



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
ITF-ES9/I	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	€ 4.250,17 + IVA € 5.185,21 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni

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**

SCHEDA TECNICA

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

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
 <p>ITF-PPD</p>	<p>Piedi per celle di lievitazione Piedi per celle di lievitazione (h min 8 / max 20 cm)</p>	<p>€ 80,68 + IVA € 98,43 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni</p>
 <p>ITF-KRF</p>	<p>Kit 4 ruote Kit 4 ruote, di cui 2 con freno (h 16 cm)</p>	<p>€ 200,95 + IVA € 245,16 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni</p>
 <p>ITF-KS9</p>	<p>Modulo cappa unico con frontale inox Modulo cappa unico con frontale inox per forni mod. ES9/I e ES9/R, dim.mm.1320x1430x160h</p>	<p>€ 602,49 + IVA € 735,04 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni</p>
 <p>ITF-SES9</p>	<p>Supporto in acciaio verniciato Supporto in acciaio verniciato UNICO per forno Mod. ES9/I e ES9/R, Peso 52 Kg, dim.mm.1330x1260x860h</p>	<p>€ 617,66 + IVA € 753,55 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni</p>
 <p>ITF-BS9/I</p>	<p>Cella di lievitazione con frontale inox Cella di lievitazione per forno Mod. ES9/I, versione con frontale inox, riscaldamento elettrico con controllo termostatico (temp.0°/+90°C), V 230/1, Kw.1,00, Peso 110 Kg, dim.mm.1320x1260x700h</p>	<p>€ 1.542,18 + IVA € 1.881,46 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni</p>



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

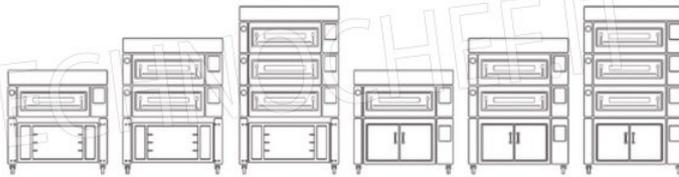
EURO Compositions

EURO Compositions

EURO Varianten

EURO Composiciones

Euro





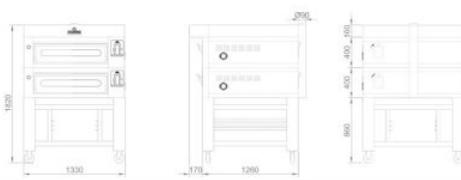
1 CAMERA - SUPPORTO ALTO
1 DECK - HIGH STAND



1 CAMERA - CELLA DI LIEVITAZIONE ALTA
1 DECK - HIGH 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