



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-EC9/I	MODULAR elektrischer Pizzaofen, für 9 Pizzen Durchm. 300 mm, Version mit FRONT AUS EDELSTAHL, KAMMER VOLLSTÄNDIG AUS FEUERFESTEM STAHL mm 930x930x170h, V.400/3, Kw.9,5, Gewicht 200 kg, Außenabmessungen mm 1320x1260x400h	Lieferung 8 bis 15 Tage
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG		

ELEKTRISCHER PIZZAOFEN , MODULAR, Modular für 9 Pizzen, EURO CLASSIC-Linie :

- Version mit **Edelstahlfront** ,
- **VOLLSTÄNDIG** aus **feuerfestem Material mit den Maßen 930 x 930 x 170 mm** , mit leistungsstarker und widerstandsfähiger Kochfläche und Decke,
- **Ladekapazität pro Raum : 9 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,
- einstellbares Ventil für Dampfabzug,
- **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 Vordertür,
- **Halogenlampen** mit hoher Widerstandsfähigkeit und Lichtleistung.

Zubehör/Optionen:

- **Ofenstützen mit Blechführungen** 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		
	Stromversorgung	Trifase
	Volt	V 400/3 +N
	Frequenz (Hz)	50
	Leistung (Kw)	9,5
	Nettogewicht (Kg)	200
	Breite (mm)	1320
	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)	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-KC9 	Einzelhaubenmodul mit Edelstahlfront Einzelhaubenmodul mit Edelstahlfront für Öfen Mod. EC9 / I und EC9 / R, Abmessung 1320x1430x160h	Lieferung 8 bis 15 Tage

ITF-SEC9



Träger aus lackiertem Stahl

Halterung aus lackiertem Stahl für Ofen Mod.EC9 / I und EC9 / R, Gewicht 52 kg, Abmessung 1330 x 1260 x 860 h

Lieferung 8 bis 15 Tage

ITF-BC9/I



Gärzelle mit Edelstahlfront

Gärzelle für Öfen Mod.EC9/I, Version mit Edelstahlfront, elektrische Heizung mit Thermostatregelung (Temp. 0°/+90°C), V.230/1, Kw.1,00, Gewicht 110 kg, Abm. mm .1320x1260x700h

Lieferung 8 bis 15 Tage



Modulo cappa

KC9 - dim.mm.1320x1430x160h



Modulo cottura camera

EC9/I - dim.mm.930x930x170h



Modulo cottura camera

EC9/I - dim.mm.930x930x170h



Modulo cottura camera

EC9/I - dim.mm.930x930x170h



Cella di lievitazione

BC9 - dim.mm.1320x1260x700h



Modulo cappa

KC9 - dim.mm.1320x1430x160h

Modulo cottura camera

EC9/I - dim.mm. 930x930x170h

Supporto aperto per forno

SEC9 - dim.mm.1330x1260x860h



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.



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

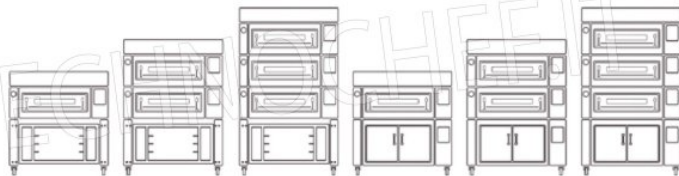
EURO Compositions

EURO Compositions

EURO Varianten

EURO Composiciones

Euro





CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA LOADING CAPACITY PER DECK

EC9 I/R
ES9 I/R

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 93 x P/D 93 cm
9 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
EC9 / ES9 I/R - DECK	17	93	93	40	132	126	200/165	400/3/50-60	9,5	4,5	15	0/450	
EC9 / ES9 - HOOD				16	132	143	37						
BC9 / BS9 - PROVER				70/50	132	126	110/95	230/1/50-60	1	0,5		0/90	14/6
SEC9 / SES9 - STAND				86/70/50	133	126	52/47/40						24/9/9

I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front

R = Frontale rustico / Country Style Front