


**SCHEDA TECNICA**

<b>Alimentazione elettrica</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3 +N
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	9,5
<b>Peso netto (Kg)</b>	200
<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 CLASSIC:**

- versione con **frontale inox**,
- **CAMERA di COTTURA TOTALMENTE in REFRATTARIO da mm 930x930x170h**, con piano di cottura e cielo ad alte prestazioni e resistenza,
- **capacità di carico per camera: 9 PIZZE diam. 300 mm o 2 Teglie da mm 600x400**,
- **resistenze corazzate "hy-pe"** in acciaio inossidabile integrate nel refrattario del piano di cottura e del cielo,
- **pannello di controllo digitale**,
- **controllo delle potenze del piano di cottura e del cielo separate**,
- **massima temperatura di cottura 450 °C**,
- isolamento termico,
- valvola regolabile per scarico vapori,
- **resistenze Corazzate ad AGO inserite 1 per ogni foro del REFRATTARIO** di cielo e platea, **assicurano la massima UNIFORMITA di TEMPERATURA**,...risultando nel contempo **FACILMENTE SOSTITUIBILE SINGOLARMENTE** dal retro **SENZA SMONTARE il REFRATTARIO**,
- **sportello con finestra in vetro temperato**,
- sportello frontale controbilanciato,
- **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-EC9/I</b>	Forno pizza elettrico MODULARE, per 9 pizze diam. 300 mm, versione con FRONTALE INOX, CAMERA COMPLETAMENTE in REFRAATTARIO da mm 930x930x170h, V.400/3, Kw.9,5, Peso 200 Kg, dimensioni esterne mm 1320x1260x400h	<b>€ 4.766,36 + IVA</b> € 5.814,96 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-KC9</b> 	<b>Modulo cappa unico con frontale inox</b>	<b>€ 603,26 + IVA</b> € 735,98 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni
<b>ITF-SEC9</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-BC9/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**  
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

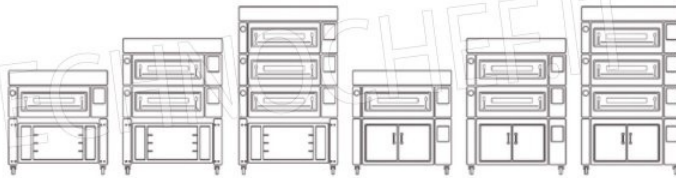
EURO Compositions

EURO Compositions

EURO Varianten

EURO Composiciones

Euro





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

EC9 I/R    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