



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



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
ITF-EGC/I	Four à pizza MODULAIRE à gaz, pour 12 pizzas, version avec FAÇADE EN ACIER INOXYDABLE, 1230x930x150h mm CHAMBRE avec PLAT RÉFRACTAIRE, puissance thermique 24000 Kcal/h, Poids 240 Kg, dimensions extérieures 1600x1420x520h mm	€ 6.524,33 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours
DESCRIPTION PROFESSIONELLE		

FOUR À PIZZA À GAZ, MODULAIRE, pour 12 PIZZAS, Ligne ECO GAS :

- version avec **façade INOX** ,
- **chambres de cuisson en acier aluminisé avec TOP RÉFRACTAIRE**, haute performance,
- **Dimensions de la CHAMBRE mm 1230x930x150h**;
- **capacité de chargement par chambre : 12 PIZZAS diam. 300 mm ou 4 plateaux 600x400 mm**,
- **module de cuisson comprenant une hotte** ,
- des brûleurs atmosphériques placés sous la surface réfractaire,
- **alimentation en gaz avec soupapes de sécurité** ;
- **isolation thermique** ,
- évacuation des vapeurs à l'arrière de la chambre,
- **température maximale de cuisson 420 °C** ,
- **régulation numérique de la température de l'enceinte de cuisson** ,
- **des commandes indépendantes pour chaque pièce** ,
- **brûleurs à flamme stabilisée à allumage automatique** ,
- **porte avec fenêtre en verre trempé** ,
- portes d'entrée à contrepoids,
- lampes halogènes à haute résistance et capacité lumineuse.

Accessoires/Options :

- **supports de four** avec guides porte-plaques en acier peint, disponibles **avec des hauteurs de 500 mm, 700 mm et 860 mm** ,
- **cellules de levée** pour fours monobloc, version avec façade en acier inoxydable, chauffage électrique avec **contrôle thermostatique (temp. 0°/+90°C)** disponible en **hauteurs de 500 mm et 700 mm** pour s'adapter aux modules à 1 ou 2 chambres
- **pieds par cellule levante** ,
- **Kit 4 roues** dont 2 avec frein.

FABRIQUÉ EN ITALIE

FICHE TECHNIQUE

poids net (Kg)	240
largeur (mm)	1600
profondeur (mm)	1420
hauteur (mm)	520

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
ITF-PPD 	Des pieds pour faire lever les cellules Pieds pour cellules levantes (h min 8 / max 20 cm)	€ 79,11 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
ITF-KRF 	Kit 4 roues Kit 4 roues dont 2 avec frein (h 16 cm)	€ 195,10 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
ITF-SEGC 	Support en acier peint au four Support en acier peint UNICO pour modèle de four ECC / I et EGC / R, poids 50 kg, dim.mm.1600x1040x860h	€ 698,20 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours

ITF-BGC/I



Cellule de levée avec façade en acier inoxydable

Cellule de fermentation pour fours version Mod. EGC/I avec façade en acier inoxydable, chauffage électrique avec contrôle thermostatique (temp. 0°/+90°C), V. 230/1, Kw. 1,00, Poids 100 Kg, dim. mm. 1600x1000x700h

€ 1.570,18

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours





ECO-GAS

Forno a gas modulare per pizzeria, pasticceria e panetteria con camera di cottura in lamiera di acciaio alluminata. Piano cottura in refrattario. Sportello ad apertura controbilanciata. Scarico vapori.



ECO-GAS EGB

EFFICIENCY & TECHNOLOGY

- 420°C DI TEMPERATURA MASSIMA DI COTTURA
- ISOLAMENTO TERMICO GARANTITO
- BRUCIATORI ATMOSFERICI CON VALVOLE DI SICUREZZA POSTI SOTTO IL PIANO COTTURA
- REGOLAZIONE DIGITALE DELLA TEMPERATURA DELLA CAMERA DI COTTURA



CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA

EGC I/R

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 15 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



EcoGas EGC	Dimensioni interne (cm)			Dimensioni esterne (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power	Potenza Power	Temperatura Temperature	N° Teglie # Baking pans
	Internal dimensions (cm)			External dimensions (cm)								
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	KG	V/Ph/Hz	Kcal	Kcal/h	°C	60x40 cm
EGC I/R	15	123	93	47 + 5	160	142	240	230/1/50-60	24000	12500	0/450	4
BGC I/R		70	160	100	100	100	100	230/1/50-60			0/90	28
SEGC				86/70/50	160	104	50/46/40					18/12/6

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