



**TECNOSERVICE'21 srl**

by Tinti Sergio  
Via Carlo Pisacane, 134  
61032 Fano (PU) Italy  
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911  
FAX +39 0721 809794  
e-mail: [staff@technochef.it](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>ITF-EC6/I</b>	Forno pizza elettrico MODULARE, per 8 pizze diam. 300 mm, versione con FRONTALE INOX, CAMERA COMPLETAMENTE in REFRATTARIO da mm 1230x630x170h, V.400/3, Kw.8,5, Peso 200 Kg, dimensioni esterne mm 1620x960x400h	<b>€ 4.920,79 + IVA</b> <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna: da 4 a 9 giorni</b>
<b>DESCRIZIONE PROFESSIONALE</b>		

## FORNO PER PIZZA ELETTRICO, MODULARE, Componibile per 8 PIZZE, Linea EURO CLASSIC:

- versione con **frontale inox**,
- **CAMERA di COTTURA TOTALMENTE in REFRATTARIO** da mm 1230x630x170h, con piano di cottura e cielo ad alte prestazioni e resistenza,
- **capacità di carico per camera: 8 PIZZE diam. 300 mm o 3 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,
- scarico vapori sul retro camera,
- **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 SOSTITUIBILI 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

### 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>	200
<b>Larghezza (mm)</b>	1620
<b>Profondità (mm)</b>	960
<b>Altezza (mm)</b>	400

### ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>ITF-PPD</b> 	<b>Piedi per celle di lievitazione</b> Piedi per celle di lievitazione (h min 8 / max 20 cm)	<b>€ 79,11 + IVA</b> Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni
<b>ITF-KRF</b> 	<b>Kit 4 ruote</b> Kit 4 ruote, di cui 2 con freno (h 16 cm)	<b>€ 195,10 + IVA</b> Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni
<b>ITF-SEC6</b> 	<b>Supporto in acciaio verniciato</b> Supporto in acciaio verniciato per forno Mod. EC6/I e EC6/R, Peso 52 Kg, dim.mm.1630x960x860h	<b>€ 599,68 + IVA</b> Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni

### ITF-KC6



**Modulo cappa unico con frontale inox**  
Modulo cappa unico con frontale inox per forni Mod.  
EC6/I e EC6/R, dim.mm.1620x1130x160h

**€ 605,89 + IVA**  
Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 8 a 15 giorni

### ITF-BC6/I



**Cella di lievitazione con frontale Inox**  
Cella di lievitazione per forni Mod.EC6/I, versione con  
frontale Inox, riscaldamento elettrico con controllo  
termostatico (temp.0°/+90°C), V.230/1, Kw.1,00, Peso  
80 Kg, dim.mm.1620x960x700h

**€ 1.495,71 + IVA**  
Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 8 a 15 giorni



**Modulo cappa**  
KC6 - dim.mm.1620x1130x160h

**Modulo cottura camera**  
EC6/I - dim.mm.1230x630x170h

**Modulo cottura camera**  
EC6/I - dim.mm.1230x630x170h

**Modulo cottura camera**  
EC6/I - dim.mm.1230x630x170h

**Cella di lievitazione**  
BC6 - dim.mm.1620x960x700h



**Modulo cappa**  
KC6 - dim.mm.1620x1130x160h

**Modulo cottura camera**  
EC6/I - dim.mm.1230x630x170h

**Supporto aperto per forno**  
SEC6 - dim.mm.1630x960x860h



TECHNOCHEF.IT



Camera di cottura totalmente rivestita in **materiale refrattario**.  
**Resistenze corazzate Hype** inserite nel materiale refrattario.

TECHNOCHEF.IT



## 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

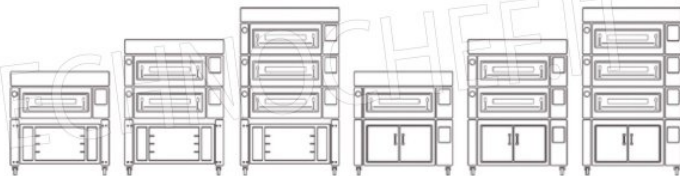
EURO Compositions

EURO Compositions

EURO Varianten

EURO Composiciones

Euro





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

EC6 I/R  
ES6 I/R

**DIMENSIONI INTERNE**  
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	400/3/50-60	0,5	4	13	0/450	
KCS / KSE - 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