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)	200
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 TOTALMENTE in REFRATTARIO** da **mm 600x1200x170h,** con piano di cottura e cielo ad alte prestazioni e resistenza,
- **capacità di carico per camera: 8 PIZZE diam. 300 mm** o **3 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**,
- **comand indipendenti** per ogni camera,
- **regolazione digitale separata della potenza cielo e piano di cottura**,
- **isolamento termico**,
- **massima temperatura di cottura 450 °C**,
- valvola regolabile per scarico vapori,
- **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 controbilanciato,
- **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, disponibili con frontale inox o rustico
- 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-KCC	**Modulo cappa, dim.mm.1000x1730x160h**	**€ 464,55** *+ IVA* € 566,75 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 8 a 15 giorni
ITF-SCCC	**Supporto in acciaio verniciato per forno completo di guide per teglie, dim.mm.1010x1560x860h**	**€ 522,58** *+ IVA* € 637,55 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 8 a 15 giorni
ITF-LCC/I	**Forno pizza elettrico per 8 pizze da mm 300, CAMERA COMPLETAMENTE in REFRATTARIO da mm 600x1200x170h, V.400/3, Peso 200 Kg, Kw.8,5, dimensioni esterne mm 1000x1560x400h**	**€ 3.908,29** *+ IVA* € 4.768,11 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-BCC/I	**Cella di lievitazione con frontale inox**	**€ 1.558,16** *+ IVA* € 1.900,96 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 4 a 9 giorni

TECHNOCHEF.IT

TECHNOCHEF.IT

Modulo cappa
KCC - dim.mm.1000x1730x160h
Modulo cottura camera
LCC/I - dim.mm.600x1200x170h
Cella di lievitazione
BCC - dim.mm.1000x1260x700h

TECHNO CHEF

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

TECHNO CHEF

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

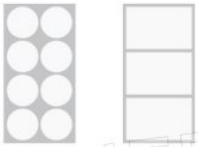
TECHNOCHEF.IT

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

CE

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