



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
ITF-ES6/I	Horno de pizza eléctrico MODULAR, para 8 pizzas diam. 300 mm, versión con FRONTAL DE ACERO INOXIDABLE, CÁMARA 1230x630x170h mm con TAPA DE REFRACTARIO, V.400/3, Kw.8,5, Peso 165 Kg, dimensiones exteriores 1620x960x400h mm	<b>€ 4.439,80</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> de 8 a 15 días

**DESCRIPCIÓN PROFESIONAL**

**HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA , MODULAR, Modular para 8 PIZZAS, línea EURO STAND :**

- versión con **frente INOX** ,
- **CÁMARA DE COCCIÓN** en acero aluminizado con **PLACA DE ENCIMERA REFRACTARIA** de medidas **1230x630x170h mm**;
- **Capacidad de carga por habitación: 8 PIZZAS diam.** Bandejas **de 300 mm o 3 de 600x400 mm**,
- **temperatura máxima de cocción 450 °C** ,
- aislamiento térmico,
- escape de vapor en la parte posterior de la cámara,
- **Ajuste DIGITAL independiente de la potencia de la encimera y de la encimera** ,
- **COMANDOS INDEPENDIENTES** para cada habitación,
- **Las resistencias ARMADAS bajo la SUPERFICIE REFRACTARIA y en los MONTONES, aseguran la máxima uniformidad de temperatura** .
- **puerta con ventana de vidrio templado** ,
- puertas de entrada contrapesadas,
- **Lámparas halógenas** de alta resistencia y capacidad lumínica.

**Accesorios/Opciones:**






- **Soportes para horno con guías portabandejas** fabricados en acero pintado, disponibles en **alturas de 500 mm, 700 mm y 860 mm**
- **Células de fermentación** para hornos monobloque, versión con frontal de acero inoxidable, calefacción eléctrica **con control termostático (temp. 0°/+90°C)** disponible en **alturas de 500 mm y 700 mm** para adaptarse a módulos de 1 o 2 cámaras
- pies por cámara de fermentación
- **módulo de campana simple con frente de acero inoxidable**
- **Kit de 4 ruedas, 2 de ellas con freno.**

**HECHO EN ITALIA**

**FICHA TÉCNICA**

<b>alimentación eléctrica</b>	Trifase
<b>Voltios</b>	V 400/3
<b>frecuencia (Hz)</b>	50
<b>potencia (KW)</b>	8,5
<b>peso neto (Kg)</b>	165
<b>ancho (mm)</b>	1620
<b>profundidad (mm)</b>	960
<b>altura (mm)</b>	400

#### FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>ITF-PPD</b> 	<b>Pies para células leudantes.</b> Pies para células leudantes (h min 8 / max 20 cm)	<b>€ 79,11</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días
<b>ITF-KRF</b> 	<b>Kit de 4 ruedas</b> Kit de 4 ruedas, 2 de ellas con freno (h 16 cm)	<b>€ 195,10</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días
<b>ITF-SES6</b> 	<b>Soporte de acero pintado</b> Soporte de acero pintado UNICO para horno Mod. ES6 / I y ES6 / R, Peso 52 Kg, dim.mm.1630x960x860h	<b>€ 599,68</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> de 8 a 15 días
<b>ITF-KS6</b> 	<b>Módulo de capó simple con frontal de acero inoxidable</b> Módulo de campana individual con frontal de acero inoxidable para hornos mod. ES6 / I y ES6 / R, dim.mm.1000x1430x160h	<b>€ 605,89</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> de 8 a 15 días
<b>ITF-BS6/I</b> 	<b>Celda de fermentación con frente de acero inoxidable</b> Célula de fermentación para horno Mod. ES6/I, versión con frontal de acero inoxidable, calefacción eléctrica con control termostático (temp.0°/+90°C), V 230/1, Kw.1,00, Peso 80 Kg, dim.mm. 1620x960x700h	<b>€ 1.495,71</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> de 8 a 15 días



**Modulo cappa**  
KS6 - dim.mm.1620x1130x160h

**Modulo cottura camera**  
ES6/l - dim.mm.1230x630x170h

**Modulo cottura camera**  
ES6/l - dim.mm.1230x630x170h

**Modulo cottura camera**  
ES6/l - dim.mm.1230x630x170h

**Cella di lievitazione**  
BS6 - dim.mm.1620x960x700h



**Modulo cappa**  
KS6 - dim.mm.1620x1130x160h

**Modulo cottura camera**  
ES6/l - 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

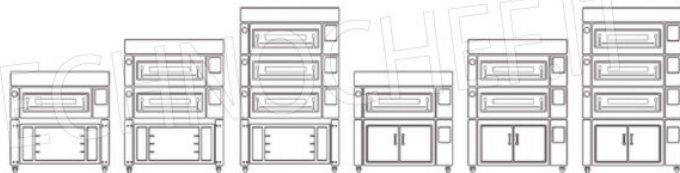
EURO Compositions

EURO Compositions

EURO Varianten

EURO Composiciones

Euro

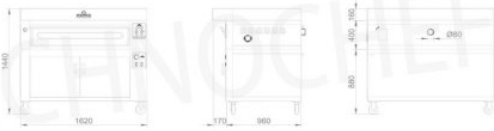




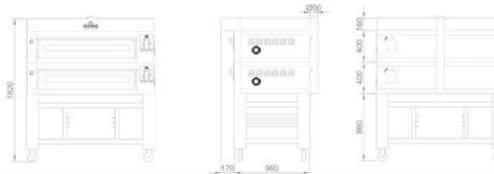
1 CAMERA + SUPPORTO ALTO  
1 DECK + HIGH STAND



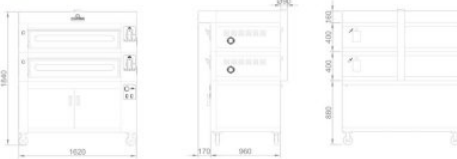
1 CAMERA + CELLA DI LIEVITAZIONE ALTA  
1 DECK + HIGH PROVER



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** 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	0,5	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				86/70/50	163	96	52/47/40						16/6/6

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