



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
ITF-ES6/I	MODULAR elektrischer Pizzaofen, für 8 Pizzen Durchm. 300 mm, Version mit FRONT AUS EDELSTAHL, KAMMER 1230 x 630 x 170 mm (Höhe) mit feuerfester Platte, V.400/3, Kw.8,5, Gewicht 165 kg, Außenabmessungen 1620 x 960 x 400 mm (Höhe).	Lieferung 8 bis 15 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

ELEKTRISCHER PIZZAOFEN , MODULAR, Modular für 8 PIZZEN, EURO STAND-Linie :

- Version mit **INOX-Front** ,
- **KOCHKAMMER** aus aluminisiertem Stahl mit feuerfestem Kochfeld , Maße 1230 x 630 x 170 mm;
- **Ladekapazität pro Raum: 8 PIZZAS** Durchm. 300 mm oder 3 600x400 mm Tablettts,
- **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:

- **Ofenträger** mit **Blechführungen** 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)	8,5
Nettogewicht (Kg)	165
Breite (mm)	1620
Tiefe (mm)	960
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)	Lieferung 4 bis 9 Tage
 ITF-KRF	Allradsatz Kit 4 Räder, von denen 2 mit Bremse (h 16 cm)	Lieferung 4 bis 9 Tage
 ITF-SES6	Träger aus lackiertem Stahl UNICO-Halterung aus lackiertem Stahl für die Backöfen Mod. ES6 / I und ES6 / R, Gewicht 52 kg, Abmessung 1630 x 960 x 860 h	Lieferung 8 bis 15 Tage
 ITF-KS6	Einzelhaubenmodul mit Edelstahlfront Einzelhaubenmodul mit Edelstahlfront für Backöfen mod. ES6 / I und ES6 / R, Abmessungen: 1000 x 1430 x 160 h	Lieferung 8 bis 15 Tage
 ITF-BS6/I	Gärzelle mit Edelstahlfront Gärzelle für Backofen Mod. ES6/I, Version mit Edelstahlfront, elektrische Heizung mit Thermostatregelung (Temperatur 0°/+90°C), V 230/1, Kw.1,00, Gewicht 80 kg, Abm. mm. 1620x960x700h	Lieferung 8 bis 15 Tage



Modulo cappa
KS6 - dim.mm.1620x1130x160h

Modulo cottura camera
ES6/I - dim.mm.1230x630x170h

Modulo cottura camera
ES6/I - dim.mm.1230x630x170h

Modulo cottura camera
ES6/I - dim.mm.1230x630x170h

Cella di lievitazione
BS6 - dim.mm.1620x960x700h



Modulo cappa
KS6 - dim.mm.1620x1130x160h

Modulo cottura camera
ES6/I - dim.mm.1230x630x170h

Supporto aperto per forno
SES6 - dim.mm.1630x960x860h



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

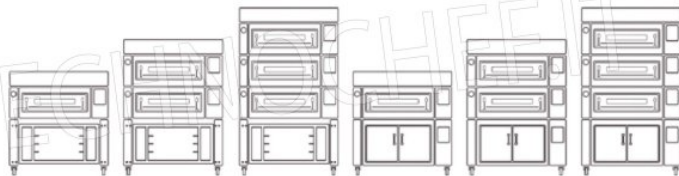
EURO Compositions

EURO Compositions

EURO Varianten

EURO Composiciones

Euro





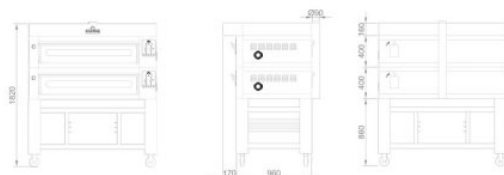
1 CAMERA + SUPPORTO ALTO
1 DECK + HIGH STAND



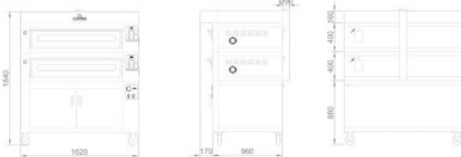
1 CAMERA + CELLA DI LIEVITAZIONE ALTA
1 DECK + HIGH PROVER



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

EC6 I/R
ES6 I/R

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 123 x P/D 63 cm
8 Pizze Ø 30 cm
3 Teglie 60x40 cm
3 Baking pans 60x40 cm



TECHNOCHEF.IT

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
EC6 / ES6 I/R - DECK	17	123	63	40	162	96	200/165	400/3/50-60	8,5	4	13	0/450	
EC6 / ES6 - HOOD				16	162	113	37						
EC6 / ES6 - PROVER				70/50	162	96	80/65	230/1/50-60	1	0,5		0/90	28/12
SEC6 / SES6 - STAND				86/70/50	163	96	52/47/40						16/6/6

I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front

R = Frontale rustico / Country Style Front