

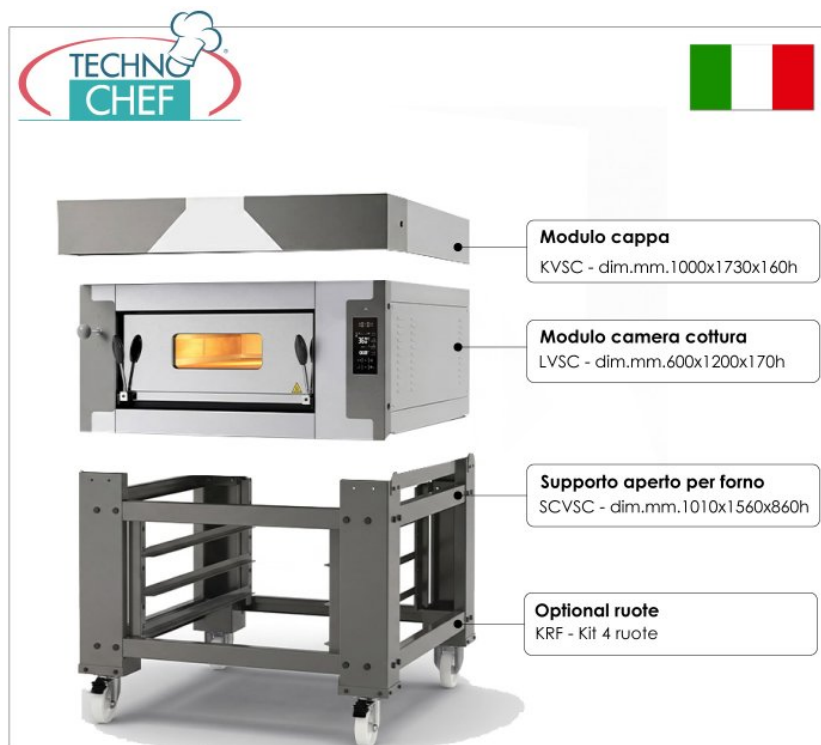


TECNOSERVICE'21 srl

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)	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

MODELLI DISPONIBILI

ITF-KVSC



Modulo cappa con frontale inox, dim.mm.1000x1730x160h

€ 473,69 + IVA

€ 577,90 IVA incl.
Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 8 a 15 giorni

ITF-SCSC



Supporto per forno in acciaio verniciato,
dim.mm.1010x1560x860h

€ 486,43 + IVA

€ 593,44 IVA incl.
Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 8 a 15 giorni

ITF-LVSC



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

€ 3.778,89 + IVA

€ 4.610,25 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-BVSC



**Cella di lievitazione, riscaldamento elettrico con controllo
termostatico (temp.0°/+90°C), V.230/1, Kw.1,00,
dim.mm.1000x1560x700h**

€ 1.588,80 + IVA

€ 1.938,34 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 8 a 15 giorni



Piano di cottura in **materiale
refrattario e resistenze
corazzate.**







DIMENSIONI
E VARIANTI
DIMENSIONS
AND VARIATIONS

