



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



| 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 | <b>€ 3.240,44</b><br><i>TVA exclue</i><br><b>Expédition à calculer</b><br><b>Livraison 8 à 15 jours</b> |
| 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

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

| FICHE TECHNIQUE                                                                                       |                                                                                                                                                                 |                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CODE/PHOTO                                                                                            | DESCRIPTION                                                                                                                                                     | PRIX/LIVRAISON                                                                                        |
| <b>ITF-PPD</b><br> | <b>Des pieds pour faire lever les cellules</b><br>Pieds pour cellules levantes (h min 8 / max 20 cm)                                                            | <b>€ 79,11</b><br><i>TVA exclue</i><br><b>Expédition à calculer</b><br><b>Livraison 4 à 9 jours</b>   |
| <b>ITF-KRF</b><br> | <b>Kit 4 roues</b><br>Kit 4 roues dont 2 avec frein (h 16 cm)                                                                                                   | <b>€ 195,10</b><br><i>TVA exclue</i><br><b>Expédition à calculer</b><br><b>Livraison 4 à 9 jours</b>  |
| <b>ITF-KSB</b><br> | <b>Module de hotte simple avec façade en acier inoxydable</b><br>Module hotte simple avec façade inox pour fours mod. LSB / I et LSB / R, dim.mm.1000x1430x160h | <b>€ 435,21</b><br><i>TVA exclue</i><br><b>Expédition à calculer</b><br><b>Livraison 8 à 15 jours</b> |

#### ITF-SCSB



##### Support en acier peint

Support en acier peint UNICO pour four Mod.LSB / I et LSB / R, poids 49 Kg, dim.mm.1010x1260x860h

**€ 445,30**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison** 8 à 15 jours

#### ITF-BSB/I



##### Cellule de fermentation avec façade en acier inoxydable

Cellule de fermentation pour four modèle LSB/I, version avec façade en acier inoxydable, chauffage électrique avec contrôle thermostatique (temp.0°/+90°C), V 230/1, Kw.1,00, Poids 80 Kg, dim. mm. 1000x1260x700h

**€ 1.443,73**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison** 8 à 15 jours



Modulo cappa



Camera cottura cm 60x90x17h



Camera cottura cm 60x90x17h



Camera cottura cm 60x90x17h



Supporto aperto per forno



**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 ODORI 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  
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



#### DATI TECNICI TECHNICAL CHART



| CL                   | Dimensioni interne (cm)  |       |     | Dimensioni esterne (cm)  |       |     | Peso     | Allimentazione | 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    | Ampere       | °C          | 60x40 cm      |
| LCB / LSB I/R - DECK | 17                       | 60    | 90  | 40                       | 100   | 126 | 175/143  | 400/3/50-60    | 7,2     | 4       | 11           | 0/450       |               |
| KCB / KSB - HOOD     |                          |       |     | 36                       | 100   | 143 | 30       | 230/1/50-60    | 0,3     | 0,3     |              |             |               |
| BCB / BSB - PROVER   |                          | 70/50 | 100 | 126                      | 80/65 |     | 80/65    | 230/1/50-60    | 1       | 0,5     |              | 0/90        | 14/5          |
| SCBB / SCBB - STAND  |                          |       |     | 86/70/50                 | 101   | 126 | 49/44/37 |                |         |         |              |             | 16/6/6        |