



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



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
ITF-LSB/I	Forno pizza elettrico MODULARE, per 6 pizze diam. 300 mm, versione con FRONTALE INOX, CAMERA da mm 600x900x170h con PIANO in REFRATTARIO, V.400/3, Kw.7,2, Peso 145 Kg, dim. esterne mm 1000x1260x400h	€ 3.240,44 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO PER PIZZA ELETTRICO, MODULARE Componibile per 6 PIZZE, Linea CL STAND:

- **versione con frontale inox,**
- **camera di cottura in acciaio alluminato con PIANO COTTURA in REFRATTARIO da mm 600x900x170h;**
- **capacità di carico per camera: 6 PIZZE diam. 300 mm o 2 TEGLIE da mm 600x400;**
- **piano di cottura e cielo con resistenze corazzate in acciaio inox;**
- scarico vapori sul retro camera,
- **pannello comandi digitale di serie,**
- **comandi indipendenti** per ogni camera,
- **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;
- **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 500 mm, 700 mm e 860 mm,**
- **celle di lievitazione** per forni modulari, 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,
- **piedi per celle di lievitazione,**
- **modulo cappa unico con frontale inox,**
- **kit 4 ruote,** di cui 2 con freno.

MADE IN ITALY**SCHEDA TECNICA**

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3 +N
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	7,2
Peso netto (Kg)	145
Larghezza (mm)	1000
Profondità (mm)	1260
Altezza (mm)	400

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
ITF-PPD 	Piedi per celle di lievitazione Piedi per celle di lievitazione (h min 8 / max 20 cm)	€ 79,11 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni
ITF-KRF 	Kit 4 ruote Kit 4 ruote, di cui 2 con freno (h 16 cm)	€ 195,10 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni
ITF-KSB 	Modulo cappa unico con frontale inox Modulo cappa unico con frontale inox per forni mod. LSB/I e LSB/R, dim.mm.1000x1430x160h	€ 435,21 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni

ITF-SCSB



Supporto in acciaio verniciato

Supporto in acciaio verniciato UNICO per forno Mod. LSB/I e LSB/R, Peso 49 Kg, dim.mm.1010x1260x860h

€ 445,30 + IVA
Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 8 a 15 giorni

ITF-BSB/I



Cella di lievitazione con frontale inox

Cella di lievitazione per forno Mod. LSB/I, versione con frontale inox, riscaldamento elettrico con controllo termostatico (temp.0°/+90°C), V 230/1, Kw.1,00, Peso 80 Kg, dim.mm.1000x1260x700h

€ 1.443,73 + IVA
Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 8 a 15 giorni



Modulo cappa

Camera cottura cm 60x90x17h

Camera cottura cm 60x90x17h

Camera cottura cm 60x90x17h

Supporto aperto per forno



Modulo cappa
KSB - dim.mm.1000x1430x160h

Modulo cottura camera
LSB/1 - dim.mm.600x900x170h

Cella di lievitazione
BSB - dim.mm.1000x1260x700h



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.



PANNELLO COMANDI DIGITALE



Regolazione separata potenza cielo e piano di cottura

EFFICIENCY & TECHNOLOGY



450° 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



CL

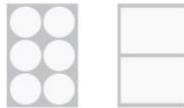


Camera in lamiera di acciaio alluminata e piano cottura in refrattario. Resistenze corazzate in acciaio Inox.

CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA
LOADING CAPACITY PER DECK

LCB I/R
LSB I/R

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 60 x P/D 90 cm
6 Pizze Ø 30 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm



DATI TECNICI
TECHNICAL CHART



CL	Dimensioni interne (cm)			Dimensioni esterne (cm)			Peso	Allimentazione	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
LCB / LSB I/R - DECK	17	60	90	40	100	126	175/143	400/1/50-60	7,2	4	11	0/450	
KCB / KSB - HOOD				36	100	143	30	230/1/50-60	0,3	0,3			
BCB / BSB - PROVER				70/50	100	126	80/65	230/1/50-60	1	0,5		0/90	14/5
SCBB / SCSB - STAND				86/70/90	101	126	49/44/37						16/6/6