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

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	7,2
poids net (Kg)	175
largeur (mm)	1000
profondeur (mm)	1260
hauteur (mm)	400

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE pour 6 PIZZAS 300mm , **MODULAIRE, Modulaire** :

.

- version avec **façade en acier inoxydable** ,
- **CHAMBRE DE CUISSON ENTIÈREMENT en matériau RÉFRACTAIRE de dimensions 600x900x170h mm** , avec surface de cuisson et plafond à hautes performances et résistance,
- **capacité de charge par chambre** : **6 PIZZAS diam. 300 mm** ou **2 plateaux 600x400 mm ;**
- échappement de vapeur à l'arrière de la chambre,
- **éléments chauffants blindés « hy·pe »** en acier inoxydable intégrés dans le réfractaire de la plaque de cuisson et du plafond ;
- **panneau de commande numérique en standard** ,
- **commandes indépendantes** pour chaque pièce,
- **isolation thermique** ,
- **température maximale de cuisson 450 °C,**
- **soupape réglable pour l'évacuation de la vapeur** ,
- **régulation numérique de puissance séparée pour le plafond et la plaque de cuisson** ,
- **Les résistances à aiguilles blindées insérées 1 pour chaque trou du RÉFRACTAIRE** du haut et du bas, **assurent une UNIFORMITÉ DE TEMPÉRATURE maximale** ,...tout en étant **FACILEMENT REMPLAÇABLES INDIVIDUELLEMENT** par l'arrière **sans démonter le Réfractaire,**
- **porte avec fenêtre en verre trempé** ,
- portes d'entrée à contrepoids,
- **lampes halogènes** à haute résistance et capacité lumineuse.

Accessoires/Optionnel :

- **supports de four** avec **guides porte-plaques** en acier peint, disponibles avec **des hauteurs** de **500 mm** , **700 mm** et **860 mm,**
- **Cellules de fermentation** pour fours monoblocs, avec façade en acier inoxydable, chauffage électrique **avec contrôle thermostatique (temp. 0°/+90°C)** disponibles avec **des hauteurs** de **500 mm** et **700 mm** pour s'adapter aux modules à 1 ou 2 chambres,
- pieds pour cellules levantes,
- **module de hotte simple avec façade en acier inoxydable,**
- **Kit 4 roues** dont 2 avec freins.

.

MARQUAGE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
ITF-LCB/I	Four à pizza électrique pour 6 pizzas de 300 mm, CHAMBRE COMPLÈTEMENT EN RÉFRACTAIRE mm 600x900x170h, V.400/3, Kw.7,2, Poids 175 Kg, dimensions extérieures mm 1000x1260x400h	**€ 3.831,46** *TVA exclue* **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** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
ITF-KRF 	**Kit 4 roues**	**€ 200,95** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
ITF-KCB 	**Module de hotte simple avec façade en acier inoxydable**	**€ 448,26** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours
ITF-SCCB 	**Support en acier peint**	**€ 458,66** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours
ITF-BCB/I 	**Cellule de fermentation avec façade en acier inoxydable**	**€ 1.487,03** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours

TECHNOCHEF.IT

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°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

TECHNOCHEF.IT

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

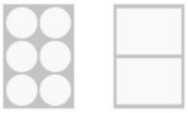
TECHNOCHEF.IT

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

CL	Dimensioni interne (cm) Internal dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power	Potenza Power	Assorbimento Absorption	Temperatura Temperature	N° Teglie # 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