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

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	**Livraison** 8 à 15 jours

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	
alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3 +N
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	7,2
poids net (Kg)	145
largeur (mm)	1000
profondeur (mm)	1260
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)	**Livraison** 4 à 9 jours
ITF-KRF	**Kit 4 roues** Kit 4 roues dont 2 avec frein (h 16 cm)	**Livraison** 4 à 9 jours
ITF-KSB	**Module de hotte simple avec façade en acier inoxydable** Module hotte simple avec façade inox pour fours mod. LSB / I et LSB / R, dim.mm.1000x1430x160h	**Livraison** 8 à 15 jours

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

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

Livraison 8 à 15 jours

Modulo cappa
KSB - dim.mm.1000x1430x160h

Modulo cottura camera
LSB/I - dim.mm.600x900x170h

Cella di lievitazione
BSB - dim.mm.1000x1260x700h

TECHNOCHEF.IT

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.

CL

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

OPTIONAL MODULO CAPPA CON MOTORE E KIT ABBATTIMENTO VAPORI E ODORI OPZIONALI

TECHNOCHEF.IT

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

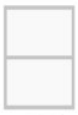
TECHNOCHEF.IT

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



TECHNOCHEF.IT

DATI TECNICI
TECHNICAL CHART

CE

CL	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
LCB / LSB I/R - DECK	17	60	90	40	100	126	175/145	400/3/50-60	7,2	4	11	0/450	
KCB / KSB - HOOD				16	100	143	30	230/1/50-60	0,3	0,3			
BCB / BSB - PROVER				70/50	100	126	80/65	230/1/50-60	1	0,5		0/90	14/6
SCBB / SCSB - STAND				86/70/50	101	126	49/44/37						16/6/6