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

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO PASTICCERIA elettrico MODULARE Componibile, per 2 TEGLIE da mm 600x400, Linea PAST FOOD:
.

- **frontale inox per tutti i modelli**,
- **MODULI con CAMERA di Cottura da mm 600x800, in lamiera** alluminata e **PIANO in LAMIERA BUGNATA realizzati con ALTEZZA 170 o 270 mm ;**
- Capacità: **2 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,**
- **modulo cappa con frontale inox**,
- **piano cottura in refrattario**.

.

Marchio CE
Made in ITALY

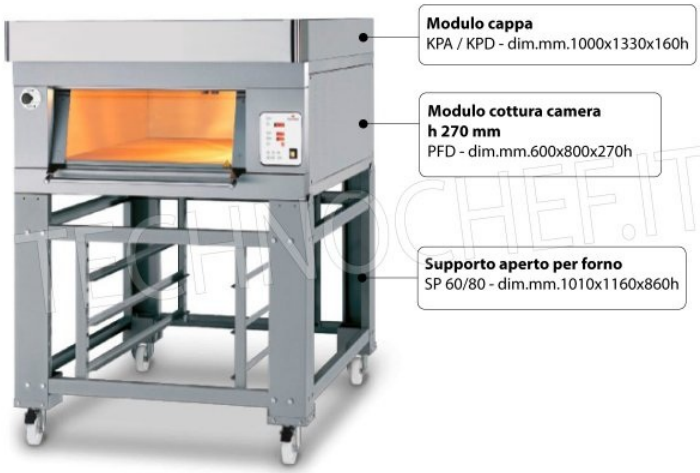
MODELLI DISPONIBILI

ITF-PFA 	**Forno per pasticceria elettrico MODULARE con frontale inox, CAMERA da mm 600x800x170h con PIANO di cottura in in lamiera di ACCIAIO BUGNATA, V.400/3, Kw.6,2, Peso 140 Kg, dimensioni esterne mm 1000x1160x430h**	**€ 3.474,29** *+ IVA* € 4.238,63 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 8 a 15 giorni
ITF-PFD 	**Forno per pasticceria elettrico MODULARE con frontale inox, CAMERA da mm 600x800x270h con PIANO di cottura in in lamiera di ACCIAIO BUGNATA, V.400/3, Kw.6,2, Peso 170 Kg, dimensioni esterne mm 1000x1160x530h**	**€ 3.635,70** *+ IVA* € 4.435,55 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-PRA Particolare del piano di cottura in materiale refrattario e delle resistenze corazzate.	**Piano refrattario**	**€ 148,34** *+ IVA* € 180,97 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 4 a 9 giorni
ITF-KRFPA KIT 4 RUOTE (2 CON FRENO)	**Kit 4 ruote**	**€ 222,74** *+ IVA* € 271,74 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 4 a 9 giorni
ITF-KPA/KPD MODELLO CAPPA CON FRONTALE INOX	**Modulo cappa con frontale inox**	**€ 552,14** *+ IVA* € 673,61 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 4 a 9 giorni
ITF-SP60/80 	**Supporto in acciaio verniciato**	**€ 473,04** *+ IVA* € 577,11 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-BPFA/BPFD 	**Cella di lievitazione frontale inox**	**€ 1.536,58** *+ IVA* € 1.874,63 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 4 a 9 giorni

Modulo cappa
KPA / KPD - dim.mm.1000x1330x160h
Modulo cottura camera
h 270 mm
PFD - dim.mm..600x800x270h
Modulo cottura camera
h 170 mm
PFA - dim.mm.600x800x170h
Cella di lievitazione
BPFA / BPFD - dim.mm.1000x1160x700h


Modulo cappa
KPA / KPD - dim.mm.1000x1330x160h
Modulo cottura camera
h 270 mm
PFD - dim.mm.600x800x270h
Supporto aperto per forno
SP 60/80 - dim.mm.1010x1160x860h

TECHNOCHEF.IT

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

TECHNOCHEF.IT

DIMENSIONI
E VARIANTI
DIMENSIONS
AND VARIATIONS

Composizioni PastFood
con cella di lievitazione.

Composizioni PastFood
con stand.

TECHNOCHEF.IT

CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA
LOADING CAPACITY PER DECK

PFA

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 60 x P/D 80 cm

2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm

PFD

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 27 x L/W 60 x P/D 80 cm

2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm

TECHNOCHEF.IT

DATI TECNICI
TECHNICAL CHART

CE

PastFood	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
PFA - DECK	17	60	80	43	100	116	140	400/3/50-60	6,2	3,5	11	0/450	
PFD - DECK	27	60	80	53	100	116	170	400/3/50-60	6,2	3,5	11	0/450	
KPA/KPD - HOOD				16	100	133	28						
BPFA/BPFD - PROVER				70/50	100	116	75/60	230/1/50-60	1	0,5		0/90	14/8
SP 60/80 - STAND				86/70/50	101	116	46/42/36						18/12/6