

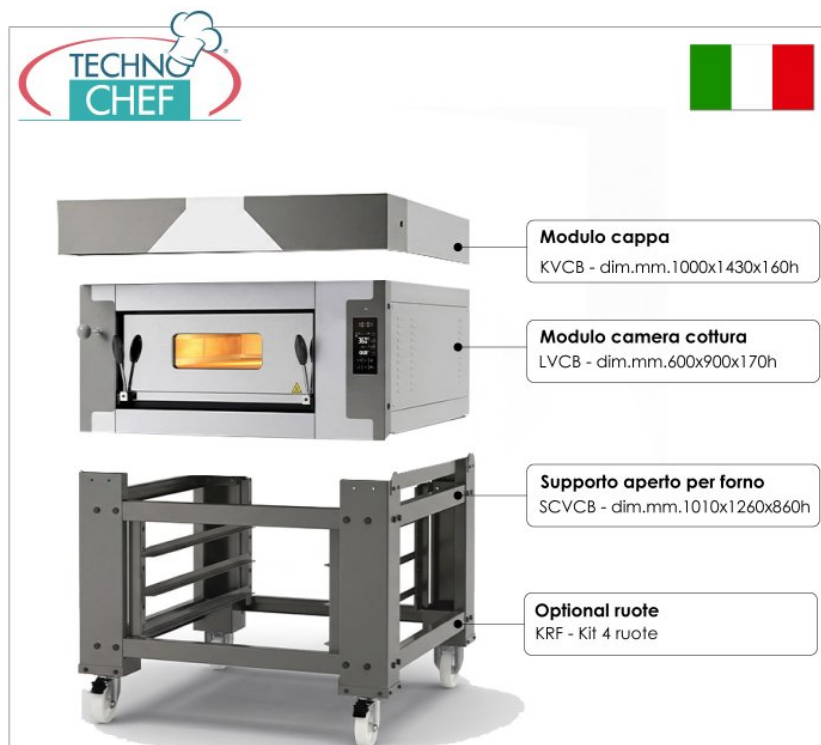


TECNOSERVICE'21 srl

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



SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	7,2
Peso netto (Kg)	175
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 TOTALMENTE in REFRATTARIO da mm 600x900x170h** con piano di cottura e cielo ad alte prestazioni e resistenza,
- **capacità di carico per camera: 6 PIZZE diam. 300 mm o 2 Teglie da mm 600x400;**
- scarico vapori sul retro camera,
- **resistenze corazzate "hy-pe"** in acciaio inossidabile integrate nel refrattario del piano di cottura e del cielo;
- **pannello comandi digitale di serie,**
- **comandi indipendenti** per ogni camera,
- **isolamento termico,**
- **massima temperatura di cottura 450 °C,**
- **valvola regolabile per scarico vapori,**
- **regolazione digitale separata della potenza cielo e piano di cottura**
- **resistenze Corazzate ad AGO inserite 1 per ogni foro del REFRATTARIO del 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**
- sportelli frontali controbalanciato,
- **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 860 mm,**
- **celle di lievitazione** per forni monoblocco, 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 celle di lievitazione,
- **modulo cappa unico con frontale inox,**
- **kit 4 ruote**, di cui 2 con freno.

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

MODELLI DISPONIBILI

ITF-KVCB



Modulo cappa con frontale inox, dim.mm.1000x1430x160h

€ 417,75 + IVA

€ 509,66 IVA incl.
Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 8 a 15 giorni

ITF-SCVCB



Supporto in acciaio verniciato per forno, completo di guide per teglie, dim.mm.1010x1260x860h

€ 426,96 + IVA

€ 520,89 IVA incl.
Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 8 a 15 giorni

ITF-LVCB



Forno pizza elettrico per 6 pizze da mm 300, CAMERA **COMPLETAMENTE in REFRATTARIO** da mm 600x900x170h, V.400/3, Kw.7,2, Peso 175 Kg, dimensioni esterne mm 1000x1260x400h

€ 3.921,92 + IVA

€ 4.784,74 IVA incl.
Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 8 a 15 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

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

ITF-PPD



Piedi per celle di lievitazione

€ 83,09 + IVA

€ 101,37 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

ITF-BVCB



Cella di lievitazione, riscaldamento elettrico con controllo
termostatico (temp.0°/+90°C), V 230/1, Kw.1,00, Peso 80
Kg, dim.mm.1000x1260x700h

€ 1.516,65 + IVA

€ 1.850,31 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 8 a 15 giorni





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







DIMENSIONI
E VARIANTI
DIMENSIONS
AND VARIATIONS

