



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-LCC/I	Forno pizza elettrico MODULARE, per 8 pizze diam. 300 mm, versione con FRONTALE INOX, CAMERA COMPLETAMENTE in REFRATTARIO da mm 600x1200x170h, V.400/3, Peso 200 Kg, Kw.8,5, dimensioni esterne mm 1000x1560x400h	Consegna: da 8 a 15 giorni
DESCRIZIONE PROFESSIONALE		

FORNO PER PIZZA ELETTRICO, MODULARE, Componibile per 8 PIZZE:

- versione con **frontale inox**,
- **CAMERA di COTTURA TOTALMENTE in REFRATTARIO** d a 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.

MADE IN ITALY

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	
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)	Consegna: da 4 a 9 giorni
ITF-KRF 	Kit 4 ruote Kit 4 ruote, di cui 2 con freno (h 16 cm)	Consegna: da 4 a 9 giorni

ITF-KCC**Consegna:** da 8 a 15 giorni**Modulo cappa unico con frontale rustico**

Modulo cappa unico con frontale rustico per forni mod. LCC/I e LCC/R, dim.mm.1000x1730x160h

ITF-SCCC**Consegna:** da 8 a 15 giorni**Supporto in acciaio verniciato UNICO per forno**

Supporto in acciaio verniciato UNICO per forno Mod. LCC/I e LCC/R, dim.mm.1010x1560x860h

ITF-BCC/I**Consegna:** da 4 a 9 giorni**Cella di lievitazione con frontale inox**

Cella di lievitazione per forno Mod. LCC/I versione con frontale Inox, riscaldamento elettrico con controllo termostatico (temp.0°/+90°C), V.230/1, Kw.1,00, dim.mm.1000x1560x700h





Modulo cappa



Camera cottura cm 60x120x17h



Camera cottura cm 60x120x17h



Camera cottura cm 60x120x17h



Supporto aperto per forno



Modulo cappa

KCC - dim.mm.1000x1730x160h

Modulo cottura camera

LCC/I - dim.mm.600x1200x170h

Cella di lievitazione

BCC - 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.



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



MODULO CAPPA CON MOTORE E KIT
ABBATTIMENTO VAPORI E ODORI OPZIONALI

OPTIONAL



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



CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA
LOADING CAPACITY PER DECK

LCC I/R **DIMENSIONI INTERNE**
LSC I/R 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



DATI TECNICI
TECHNICAL CHART



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
LCC / LSC I/R - DECK	17	60	120	40	100	156	200/165	400/3/50-60	8,3	4,5	13	0/450	
RCC / RSC - 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