - **digitale Regelung der Garraumtemperatur** ,
 - Dampfabzug auf der Rückseite der Kammer,
 - **unabhängige Steuerung** für jeden Raum,
 - **stabilisierte Flammenbrenner mit automatischer Zündung** ,
 - **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** ,
- **4-Rad-Set** , 2 davon mit Bremse.

HERGESTELLT IN ITALIEN

TECHNISCHES DATENBLATT

Nettogewicht (Kg)	120
Breite (mm)	960
Tiefe (mm)	1050
Höhe (mm)	520

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
ITF-PPD 	Füße zum Aufgehen von Zellen Füße für Sauerteigzellen (H min. 8 / max. 20 cm)	Lieferung 4 bis 9 Tage
ITF-K4RF 	Allradsatz Bausatz 4 Räder, davon 2 mit Bremse (h 13 cm)	Lieferung 4 bis 9 Tage
ITF-SEGA 	Ofen lackierte Stahlstütze UNICO-Halterung aus lackiertem Stahl für Backofen Mod. EGA / I und EGA / R, Gewicht 25 kg, Abmessung 970 x 740 x 860 h	Lieferung 8 bis 15 Tage

ITF-BGA/I



Lieferung 8 bis 15 Tage

Gärzelle mit Edelstahlfront

Gärzelle für Öfen Mod. EGA/I-Version mit Edelstahlfront, elektrische Heizung mit Thermostatregelung (Temp. 0°/+90°C), V.230/1, Kw.1,00, Gewicht 60 kg, Abm. mm. 960x700x700h





ECO-GAS

Forno a gas modulare per pizzeria, pasticceria e panetteria con camera di cottura in lamiera di acciaio alluminata. Piano cottura in refrattario. Sportello ad apertura controbilanciata. Scarico vapori.



ECO-GAS EGB

EFFICIENCY & TECHNOLOGY

- 420°C DI TEMPERATURA MASSIMA DI COTTURA
- ISOLAMENTO TERMICO GARANTITO
- BRUCIATORI ATMOSFERICI CON VALVOLE DI SICUREZZA POSTI SOTTO IL PIANO COTTURA
- REGOLAZIONE DIGITALE DELLA TEMPERATURA DELLA CAMERA DI COTTURA



CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA LOADING CAPACITY PER DECK

EGA I/R DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 15 x L/W 61 x P/D 64 cm
4 Pizze Ø 30 cm
1 Teglia 60x40 cm
1 Baking pan 60x40 cm



DATI TECNICI TECHNICAL CHART



EcoGas EGA	Dimensioni interne (cm)			Dimensioni esterne (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power	Potenza Power	Temperatura Temperature	N° Teglie # Baking pans
	Internal dimensions (cm)			External dimensions (cm)								
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	KG	V/Ph/Hz	Kcal	Kcal/h	°C	
EGA I/R	15	61	64	47 + 5	96	105	120	230/1/50-60	12000	6500	0/450	1
BGA I/R				70	96	70	60	230/1/50-60			0/90	7
SEGA				86/70/50	97	74	25/21/15					7/6/3

R = Frontale rustico / Country Style Front I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front