


FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	8,5
poids net (Kg)	200
largeur (mm)	1000
profondeur (mm)	1560
hauteur (mm)	400

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

- version avec **façade en acier inoxydable** ,
- **CHAMBRE DE CUISSON ENTièrement en matériau RÉFRACTAIRE** de dimensions **600x1200x170h mm**, avec surface de cuisson et plafond à hautes performances et résistance,
- **Capacité de charge par chambre : 8 PIZZAS diam. 300 mm ou 3 plateaux 600x400 mm** ,
- échappement de vapeur à l'arrière de la chambre,
- **Résistances blindées « hy-pe »** en acier inoxydable intégrées dans le réfractaire de la plaque de cuisson et du plafond,
- **panneau de commande numérique en standard** ,
- **commandes indépendantes** pour chaque pièce,
- **régulation de puissance numérique séparée pour le plafond et la plaque de cuisson** ,
- **isolation thermique** ,
- **température maximale de cuisson 450 °C** ,
- soupape réglable pour l'évacuation de la vapeur,
- **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,
- **lamps 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, disponibles avec façade en acier inoxydable ou rustique
- chauffage électrique à **régulation 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 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-LCC/I	Four à pizza électrique pour 8 pizzas de 300 mm, CHAMBRE COMPLÈTEMENT EN RÉFRACTAIRE mm 600x1200x170h, V.400/3, Poids 200 Kg, Kw.8,5, dimensions extérieures mm 1000x1560x400h	€ 4.282,13 <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-KCC 	Module de capot unique avec façade rustique	€ 508,99 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours
ITF-SCCC 	Support en acier peint UNICO pour four	€ 522,58 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours
ITF-BCC/I 	Cellule de levage avec façade en acier inoxydable	€ 1.558,16 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours





Modulo cappa
KCC - dim.mm.1000x1730x160h

Modulo cottura camera
LCC/1 - dim.mm.600x1200x170h

Cella di lievitazione
BCC - 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 di cottura totalmente rivestita in **materiale refrattario**.
Resistenze corazzate Hype inserite nel materiale refrattario.

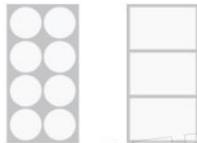


CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA
LOADING CAPACITY PER DECK

LCC I/R
LSC I/R

DIMENSIONI INTERNE
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