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

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	8,5
Peso netto (Kg)	165
Larghezza (mm)	1000
Profondità (mm)	1560
Altezza (mm)	400

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO PIZZA ELETTRICO per 8 PIZZE da 300 mm, MODULARE, Componibile:

.

- **versione con frontale INOX**,
- **camera di cottura in acciaio alluminato** con **PIANO COTTURA in REFRATTARIO** da **mm 600x1200x170h**;
- **capacità di carico per camera**: **8 PIZZE diam. 300 mm** o **3 TEGLIE da mm 600x400**;
- scarico vapori sul retro camera,
- **pannello comandi digitale di serie**,
- **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;
- **resistenze CORAZZATE INSERITE sotto il PIANO REFRATTARIO** e nel **CIELO, assicurano** la **massima uniformità di temperatura**,
- **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 **mm 500, mm 700** e **mm 860,**
- **celle di lievitazione** per forni monoblocco, 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,

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

.

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
ITF-LSC/I	Forno pizza elettrico per 8 pizze da mm 300, CAMERA da mm 600x1200x170h con PIANO in REFRATTARIO, V.400/3, Kw.8,5, Peso 165 Kg, dimensioni esterne mm 1000x1560x400h	**€ 3.691,64** *+ IVA* € 4.503,80 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**	**€ 80,68** *+ IVA* € 98,43 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 4 a 9 giorni
ITF-KRF 	**Kit 4 ruote**	**€ 200,95** *+ IVA* € 245,16 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 4 a 9 giorni
ITF-KSC 	**Modulo cappa unico con frontale inox**	**€ 508,99** *+ IVA* € 620,97 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 8 a 15 giorni
ITF-SCSC 	**Supporto in acciaio verniciato**	**€ 522,58** *+ IVA* € 637,55 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 8 a 15 giorni
ITF-BSC/I 	**Cella di lievitazione con frontale inox**	**€ 1.558,16** *+ IVA* € 1.900,96 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 8 a 15 giorni

Modulo cappa
KSC - dim.mm.1000x1730x160h

Modulo cottura camera
LSC/I - dim.mm.600x1200x170h

Cella di lievitazione
BSC - dim.mm.1000x1260x700h

TECHNOCHEF.IT

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°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

TECHNOCHEF.IT

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

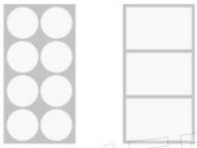
TECHNOCHEF.IT

CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA
LOADING CAPACITY PER DECK

LCC I/R
LSC I/R

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 60 x P/D 120 cm

8 Pizze Ø 30 cm
3 Teglie 60x40 cm
3 Baking pans 60x40 cm



TECHNOCHEF.IT

DATI TECNICI
TECHNICAL CHART

CL	Dimensioni interne (cm) Internal dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power	Potenza Power	Assorbimento Absorption	Temperatura Temperature	N° Teglie # Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	KG	V/Ph/Hz	KW	KW/h	Ampere	°C	60x40 cm
LCC / LSC I/R - DECK	17	60	120	40	100	156	200/165	400/3/50-60	8,5	4,5	13	0/450	
KCC / KSC - HOOD				16	100	173	37	230/1/50-60	0,3	0,3			
BCC / BSC - PROVER				70/50	100	156	90/75	230/1/50-60	1	0,5		0/90	28/12
SCCC / SCSC - STAND				86/70/50	101	156	52/47/40						16/6/6