ITALFORNI - EURO CLASSIC EC9/I

Fiche Technique Spécificative Officielle - Four Professionnel Électrique pour Pizzeria

Présentation Générale

Le modèle **Italforni EC9/I** (série Euro Classic, version Inox) représente l'excellence italienne en matière de cuisson modulaire pour les professionnels de la pizza. Sa chambre de cuisson est entièrement construite en matériau réfractaire de haute densité, ce qui garantit une isolation thermique parfaite, une homogénéité thermique maximale et une récupération ultra-rapide de la température.

Dimensions et Capacité

Paramètre	Spécification
Dimensions Intérieures (L x P x H)	930 x 930 x 170 mm
Dimensions Extérieures (L x P x H)	1320 x 1260 x 400 mm
Capacité de Pizzas (ø 30 cm)	9 pizzas simultanément
Capacité de Plaques (600 x 400 mm)	2 plaques
Poids Net	200 kg

Spécifications Électriques et Performance

Paramètre Électrique / Performance	Valeur
Puissance Maximale	9.5 kW
Consommation Moyenne Horaire	4.5 kW/h
Tension d'Alimentation	400V - Triphasé (3N ~ 50/60 Hz)
Température Maximale de Service	450 °C
Type de Régulation	Électronique numérique indépendante (Voûte / Sole)

Avantages Technologiques

- **Réfractaire Total :** Voûte, sole, parois latérales et fond de chambre en brique réfractaire.
- **Résistances "hy•pe" :** Éléments blindés directement insérés à l'intérieur de la pierre pour supprimer les pertes d'énergie.
- **Porte Contrebalancée :** Ouverture ergonomique à battant inférieur avec hublot vitré panoramique.
- **Éclairage Haute Température :** Lampe halogène interne intégrée et protégée.
- **Modularité :** Possibilité de superposer jusqu'à 3 chambres et d'ajouter un module buée (steamer).

Note : This is for informational purposes only. For medical advice or diagnosis, consult a professional. AI responses may include mistakes.