



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-EC6/I	MODULAR elektrischer Pizzaofen, für 8 Pizzen Durchm. 300 mm, Version mit FRONT AUS EDELSTAHL, KAMMER VOLLSTÄNDIG AUS FEUERFESTEM STAHL mm 1230x630x170h, V.400/3, Kw.8,5, Gewicht 200 kg, Außenabmessungen mm 1620x960x400h	Lieferung 4 bis 9 Tage
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG		

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

- Version mit **Edelstahlfront** ,
- **VOLLSTÄNDIG** aus **feuerfestem Material** gefertigte **Kochkammer** mit den Maßen **1230 x 630 x 170 mm**, mit **leistungsstarker und widerstandsfähiger Kochfläche und Decke**,
- **Ladekapazität pro Raum : 8 PIZZAS** Durchm. **300 mm** oder **3 600x400 mm Tabletts** ,
- „**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,
- **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 **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		
	Stromversorgung	Trifase
	Volt	V 400/3
	Frequenz (Hz)	50
	Leistung (Kw)	8,5
	Nettogewicht (Kg)	200
	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-SEC6



Träger aus lackiertem Stahl

Stütze aus lackiertem Stahl für Ofen Mod. EC6 / I und EC6 / R, Gewicht 52 kg, Abmessung 1630x960x860h

Lieferung 8 bis 15 Tage

ITF-KC6



Einzelhaubenmodul mit Edelstahlfront

Einzelhaubenmodul mit Edelstahlfront für Backöfen Mod. EC6 / I und EC6 / R, Abmessung mm.1620x1130x160h

Lieferung 8 bis 15 Tage

ITF-BC6/I



Gärzelle mit Edelstahlfront

Gärzelle für Öfen Mod.EC6/I, Version mit Edelstahlfront, elektrische Heizung mit Thermostatregelung (Temp. 0°/+90°C), V.230/1, Kw.1,00, Gewicht 80 kg, Abm. mm .1620x960x700h

Lieferung 8 bis 15 Tage



Modulo cappa

KC6 - dim.mm.1620x1130x160h

Modulo cottura camera

EC6/I - dim.mm.1230x630x170h

Modulo cottura camera

EC6/I - dim.mm.1230x630x170h

Modulo cottura camera

EC6/I - dim.mm.1230x630x170h

Cella di lievitazione

BC6 - dim.mm.1620x960x700h



Modulo cappa
KC6 - dim.mm.1620x1130x160h

Modulo cottura camera
EC6/I - dim.mm.1230x630x170h

Supporto aperto per forno
SEC6 - dim.mm.1630x960x860h





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



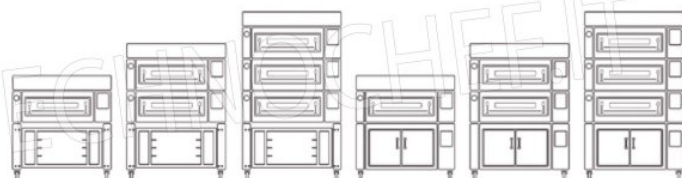
Composizioni EURO

EURO Compositions

EURO Compositions

EURO Varianten

EURO Composiciones



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



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	
KCS / KSE - HOOD				16	162	113	37						
BC6 / BS6 - PROVER				70/50	162	96	80/65	230/1/50-60	1	0,5		0/90	28/12
SEC6 / SES6 - STAND				86/70/90	163	96	52/47/40						16/6/6

I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front

R = Frontale rustico / Country Style Front