



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-EC9/I	Four à pizza électrique MODULAIRE, pour 9 pizzas diam. 300 mm, version avec FAÇADE EN ACIER INOXYDABLE, CHAMBRE COMPLÈTEMENT en RÉFRACTAIRE mm 930x930x170h, V.400/3, Kw.9,5, Poids 200 Kg, dimensions extérieures mm 1320x1260x400h	€ 4.627,54 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

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

- version avec **façade en acier inoxydable** ,
- **CHAMBRE DE CUISSON TOTALEMENT en RÉFRACTAIRE mesurant 930x930x170h mm** , avec surface de cuisson et plafond performants et résistants,
- **capacité de chargement par chambre : 9 PIZZAS diam. 300 mm ou 2 plaques à pâtisserie 600x400 mm** ,
- **résistances blindées « hy-pe » en inox** intégrées au réfractaire de la table de cuisson et du plafond,
- **panneau de commande numérique** ,
- **contrôle des puissances séparées de la table de cuisson et du plafond** ,
- **température maximale de cuisson 450 °C** ,
- isolation thermique,
- vanne réglable pour l'évacuation de la vapeur,
- **Des résistances AIGUILLES blindées insérées 1 pour chaque trou du RÉFRACTAIRE** en haut et en bas, **assurent une UNIFORMITÉ DE TEMPÉRATURE maximale** ,...tout en étant **FACILEMENT REMPLAÇABLES INDIVIDUELLEMENT** par l'arrière **SANS DÉMONTAGE du RÉFRACTAIRE**,
- **porte avec fenêtre en verre trempé** ,
- porte 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,
- **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 +N
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	9,5
poids net (Kg)	200
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-KC9 	Module de hotte simple avec façade en acier inoxydable Module hotte simple avec façade en acier inoxydable pour fours Mod.EC9 / I et EC9 / R, dim.mm.1320x1430x160h	€ 584,94 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours

ITF-SEC9



Support en acier peint

Support en acier peint pour four Mod.EC9 / I et EC9 / R,
Poids 52 Kg, dim.mm.1330x1260x860h

€ 599,68

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours

ITF-BC9/I



Cellule de levée avec façade en acier inoxydable

Cellule de levée pour fours Mod.EC9/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

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours



Modulo cappa

KC9 - dim.mm.1320x1430x160h



Modulo cottura camera

EC9/I - dim.mm.930x930x170h



Modulo cottura camera

EC9/I - dim.mm.930x930x170h



Modulo cottura camera

EC9/I - dim.mm.930x930x170h



Cella di lievitazione

BC9 - dim.mm.1320x1260x700h



Modulo cappa

KC9 - dim.mm.1320x1430x160h

Modulo cottura camera

EC9/I - dim.mm 930x930x170h

Supporto aperto per forno

SEC9 - dim.mm.1330x1260x860h



Camera di cottura totalmente rivestita in **materiale refrattario**.
Resistenze corazzate Hype inserite nel materiale refrattario.



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

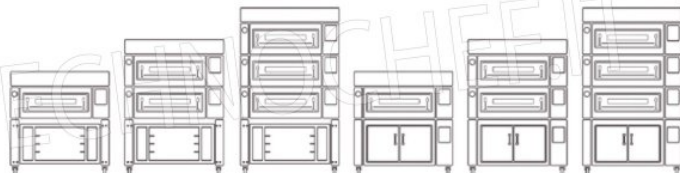
EURO Compositions

EURO Compositions

EURO Varianten

EURO Composiciones

Euro





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	Absorbimento	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 / BS9 - 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