



**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>AP-FOROPERA</b>	FORNO a LEGNA per PIZZA 'OPERA', con piano cottura in refrattario da mm 1200x1000, capacità 7 pizze Ø 33 cm, Peso 355 Kg, dim.mm.1460x1500x760h	
<b>DESCRIZIONE PROFESSIONALE</b>		

**FORNO a LEGNA per PIZZA 'OPERA', capacità 7 pizze Ø 33 cm, disponibile sia con BASE su ruote che in versione TOP:**

- Opera è il **forno a legna professionale più grande di tutta la gamma e dalle alte prestazioni**, disponibile sia con base che senza questo strumento di cottura professionale è **perfetto per ogni tipologia di attività ristorativa, ottimo per il moderno front-cooking grazie al design unico**, che rende il forno parte integrante dell'arredo del locale;
- **interamente verniciato a polvere può essere utilizzato sia in ambienti interni che esterni**, nei quali si può facilmente spostare grazie alle ruote (nella versione con base);
- oltre alla pizza il forno professionale opera **può essere utilizzato anche per grigliare, stufare, arrostitire e preparare numerose pietanze succulente con un sapore unico**;
- **piano di cottura in Refrattario spesso 8 mm**, incamera calore e lo rilascia lentamente consentendo una cottura veloce ed omogenea;
- tipo refrattario: tavella silico-alluminoso;
- **volta in acciaio inox**;
- struttura esterna realizzata in fibra ceramica e lamiera di ferro;
- **dimensioni piano cottura LxP:** cm 120x100;
- **minuti per scaldare:** 20' per raggiungere 200°C / 40' per raggiungere 450°C;
- infornata pane: 14 Kg;
- **n° di pizze alla volta:** pizza tonda 7 - Ø 33 cm / pizza al metro 3 - 90x30 cm/ teglie 5 - GN1/1;
- **pizze in 60 minuti:** 150;
- consumi: 7,5 Kg/h Legna;
- combustibile consigliato: ciocchi, potature;
- **temperatura massima:** 450°C;
- canna fumaria: Ø 25 cm;
- tiraggio minimo: 11 Pa; flusso volumetrico fumi: 49,6 g/s;
- emissioni CO al 13% O2: 0,35 % 4444 mg/Nm3;
- temperatura fumi: 387°C.

**NOTA IMPORTANTE:**


Il forno viene consegnato in **cassa di legno** (compreso nel prezzo) **smontato in 2 pezzi** (forno e supporto base).

**Per l'introduzione della merce nei locali va tenuto conto che:**

- **per il forno è necessario** che ci siano **porte con luce nette di 76 cm**;
- **il supporto è saldato** (non smontabile) ed ha un'**altezza di 94 cm**.

**Marchio CE**  
**Made in ITALY**

**ACCESSORI/OPTIONAL**

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>12-FBAOPERA</b> 	<b>BASE su RUOTE per Forno OPERA</b> Base su ruote in acciaio saldato non smontabile, Peso 100 Kg, Dim cm 146x150x94h	<b>€ 2.179,58 + IVA</b> <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna:</b> da 10 a 18 giorni



TECHNOCHEF.IT



TECHNOCHEF.IT







Round pizza - Pizza tonda  
7 - Ø 33 cm - Ø 13 in



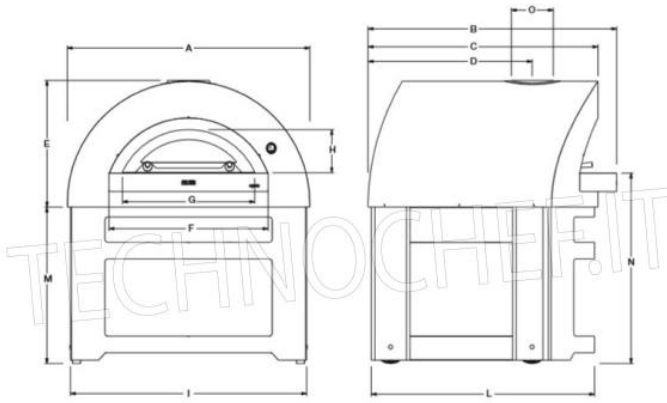
Pizza by the meter - Pizza al metro  
3 - 90x30 cm - 35x12 in



Trays - Teglie  
5 - GN1/1



Misure / Dimensions



<b>A</b>	146 cm / 57 in	<b>B</b>	150 cm / 59 in	<b>C</b>	139 cm / 54 in
<b>D</b>	99 cm / 38 in	<b>E</b>	76 cm / 30 in	<b>F</b>	96 cm / 38 in
<b>G</b>	68,5 cm / 26,9 in	<b>H</b>	20,9 cm / 8,2 in	<b>I</b>	142 cm / 56 in
<b>L</b>	135 cm / 53 in	<b>M</b>	94 cm / 37 in	<b>N</b>	115 cm / 45 in
<b>O</b>	25 cm / 10 in				



Componenti / Parts list

CODICE	N°	DESCRIZIONE
a	SOPE-01-002	1 Camera Forno
b	RMB4040	8 Tavelloni Bianchi 40x40x5
b	FRVA3020	20 Tavella Rossa 30x20x3
c	SOPG-01-043	1 Sportello
d	SOPE-01-030	1 Davanzale
e	SOPE-01-021-VE	1 Corpo struttura
f	YT83-190	1 Termometro
g	FBA-OPERA	1 Base (*)
h	SOPE-01-072	2 Aste per movimentazione

