



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	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**

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

#### FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>ITF-PPD</b> 	<b>Des pieds pour faire lever les cellules</b> Pieds pour cellules levantes (h min 8 / max 20 cm)	<b>Livraison 4 à 9 jours</b>
<b>ITF-KRF</b> 	<b>Kit 4 roues</b> Kit 4 roues dont 2 avec frein (h 16 cm)	<b>Livraison 4 à 9 jours</b>
<b>ITF-KSC</b> 	<b>Module de hotte simple avec façade en acier inoxydable</b> Module hotte simple avec façade inox pour fours mod. LSC / I et LSC / R, dim.mm.1000x1730x160h	<b>Livraison 8 à 15 jours</b>
<b>ITF-SCSC</b> 	<b>Support en acier peint</b> Support en acier peint UNICO pour four Mod.LSC / I et LSC / R, dim.mm.1010x1560x860h	<b>Livraison 8 à 15 jours</b>
<b>ITF-BSC/I</b> 	<b>Cellule de levée avec façade en acier inoxydable</b> 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	<b>Livraison 8 à 15 jours</b>



Modulo cappa



Camera cottura cm 60x120x17h



Camera cottura cm 60x120x17h



Camera cottura cm 60x120x17h



Supporto aperto per forno



**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

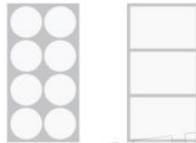


Camera in lamiera di acciaio alluminata e piano cottura in refrattario. Resistenze corazzate in acciaio Inox.

**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			37	230/1/50-60	0,3	0,3			
BCC / BSC - PROVER				70/50	100	156	90/75	230/1/50-60	1	0,5		0/90	28/12
SCCC / SCSC - STAND				86/70/50	101	156	52/47/40						16/6/6