


FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3 +N
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	7,2
poids net (Kg)	145
largeur (mm)	1000
profondeur (mm)	1260
hauteur (mm)	400

DESCRIPTION PROFESSIONELLE
FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE , MODULAIRE Modulaire pour 6 PIZZAS, Ligne CL STAND:

- version avec façade en acier inoxydable,
- chambre de cuisson en acier aluminisé avec **TABLE DE CUISSON RÉFRACTAIRE** de mm 600x900x170h;
- **capacité de chargement par chambre : 6 PIZZAS diam. 300 mm ou 2 plateaux 600x400 mm ;**
- **table de cuisson et plan de cuisson avec éléments chauffants blindés en acier inoxydable ;**
- évacuation des vapeurs à l'arrière de la chambre,
- **panneau de commande numérique en standard ,**
- **des commandes indépendantes** pour chaque pièce,
- **le réglage numérique séparé de la puissance du dessus et de la table de cuisson ,** facilement contrôlé et réglé par l'opérateur, **permet une cuisson parfaite pour chaque type d'aliment ;**
- **Température de cuisson maximale de 450 °C ;**
- **isolation thermique** garantie par le choix des meilleurs matériaux du marché ;
- **chambres de cuisson éclairées intérieurement** par des lampes halogènes à haute résistance et capacité lumineuse ;
- vanne réglable pour l'évacuation de la vapeur ;
- **porte avec fenêtre en verre trempé ;**
- **Les portes d'entrée à contrepoids** améliorent l'ouverture et la fermeture.

Accessoires/Options :

- **supports de four** avec **guides porte-plaques** en acier peint, disponibles avec **hauteurs de 500 mm, 700 mm et 860 mm,**

- **cellules de levée** pour fours modulaires, version avec façade en acier inoxydable, chauffage électrique **avec contrôle thermostatique (temp.0°+90°C)**, disponible en **hauteurs de 500 mm et 700 mm** pour s'adapter aux modules à 1 ou 2 chambres,
- **pieds pour faire lever les cellules,**
- **module de hotte simple avec façade en acier inoxydable,**
- **Kit 4 roues** dont 2 avec frein.

FABRIQUÉ EN ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
ITF-LSB/I	Four à pizza électrique MODULAIRE, pour 6 pizzas diam. 300 mm, version avec FAÇADE EN ACIER INOXYDABLE, CHAMBRE 600x900x170h mm avec DESSUS RÉFRACTAIRE, V.400/3, Kw.7,2, Poids 145 Kg, dim. externe mm 1000x1260x400h	€ 3.337,65 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
ITF-PPD 	Des pieds pour faire lever les cellules	€ 80,68 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
ITF-KRF 	Kit 4 roues	€ 200,95 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
ITF-KSB 	Module de hotte simple avec façade en acier inoxydable	€ 448,26 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours
ITF-SCSB 	Support en acier peint	€ 458,66 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours
ITF-BSB/I 	Cellule de fermentation avec façade en acier inoxydable	€ 1.487,03 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours



TECHNOCHEF.IT



Modulo cappa



Camera cottura cm 60x90x17h



Camera cottura cm 60x90x17h



Camera cottura cm 60x90x17h



Supporto aperto per forno

TECHNOCHEF.IT



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 ODDORI 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 DIMENSIONI INTERNE
LSB I/R 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	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/A	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 / SC5B - STAND				86/70/50	101	126	49/44/37						16/6/6