



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
www.technochef.it
www.technochef.eu

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



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO PIZZA Elettrico per 6 PIZZE Ø 34 cm, CAMERA COTTURA da cm 105x70x15,5h, Modulare Componibile, COMANDI DIGITALI, Temp. 60 - 500 °C, Linea KING Versione TOP:

- Costruzione Totalmente in Acciaio **INOX**
- **Rivoluzionario sistema di cottura I.W.O.S** (Italian Wood Oven Substitute) che riproduce meccanicamente il **movimento circolatorio dell'aria** in un **forno a legna**, in Pratica: -- L'Aria sottostante la Pietra Refrattaria, riscaldata dalle resistenze viene incanalata nella Camera di Cottura attraverso apposite Feritoie poste ai Lati della Suola, - in questo modo la Pizza viene cotta dal Calore del refrattario e da un Flusso di aria Bollente, come accade in un Forno a Legna.
- Capacità **pizze - 6 x Ø 34 cm;**
- **Modulare e sovrapponibile** fino ad un **massimo di 3 forni;**
- **Camera Cottura interamente in refrattario** (suola, fianchi e cielo) con **resistenza nel cielo a vista;**
- **Pietra refrattaria rettificata** (completamente liscia);
- **Guaina sigillante** per alte temperature per isolare al meglio la porta del forno;
- Scarico fumi cottura regolabile;
-
- **Pannello comandi digitale** e software ottimizzato;
- Controllo potenza di cielo e platea indipendenti;
- **Temperatura regolabile da 60 a 500°C,**
- **Auto mode** per programmare l'orario di accensione automatica;
- Possibilità di memorizzare fino a **9 programmi di cottura;**
- **Sistema elettronico che indica ed individua eventuali malfunzionamenti;**
- **Pulsante economy** per risparmiare energia quando non ci sono pizze in cottura;
-
- **Dimensioni Esterne** (con manico e cavo): mm 1485x1140x425h
- 400 Volt AC 3/N/PE

Optional:

- **GA-SUPB6/1** Supporto Base piedistallo per 1 Camera
- **GA-SUPB6/2** Supporto Base piedistallo per 2 Camere
- **GA-CAP6** Cappa Inox Aspirante
- **GA-CL6** Cella di Lievitazione

MARCHIO CE
Made in ITALY

SCHEDA TECNICA

Volts	V 400/3 +N
Frequenza (Hz)	50
Peso lordo (Kg)	217
Larghezza (mm)	1485
Profondità (mm)	935
Altezza (mm)	425

MODELLI DISPONIBILI

GA-KING6G



FORNO Elettrico per 6 PIZZE Ø 34 cm, Camera Cottura TOTALMENTE in REFRATTARIO, mod. KING6GTOP

Forno PIZZA Elettrico professionale, Capacità Pizze 6 x Ø 34 cm, CAMERA da 105x70x15,5h INTERAMENTE in REFRATTARIO, Comandi Digitali, Temp. 60 - 500 °C, Kw 10,4 - V. 400/3+N, Peso 217 kg, dim. mm. 1485x935x425h

€ 3.576,30 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 3 a 6 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
--------------------	--------------------	------------------------

GA-SUPB6/2**Supporto Base in Acciaio per 2 Camere**

Piedistallo per Forno KING6G, per 2 Moduli, Struttura Acciaio, Ripiano basso di serie, Peso 88 kg, Dim. mm. 1470x920x965h

€ 797,95 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

GA-CL6**Cella di Lievitazione per Forno Pizza**

Cella di Lievitazione per Forno KING6G, Acciaio Inox, W 800, Kg 36, mm 720x820x610 - Non sostituisce il piedistallo, da inserire nel vano inferiore del piedistallo stesso.

€ 822,88 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

GA-SUPB6/1**--- Supporto Base in Acciaio per FORNO Pizza 1 Modulo, cod. SUPB6/1 Camera**

Piedistallo per Forno KING6G, per 1 Modulo, Struttura Acciaio, Ripiano basso di serie, Peso 98 kg, Dim. mm. 1470x920x1165h

€ 847,82 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

GA-CAP6**Cappa Aspirante per Forno Pizza**

Cappa Aspirante per Forno KING6G, Acciaio Inox, Velocità Regolabile, Kw 0,11, 705 mc/h, V. 203, Peso 62 kg, dim. mm 1485x1300x352h

€ 872,75 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni





