



SCHEDA TECNICA

| | |
|--------------------------------|------------|
| Alimentazione elettrica | Trifase |
| Volts | V 400/3 +N |
| Frequenza (Hz) | 50 |
| Potenza elettrica (Kw) | 7,2 |
| Peso netto (Kg) | 145 |
| Larghezza (mm) | 1000 |
| Profondità (mm) | 1260 |
| Altezza (mm) | 400 |

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO PER PIZZA ELETTRICO, MODULARE Componibile per 6 PIZZE, Linea CL STAND:

- versione con frontale inox,
- camera di cottura in acciaio alluminato con **PIANO COTTURA in REFRATTARIO** da mm 600x900x170h;
- capacità di carico per camera: **6 PIZZE diam. 300 mm** o **2 TEGLIE** da mm 600x400;
- **piano di cottura e cielo con resistenze corazzate in acciaio inox;**
- scarico vapori sul retro camera,
- **pannello comandi digitale di serie,**
- **comandi indipendenti** per ogni camera,
- **regolazione digitale separata della potenza cielo e piano di cottura,** controllate ed impostate con facilità dall'operatore, consentono una cottura impeccabile per ogni tipo di alimento;
- **450 °C di temperatura massima di cottura;**
- **isolamento termico** garantito dalla scelta dei migliori materiali presenti nel mercato;
- **camere di cottura illuminate internamente** con lampade alogene ad alta resistenza e capacità luminosa;
- valvola regolabile per scarico vapori;
- **sportello con finestra in vetro temperato;**
- **sportelli frontali controbilanciati** migliorano l'apertura e la chiusura.

Accessori/Optional:

- **supporti per forni** con **guide portateglie** realizzati in acciaio verniciato, disponibili con **altezza di 500 mm, 700 mm e 860 mm,**

- **celle di lievitazione** per forni modulari, versione con frontale inox, riscaldamento elettrico **con controllo termostatico (temp.0° +90°C)**, disponibili con **altezza di mm 500 e mm 700** per adattarsi ai moduli con 1 o 2 camere,
- **pedi per celle di lievitazione,**
- **modulo cappa unico con frontale inox,**
- **kit 4 ruote,** di cui 2 con freno.

MADE IN ITALY

| CODICE | DESCRIZIONE | PREZZO/CONSEGNA |
|---|--|---|
| ITF-LSB/I | Forno pizza elettrico MODULARE, per 6 pizze diam. 300 mm, versione con FRONTALE INOX, CAMERA da mm 600x900x170h con PIANO in REFRATTARIO, V.400/3, Kw.7,2, Peso 145 Kg, dim. esterne mm 1000x1260x400h | € 3.337,65 + IVA € 4.071,93 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni |
| ACCESSORI/OPTIONAL | | |
| CODICE/FOTO | DESCRIZIONE | PREZZO/CONSEGNA |
| ITF-PPD  | Piedi per celle di lievitazione | € 80,68 + IVA € 98,43 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni |
| ITF-KRF  | Kit 4 ruote | € 200,95 + IVA € 245,16 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni |
| ITF-KSB  | Modulo cappa unico con frontale inox | € 448,26 + IVA € 546,88 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni |
| ITF-SCSB  | Supporto in acciaio verniciato | € 458,66 + IVA € 559,57 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni |
| ITF-BSB/I  | Cella di lievitazione con frontale inox | € 1.487,03 + IVA € 1.814,18 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni |



TECHNOCHEF.IT



Modulo cappa



Camera cottura cm 60x90x17h



Camera cottura cm 60x90x17h



Camera cottura cm 60x90x17h



Supporto aperto per forno

TECHNOCHEF.IT



Modulo cappa
KSB - dim.mm.1000x1430x160h

Modulo cottura camera
LSB/1 - dim.mm.600x900x170h

Cella di lievitazione
BSB - 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 CAPPRA CON MOTORE E KIT ABBATTIMENTO VAPORI E ODDORI 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

LCB I/R DIMENSIONI INTERNE
LSB I/R 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



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/A | 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 | | 80/65 | 230/1/50-60 | 1 | 0,5 | | 0/90 | 14/6 |
| SCBB / SC5B - STAND | | | | 86/70/50 | 101 | 126 | 49/44/37 | | | | | | 16/6/6 |