



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
ITF-EC9/I	Forno pizza elettrico MODULARE, per 9 pizze diam. 300 mm, versione con FRONTALE INOX, CAMERA COMPLETAMENTE in REFRATTARIO da mm 930x930x170h, V.400/3, Kw.9,5, Peso 200 Kg, dimensioni esterne mm 1320x1260x400h	€ 4.627,54 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni

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.

SCHEMA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3 +N
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	9,5
Peso netto (Kg)	200
Larghezza (mm)	1320
Profondità (mm)	1260
Altezza (mm)	400

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
ITF-PPD 	Piedi per celle di lievitazione Piedi per celle di lievitazione (h min 8 / max 20 cm)	€ 79,11 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni
ITF-KRF 	Kit 4 ruote Kit 4 ruote, di cui 2 con freno (h 16 cm)	€ 195,10 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni
ITF-KC9 	Modulo cappa unico con frontale inox Modulo cappa unico con frontale inox per forni Mod. EC9/I e EC9/R, dim.mm.1320x1430x160h	€ 584,94 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni
ITF-SEC9 	Supporto in acciaio verniciato Supporto in acciaio verniciato per forno Mod.EC9/I e EC9/R, Peso 52 Kg, dim.mm.1330x1260x860h	€ 599,68 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni
ITF-BC9/I 	Cella di lievitazione con frontale Inox Cella di lievitazione per forni Mod.EC9/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	€ 1.497,26 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: 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

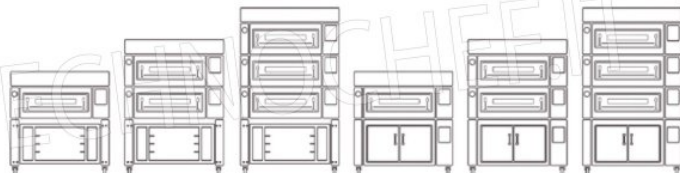
EURO Compositions

EURO Compositions

EURO Varianten

EURO Composiciones

Euro





CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA
LOADING CAPACITY PER DECK

EC9 I/R
ES9 I/R

DIMENSIONI INTERNE
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	Absorbimento	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	
KC9 / BS9 - 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