



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



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HORNO PARA PIZZA Eléctrico para 6 PIZZAS Ø 34 cm, CÁMARA DE COCCIÓN cm 105x70x15,5h, Seccional Modular, CONTROLES DIGITALES, Temp.60 - 500 °C, Línea KING Versión TOP:

- Construcción Totalmente en acero **inoxidable**
- **Revolucionario sistema de cocción IWOS** (Sustituto del Horno de Leña Italiano) que reproduce mecánicamente el **movimiento circulatorio del aire** en un **horno de leña**, en la práctica: -- El aire debajo de la piedra refractaria, calentado por las resistencias, es canalizado hacia la cámara de cocción a través de Ranuras especiales colocadas a los lados de la suela - de esta manera la pizza se cocina por el calor del refractario y por un flujo de aire hirviendo, como sucede en un horno de leña.
- Capacidad **pizza - 6 x Ø 34 cm** ;
- **Modulares y apilables** hasta un **máximo de 3 hornos**;
- **Cámara de cocción enteramente en refractario** (suelo, costados y techo) con **resistencia en el techo visto** ;
- **Piedra refractaria rectificada** (totalmente lisa);
- **Vaina de estanqueidad** para altas temperaturas para aislar mejor la puerta del horno;
- Salida de humos de cocción regulable;
-
- **Panel de control digital** y software optimizado;
- Control de potencia de parte superior e inferior independientes;
- **Temperatura regulable de 60 a 500°C**,
- **Modo automático** para programar el tiempo de encendido automático;
- Posibilidad de memorizar hasta **9 programas de cocción**;
- **Sistema electrónico que indica e identifica cualquier mal funcionamiento**;
- **Botón económico** para ahorrar energía cuando no se cocinan pizzas;
-
- **Dimensiones exteriores** (con asa y cable): mm 1485x1140x425h
- 400 voltios CA 3/N/PE

Opciones:

- Soporte de base de pedestal **GA-SUPB6/1** para 1 cámara
- Soporte de base de pedestal **GA-SUPB6/2** para 2 cámaras
- Campana extractora de acero inoxidable **GA- CAP6**
- Célula de fermentación **GA-CL6**

MARCA CE
Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA

Voltios	V 400/3 +N
frecuencia (Hz)	50
peso bruto (Kg)	217
ancho (mm)	1485
profundidad (mm)	935
altura (mm)	425

MODELOS DISPONIBLES

GA-KING6G



HORNO eléctrico para 6 PIZZAS Ø 34 cm, Cámara de Cocción TOTALMENTE en REFRACTARIO, mod. REY6GTOP

Horno PIZZA Eléctrico Profesional, Capacidad Pizza 6 x Ø 34 cm, CÁMARA 105x70x15,5h TOTALMENTE en REFRACTARIO, Controles Digitales, Temp.60 - 500 °C, Kw 10,4 - V. 400/3+N, Peso 217 kg , tamaño milímetro 1485x935x425h

€ 3.576,30

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
--------------------	--------------------	-----------------------



Soporte Base Acero para 2 Cámaras
Pedestal para Horno KING6G, para 2 Módulos,
Estructura de Acero, Estante bajo estándar, Peso 88 kg,
Dim. mm. 1470x920x965h

€ 1.047,31

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días



--- Soporte Base Acero para HORNO Pizza 1 Módulo, cod. SUPB6/1 Habitación
Pedestal para Horno KING6G, para 1 Módulo, Estructura de Acero, Estante bajo estándar, Peso 98 kg, Dim. mm. 1470x920x1165h

€ 1.122,11

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días



Campana extractora para horno de pizza
Campana Extractora para Horno KING6G, Acero Inoxidable, Velocidad Regulable, Kw 0.11, 705 mc/h, V. 203, Peso 62 kg, dim. milímetro 1485x1300x352h

€ 942,58

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días



Celda de levadura para horno de pizza
Fermentador para Horno KING6G, Acero Inoxidable, A 800, Kg 36, mm 720x820x610 - No reemplaza el pedestal, para ser insertado en el compartimiento inferior del mismo pedestal.

€ 1.037,33

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días





