



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



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Elektrischer PIZZAOFEN für 6 PIZZEN Ø 34 cm, BACKRAUM cm 105 x 70 x 15,5 h, Modulares Anbaugerät, DIGITALE STEUERUNG, Temp. 60 - 500 °C, KING Line TOP-Version:

- Konstruktion Vollständig aus **Edelstahl**
- **Revolutionäres Kochsystem IWOS** (Italian Wood Oven Substitute), das die **Zirkulationsbewegung der Luft** in einem **Holzofen** mechanisch nachbildet, in der Praxis: -- Die durch die Widerstände erhitzte Luft unter dem feuerfesten Stein wird in den Garraum hindurch geleitet Spezielle Schlitzte an den Seiten der Sohle - auf diese Weise wird die Pizza durch die Hitze des feuerfesten Materials und durch einen kochenden Luftstrom gebacken, wie dies in einem Holzofen der Fall ist.
- **Pizzakapazität - 6 x Ø 34 cm ;**
- **Modular und stapelbar bis maximal 3 Öfen;**
- **Garraum komplett aus feuerfestem Material (Sohle, Seiten und Decke) mit Widerstand in der sichtbaren Decke ;**
- **Rektifizierter feuerfester Stein** (völlig glatt);
- **Dichtmantel** für hohe Temperaturen um die Tür optimal zu isolieren Ofen;
- Einstellbarer Kochdunstabzug;
-
- **Digitales Bedienfeld** und optimierte Software;
- Leistungssteuerung von unabhängiger Ober- und Unterseite;
- **Einstellbare Temperatur von 60 bis 500 °C,**
- **Auto-Modus** zum Programmieren der automatischen Einschaltzeit;
- Möglichkeit, bis zu **9 Kochprogramme zu speichern;**
- **Elektronisches System, das Fehlfunktionen anzeigt und identifiziert;**
- **Spartaste** zum Energiesparen, wenn keine Pizzen gekocht werden;
-
- **Außenmaße** (mit Griff und Kabel): mm 1485x1140x425h
- 400 Volt AC 3/N/PE

Optionen:

- **GA-SUPB6/1** Standfuß für 1 Kamera
- **GA-SUPB6/2** Standfuß für 2 Kameras
- **GA- CAP6** Dunstabzugshaube aus Edelstahl
- **GA-CL6** Treibmittelzelle

CE-KENNZEICHNUNG
Hergestellt in Italien

TECHNISCHES DATENBLATT		
	Volt	V 400/3 +N
	Frequenz (Hz)	50
	Bruttogewicht (Kg)	217
	Breite (mm)	1485
	Tiefe (mm)	935
	Höhe (mm)	425
VERFÜGBARE MODELLE		
GA-KING6G		Lieferung
Elektroofen für 6 PIZZEN Ø 34 cm, Kochkammer VOLLSTÄNDIG aus REFRACTORY, mod. KING6GTOP Professioneller Elektro-PIZZA-Ofen, Pizzakapazität 6 x Ø 34 cm, KAMMER 105x70x15,5h VOLLSTÄNDIG in REFRACTORY, Digitale Steuerung, Temp. 60 - 500 °C, Kw 10,4 - V. 400/3+N, Gewicht 217 kg, Größe mm. 1485 x 935 x 425 h		
TECHNISCHES DATENBLATT		
KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG

GA-SUPB6/2

Lieferung 4 bis 9 Tage

Stahlbodenträger für 2 Kammern

Sockel für Ofen KING6G, für 2 Module,
Stahlkonstruktion, niedriges Standardregal, Gewicht 88
kg, Abm. mm. 1470 x 920 x 965 h

GA-SUPB6/1

Lieferung 4 bis 9 Tage

--- Untergestell aus Stahl für Pizzaofen mit 1 Modul, cod. SUPB6/1 Zimmer

Sockel für Ofen KING6G, für 1 Modul, Stahlkonstruktion,
niedriges Standardregal, Gewicht 98 kg, Abm. mm. 1470
x 920 x 1165 h

GA-CAP6

Lieferung 4 bis 9 Tage

Dunstabzugshaube für Pizzaofen

Dunstabzugshaube für Backofen KING6G, Edelstahl,
Geschwindigkeit regulierbar, Kw 0,11, 705 mc/h, V. 203,
Gewicht 62 kg, Abm. mm 1485x1300x352h

GA-CL6

Lieferung 4 bis 9 Tage

Gärzelle für Pizzaofen

Gärschrank für Backofen KING6G, Edelstahl, B 800, Kg
36, mm 720x820x610 - Ersetzt nicht den Sockel, wird in
das untere Fach des Sockels selbst eingesetzt.





