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-LCB/I	Forno pizza elettrico MODULARE, per 6 pizze diam. 300 mm, versione con FRONTALE INOX, CAMERA COMPLETAMENTE in REFRATTARIO da mm 600x900x170h, V.400/3, Kw.7,2, Peso 175 Kg, dimensioni esterne mm 1000x1260x400h	**€ 3.611,27** *+ IVA* **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 8 a 15 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO PER PIZZA ELETTRICO, **MODULARE, Componibile per 6 PIZZE**:

.

- versione con **frontale inox**,
- **CAMERA di COTTURA TOTALMENTE in REFRATTARIO da mm 600x900x170h**, con piano di cottura e cielo ad alte prestazioni e resistenza,
- **capacità di carico per camera**: **6 PIZZE diam. 300 mm** o **2 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**,
- **comandi indipendenti** per ogni camera,
- **isolamento termico**,
- **massima temperatura di cottura 450 °C,**
- **valvola regolabile per scarico vapori**,
- **regolazione digitale separata della potenza cielo e piano di cottura**,
- **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, 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
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	7,2
Peso netto (Kg)	175
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)	**€ 76,71** *+ 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)	**€ 189,62** *+ IVA* **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 4 a 9 giorni
ITF-KCB	**Modulo cappa unico con frontale inox** Modulo cappa unico con frontale inox per forni mod. LCB/I e LCB/R, dim.mm.1000x1430x160h	**€ 422,80** *+ IVA* **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 8 a 15 giorni

ITF-SCCB

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

€ 432,11 *+ IVA*
Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 8 a 15 giorni

ITF-BCB/I

Cella di lievitazione con frontale inox
Cella di lievitazione per forno Mod. LCB/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

€ 1.401,84 *+ IVA*
Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 8 a 15 giorni

Modulo cappa
KCB - dim.mm.1000x1430x160h

Modulo cottura camera
LCB/I - dim.mm.600x900x170h

Cella di lievitazione
BCB - dim.mm.1000x1260x700h

TECHNOCHEF.IT

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° 450°C DI TEMPERATURA MASSIMA DI COTTURA

ISOLAMENTO TERMICO GARANTITO

VALVOLA REGOLABILE PER SCARICO VAPORI

OPTIONAL MODULO CAPPA CON MOTORE E KIT ABBATTIMENTO VAPORI E ODORI OPZIONALI

TECHNOCHEF.IT

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

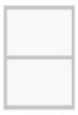
TECHNOCHEF.IT

CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA
LOADING CAPACITY PER DECK

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



TECHNOCHEF.IT

DATI TECNICI
TECHNICAL CHART

CE

CL	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
LCB / LSB I/R - DECK	17	60	90	40	100	126	175/145	400/3/50-60	7,2	4	11	0/450	
KCB / KSB - HOOD				16	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	14/6
SCBB / SCSB - STAND				86/70/50	101	126	49/44/37						16/6/6