


**FICHA TÉCNICA**

<b>alimentación eléctrica</b>	Trifase
<b>Voltios</b>	V 400/3 +N
<b>frecuencia (Hz)</b>	50
<b>potencia (KW)</b>	7,2
<b>peso neto (Kg)</b>	145
<b>ancho (mm)</b>	1000
<b>profundidad (mm)</b>	1260
<b>altura (mm)</b>	400

**DESCRIPCIÓN PROFESIONAL**
**HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA para 6 PIZZAS DE 300mm , MODULAR .**

- versión con frente de acero inoxidable,
- **Cámara de cocción en acero aluminizado con PLACA DE COCCIÓN REFRACTARIA mm 600x900x170h;**
- **Capacidad de carga por cámara: 6 PIZZAS diámetro 300 mm o 2 BANDEJAS 600x400 mm ;**
- **placa de cocina y techo con resistencias blindadas de acero inoxidable ;**
- escape de vapor en la parte posterior de la cámara,
- **panel de control digital de serie ,**
- **controles independientes** para cada habitación,
- **regulación digital separada de la potencia del techo y de la superficie de cocción ,** fácilmente controlada y configurable por el operador, **permite una cocción impecable de todo tipo de alimentos ;**
- **Temperatura máxima de cocción 450°C ;**
- **Aislamiento térmico** garantizado eligiendo los mejores materiales disponibles en el mercado;
- **Cámaras de cocción iluminadas internamente** con lámparas halógenas de alta resistencia y alta luminosidad;
- válvula ajustable para evacuar el vapor;
- **puerta con ventana de vidrio templado ;**
- **Las puertas delanteras contrapesadas** mejoran la apertura y el cierre.

**Accesorios/Opcional:**

- **Soportes de horno con guías portabandejas** fabricados en acero pintado, disponibles con **alturas de 500 mm, 700 mm y 860 mm,**

- **Células de fermentación** para hornos modulares, versión con frontal de acero inoxidable, calentamiento eléctrico **con control termostático (temp. 0°+90°C)** , disponibles con **alturas de 500 mm y 700 mm** para adaptarse a módulos de 1 o 2 cámaras,
- **pies para leudar las células,**
- **Módulo de campana individual con frontal de acero inoxidable,**
- **Kit de 4 ruedas** , 2 de ellas con freno.

**MARCA CE**  
**HECHO EN ITALIA**

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>ITF-LSB/I</b>	Horno eléctrico de pizza para 6 pizzas de 300 mm, CÁMARA 600x900x170h mm con SUELO REFRACTARIO, V.400/3, Kw.7,2, Peso 145 Kg, dimensiones exteriores 1000x1260x400h mm	<b>€ 3.337,65</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> de 8 a 15 días

#### FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>ITF-PPD</b> 	<b>Pies para células leudantes.</b>	<b>€ 80,68</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días
<b>ITF-KRF</b> 	<b>Kit de 4 ruedas</b>	<b>€ 200,95</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días
<b>ITF-KSB</b> 	<b>Módulo de capó simple con frontal de acero inoxidable</b>	<b>€ 448,26</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> de 8 a 15 días
<b>ITF-SCSB</b> 	<b>Soporte de acero pintado</b>	<b>€ 458,66</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> de 8 a 15 días
<b>ITF-BSB/I</b> 	<b>Celda de fermentación con frente de acero inoxidable</b>	<b>€ 1.487,03</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> de 8 a 15 días



**Modulo cappa**  
KSB - dim.mm.1000x1430x160h

**Modulo cottura camera**  
LSB/l - 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



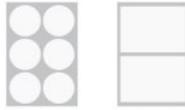
CL



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	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