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

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 GAUFRÉE 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

ITF-PFA 	**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 GAUFRÉ, V.400/3, 6,2 Kw, Poids 140 Kg, dimensions extérieures 1000x1160x430h mm	**Livraison** 8 à 15 jours
ITF-PFD 	**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 GAUFRÉ, V.400/3, 6,2 Kw, Poids 170 Kg, dimensions extérieures 1000x1160x530h mm	**Livraison** 8 à 15 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
ITF-PPC 	**Des pieds pour faire lever les cellules** Pieds pour cellules levantes (h 20 cm)	**Livraison** 4 à 9 jours
ITF-PRA 	**Plancher réfractaire** Plan de travail réfractaire 600x805 mm pour fours à pâtisserie modulaires	**Livraison** 4 à 9 jours
ITF-KRFPA 	**Kit 4 roues** Kit 4 roues dont 2 avec frein (h 16 cm)	**Livraison** 4 à 9 jours
ITF-KPA/KPD 	**Module de capot avec façade en acier inoxydable** Module hotte avec façade inox pour fours à pâtisserie Mod PFA et PFD, dim. 1000x1330x160h mm	**Livraison** 4 à 9 jours
ITF-SP60/80 	**Support en acier peint** Support en acier peint pour fours Mod.PFA et PFB, Poids 46 Kg, dim.mm.1010x1160x860h	**Livraison** 4 à 9 jours
ITF-VR1	**Kit vapeur** Kit vapeur pour fours à pâtisserie (augmentation de profondeur 21 cm)	**Livraison** 4 à 9 jours
ITF-BPFA/BPFD 	**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	**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

TECHNOCHEF.IT

TECHNOCHEF.IT

TECHNOCHEF.IT

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

TECHNOCHEF.IT

DIMENSIONI
E VARIANTI
DIMENSIONS
AND VARIATIONS

Composizioni PastFood
con cella di lievitazione.

Composizioni PastFood
con stand.

TECHNOCHEF.IT

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

TECHNOCHEF.IT

DATI TECNICI
TECHNICAL CHART

CE

PastFood	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
PFA - DECK	17	60	80	43	100	116	140	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