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

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR À PÂTISSERIE électrique modulaire, pour 3 PLAQUES 600x400 mm, gamme PAST FOOD :

.

- **façade en acier inoxydable pour tous les modèles** ,
- **MODULES avec chambre de cuisson de 600x1200 mm, en tôle aluminisée** et **PLATEAU en TÔLE TEXTURÉE réalisé avec une HAUTEUR de 170 ou 270 mm ;**
- Capacité : **3 plateaux 600x400 mm,**
- échappement de vapeur à l'arrière de la chambre,
- **Panneau de commande numérique** de série,
- **contrôle thermostatique électronique** de la température du **plafond** et **du sol,**
- **température maximale de cuisson 450 °C** ,
- **résistance blindée** dans le ciel et dans le public,
- **thermomètre numérique** pour afficher la température dans chaque pièce,
- porte avec fenêtre **en verre trempé** ,
- **éclairage intérieur protégé** ,
- porte battante **ergonomique à contrepoids** articulée en bas.

OPTIONNEL/ACCESSOIRES :

- **supports de four** avec **guides porte-plaques** en acier peint, disponibles avec **des hauteurs** de **500 mm, 700 mm et 860 mm** ,
- **cellules de levage** pour fours monoblocs, disponibles 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** ,
- **Kit 4 roues** dont 2 avec freins,
- **kit vapeur,**
- **plaque de cuisson réfractaire** ,
- **module de capot avec façade en acier inoxydable** ,
- **plaque de cuisson réfractaire.**

marquage CE
Fabriqué en Italie

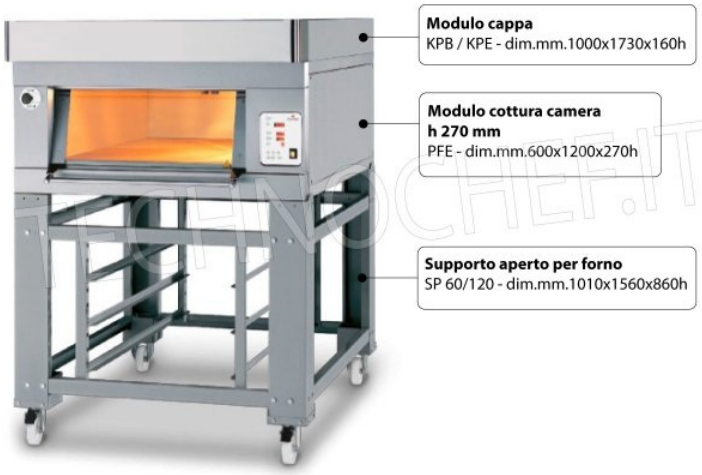
MODÈLES DISPONIBLES

ITF-PFB	**Four à pâtisserie électrique MODULAIRE avec façade en acier inoxydable, CHAMBRE mm 600x1200x170h avec surface de cuisson en tôle d'ACIER BUGNATA, V.400/3, Kw.7.8, Poids 175 Kg, dimensions extérieures mm 1000x1560x430h**	**€ 3.722,00** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours
ITF-PFE	**Four à pâtisserie électrique MODULAIRE avec façade en acier inoxydable, CHAMBRE mm 600x1200x270h avec surface de cuisson en tôle d'ACIER BUGNATA, V.400/3, Kw.7.8, Poids 205 Kg, dimensions extérieures mm 1000x1560x530h**	**€ 3.912,97** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
ITF-PPC	**Des pieds pour faire lever les cellules**	**€ 88,83** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
ITF-PRB	**Plancher réfractaire**	**€ 196,10** *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-SP60/120	**Support en acier peint**	**€ 508,20** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
ITF-KPB/KPE	**Module de capot avec façade en acier inoxydable**	**€ 597,69** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
ITF-VR1	**Kit vapeur**	**€ 1.232,14** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
ITF-BPFB/BPFE	**Cellule de levée frontale en acier inoxydable**	**€ 1.606,89** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

Modulo cappa
KPB / KPE - dim.mm.1000x1730x160h
Modulo cottura camera
h 270 mm
PFE - dim.mm..600x1200x270h
Modulo cottura camera
h 170 mm
PFB - dim.mm.600x1200x170h
Cella di lievitazione
BPFB / BPFE - dim.mm.1000x1560x700h


Modulo cappa
KPB / KPE - dim.mm.1000x1730x160h
Modulo cottura camera
h 270 mm
PFE - dim.mm.600x1200x270h
Supporto aperto per forno
SP 60/120 - dim.mm.1010x1560x860h

TECHNOCHEF.IT

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

TECHNOCHEF.IT

DIMENSIONI
E VARIANTI
DIMENSIONS
AND VARIATIONS

Composizioni PastFood
con cella di lievitazione.

Composizioni PastFood
con stand.

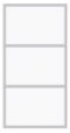
TECHNOCHEF.IT

CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA
LOADING CAPACITY PER DECK

PFB

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 60 x P/D 120 cm

3 Teglie 60x40 cm
3 Baking pans 60x40 cm



PFE

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 27 x L/W 60 x P/D 120 cm

3 Teglie 60x40 cm
3 Baking pans 60x40 cm

TECHNOCHEF.IT

DATI TECNICI
TECHNICAL CHART

CE

PastFood	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
PFB - DECK	17	60	120	43	100	156	175	400/3/50-60	7,8	4	12	0/450	
PFE - DECK	27	60	120	53	100	156	205	400/3/50-60	7,8	4	12	0/450	
KPB/KPE - HOOD				16	100	173	37						
BPFB/BPFE - PROVER				70/50	100	156	85/70	230/1/50-60	1	0,5		0/90	21/12
SP 60/120 - STAND				86/70/50	101	156	50/46/40						27/18/9