



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
ITF-LSC/I	Forno pizza elettrico MODULARE, per 8 pizze diam. 300 mm, versione con FRONTALE INOX, CAMERA da mm 600x1200x170h con PIANO in REFRATTARIO, V.400/3, Kw.8,5, Peso 165 Kg, dimensioni esterne mm 1000x1560x400h	€ 3.691,64 + IVA € 4.503,80 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE
FORNO PIZZA ELETTRICO MODULARE, Componibile per 8 PIZZE, Linea CL STAND:

- versione con frontale INOX,
- camera di cottura in acciaio alluminato con **PIANO COTTURA in REFRATTARIO da mm 600x1200x170h;**
- **capacità di carico per camera: 8 PIZZE diam. 300 mm o 3 TEGLIE da mm 600x400;**
- scarico vapori sul retro camera,
- **pannello comandi digitale di serie,**
- **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;
- **resistenze CORAZZATE INSERITE sotto il PIANO REFRATTARIO e nel CIELO, assicurano la massima uniformità di temperatura,**
- **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 mm 500, mm 700 e mm 860,**
- **celle di lievitazione** per forni monoblocco, 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,
- **modulo cappa unico con frontale inox,**
- **kit 4 ruote,** di cui 2 con freno.

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	8,5
Peso netto (Kg)	165
Larghezza (mm)	1000
Profondità (mm)	1560
Altezza (mm)	400

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
-------------	-------------	-----------------



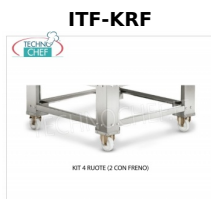
Piedi per celle di lievitazione
Piedi per celle di lievitazione (h min 8 / max 20 cm)

€ 80,68 + IVA

€ 98,43 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni



Kit 4 ruote
Kit 4 ruote, di cui 2 con freno (h 16 cm)

€ 200,95 + IVA

€ 245,16 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni



Modulo cappa unico con frontale inox
Modulo cappa unico con frontale inox per forni mod.
LSC/I e LSC/R, dim.mm.1000x1730x160h

€ 508,99 + IVA

€ 620,97 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 8 a 15 giorni



Supporto in acciaio verniciato
Supporto in acciaio verniciato UNICO per forno Mod.
LSC/I e LSC/R, dim.mm.1010x1560x860h

€ 522,58 + IVA

€ 637,55 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 8 a 15 giorni



Cella di lievitazione con frontale inox
Cella di lievitazione per forno Mod. LSC/I, versione con
frontale inox, riscaldamento elettrico con controllo
termostatico (temp.0°/+90°C), V.230/1, Kw.1,00,
dim.mm.1000x1560x700h

€ 1.558,16 + IVA

€ 1.900,96 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 8 a 15 giorni



TECHNOCHEF.IT



Modulo cappa



Camera cottura cm 60x120x17h



Camera cottura cm 60x120x17h



Camera cottura cm 60x120x17h



Supporto aperto per forno

TECHNOCHEF.IT



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 ODDORI OPZIONALI

OPTIONAL



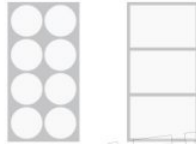
CL



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

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	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	Amperes	°C	60x40 cm
LCC / LSC I/R - DECK	17	60	120	40	100	156	200/165	400/3/50-60	8,3	4,5	13	0/450	
KCC / KSC - 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