


**FICHE TECHNIQUE**

<b>alimentation électrique</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	8,5
<b>poids net (Kg)</b>	165
<b>largeur (mm)</b>	1000
<b>profondeur (mm)</b>	1560
<b>hauteur (mm)</b>	400

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**
**FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE pour 8 PIZZAS de 300 mm, MODULAIRE, Modulaire :**

- **version avec façade en acier inoxydable** ,
- **chambre de cuisson en acier aluminisé avec PLAQUE DE CUISSON RÉFRACTAIRE mm 600x1200x170h** ;
- **capacité de charge par chambre : 8 PIZZAS diam. 300 mm ou 3 PLATEAUX 600x400 mm** ;
- échappement de vapeur à l'arrière de la chambre,
- **panneau de commande numérique en standard** ,
- **la régulation numérique séparée de la puissance du plafond et de la surface de cuisson** , facilement contrôlée et réglée par l'opérateur, **permet une cuisson impeccable pour chaque type d'aliment** ;
- **Température de cuisson maximale de 450°C** ;
- **isolation thermique** garantie par le choix des meilleurs matériaux disponibles sur le marché ;
- **Les éléments chauffants BLINDÉS INSÉRÉS sous la PLAQUE RÉFRACTAIRE** et dans le **DESSUS**, assurent une **uniformité maximale de la température** ,
- **chambres de cuisson éclairées intérieurement** par des lampes halogènes à haute résistance et haute luminosité ;
- soupape 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/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, version 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,

- **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
<b>ITF-LSC/I</b>	Four à pizza électrique pour 8 pizzas de 300 mm, CHAMBRE 600x1200x170h mm avec SOL RÉFRRACTAIRE, V.400/3, Kw.8,5, Poids 165 Kg, dimensions extérieures 1000x1560x400h mm	<b>€ 3.691,64</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 8 à 15 jours</b>

#### FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>ITF-PPD</b> 	<b>Des pieds pour faire lever les cellules</b>	<b>€ 80,68</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>
<b>ITF-KRF</b> 	<b>Kit 4 roues</b>	<b>€ 200,95</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>
<b>ITF-KSC</b> 	<b>Module de hotte simple avec façade en acier inoxydable</b>	<b>€ 508,99</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 8 à 15 jours</b>
<b>ITF-SCSC</b> 	<b>Support en acier peint</b>	<b>€ 522,58</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 8 à 15 jours</b>
<b>ITF-BSC/I</b> 	<b>Cellule de levée avec façade en acier inoxydable</b>	<b>€ 1.558,16</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 8 à 15 jours</b>



TECHNOCHEF.IT



TECHNOCHEF.IT



**Modulo cappa**  
KSC - dim.mm.1000x1730x160h

**Modulo cottura camera**  
LSC/1 - dim.mm.600x1200x170h

**Cella di lievitazione**  
BSC - 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 CAPPRA CON MOTORE E KIT  
ABBATTIMENTO VAPORI E ODDORI OPZIONALI

OPTIONAL



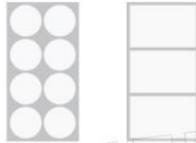
CL



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

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	Amperes	°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	
KCC / KSC - 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