

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO PASTICCERIA elettrico MODULARE Componibile, per 3 TEGLIE da mm 600x400, Linea PAST FOOD:

- frontale inox per tutti i modelli,
- **MODULI con CAMERA di Cottura da mm 600x1200, in lamiera alluminata e PIANO in LAMIERA BUGNATA realizzati con ALTEZZA 170 o 270 mm ;**
- Capacità: **3 teglie da 600x400 mm,**
- scarico vapori sul retro camera,
- **pannello COMANDI DIGITALE** di Serie,
- **controllo termostatico elettronico** della **temperatura del cielo** e della **platea,**
- **massima temperatura di cottura 450 °C,**
- **resistenze corazzate** nel cielo e nella platea,
- **termometro digitale** per visualizzazione temperatura in ogni camera,
- sportello con finestra in **vetro temperato,**
- **illuminazione interna protetta,**
- **porta ergonomica** a battente **controbilanciata** incernierata in basso.

OPTIONAL/ACCESSORI:

- **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, disponibili 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,**
- **kit 4 ruote,** di cui 2 con freno,
- **kit vaporiera,**
- **piano cottura in refrattario,**
- **modulo cappa con frontale inox,**
- **piano cottura in refrattario.**

Marchio CE
Made in ITALY

ITF-PFB
Modulo cottura elettrico per pasticceria, camera da mm 600x1200x170h

Forno per pasticceria elettrico MODULARE con frontale inox, CAMERA da mm 600x1200x170h con PIANO di cottura in lamiera di ACCIAIO BUGNATA, V.400/3, Kw.7,8, Peso 175 Kg, dimensioni esterne mm 1000x1560x430h

€ 3.613,59 + IVA

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 8 a 15 giorni

ITF-PFE
Modulo cottura elettrico per pasticceria, camera da mm 600x1200x270h

Forno per pasticceria elettrico MODULARE con frontale inox, CAMERA da mm 600x1200x270h con PIANO di cottura in lamiera di ACCIAIO BUGNATA, V.400/3, Kw.7,8, Peso 205 Kg, dimensioni esterne mm 1000x1560x530h

€ 3.799,00 + IVA

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 8 a 15 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL
CODICE/FOTO
DESCRIZIONE
PREZZO/CONSEGNA
ITF-PPC
Piedi per celle di lievitazione
 Piedi per celle di lievitazione (h 20 cm)

€ 86,25 + IVA

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

ITF-PRB
Piano refrattario
 Piano refrattario mm 600x1200 per forni modulari pasticceria

€ 190,40 + 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-SP60/120
Supporto in acciaio verniciato
 Supporto in acciaio verniciato per forni pasticceria Mod.PFB e PFE, Peso 50 Kg, dim.mm.1010x1560x860h

€ 493,40 + IVA

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

ITF-KPB/KPE
Modulo cappa con frontale inox
 Modulo cappa con frontale inox per forni pasticceria Mod.PFB e PFE, Peso 37 Kg, dim.mm.1000x1730x160h

€ 580,28 + IVA

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

ITF-VR1

□

Kit vaporiera
 Kit vaporiera per forni pasticceria (aumento profondità 21 cm)

€ 1.196,26 + IVA

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

ITF-BPFB/BPFE
Cella di lievitazione frontale inox
 Cella di lievitazione frontale inox per forni pasticceria Mod.PFB e PFE, riscaldamento elettrico con controllo termostatico (temp.0°/+90°C), V.230/1, Kw.1,00, Peso 85 Kg, dim.mm.1000x1560x700h

€ 1.560,10 + IVA

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni



Modulo cappa

Camera cottura
alta 270 mm

Camera cottura
alta 170 mm

Camera cottura
alta 170 mm

Cella di lievitazione



Modulo cappa
KPB / KPE - dim.mm.1000x1730x160h

**Modulo cottura camera
h 270 mm**
PFE - dim.mm..600x1200x270h

**Modulo cottura camera
h 170 mm**
PFB - dim.mm.600x1200x170h

Cella di lievitazione
BPFB / BPF E - dim.mm.1000x1560x700h



Modulo cappa
KPB / KPE - dim.mm.1000x1730x160h

Modulo cottura camera
h 270 mm
PFE - dim.mm.600x1200x270h

Supporto aperto per forno
SP 60/120 - dim.mm.1010x1560x860h





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

**DIMENSIONI
E VARIANTI**
DIMENSIONS
AND VARIATIONS

Composizioni PastFood
con cella di lievitazione.

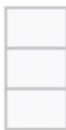


Composizioni PastFood
con stand.



CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA
LOADING CAPACITY PER DECK

PFB DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 27 x L/W 60 x P/D 120 cm
3 Teglie 60x40 cm
3 Baking pans 60x40 cm



PFE DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 27 x L/W 60 x P/D 120 cm
3 Teglie 60x40 cm
3 Baking pans 60x40 cm



DATI TECNICI
TECHNICAL CHART



PastFood	Dimensioni interne (cm)			Dimensioni esterne (cm)			Peso	Alimentazione	Potenza	Potenza	Assorbimento	Temperatura	N° Taglie
	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	KVA/h	Ampere	°C	60x40 cm
PFB - DECK	17	60	120	43	100	156	175	400/3/50-60	7,8	4	12	0/450	
PFE - DECK	27	60	120	53	100	156	205	400/3/50-60	7,8	4	12	0/450	
KPB/KPE - HOOD				16	100	173	37						
BPFB/BPFE - PROVER				70/50	100	156	85/70	230/1/50-60	1	0,5		0/90	21/12
SP 60/120 - STAND				86/70/50	101	156	50/46/40						27/18/9