


**SCHEDA TECNICA**

<b>Alimentazione elettrica</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	8,5
<b>Peso netto (Kg)</b>	165
<b>Larghezza (mm)</b>	1620
<b>Profondità (mm)</b>	960
<b>Altezza (mm)</b>	400

**DESCRIZIONE PROFESSIONALE**
**FORNO PER PIZZA ELETTRICO, MODULARE, Componibile per 8 PIZZE, Linea EURO STAND:**

- versione con **frontale INOX**,
- **CAMERA COTTURA** in acciaio alluminato con **PIANO COTTURA** in **REFRATTARIO**, da **mm 1230x630x170h**;
- **capacità di carico per camera: 8 PIZZE** diam. 300 mm o 3 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-ES6/I</b>	Forno pizza elettrico MODULARE, per 8 pizze diam. 300 mm, versione con FRONTALE INOX, CAMERA da mm 1230x630x170h con PIANO in REFRATTARIO, V.400/3, Kw.8,5, Peso 165 Kg, dimensioni esterne mm 1620x960x400h	<b>€ 4.572,99 + IVA</b> € 5.579,05 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-SES6</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-KS6</b> 	<b>Modulo cappa unico con frontale inox</b>	<b>€ 624,05 + IVA</b> € 761,34 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni
<b>ITF-BS6/I</b> 	<b>Cella di lievitazione con frontale inox</b>	<b>€ 1.540,58 + IVA</b> € 1.879,51 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni



**Modulo cappa**  
KS6 - dim.mm.1620x1130x160h

**Modulo cottura camera**  
ES6/I - dim.mm.1230x630x170h

**Modulo cottura camera**  
ES6/I - dim.mm.1230x630x170h

**Modulo cottura camera**  
ES6/I - dim.mm.1230x630x170h

**Cella di lievitazione**  
BS6 - dim.mm.1620x960x700h



**Modulo cappa**  
KS6 - dim.mm.1620x1130x160h

**Modulo cottura camera**  
ES6/I - dim.mm.1230x630x170h

**Supporto aperto per forno**  
SES6 - dim.mm.1630x960x860h



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

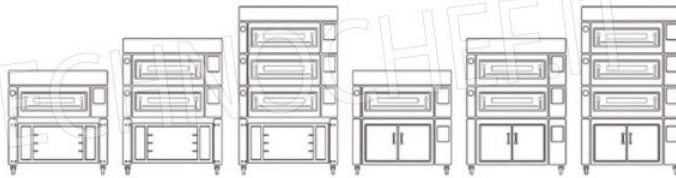
EURO Compositions

EURO Compositions

EURO Varianten

EURO Composiciones

Euro

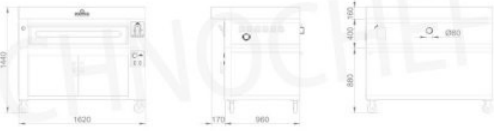




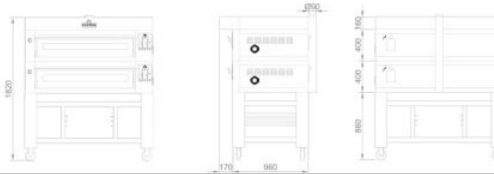
1 CAMERA + SUPPORTO ALTO  
1 DECK + HIGH STAND



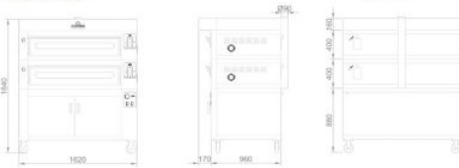
1 CAMERA + CELLA DI LIEVITAZIONE ALTA  
1 DECK + HIGH PROVER



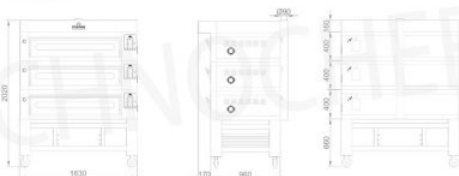
2 CAMERE + SUPPORTO ALTO  
2 DECKS + HIGH STAND



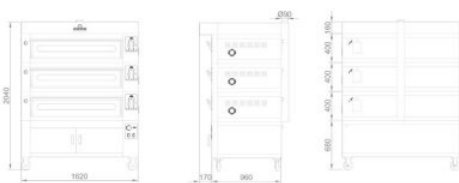
2 CAMERE + CELLA DI LIEVITAZIONE ALTA  
2 DECKS + HIGH PROVER



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

EC6 I/R    DIMENSIONI INTERNE  
ES6 I/R    Internal dimensions  
A/H 17 x L/W 123 x P/D 63 cm  
8 Pizze Ø 30 cm  
3 Teglie 60x40 cm  
3 Baking pans 60x40 cm



TECHNOCHEF.IT

**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
EC6 / ES6 I/R - DECK	17	123	63	40	162	96	200/165	400/2/50-60	6,5	4	13	0/450	
KC6 / KS6 - HOOD				16	162	113	37						
BC6 / BS6 - PROVER				70/50	162	96	80/65	230/1/50-60	1	0,5		0/90	28/12
SEC6 / SES6 - STAND				86/70/50	163	96	52/47/40						16/6/6

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