


SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	12,5
Peso netto (Kg)	220
Larghezza (mm)	1620
Profondità (mm)	1260
Altezza (mm)	400

DESCRIZIONE PROFESSIONALE
FORNO PER PIZZA ELETTRICO, MODULARE, Componibile per 12 PIZZE, Linea EURO STAND:

- versione con **frontale INOX**,
- **CAMERA COTTURA** in acciaio alluminato con **PIANO COTTURA** in **REFRATTARIO** da mm 1230x930x170h,
- **capacità di carico per camera: 12 PIZZE** diam. 300 mm o 4 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,
- **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 50, 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
ITF-ES12/I	Forno pizza elettrico MODULARE, per 12 pizze diam. 300 mm, versione con FRONTALE INOX, CAMERA da mm 1230x930x170h con PIANO in REFRATTARIO, V.400/3, Kw.12,5, Peso 220 Kg, dimensioni esterne mm 1620x1260x400h	€ 5.211,44 + IVA € 6.357,96 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni
ACCESSORI/OPTIONAL		
CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
ITF-PPD 	Piedi per celle di lievitazione	€ 80,68 + IVA € 98,43 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni
ITF-KRF 	Kit 4 ruote	€ 200,95 + IVA € 245,16 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni
ITF-SES12 	Supporto in acciaio verniciato	€ 672,80 + IVA € 820,82 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni
ITF-KS12 	Modulo cappa unico con frontale inox	€ 672,80 + IVA € 820,82 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni
ITF-BS12/I 	Cella di lievitazione con frontale inox	€ 1.580,53 + IVA € 1.928,25 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni



Modulo cappa
KS12 - dim.mm.1620x1430x160h

Modulo cottura camera
ES12/I - dim.mm.1230x930x170h

Modulo cottura camera
ES12/I - dim.mm.1230x930x170h

Modulo cottura camera
ES12/I - dim.mm.1230x930x170h

Cella di lievitazione
BS12 - dim.mm.1620x1260x700h



Modulo cappa
KS12 - dim.mm.1620x1430x160h

Modulo cottura camera
ES12/I - 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

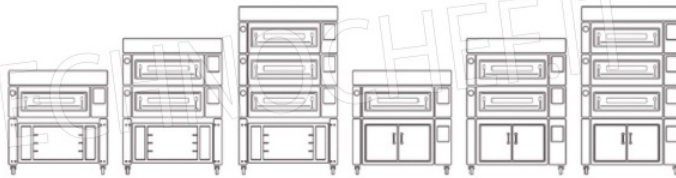
EURO Compositions

EURO Compositions

EURO Varianten

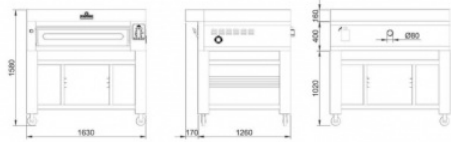
EURO Composiciones

Euro

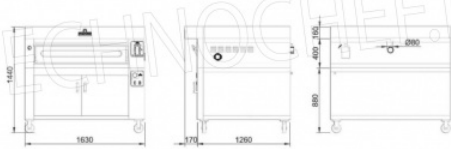




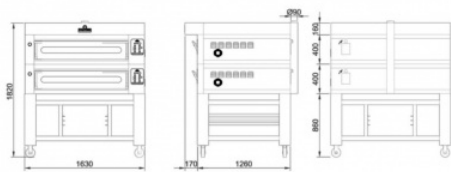
1 CAMERA • SUPPORTO ALTO
1 DECK • HIGH STAND



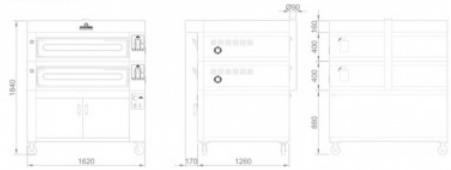
1 CAMERA • CELLA DI LIEVITAZIONE ALTA
1 DECK • HIGH PROVER



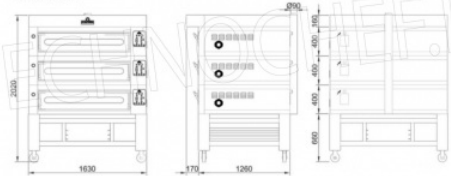
2 CAMERE • SUPPORTO ALTO
2 DECKS • HIGH STAND



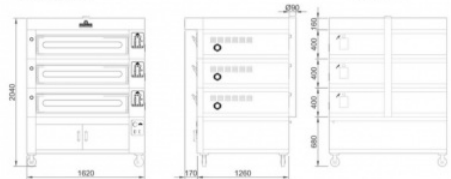
2 CAMERE • CELLA DI LIEVITAZIONE ALTA
2 DECKS • HIGH PROVER



3 CAMERE • SUPPORTO BASSO
3 DECKS • LOW STAND



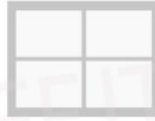
3 CAMERE • CELLA DI LIEVITAZIONE BASSA
3 DECKS • LOW PROVER





CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA
LOADING CAPACITY PER DECK

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
4 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	Amperes	°C	60x40 cm
EC12 / ES12 I/R - DECK	17	123	93	40	162	126	260/220	400/3/50-60	12,5	€	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