



#### SCHEDA TECNICA

<b>Alimentazione elettrica</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	9,5
<b>Peso netto (Kg)</b>	165
<b>Larghezza (mm)</b>	1320
<b>Profondità (mm)</b>	1260
<b>Altezza (mm)</b>	400

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

##### FORNO PER PIZZA ELETTRICO, MODULARE, Componibile per 9 PIZZE, Linea EURO STAND:

- versione con **frontale INOX**,
- **CAMERA COTTURA** in acciaio alluminato con **PIANO COTTURA** in REFRATTARIO da mm 930x930x170h,
- **capacità di carico per camera: 9 PIZZE** diam. 300 mm o 2 Teglie da mm 600x400,
- **massima temperatura di cottura 450°C**,
- **isolamento termico**,
- scarico vapori sul retro camera,
- **Regolazione DIGITALE** separata della potenza cielo e piano di cottura,
- **COMANDI INDIPENDENTI** per ogni camera,
- **resistenze CORAZZATE** sotto il PIANO in REFRATTARIO e nel CIELO, assicurano la massima uniformità di temperatura,
- **sportello con finestra in vetro temperato**,
- sportelli frontali controbilanciati,
- **lampade alogene** ad alta resistenza e capacità luminosa.

##### Accessori/Optional:

- **supporti per forni** con **guide portateglie** realizzati in acciaio verniciato, disponibili con **altezza di mm 500, mm 700 e mm 860**
- **celle di lievitazione** per forni monoblocco, versione con frontale inox, riscaldamento elettrico con **controllo termostatico (temp. 0°/+90°C)** disponibili con **altezza di mm 500 e mm 700** per adattarsi ai moduli con 1 o 2 camere
- **piedi per cella di lievitazione**

- modulo cappa unico con frontale inox
- kit 4 ruote, di cui 2 con freno

MADE IN ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>ITF-ES9/I</b>	Forno pizza elettrico MODULARE, per 9 pizze diam. 300 mm, versione con FRONTALE INOX, CAMERA da mm 930x930x170h con PIANO in REFRATTARIO, V.400/3, Kw.9,5, Peso 165 Kg, dimensioni esterne mm 1320x1260x400h	<b>€ 4.250,17 + IVA</b> € 5.185,21 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni
ACCESSORI/OPTIONAL		
CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>ITF-PPD</b> 	<b>Piedi per celle di lievitazione</b>	<b>€ 80,68 + IVA</b> € 98,43 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni
<b>ITF-KRF</b> 	<b>Kit 4 ruote</b>	<b>€ 200,95 + IVA</b> € 245,16 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni
<b>ITF-KS9</b> 	<b>Modulo cappa unico con frontale inox</b>	<b>€ 602,49 + IVA</b> € 735,04 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni
<b>ITF-SES9</b> 	<b>Supporto in acciaio verniciato</b>	<b>€ 617,66 + IVA</b> € 753,55 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni
<b>ITF-BS9/I</b> 	<b>Cella di lievitazione con frontale inox</b>	<b>€ 1.542,18 + IVA</b> € 1.881,46 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni



**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



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

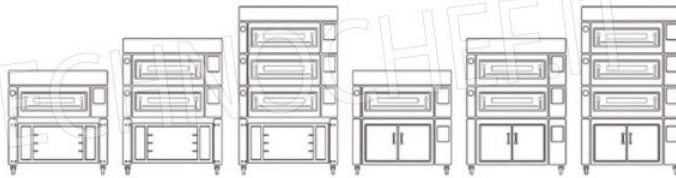
EURO Compositions

EURO Compositions

EURO Varianten

EURO Composiciones

Euro





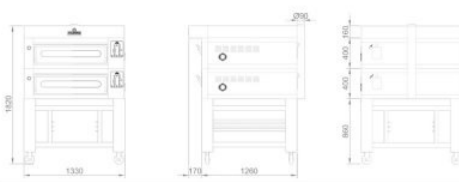
1 CAMERA - SUPPORTO ALTO  
1 DECK - HIGH STAND



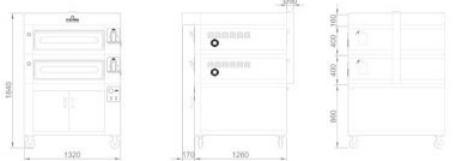
1 CAMERA - CELLA DI LIEVITAZIONE ALTA  
1 DECK - HIGH PROVER



2 CAMERE - SUPPORTO ALTO  
2 DECKS - HIGH STAND



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



3 CAMERE - SUPPORTO BASSO  
3 DECKS - LOW STAND



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





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

EC9 I/R    DIMENSIONI INTERNE  
ES9 I/R    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	
EC9 / 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