



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**FORNO PASTICCERIA elettrico MODULARE Componibile, per 3 TEGLIE da mm 600x400, Linea PAST FOOD:**

- frontale inox per tutti i modelli,
- **MODULI con CAMERA di Cottura da mm 600x1200, in lamiera alluminata e PIANO in LAMIERA BUGNATA realizzati con ALTEZZA 170 o 270 mm ;**
- Capacità: **3 teglie da 600x400 mm,**
- scarico vapori sul retro camera,
- **pannello COMANDI DIGITALE** di Serie,
- **controllo termostatico elettronico** della **temperatura del cielo** e della **platea,**
- **massima temperatura di cottura 450 °C,**
- **resistenze corazzate** nel cielo e nella platea,
- **termometro digitale** per visualizzazione temperatura in ogni camera,
- sportello con finestra in **vetro temperato,**
- **illuminazione interna protetta,**
- **porta ergonomica** a battente **controbilanciata** incernierata in basso.

#### OPTIONAL/ACCESSORI:

- **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, disponibili 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,**
- **kit 4 ruote,** di cui 2 con freno,
- **kit vaporiera,**
- **piano cottura in refrattario,**
- **modulo cappa con frontale inox,**
- **piano cottura in refrattario.**

**Marchio CE**  
**Made in ITALY**

#### MODELLI DISPONIBILI

**ITF-PFB**

**Forno per pasticceria elettrico MODULARE con**

**€ 3.722,00 + IVA**



frontale inox, CAMERA da mm 600x1200x170h con PIANO di cottura in lamiera di ACCIAIO BUGNATA, V.400/3, Kw.7,8, Peso 175 Kg, dimensioni esterne mm 1000x1560x430h

€ 4.540,84 IVA incl.  
**Spedizione in Italia:** compresa  
**Consegna:** da 8 a 15 giorni



**ITF-PFE**

Forno per pasticceria elettrico MODULARE con frontale inox, CAMERA da mm 600x1200x270h con PIANO di cottura in lamiera di ACCIAIO BUGNATA, V.400/3, Kw.7,8, Peso 205 Kg, dimensioni esterne mm 1000x1560x530h

**€ 3.912,97 + IVA**  
€ 4.773,82 IVA incl.  
**Spedizione in Italia:** compresa  
**Consegna:** da 8 a 15 giorni

#### ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA

**ITF-PPC**



Piedi per celle di lievitazione

**€ 88,83 + IVA**  
€ 108,37 IVA incl.  
**Spedizione in Italia:** compresa  
**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**ITF-PRB**



Piano refrattario

**€ 196,10 + IVA**  
€ 239,24 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-SP60/120**



Supporto in acciaio verniciato

**€ 508,20 + IVA**  
€ 620,00 IVA incl.  
**Spedizione in Italia:** compresa  
**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**ITF-KPB/KPE**



Modulo cappa con frontale inox

**€ 597,69 + IVA**  
€ 729,18 IVA incl.  
**Spedizione in Italia:** compresa  
**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**ITF-VR1**



Kit vaporiera

**€ 1.232,14 + IVA**  
€ 1.503,21 IVA incl.  
**Spedizione in Italia:** compresa  
**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**ITF-BPFB/BPFE**



Cella di lievitazione frontale inox

**€ 1.606,89 + IVA**  
€ 1.960,41 IVA incl.  
**Spedizione in Italia:** compresa  
**Consegna:** da 4 a 9 giorni



Modulo cappa

Camera cottura  
alta 270 mm

Camera cottura  
alta 170 mm

Camera cottura  
alta 170 mm

Cella di lievitazione





**Modulo cappa**  
KPB / KPE - dim.mm.1000x1730x160h

**Modulo cottura camera  
h 270 mm**  
PFE - dim.mm..600x1200x270h

**Modulo cottura camera  
h 170 mm**  
PFB - dim.mm.600x1200x170h

**Cella di lievitazione**  
BPFB / BPF - dim.mm.1000x1560x700h



**Modulo cappa**  
KPB / KPE - dim.mm.1000x1730x160h

**Modulo cottura camera  
h 270 mm**  
PFE - dim.mm.600x1200x270h

**Supporto aperto per forno**  
SP 60/120 - dim.mm.1010x1560x860h



## PASTFOOD

Forno elettrico modulare con camera di cottura in lamiera di acciaio alluminata di altezze diverse. Piano di cottura in refrattario o in lamiera bugnata. Elementi riscaldanti elettrici ad altissime prestazioni.



PASTFOOD - H27

### EFFICIENCY & TECHNOLOGY

-  VALVOLA REGOLABILE PER SCARICO VAPORI
-  ISOLAMENTO TERMICO GARANTITO
-  RESISTENZE CORAZZATE IN ACCIAIO INOX
-  REGOLAZIONE SEPARATA POTENZA CIELO E PIANO DI COTTURA
-  SPORTELLO CON FINESTRA IN VETRO TEMPERATO

**DIMENSIONI  
E VARIANTI**  
DIMENSIONS  
AND VARIATIONS

Composizioni PastFood  
con cella di lievitazione.



Composizioni PastFood  
con stand.



**CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA**  
LOADING CAPACITY PER DECK

**PFB** DIMENSIONI INTERNE  
Internal dimensions  
A/H 17 x L/W 60 x P/D 120 cm  
3 Teglie 60x40 cm  
3 Baking pans 60x40 cm



**PFE** DIMENSIONI INTERNE  
Internal dimensions  
A/H 27 x L/W 60 x P/D 120 cm  
3 Teglie 60x40 cm  
3 Baking pans 60x40 cm



**DATI TECNICI**  
TECHNICAL CHART



PastFood	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	KW/h	Ampere	°C	60x40 cm
PFB - DECK	17	60	120	43	100	156	175	400/3/50-60	7,8	4	12	0/450	
PFE - DECK	27	60	120	53	100	156	205	400/3/50-60	7,8	4	12	0/450	
KPB/KPE - HOOD	16	100	173				37						
BPFB/BPFE - PROVER				70/50	100	156	85/70	230/1/50-60	1	0,5		0/90	21/12
SP 60/120 - STAND				86/70/50	101	156	50/46/40						27/18/9