



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



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
ITF-EC8/I	Horno de pizza eléctrico MODULAR, para 6 pizzas diam. 300 mm, versión con FRONTAL DE ACERO INOXIDABLE , CÁMARA COMPLETAMENTE en REFRACTARIO mm 930x630x170h, V.400/3, Kw.7,3, Peso 176 Kg, dimensiones exteriores mm 1320x960x400h	€ 4.502,64 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días
DESCRIPCIÓN PROFESIONAL		

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA , MODULAR, Modular para 6 PIZZAS, línea EURO CLASSIC :

- versión con **frente de acero inoxidable** ,
- **CÁMARA DE COCCIÓN TOTALMENTE en REFRACTARIO** de medidas **930x630x170h mm**, con superficie y encimera de cocción de altas prestaciones y resistencia,
- **Capacidad de carga por habitación: 6 PIZZAS diám.** Bandejas de horno **de 300 mm o 2 de 600x400 mm** ,
- **Resistencias blindadas de acero inoxidable "hy-pe"** integradas en el refractario de la encimera y en el techo,
- **panel de control digital** ,
- **control de las potencias separadas de la placa y del techo** ,
- **temperatura máxima de cocción 450 °C** ,
- aislamiento térmico,
- escape de vapor en la parte posterior de la cámara,
- **controles independientes** para cada habitación,
- **Las resistencias de AGUJA blindadas insertadas 1 por cada orificio del REFRACTARIO** en la parte superior e inferior, **aseguran la máxima UNIFORMIDAD DE TEMPERATURA** ,... al mismo tiempo que son **FÁCILMENTE REEMPLAZABLES INDIVIDUALMENTE** desde la parte posterior **SIN DESMONTAR el REFRACTARIO**,
- **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 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 celda leudante,
- 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)	7,3
peso neto (Kg)	176
ancho (mm)	1320
profundidad (mm)	960
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-KC8



Módulo de capó simple con frontal de acero inoxidable

Módulo de campana individual con frente de acero inoxidable para hornos Mod. EC8 / I y EC8 / R, dim.mm.1320x1130x160h

€ 566,32

VAT esclusido
Envio a calcular

Entrega de 8 a 15 días

ITF-SEC8



Soporte de acero pintado

Soporte en acero pintado para horno Mod. EC8 / I y EC8 / R, Peso 49 Kg, dim.mm.1330x960x860h

€ 599,68

VAT esclusido
Envio a calcular

Entrega de 8 a 15 días

ITF-BC8/I



Célula de fermentación con frente de acero inoxidable.

Célula de fermentación para hornos Mod.EC8/I, versión con frontal de acero inoxidable, calentamiento eléctrico con control termostático (temp.0°/+90°C), V.230/1, Kw.1,00, Peso 70 Kg, dim .mm .1320x960x700h

€ 1.456,92

VAT esclusido
Envio a calcular

Entrega de 8 a 15 días



Modulo cappa
KC8 - dim.mm.1320x1130x160h



Modulo cottura camera
EC8/I - dim.mm.930x630x170h



Modulo cottura camera
EC8/I - dim.mm.930x630x170h



Modulo cottura camera
EC8/I - dim.mm.930x630x170h



Cella di lievitazione
BC8 - dim.mm.1320x960x700h



Modulo cappa
KC8 - dim.mm.1320x1130x160h

Modulo cottura camera
EC8/1 - dim.mm.930x630x170h

Supporto aperto per forno
SEC8 - dim.mm.1330x960x860h





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.



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



CL



Composizioni EURO

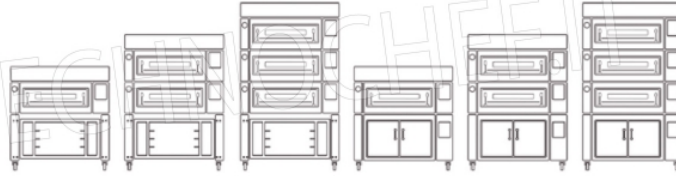
EURO Compositions

EURO Compositions

EURO Varianten

EURO Composiciones

Euro



CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA
LOADING CAPACITY PER DECK

EC8 I/R DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 93 x P/D 63 cm
6 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
EC8 I/R - DECK	17	93	63	40	132	96	176	400/3/50-60	7,3	3,8	12	0/450	
KCB - HOOD				36	132	113	30						
BC8 - PROVER				70/50	132	96	70/55	230/1/50-60	1	0,5		0/90	14/6
SEC8 - STAND				86/70/50	133	96	45/44/37						16/6/6

I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front

R = Frontale rustica / Country Style Front