



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-EGB/I	MODULARER Gas-Pizzaofen, für 6 Pizzen, Version mit EDELSTAHL-FRONT, 610 x 940 x 150 mm (Höhe), Kammer mit feuerfester Platte, Wärmeleistung 16300 Kcal/h, Gewicht 150 kg, Außenmaße 960 x 1350 x 520 mm (Höhe).	Lieferung 8 bis 15 Tage
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG		

GAS-PIZZAOFEN, MODULAR, für 6 Pizzen, ECO-GAS-Linie:

- - Version mit **INOX-Front** ,
 - **Garkammern aus aluminisiertem Stahl mit feuerfester Platte**, hohe Leistung,
 - **KAMMERabmessungen 610x940x150h mm**,
 - **Ladekapazität pro Raum: 6 PIZZAS Durchm. 300 mm oder 2 600x400 mm Tablett**s,,
 - **Kochmodul inklusive Haube** ,
 - atmosphärische Brenner, die unter der feuerfesten Oberfläche angebracht sind,
 - **Gasversorgung mit Sicherheitsventilen** ;
 - **Wärmedämmung**,
 - Dampfabzug auf der Rückseite der Kammer,
 - **maximale Kochtemperatur 420 °C** ,
 - **digitale Regelung der Garraumtemperatur**,
 - **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)	150
	Breite (mm)	960
	Tiefe (mm)	1350
	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-SEGB 	Ofen lackierte Stahlstütze UNICO-Halterung aus lackiertem Stahl für Backofen Mod. EGB / I und EGB / R, Gewicht 26 kg, Abmessung 970 x 1040 x 860 h	Lieferung 8 bis 15 Tage

ITF-BGB/I



Gärzelle mit Edelstahlfront

Gärzelle für Öfen Mod.EGB/I-Version mit Edelstahlfront, elektrische Heizung mit Thermostatregelung (Temp. 0°/+90°C), V.230/1, Kw.1,00, Gewicht 75 kg, Abm. mm. 960x1000x700h

Lieferung 8 bis 15 Tage



Modulo cottura camera
EGB/I - dim.mm.610x940x150h



Modulo cottura camera
EGB/I - dim.mm.610x940x150h



Supporto aperto per forno
SEGB - dim.mm.970x1040x860h



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

EGB I/R

DIMENSIONI INTERNE

Internal dimensions
A/H 15 x L/W 61 x P/D 94 cm
6 Pizze Ø 30 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm



DATI TECNICI TECHNICAL CHART



EcoGas EGB	Dimensioni interne (cm) Internal dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power	Potenza Power	Temperatura Temperature	N° Teglie # Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	KG		Kcal	Kcal/h	°C	60x40 cm
EGB I/R	15	61	94	47 + 5	96	135	150	230/1/50-60	16300	8500	0/450	2
BGB I/R				70	96	100	75	230/1/50-60			0/90	14
SEGB				86/70/50	97	104	26/22/16					14/12/6

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