



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO PASTICCERIA elettrico MODULARE Componibile, per 4 TEGLIE da mm 600x400, Linea PAST FOOD:

- frontale inox per tutti i modelli,
- **MODULI con CAMERA di Cottura da mm 800x1200, in lamiera alluminata e PIANO in LAMIERA BUGNATA realizzati con ALTEZZA 170 o 270 mm;**
- **capacità 4 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,
- **pedi 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-PFC**Modulo cottura elettrico per pasticceria, camera da mm 800x1200x170h**

Forno per pasticceria elettrico MODULARE con frontale inox, CAMERA da mm 800x1200x170h con PIANO di cottura in lamiera di ACCIAIO BUGNATA, V.400/3, Kw.8,2, Peso 190 Kg, dimensioni esterne mm 1200x1560x430h

Consegna: da 8 a 15 giorni**ITF-PFF****Modulo cottura elettrico per pasticceria, camera da mm 800x1200x270h**

Forno per pasticceria elettrico MODULARE con frontale inox, CAMERA da mm 800x1200x270h con PIANO di cottura in lamiera di ACCIAIO BUGNATA, V.400/3, Kw.8,2, Peso 220 Kg, dimensioni esterne mm 1200x1560x530h

Consegna: da 8 a 15 giorni**ACCESSORI/OPTIONAL****CODICE/FOTO****DESCRIZIONE****PREZZO/CONSEGNA****ITF-PPC****Piedi per celle di lievitazione**

Piedi per celle di lievitazione (h 20 cm)

Consegna: da 4 a 9 giorni**ITF-PRC****Piano refrattario**

Piano refrattario mm 800x1200 per forni modulari pasticceria

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-SP80/120****Supporto in acciaio verniciato**

Supporto in acciaio verniciato per forni pasticceria Mod.PFC e PFF, dim.mm 1210x1560x860h

Consegna: da 4 a 9 giorni**ITF-KPC/KPF****Modulo cappa con frontale inox**

Modulo cappa con frontale inox per forni pasticceria Mod.KPC e KPF, dim.mm.1200x1730x160h

Consegna: da 4 a 9 giorni**ITF-VR1****Kit vaporiera**

Kit vaporiera per forni pasticceria (aumento profondità 21 cm)

Consegna: da 4 a 9 giorni**ITF-BPFC/BPFF****Cella di lievitazione frontale inox**

Cella di lievitazione frontale inox per forni mod. PT3/A, PT3/B, riscaldamento elettrico con controllo termostatico (temp.0°/+90°C), V.230/1, Kw.1,00, Peso 100 Kg, dim.mm.1200x1560x700h

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
KPC / KPF - dim.mm.1200x1730x160h

**Modulo cottura camera
h 270 mm**
PFF - dim.mm..800x1200x270h

**Modulo cottura camera
h 170 mm**
PFC - dim.mm.800x1200x170h

Cella di lievitazione
BPFC / BPFF - dim.mm.1200x1560x700h



Modulo cappa
KPC / KPF - dim.mm.1000x1730x160h

Modulo cottura camera
h 270 mm
PFF - dim.mm.800x1200x270h

Supporto aperto per forno
SP 80/120 - dim.mm.1210x1560x860h





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
-  SPORTELLLO CON FINESTRA IN VETRO TEMPERATO

DIMENSIONI E VARIANTI DIMENSIONS AND VARIATIONS

Composizioni PastFood
con cella di lievitazione.

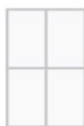


Composizioni PastFood
con stand.



CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA LOADING CAPACITY PER DECK

PFC DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 80 x P/D 120 cm
4 Teglie 60x40 cm
4 Baking pans 60x40 cm



PFF DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 27 x L/W 80 x P/D 120 cm
4 Teglie 60x40 cm
4 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
PFC - DECK	17	80	120	43	120	156	190	400/3/50-60	8,2	4,5	13	0/450	
PFF - DECK	27	80	120	53	120	156	220	400/3/50-60	8,2	4,5	13	0/450	
KPC/KPF - HOOD				16	120	173	40						
BPFC/BPFF - PROVER				70/50	120	156	120/105	230/1/50-60	1	0,5		0/90	21/12
SP 80/120 - STAND				86/70/50	121	156	52/48/42						27/18/9