



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
AP-FOROPERA	HORNO PARA PIZZA DE LEÑA 'OPERA', con encimera de refractario de 1200x1000 mm, capacidad 7 pizzas Ø 33 cm, peso 355 Kg, dim.mm.1460x1500x760h	
DESCRIPCIÓN PROFESIONAL		

HORNO PARA PIZZA DE LEÑA 'OPERA', capacidad 7 pizzas Ø 33 cm, disponible tanto con BASE sobre ruedas como en versión TOP :

- Opera es el **horno de leña profesional de mayor tamaño de toda la gama y de altas prestaciones** , disponible con y sin base. Este utensilio de cocina profesional es **perfecto para cualquier tipo de negocio de restauración** , **excelente para cocinas frontales modernas gracias a su diseño único** . lo que hace que el horno forme parte integrante del mobiliario de la habitación;
- **íntegramente recubierto de polvo, se puede utilizar tanto en el interior como en el exterior** , donde se puede mover fácilmente gracias a las ruedas (en la versión con base);
- Además de para pizza, el horno profesional Opera **también puede utilizarse para asar, guisar, asar y preparar numerosos platos succulentos con un sabor único** ;
- **Superficie de cocción refractaria de 8 mm de espesor** , absorbe el calor y lo libera lentamente, permitiendo una cocción rápida y homogénea;
- tipo refractario: ladrillo silicoaluminoso;
- **bóveda de acero inoxidable** ;
- estructura externa de fibra cerámica y lámina de hierro;
- **dimensiones de la placa AnxPr** : 120x100 cm;
- **minutos para calentar** : 20' para alcanzar los 200°C / 40' para alcanzar los 450°C;
- lote de pan: 14 Kg;
- **número de pizzas a la vez** : pizza redonda 7 - Ø 33 cm / pizza por metros 3 - 90x30 cm / bandejas 5 - GN1/1;
- **pizzas en 60 minutos** : 150;
- consumo: 7,5 Kg/h Leña;
- combustible recomendado: troncos, podas;
- **temperatura máxima** : 450°C;
- chimenea: Ø 25 cm;
- tiro mínimo: 11 Pa; caudal volumétrico de humos: 49,6 g/s;
- Emisiones de CO al 13% O2: 0,35% 4444 mg/Nm3;
- Temperatura de humos: 387°C.

NOTA IMPORTANTE :

El horno se entrega en **cajón de madera** (incluido en el precio) **desmontado en 2 piezas** (horno y soporte base).

Al introducir mercancías en el local se deberá tener en cuenta que :

- **para el horno debe haber puertas con una apertura libre de 76 cm** ;
- **el soporte está soldado** (no removible) y tiene una **altura de 94 cm** .

marca CE

Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
12-FBAOPERA 	BASE con RUEDAS para horno OPERA Base fija sobre ruedas en acero soldado, Peso 100 Kg, Dim cm 146x150x94h	€ 2.179,58 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 10 a 18 días



TECHNOCHEF.IT



TECHNOCHEF.IT







Round pizza - Pizza tonda
7 - Ø 33 cm - Ø 13 in



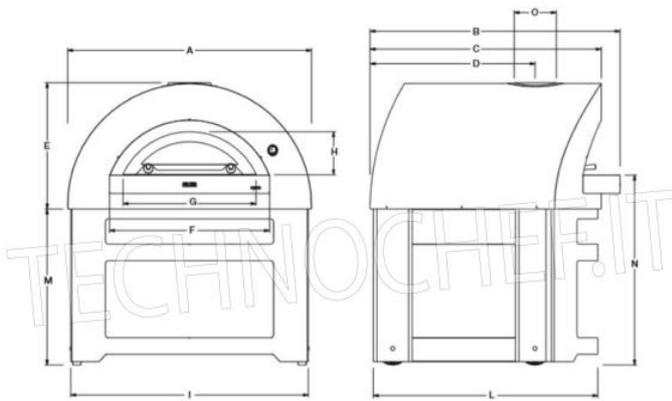
Pizza by the meter - Pizza al metro
3 - 90x30 cm - 35x12 in



Trays - Teglie
5 - GN1/1



Misure / Dimensions



A	146 cm / 57 in	B	150 cm / 59 in	C	139 cm / 54 in
D	99 cm / 38 in	E	76 cm / 30 in	F	96 cm / 38 in
G	68,5 cm / 26,9 in	H	20,9 cm / 8,2 in	I	142 cm / 56 in
L	135 cm / 53 in	M	94 cm / 37 in	N	115 cm / 45 in
O	25 cm / 10 in				



Componenti / Parts list

CODICE	N°	DESCRIZIONE
a	SOPE-01-002	1 Camera Forno
b	RMB4040	8 Tavelloni Bianchi 40x40x5
b	FRVA3020	20 Tavella Rossa 30x20x3
c	SOPG-01-043	1 Sportello
d	SOPE-01-030	1 Davanzale
e	SOPE-01-021-VE	1 Corpo struttura
f	YT83-190	1 Termometro
g	FBA-OPERA	1 Base (*)
h	SOPE-01-072	2 Aste per movimentazione

