



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
ITF-LCC/I	Forno pizza elettrico MODULARE, per 8 pizze diam. 300 mm, versione con FRONTALE INOX, CAMERA COMPLETAMENTE in REFRAATTARIO da mm 600x1200x170h, V.400/3, Peso 200 Kg, Kw.8,5, dimensioni esterne mm 1000x1560x400h	<b>€ 4.282,13 + IVA</b> € 5.224,20 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna: da 8 a 15 giorni</b>

**DESCRIZIONE PROFESSIONALE**
**FORNO PER PIZZA ELETTRICO, MODULARE, Componibile per 8 PIZZE:**

- versione con **frontale inox**,
- **CAMERA di COTTURA TOTALMENTE in REFRAATTARIO** da mm **600x1200x170h**, con piano di cottura e cielo ad alte prestazioni e resistenza,
- **capacità di carico per camera: 8 PIZZE diam. 300 mm o 3 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**,
- **comand indipendenti** per ogni camera,
- **regolazione digitale separata della potenza cielo e piano di cottura**,
- **isolamento termico**,
- **massima temperatura di cottura 450 °C**,
- valvola regolabile per scarico vapori,
- **resistenze Corazzate ad AGO inserite 1 per ogni foro del REFRAATTARIO** 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, disponibili con frontale inox o rustico

- 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

<b>Alimentazione elettrica</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	8,5
<b>Peso netto (Kg)</b>	200
<b>Larghezza (mm)</b>	1000
<b>Profondità (mm)</b>	1560
<b>Altezza (mm)</b>	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)

**€ 80,68 + IVA**

€ 98,43 IVA incl.

**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)

**€ 200,95 + IVA**

€ 245,16 IVA incl.

**Spedizione in Italia: compresa**

**Consegna:** da 4 a 9 giorni



**ITF-KCC**

**Modulo cappa unico con frontale rustico**  
Modulo cappa unico con frontale rustico per forni mod. LCC/I e LCC/R, dim.mm.1000x1730x160h

**€ 508,99 + IVA**

€ 620,97 IVA incl.

**Spedizione in Italia: compresa**

**Consegna:** da 8 a 15 giorni



**ITF-SCCC**

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

**€ 522,58 + IVA**

€ 637,55 IVA incl.

**Spedizione in Italia: compresa**

**Consegna:** da 8 a 15 giorni

**ITF-BCC/I**

**Cella di lievitazione con frontale inox**

**€ 1.558,16 + IVA**

€ 1.900,96 IVA incl.

**Spedizione in Italia: compresa**

**Consegna:** da 4 a 9 giorni



Cella di lievitazione per forno Mod. LCC/I versione con frontale Inox, riscaldamento elettrico con controllo termostatico (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/1 - 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.



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

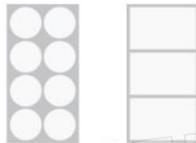


**CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA**  
LOADING CAPACITY PER DECK

LCC I/R  
LSC I/R

DIMENSIONI INTERNE  
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