



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
ITF-ES12/I	Four à pizza électrique MODULAIRE, pour 12 pizzas diam. 300 mm, version avec FAÇADE EN ACIER INOXYDABLE, 1230x930x170h mm CHAMBRE avec DESSUS RÉFRACTAIRE, V.400/3, 12,5 Kw, Poids 220 Kg, dimensions extérieures 1620x1260x400h mm	<b>€ 5.059,65</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 8 à 15 jours</b>

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**

**FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE , MODULAIRE, Modulaire pour 12 PIZZAS, ligne EURO STAND :**

- version avec **façade INOX**,
- **CHAMBRE DE CUISSON** en acier aluminisé avec **TABLE DE CUISSON RÉFRACTAIRE** mesurant 1230x930x170h mm,
- **capacité de chargement par chambre : 12 PIZZAS diam. 300 mm** ou **4 plateaux 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 ,
- **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 **hauteurs de 50 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**

<b>alimentation électrique</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3

<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	12,5
<b>poids net (Kg)</b>	220
<b>largeur (mm)</b>	1620
<b>profondeur (mm)</b>	1260
<b>hauteur (mm)</b>	400

#### FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>ITF-PPD</b> 	<b>Des pieds pour faire lever les cellules</b> Pieds pour cellules levantes (h min 8 / max 20 cm)	<b>€ 79,11</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison</b> 4 à 9 jours
<b>ITF-KRF</b> 	<b>Kit 4 roues</b> Kit 4 roues dont 2 avec frein (h 16 cm)	<b>€ 195,10</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison</b> 4 à 9 jours
<b>ITF-SES12</b> 	<b>Support en acier peint</b> Support en acier peint UNICO pour four Mod. ES12 / I et ES12 / R, poids 56 Kg, dim.mm.1330x1260x860h	<b>€ 653,21</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison</b> 8 à 15 jours
<b>ITF-KS12</b> 	<b>Module de hotte simple avec façade en acier inoxydable</b> Module hotte simple avec façade inox pour fours mod. ES12 / I et ES12 / R, dim.mm.1620x1430x160h	<b>€ 653,21</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison</b> 8 à 15 jours
<b>ITF-BS12/I</b> 	<b>Cellule de fermentation avec façade en acier inoxydable</b> Cellule de fermentation pour four modèle ES12/I, version avec façade en acier inoxydable, chauffage électrique avec contrôle thermostatique (temp.0°/+90°C), V 230/1, Kw.1,00, Poids 120 Kg, dim. mm. 1620x1260x700h	<b>€ 1.534,50</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison</b> 8 à 15 jours



**Modulo cappa**  
KS12 - dim.mm.1620x1430x160h

**Modulo cottura camera**  
ES12/1 - dim.mm.1230x930x170h

**Modulo cottura camera**  
ES12/1 - dim.mm.1230x930x170h

**Modulo cottura camera**  
ES12/1 - dim.mm.1230x930x170h

**Cella di lievitazione**  
BS12 - dim.mm.1620x1260x700h



**Modulo cappa**  
KS12 - dim.mm.1620x1430x160h

**Modulo cottura camera**  
ES12/1 - dim.mm.1230x930x170h

**Supporto aperto per forno**  
SES12 - dim.mm.1630x1260x860h



TECHNOCHEF.IT



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

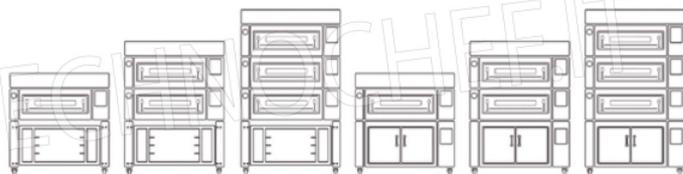
EURO Compositions

EURO Compositions

EURO Varianten

EURO Composiciones

Euro

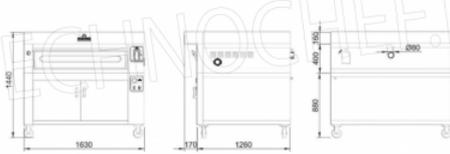




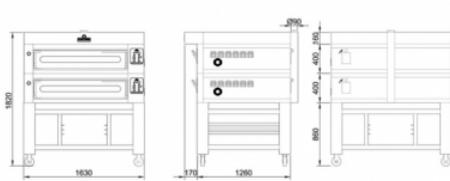
**1 CAMERA + SUPPORTO ALTO**  
1 DECK + HIGH STAND



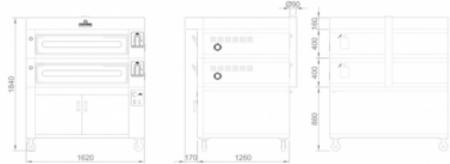
**1 CAMERA + CELLA DI LEVITAZIONE ALTA**  
1 DECK + HIGH PROVER



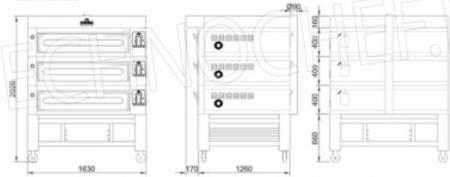
**2 CAMERE + SUPPORTO ALTO**  
2 DECKS + HIGH STAND



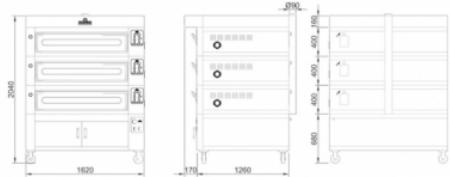
**2 CAMERE + CELLA DI LEVITAZIONE ALTA**  
2 DECKS + HIGH PROVER



**3 CAMERE + SUPPORTO BASSO**  
3 DECKS + LOW STAND



**3 CAMERE + CELLA DI LEVITAZIONE BASSA**  
3 DECKS + LOW PROVER





**CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA**  
LOADING CAPACITY PER DECK

**EC12 I/R** DIMENSIONI INTERNE  
Internal dimensions  
A/H 17 x L/W 123 x P/D 93 cm  
12 Pizze Ø 30 cm  
4 Teglie 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
EC12 / ES12 I/R - DECK	17	123	93	40	162	126	260/220	400/3/50-60	12,5	6	20	0/450	
EC12 / ES12 - HOOD				16	162	143	45						
BC12 / BS12 - PROVER				70/50	162	126	120/105	230/1/50-60	1	0,5		0/90	28/12
SEC12 / SES12 - STAND				86/70/50	163	126	56/51/44						24/9/9

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