



| CODE | DESCRIPTION | PRIX/LIVRAISON |
|-----------|---|---|
| ITF-LSC/I | Four à pizza électrique MODULAIRE, pour 8 pizzas diam. 300 mm, version avec FAÇADE EN ACIER INOXYDABLE, 600x1200x170h mm CHAMBRE avec DESSUS RÉFRACTAIRE, V.400/3, 8,5 Kw, Poids 165 Kg, dimensions extérieures 1000x1560x400h mm | € 3.479,38 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours |

DESCRIPTION PROFESSIONELLE
FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE MODULAIRE , Modulaire pour 8 PIZZAS, Ligne CL STAND :

- version avec façade INOX ,
- chambre de cuisson en acier aluminisé avec **TABLE DE CUISSON RÉFRACTAIRE** de mm 600x1200x170h ;
- **capacité de chargement par chambre : 8 PIZZAS diam. 300 mm ou 3 plateaux 600x400 mm ;**
- évacuation des vapeurs à l'arrière de la chambre,
- **panneau de commande numérique en standard ,**
- **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 ;
- **Des résistances BLINDÉES INSÉRÉES sous la PLAQUE RÉFRACTAIRE** et dans les **TAS, assurent une uniformité maximale de la température ,**
- **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 monobloc, 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,
- **module de hotte simple avec façade en acier inoxydable,**
- **Kit 4 roues** dont 2 avec frein.

FABRIQUÉ EN ITALIE

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

FICHE TECHNIQUE

| CODE/PHOTO | DESCRIPTION | PRIX/LIVRAISON |
|---|--|---|
| ITF-PPD  | Des pieds pour faire lever les cellules Pieds pour cellules levantes (h min 8 / max 20 cm) | € 76,71 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours |
| ITF-KRF  | Kit 4 roues Kit 4 roues dont 2 avec frein (h 16 cm) | € 189,62 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours |
| ITF-KSC  | Module de hotte simple avec façade en acier inoxydable Module hotte simple avec façade inox pour fours mod. LSC / I et LSC / R, dim.mm.1000x1730x160h | € 479,43 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours |
| ITF-SCSC  | Support en acier peint Support en acier peint UNICO pour four Mod.LSC / I et LSC / R, dim.mm.1010x1560x860h | € 492,62 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours |
| ITF-BSC/I  | Cellule de levée avec façade en acier inoxydable Cellule de fermentation pour four modèle LSC/I, version avec façade en acier inoxydable, chauffage électrique avec contrôle thermostatique (temp.0°/+90°C), V.230/1, Kw.1,00, dim.mm.1000x1560x700h | € 1.468,56 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours |



TECHNOCHEF.IT



Modulo cappa



Camera cottura cm 60x120x17h



Camera cottura cm 60x120x17h



Camera cottura cm 60x120x17h



Supporto aperto per forno

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 CAPPA CON MOTORE E KIT ABBATTIMENTO VAPORI E ODORI OPZIONALI

OPTIONAL



CL

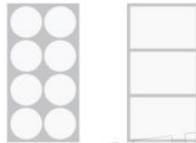


Camera in lamiera di acciaio alluminata e piano cottura in refrattario. Resistenze corazzate in acciaio Inox.

CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA
LOADING CAPACITY PER DECK

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 | Ampere | °C | 60x40 cm |
| LCC / LSC I/R - DECK | 17 | 60 | 120 | 40 | 100 | 156 | 200/165 | 400/3/50-60 | 8,5 | 4,5 | 13 | 0/450 | |
| KCC / KSC - HOOD | 16 | 100 | 173 | 37 | 230/1/50-60 | | 37 | 230/1/50-60 | 0,3 | 0,3 | | | |
| BCC / BSC - PROVER | | 70/50 | 100 | 156 | 90/75 | | 90/75 | 230/1/50-60 | 1 | 0,5 | | 0/90 | 28/12 |
| SCCC / SCSC - STAND | | 86/70/50 | 101 | 156 | 52/47/40 | | 52/47/40 | | | | | | 16/6/6 |