



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
ITF-ES12/I	Horno de pizza eléctrico MODULAR, para 12 pizzas diam. 300 mm, versión con FRONTAL DE ACERO INOXIDABLE, 1230x930x170h mm CÁMARA con TAPA DE REFRACTARIO, V.400/3, 12,5 Kw, Peso 220 Kg, dimensiones exteriores 1620x1260x400h mm	€ 5.059,65 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA , MODULAR, Modular para 12 PIZZAS, línea EURO STAND:

- versión con **frente INOX**,
- **CÁMARA DE COCCIÓN** en acero aluminizado con **PLACA DE ENCIMERA REFRACTARIA** de 1230x930x170h mm,
- **Capacidad de carga por habitación** : 12 PIZZAS diam. Bandejas de 300 mm o 4 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** ,
- **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** de acero pintado, disponibles en **alturas de 50 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

alimentación eléctrica Trifase

Voltios	V 400/3
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	12,5
peso neto (Kg)	220
ancho (mm)	1620
profundidad (mm)	1260
altura (mm)	400

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
ITF-PPD 	Pies para células leudantes. Pies para células leudantes (h min 8 / max 20 cm)	€ 79,11 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
ITF-KRF 	Kit de 4 ruedas Kit de 4 ruedas, 2 de ellas con freno (h 16 cm)	€ 195,10 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
ITF-SES12 	Soporte de acero pintado Soporte de acero pintado UNICO para horno Mod. ES12 / I y ES12 / R, Peso 56 Kg, dim.mm.1330x1260x860h	€ 653,21 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días
ITF-KS12 	Módulo de capó simple con frontal de acero inoxidable Módulo de campana individual con frontal de acero inoxidable para hornos mod. ES12 / I y ES12 / R, dim.mm.1620x1430x160h	€ 653,21 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días
ITF-BS12/I 	Celda de fermentación con frente de acero inoxidable Célula de fermentación para horno Mod. ES12/I, versión con frontal de acero inoxidable, calentamiento eléctrico con control termostático (temp.0°/+90°C), V 230/1, Kw.1,00, Peso 120 Kg, dim.mm. 1620x1260x700h	€ 1.534,50 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días



Modulo cappa
KS12 - dim.mm.1620x1430x160h

Modulo cottura camera
ES12/I - dim.mm.1230x930x170h

Modulo cottura camera
ES12/I - dim.mm.1230x930x170h

Modulo cottura camera
ES12/I - dim.mm.1230x930x170h

Cella di lievitazione
BS12 - dim.mm.1620x1260x700h



Modulo cappa
KS12 - dim.mm.1620x1430x160h

Modulo cottura camera
ES12/I - dim.mm.1230x930x170h

Supporto aperto per forno
SES12 - dim.mm.1630x1260x860h



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

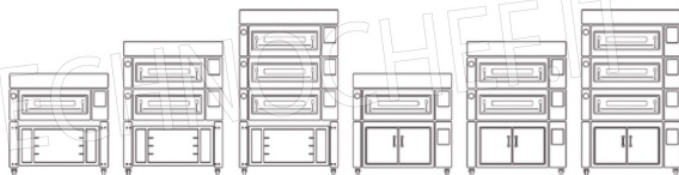
EURO Compositions

EURO Compositions

EURO Varianten

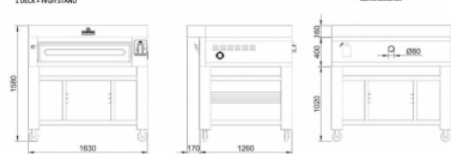
EURO Composiciones

Euro

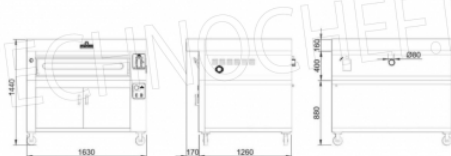




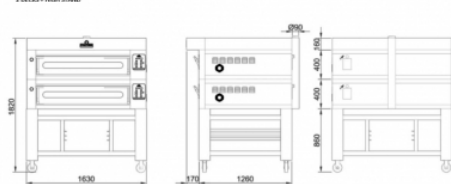
1 CAMERA + SUPPORTO ALTO
1 DECK + HIGH STAND



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



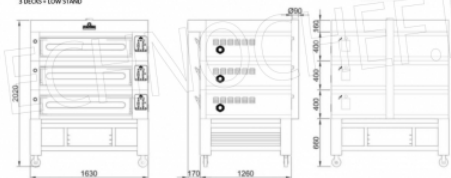
2 CAMERE + SUPPORTO ALTO
2 DECKS + HIGH STAND



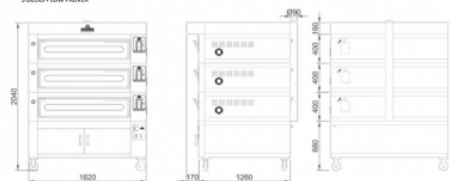
2 CAMERE + CELLA DI LIEVITAZIONE ALTA
2 DECKS + HIGH PROVER



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

EC12 I/R **DIMENSIONI INTERNE**
ES12 I/R Internal dimensions
A/H 17 x L/W 123 x P/D 93 cm
12 Pizze Ø 30 cm
4 Teglie 60x40 cm
4 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	Ampsere	°C	60x40 cm
EC12 / ES12 I/R - DECK	17	123	93	40	162	126	260/220	400/3/50-60	12,5	6	20	0/450	
EC12 / ES12 - HOOD				16	162	143	45						
BC12 / BS12 - PROVER				70/50	162	126	120/105	230/1/50-60	1	0,5		0/90	28/12
SEC12 / SES12 - STAND				86/70/50	163	126	56/51/44						24/9/9

I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front

R = Frontale rustico / Country Style Front