



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
ITF-ES9/I	Four à pizza électrique MODULAIRE, pour 9 pizzas diam. 300 mm, version avec FAÇADE EN ACIER INOXYDABLE, 930x930x170h mm CHAMBRE avec DESSUS RÉFRACTAIRE, V.400/3, 9,5 Kw, Poids 165 Kg, dimensions extérieures 1320x1260x400h mm	€ 4.126,38 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE , MODULAIRE, Modulable pour 9 PIZZAS, ligne EURO STAND :

- version avec **façade INOX** ,
- **CHAMBRE DE CUISSON** en acier aluminisé avec **TABLE DE CUISSON RÉFRACTAIRE** mesurant 930x930x170h mm ,
- **capacité de chargement par chambre : 9 PIZZAS diam. 300 mm** ou **2 plaques à pâtisserie 600x400 mm**,
- **température maximale de cuisson 450°C** ,
- **isolation thermique** ,
- évacuation des vapeurs à l'arrière de la chambre,
- **Réglage NUMÉRIQUE** séparé de la puissance du plan de cuisson et de la table de cuisson ,
- **COMMANDES INDÉPENDANTES** pour chaque pièce,
- **Les résistances BLINDÉES** sous le **TOP RÉFRACTAIRE** et dans les **TAS**, assurent une **uniformité maximale de la température** ,
- **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 étuve**
- **module de hotte simple** avec façade en acier inoxydable
- **Kit 4 roues** dont 2 avec frein

FABRIQUÉ EN ITALIE
FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	9,5
poids net (Kg)	165
largeur (mm)	1320
profondeur (mm)	1260
hauteur (mm)	400

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-KS9 	Module de hotte simple avec façade en acier inoxydable Module hotte simple avec façade inox pour fours mod. ES9 / I et ES9 / R, dim.mm.1320x1430x160h	€ 584,94 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours
ITF-SES9 	Support en acier peint Support en acier peint UNICO pour four Mod ES9 / I et ES9 / R, Poids 52 Kg, dim.mm.1330x1260x860h	€ 599,68 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours
ITF-BS9/I 	Cellule de fermentation avec façade en acier inoxydable Cellule de fermentation pour four modèle ES9/I, version avec façade en acier inoxydable, chauffage électrique avec contrôle thermostatique (temp.0°/+90°C), V 230/1, Kw.1,00, Poids 110 Kg, dim. mm. 1320x1260x700h	€ 1.497,26 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours



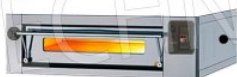
Modulo cappa
KS9 - dim.mm.1320x1430x160h



Modulo cottura camera
ES9/I - dim.mm.930x930x170h



Modulo cottura camera
ES9/I - dim.mm.930x930x170h



Modulo cottura camera
ES9/I - dim.mm.930x930x170h



Cella di lievitazione
BS9 - dim.mm.1320x1260x700h



Modulo cappa
KS9 - dim.mm.1320x1430x160h

Modulo cottura camera
ES9/I - dim.mm.930x930x170h

Supporto aperto per forno
SES9 - dim.mm.1330x1260x860h



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

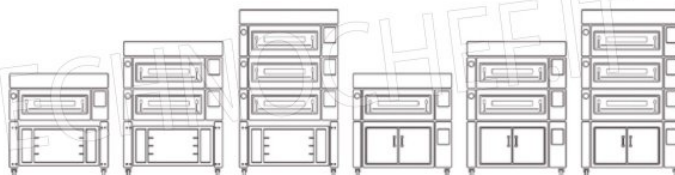
EURO Compositions

EURO Compositions

EURO Varianten

EURO Composiciones

Euro





1 CAMERA - SUPPORTO ALTO
1 DECK - HIGH STAND



1 CAMERA - CELLA DI LIEVITAZIONE ALTA
1 DECK - HIGH PROOF



2 CAMERE - SUPPORTO ALTO
2 DECKS - HIGH STAND



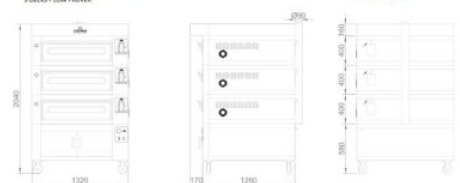
2 CAMERE - CELLA DI LIEVITAZIONE ALTA
2 DECKS - HIGH PROOF



3 CAMERE - SUPPORTO BASSO
3 DECKS - LOW STAND



3 CAMERE - CELLA DI LIEVITAZIONE BASSA
3 DECKS - LOW PROOF





CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA LOADING CAPACITY PER DECK

EC9 I/R
ES9 I/R

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 93 x P/D 93 cm
9 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
EC9 / ES9 I/R - DECK	17	93	93	40	132	126	200/165	400/3/50-60	9,5	4,5	15	0/450	
KC9 / KS9 - HOOD				16	132	143	37						
BC9 / BS9 - PROVER				70/50	132	126	110/95	230/1/50-60	1	0,5		0/90	14/6
SEC9 / SES9 - STAND				86/70/50	133	126	52/47/40						24/9/9

I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front

R = Frontale rustico / Country Style Front