



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-LCB/I	Four à pizza électrique MODULAIRE, pour 6 pizzas diam. 300 mm, version avec FAÇADE EN ACIER INOXYDABLE, CHAMBRE COMPLÈTEMENT en RÉFRACTAIRE mm 600x900x170h, V.400/3, Kw.7,2, Poids 175 Kg, dimensions extérieures mm 1000x1260x400h	Livraison 8 à 15 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE , MODULAIRE, Modulable pour 6 PIZZAS :

- version avec **façade en acier inoxydable** ,
- **CHAMBRE DE CUISSON TOTALEMENT en RÉFRACTAIRE** mesurant **600x900x170h mm** , avec surface de cuisson et plafond performants et résistants,
- **capacité de chargement par chambre : 6 PIZZAS diam. 300 mm** ou **2 plateaux 600x400 mm** ;
- évacuation des vapeurs à l'arrière de la chambre,
- **éléments chauffants blindés « hy-pe » en acier inoxydable** intégrés dans le réfractaire de la table de cuisson et du plafond ;
- **panneau de commande numérique en standard** ,
- **des commandes indépendantes** pour chaque pièce,
- **isolation thermique** ,
- **température maximale de cuisson 450 °C**,
- **valve réglable pour l'échappement de vapeur** ,
- **réglage numérique séparé de la puissance du plan de cuisson et de la table de cuisson** ,
- **Des résistances AIGUILLES blindées insérées 1 pour chaque trou du RÉFRACTAIRE** du haut et du bas, **assurent une UNIFORMITÉ maximale de la TEMPÉRATURE** ,... tout en étant **FACILEMENT REMPLAÇABLES INDIVIDUELLEMENT** par l'arrière **sans démonter le Réfractaire**,
- **porte avec fenêtre en verre trempé** ,
- portes d'entrée à contrepoids,
- **lampes halogènes** à haute résistance et capacité lumineuse.

Accessoires/Options :

- **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, avec façade en acier inoxydable, chauffage électrique à **contrôle thermostatique (temp. 0°/+90°C)** disponibles 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
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	7,2
poids net (Kg)	175
largeur (mm)	1000
profondeur (mm)	1260
hauteur (mm)	400

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
------------	-------------	----------------

ITF-PPD



Livraison 4 à 9 jours

Des pieds pour faire lever les cellules

Pieds pour cellules levantes (h min 8 / max 20 cm)

ITF-KRF



Livraison 4 à 9 jours

Kit 4 roues

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

ITF-KCB



Module de hotte simple avec façade en acier inoxydable

Module hotte simple avec façade inox pour fours mod. LCB / I et LCB / R, dim.mm.1000x1430x160h

Livraison 8 à 15 jours

ITF-SCCB



Support en acier peint

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

Livraison 8 à 15 jours

ITF-BCB/I



Cellule de fermentation avec façade en acier inoxydable

Cellule de fermentation pour four modèle LCB/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

Camera cottura cm 60x90x17h

Camera cottura cm 60x90x17h

Camera cottura cm 60x90x17h

Supporto aperto per forno



Modulo cappa

KCB - dim.mm.1000x1430x160h

Modulo cottura camera

LCB/l - dim.mm.600x900x170h

Cella di lievitazione

BCB - 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.



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



MODULO CAPPA CON MOTORE E KIT
ABBATTIMENTO VAPORI E ODORI OPZIONALI

OPTIONAL



Camera di cottura totalmente rivestita in **materiale refrattario**.
Resistenze corazzate Hype inserite nel materiale refrattario.

