



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR À PÂTISSERIE électrique MODULAIRE Modulaire, pour 2 PLAQUES 600x400 mm, ligne PAST FOOD :

- **façade inox pour tous les modèles ,**
- **MODULES avec CHAMBRE de cuisson de 600x800 mm, en tôle aluminisée et PLATEAU EN TÔLE GAUFREE réalisé avec une HAUTEUR de 170 ou 270 mm ;**
- **Capacité : 2 plateaux 600x400 mm,**
- **évacuation des vapeurs à l'arrière de la chambre,**
- **Panneau de COMMANDE NUMÉRIQUE en standard,**
- **contrôle thermostatique électronique des températures 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 levée pour fours monobloc, disponibles 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 ,**
- **Kit 4 roues dont 2 avec frein,**
- **kit cuiseur vapeur,**
- **module de hotte avec façade en acier inoxydable ,**
- **plaque de cuisson réfractaire .**

Marquage CE
Fabriqué en Italie

MODÈLES DISPONIBLES



Module de cuisson électrique pour pâtisseries, chambre 600x800x170h mm
Four à pâtisserie électrique MODULAIRE avec façade en acier inoxydable, 600x800x170h mm CHAMBRE avec PLATEAU DE CUISSON EN ACIER GAUFRE, V.400/3, 6,2 Kw, Poids 140 Kg, dimensions extérieures 1000x1160x430h mm

€ 3.373,10
TVA exclue
Expédition à calculer
Livraison 8 à 15 jours



Module de cuisson électrique pour pâtisserie, chambre 600x800x270h mm
Four à pâtisserie électrique MODULAIRE avec façade en acier inoxydable, 600x800x270h mm CHAMBRE avec PLATEAU DE CUISSON EN ACIER GAUFRE, V.400/3, 6,2 Kw, Poids 170 Kg, dimensions extérieures 1000x1160x530h mm

€ 3.529,81
TVA exclue
Expédition à calculer
Livraison 8 à 15 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO

DESCRIPTION

PRIX/LIVRAISON



Des pieds pour faire lever les cellules
Pieds pour cellules levantes (h 20 cm)

€ 86,25
TVA exclue
Expédition à calculer
Livraison 4 à 9 jours



Plancher réfractaire
Plan de travail réfractaire 600x805 mm pour fours à pâtisserie modulaires

€ 144,02
TVA exclue
Expédition à calculer
Livraison 4 à 9 jours



Kit 4 roues
Kit 4 roues dont 2 avec frein (h 16 cm)

€ 216,26
TVA exclue
Expédition à calculer
Livraison 4 à 9 jours



Module de capot avec façade en acier inoxydable
Module hotte avec façade inox pour fours à pâtisserie Mod PFA et PFD, dim. 1000x1330x160h mm

€ 536,07
TVA exclue
Expédition à calculer
Livraison 4 à 9 jours



Support en acier peint
Support en acier peint pour fours Mod.PFA et PFB, Poids 46 Kg, dim.mm.1010x1160x860h

€ 459,26
TVA exclue
Expédition à calculer
Livraison 4 à 9 jours



Kit vapeur
Kit vapeur pour fours à pâtisserie (augmentation de profondeur 21 cm)

€ 1.196,26
TVA exclue
Expédition à calculer
Livraison 4 à 9 jours



Cellule de levée frontale en acier inoxydable
Cellule de levée frontale en acier inoxydable pour fours à pâtisserie Mod.PFA, PFD, chauffage électrique avec contrôle thermostatique (temp.0°/+90°C), V.230/1, Kw.1, Poids 75 Kg, dim.mm.1000x1160x700h

€ 1.491,83
TVA exclue
Expédition à calculer
Livraison 4 à 9 jours



Modulo cappa

Camera cottura
alta 270 mm

Camera cottura
alta 170 mm

Camera cottura
alta 170 mm

Cella di lievitazione



Modulo cappa

KPA / KPD - dim.mm.1000x1330x160h

**Modulo cottura camera
h 270 mm**

PFD - dim.mm.600x800x270h

**Modulo cottura camera
h 170 mm**

PFA - dim.mm.600x800x170h

Cella di lievitazione

BPFA / BPFD - dim.mm.1000x1160x700h



Modulo cappa
KPA / KPD - dim.mm.1000x1330x160h

Modulo cottura camera
h 270 mm
PFD - dim.mm.600x800x270h

Supporto aperto per forno
SP 60/80 - dim.mm.1010x1160x860h





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

DIMENSIONI E VARIANTI DIMENSIONS AND VARIATIONS

Composizioni PastFood
con cella di lievitazione.



Composizioni PastFood
con stand.



CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA LOADING CAPACITY PER DECK

PFA DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 60 x P/D 80 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm



PFD DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 27 x L/W 60 x P/D 80 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm



DATI TECNICI TECHNICAL CHART



PastFood	Dimensioni interne (cm)			Dimensioni esterne (cm)			Peso	Alimentazione	Potenza	Potenza	Assorbimento	Temperatura	# 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
PFA - DECK	17	60	80	43	100	116	149	400/3/50-60	6,2	3,5	11	0/450	
PFD - DECK	27	60	80	53	100	116	170	400/3/50-60	6,2	3,5	11	0/450	
KPA/KPD - HOOD				16	100	133	28						
BPFA/BPFD - PROVER				70/50	100	116	75/60	230/1/50-60	1	0,5		0/90	14/8
SP 60/80 - STAND				86/70/50	101	116	46/42/36						18/12/6