



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-LCC/I	Four à pizza électrique MODULAIRE, pour 8 pizzas diam. 300 mm, version avec FAÇADE EN ACIER INOXYDABLE, CHAMBRE COMPLÈTEMENT en RÉFRACTAIRE mm 600x1200x170h, V.400/3, Poids 200 Kg, Kw.8,5, dimensions extérieures mm 1000x1560x400h	Livraison 8 à 15 jours
DESCRIPTION PROFESSIONELLE		

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE , MODULAIRE, Modulable pour 8 PIZZAS :

- version avec **façade en acier inoxydable** ,
- **CHAMBRE DE CUISSON TOTALEMENT en RÉFRACTAIRE** mesurant **600x1200x170h mm**, avec surface de cuisson et plafond performants et résistants,
- **capacité de chargement par chambre : 8 PIZZAS diam. 300 mm** ou **3 plateaux 600x400 mm** ,
- évacuation des vapeurs à l'arrière de la chambre,
- **résistances blindées « hy-pe » en inox** intégrées au réfractaire de la table de cuisson et du plafond,
- **panneau de commande numérique en standard** ,
- **des commandes indépendantes** pour chaque pièce,
- **réglage numérique séparé de la puissance du plan de cuisson et de la table de cuisson** ,
- **isolation thermique** ,
- **température maximale de cuisson 450 °C** ,
- vanne réglable pour l'évacuation de la vapeur,
- **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 **hauteurs de 500 mm, 700 mm et 860 mm**,
- **cellules de levage** pour fours monoblocs, disponibles avec façade en acier inoxydable ou rustique
- chauffage électrique à **régulation 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
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	8,5
poids net (Kg)	200
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)	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-KCC



Livraison 8 à 15 jours

Module de capot unique avec façade rustique

Module hotte simple avec façade rustique pour fours mod. LCC / I et LCC / R, dim.mm.1000x1730x160h

ITF-SCCC



Livraison 8 à 15 jours

Support en acier peint UNICO pour four

Support en acier peint UNICO pour four Mod.LCC / I et LCC / R, dim.mm.1010x1560x860h

ITF-BCC/I



Livraison 4 à 9 jours

Cellule de lavage avec façade en acier inoxydable

Salle de cuisson pour four Mod.LCC / 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





Modulo cappa



Camera cottura cm 60x120x17h



Camera cottura cm 60x120x17h



Camera cottura cm 60x120x17h



Supporto aperto per forno



Modulo cappa

KCC - dim.mm.1000x1730x160h

Modulo cottura camera

LCC/I - dim.mm.600x1200x170h

Cella di lievitazione

BCC - 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

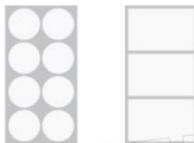


Camera di cottura totalmente rivestita in **materiale refrattario**.
Resistenze corazzate Hype inserite nel materiale refrattario.



CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA
LOADING CAPACITY PER DECK

LCC I/R DIMENSIONI INTERNE
LSC I/R 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	Allimentazione	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	200/163	400/3/50-60	8,3	4,5	13	0/450	
BCC / BSC - HOOD				16	100	173	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