



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

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
ITF-LCB/I	Forno pizza elettrico MODULARE, per 6 pizze diam. 300 mm, versione con FRONTALE INOX, CAMERA COMPLETAMENTE in REFRATTARIO da mm 600x900x170h, V.400/3, Kw.7,2, Peso 175 Kg, dimensioni esterne mm 1000x1260x400h	€ 3.719,87 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO PER PIZZA ELETTRICO, MODULARE, Componibile per 6 PIZZE:

- versione con **frontale inox**,
- **CAMERA di COTTURA TOTALMENTE in REFRATTARIO da mm 600x900x170h**, con piano di cottura e cielo ad alte prestazioni e resistenza,
- **capacità di carico per camera: 6 PIZZE diam. 300 mm o 2 Teglie da mm 600x400;**
- scarico vapori sul retro camera,
- **resistenze corazzate "hy-pe"** in acciaio inossidabile integrate nel refrattario del piano di cottura e del cielo;
- **pannello comandi digitale di serie**,
- **comandi indipendenti** per ogni camera,
- **isolamento termico**,
- **massima temperatura di cottura 450 °C**,
- **valvola regolabile per scarico vapori**,
- **regolazione digitale separata della potenza cielo e piano di cottura**,
- **resistenze Corazzate ad AGO inserite 1 per ogni foro del REFRATTARIO** del cielo e platea, **assicurano la massima UNIFORMITA di TEMPERATURA**,...risultando nel contempo **FACILMENTE SOSTITUIBILI SINGOLARMENTE** dal retro **senza smontare il Refrattario**,
- **sportello con finestra in vetro temperato**,
- sportelli frontali controbilanciato,
- **lampade alogene** ad alta resistenza e capacità luminosa.


Accessori/Optional:

- **supporti per forni con guide portateglie** realizzati in acciaio verniciato, disponibili con **altezza di mm 500, mm 700 e 860 mm**,
- **celle di lievitazione** per forni monoblocco, 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,
- piedi per celle di lievitazione,
- **modulo cappa unico con frontale inox**,
- **kit 4 ruote**, di cui 2 con freno.

MADE IN ITALY**SCHEDA TECNICA**

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	7,2
Peso netto (Kg)	175
Larghezza (mm)	1000
Profondità (mm)	1260
Altezza (mm)	400

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
ITF-PPD 	Piedi per celle di lievitazione Piedi per celle di lievitazione (h min 8 / max 20 cm)	€ 79,11 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni
ITF-KRF 	Kit 4 ruote Kit 4 ruote, di cui 2 con freno (h 16 cm)	€ 195,10 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni
ITF-KCB 	Modulo cappa unico con frontale inox Modulo cappa unico con frontale inox per forni mod. LCB/I e LCB/R, dim.mm.1000x1430x160h	€ 435,21 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni

ITF-SCCB



Supporto in acciaio verniciato

Supporto in acciaio verniciato UNICO per forno Mod. LCB/I e LCB/R, Peso 49 Kg, dim.mm.1010x1260x860h

€ 445,30 + IVA

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 8 a 15 giorni

ITF-BCB/I



Cella di lievitazione con frontale inox

Cella di lievitazione per forno Mod. LCB/I, versione con frontale inox, riscaldamento elettrico con controllo termostatico (temp.0°/+90°C), V 230/1, Kw.1,00, Peso 80 Kg, dim.mm.1000x1260x700h

€ 1.443,73 + IVA

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 8 a 15 giorni



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/1 - 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.



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

