



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,
- **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

ITF-PFA**Modulo cottura elettrico per pasticceria, camera da mm 600x800x170h**

Forno per pasticceria elettrico MODULARE con frontale inox, CAMERA da mm 600x800x170h con PIANO di cottura in lamiera di ACCIAIO BUGNATA, V.400/3, Kw.6,2, Peso 140 Kg, dimensioni esterne mm 1000x1160x430h

Consegna: da 8 a 15 giorni

ITF-PFD**Modulo cottura elettrico per pasticceria, camera da mm 600x800x270h**

Forno per pasticceria elettrico MODULARE con frontale inox, CAMERA da mm 600x800x270h con PIANO di cottura in lamiera di ACCIAIO BUGNATA, V.400/3, Kw.6,2, Peso 170 Kg, dimensioni esterne mm 1000x1160x530h

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-PRA

Particolare del piano di cottura in materiale refrattario e delle resistenze corazzate.

Piano refrattario
Piano refrattario mm 600x805 per forni modulari pasticceria

Consegna: da 4 a 9 giorni

ITF-KRFP

KIT 4 RUOTE (2 CON FRENO)

Kit 4 ruote
Kit 4 ruote, di cui 2 con freno (h 16 cm)

Consegna: da 4 a 9 giorni

ITF-KPA/KPD

MODELLO CAPPA CON FRONTALE INOX

Modulo cappa con frontale inox
Modulo cappa con frontale inox per forni pasticceria Mod. PFA e PFD, dim. mm 1000x1330x160h

Consegna: da 4 a 9 giorni

ITF-SP60/80**Supporto in acciaio verniciato**
Supporto in acciaio verniciato per forni Mod. PFA e PFB, Peso 46 Kg, dim.mm.1010x1160x860h

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-BPFA/BPFD**Cella di lievitazione frontale inox**
Cella di lievitazione frontale inox per forni pasticceria Mod.PFA, PFD, riscaldamento elettrico con controllo termostatico (temp.0°/+90°C), V.230/1, Kw.1, Peso 75 Kg, dim.mm.1000x1160x700h

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
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





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

**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

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



DATI TECNICI
TECHNICAL CHART



PastFood	Dimensioni interne (cm)			Dimensioni esterne (cm)			Peso	Alimentazione	Potenza	Potenza	Assorbimento	Temperatura	# 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
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	230/2/50-60	1	0,5		0/90	14/8
SP 60/80 - STAND				86/70/50	101	116	46/42/36						18/12/6