



SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3 +N
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	7,2
Peso netto (Kg)	145
Larghezza (mm)	1000
Profondità (mm)	1260
Altezza (mm)	400

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO PIZZA ELETTRICO per 6 PIZZE da mm 300, MODULARE Componibile:

- versione con frontale inox,
- camera di cottura in acciaio alluminato con **PIANO COTTURA in REFRATTARIO** da mm 600x900x170h;
- capacità di carico per camera: **6 PIZZE diam. 300 mm** o **2 TEGLIE** da mm 600x400;
- **piano di cottura e cielo con resistenze corazzate in acciaio inox;**
- scarico vapori sul retro camera,
- **pannello comandi digitale di serie,**
- **comandi indipendenti** per ogni camera,
- **regolazione digitale separata della potenza cielo e piano di cottura,** controllate ed impostate con facilità dall'operatore, consentono una cottura impeccabile per ogni tipo di alimento;
- **450 °C di temperatura massima di cottura;**
- **isolamento termico** garantito dalla scelta dei migliori materiali presenti nel mercato;
- **camere di cottura illuminate internamente** con lampade alogene ad alta resistenza e capacità luminosa;
- valvola regolabile per scarico vapori;
- **sportello con finestra in vetro temperato;**
- **sportelli frontali controbilanciati** migliorano l'apertura e la chiusura.

Accessori/Optional:

- **supporti per forni** con **guide portateglie** realizzati in acciaio verniciato, disponibili con **altezza di 500 mm, 700 mm e 860 mm,**
- **celle di lievitazione** per forni modulari, 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,

- **pedi per celle di lievitazione,**
- **modulo cappa unico con frontale inox,**
- **kit 4 ruote,** di cui 2 con freno.

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

MODELLI DISPONIBILI

	<p>Modulo cappa con frontale inox, dim.mm.1000x1430x160h</p>	<p>€ 448,26 + IVA € 546,88 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni</p>
	<p>Supporto in acciaio verniciato, dim.mm.1010x1260x860h</p>	<p>€ 458,66 + IVA € 559,57 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni</p>
	<p>Forno pizza elettrico per 6 pizze da mm 300, CAMERA da mm 600x900x170h con PIANO in REFRATTARIO, V.400/3, Kw.7,2, Peso 145 Kg, dim. esterne mm 1000x1260x400h</p>	<p>€ 3.337,65 + IVA € 4.071,93 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni</p>
ACCESSORI/OPTIONAL		
CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
	<p>Piedi per celle di lievitazione</p>	<p>€ 80,68 + IVA € 98,43 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni</p>
	<p>Kit 4 ruote</p>	<p>€ 200,95 + IVA € 245,16 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni</p>
	<p>Cella di lievitazione, riscaldamento elettrico con controllo termostatico (temp.0°/+90°C), V 230/1, Kw.1,00, Peso 80 Kg, dim.mm.1000x1260x700h</p>	<p>€ 1.487,03 + IVA € 1.814,18 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni</p>



Modulo cappa



Camera cottura cm 60x90x17h



Camera cottura cm 60x90x17h



Camera cottura cm 60x90x17h



Supporto aperto per forno





Modulo cappa
KSB - dim.mm.1000x1430x160h

Modulo cottura camera
LSB/1 - dim.mm.600x900x170h

Cella di lievitazione
BSB - dim.mm.1000x1260x700h





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

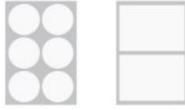


Camera in lamiera di acciaio alluminata e **piano cottura in refrattario**. Resistenze corazzate in acciaio Inox.



CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA
LOADING CAPACITY PER DECK

LCB I/R DIMENSIONI INTERNE
LSB I/R Internal dimensions
 A/H 17 x L/W 60 x P/D 90 cm
6 Pizze Ø 30 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm



TECHNOCHEF.IT

DATI TECNICI
TECHNICAL CHART



CL	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	kVA	Ampere	°C	60x40 cm
LCB / LSB I/R - DECK	17	60	90	40	100	126	175/245	400/2/50-60	7,2	4	11	0/450	
KCB / KSB - HOOD				16	100	143	30	230/1/50-60	0,3	0,3			
BCB / BSB - PROVER				70/50	100	126	80/65	230/1/50-60	1	0,5		0/90	14/6
SCBB / SC5B - STAND				86/70/50	101	126	49/44/37						16/6/6