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

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Trifase
Voltios	V 400/3
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	7,2
peso neto (Kg)	175
ancho (mm)	1000
profundidad (mm)	1260
altura (mm)	400

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HORNO DE PIZZA ELÉCTRICO para 6 PIZZAS DE 300 mm , **MODULAR, Modular** :

.

- Versión con **frente de acero inoxidable** ,
- **CÁMARA DE COCCIÓN TOTALMENTE en material REFRACTARIO de dimensiones 600x900x170h mm** , con superficie de cocción y techo de altas prestaciones y resistencia,
- **Capacidad de carga por cámara** : **6 PIZZAS diámetro 300 mm** o **2 bandejas 600x400 mm;**
- escape de vapor en la parte posterior de la cámara,
- **Resistencias blindadas “hy·pe”** en acero inoxidable integradas en el refractario de la placa de cocción y del techo;
- **panel de control digital de serie** ,
- **controles independientes** para cada habitación,
- **aislamiento térmico** ,
- **temperatura máxima de cocción 450 °C,**
- **válvula ajustable para evacuar el vapor** ,
- **Regulación digital de potencia independiente para el techo y la placa de cocción** .
- **Resistencias de aguja blindadas insertadas 1 por cada orificio del REFRACTOR** de la parte superior e inferior, **aseguran la máxima UNIFORMIDAD DE TEMPERATURA** ,...al mismo tiempo que son **FÁCILMENTE REEMPLAZABLES INDIVIDUALMENTE** desde atrás **sin desmontar el Refractario,**
- **puerta con ventana de vidrio templado** ,
- puertas delanteras contrapesadas,
- **Lámparas halógenas** de alta resistencia y capacidad luminosa.

Accesorios/Opcional:

- **Soportes para horno** con **guías portabandejas** fabricados en acero pintado, disponibles con **alturas** de **500 mm** , **700 mm** y **860 mm,**
- **Células de fermentación** para hornos monobloque, 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
ITF-LCB/I	Horno eléctrico de pizza para 6 pizzas de 300 mm, CÁMARA TOTALMENTE EN REFRACTARIO mm 600x900x170h, V.400/3, Kw.7,2, Peso 175 Kg, dimensiones externas mm 1000x1260x400h	**€ 3.831,46** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días

FICHA TÉCNICA

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

TECHNOCHEF.IT

TECHNOCHEF.IT

Modulo cappa
KCB - dim.mm.1000x1430x160h

Modulo cottura camera
LCB/I - dim.mm.600x900x170h

Cella di lievitazione
BCB - dim.mm.1000x1260x700h

TECHNOCHEF.IT

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.

CL

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

OPTIONAL MODULO CAPPA CON MOTORE E KIT ABBATTIMENTO VAPORI E ODORI OPZIONALI

TECHNOCHEF.IT

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

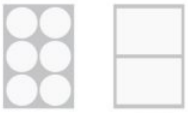
TECHNOCHEF.IT

CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA
LOADING CAPACITY PER DECK

LCB I/R
LSB I/R

DIMENSIONI INTERNE
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



TECHNOCHEF.IT

DATI TECNICI
TECHNICAL CHART

CE

CL	Dimensioni interne (cm) Internal dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power	Potenza Power	Assorbimento Absorption	Temperatura Temperature	N° Teglie # Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	KG	V/Ph/Hz	KW	KW/h	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 / SCSB - STAND				86/70/50	101	126	49/44/37						16/6/6