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)	8,5
peso neto (Kg)	165
ancho (mm)	1000
profundidad (mm)	1560
altura (mm)	400

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HORNO DE PIZZA ELÉCTRICO MODULAR , Apto **para 8 PIZZAS, Línea CL STAND** :
.

- **Versión con frente de acero inoxidable** ,
- **Cámara de cocción en acero aluminizado** con **PLACA DE COCCIÓN REFRACTARIA mm 600x1200x170h** ;
- **Capacidad de carga por cámara** : **8 PIZZAS diámetro 300 mm** o **3 BANDEJAS 600x400 mm** ;
- escape de vapor en la parte posterior de la cámara,
- **panel de control digital de serie** ,
- **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;
- **Los elementos calefactores BLINDADOS INSERTADOS debajo de la PLACA REFRACTARIA** y en la **PARTE SUPERIOR, garantizan la máxima uniformidad de temperatura** .
- **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 monobloque, 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.

- **Módulo de campana individual con frontal de acero inoxidable,**
- **Kit de 4 ruedas** , 2 de ellas con freno.

HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
ITF-LSC/I	Horno de pizza eléctrico MODULAR, para 8 pizzas diámetro 300 mm, versión con FRONTAL DE ACERO INOXIDABLE, CÁMARA mm 600x1200x170h con SUELO REFRACTARIO, V.400/3, Kw.8,5, Peso 165 Kg, dimensiones externas mm 1000x1560x400h	**€ 3.691,64** *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-KSC 	**Módulo de capó simple con frontal de acero inoxidable**	**€ 508,99** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días
ITF-SCSC 	**Soporte de acero pintado**	**€ 522,58** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días
ITF-BSC/I 	**Celda de fermentación con frente de acero inoxidable**	**€ 1.558,16** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días

Modulo cappa
KSC - dim.mm.1000x1730x160h

Modulo cottura camera
LSC/I - dim.mm.600x1200x170h

Cella di lievitazione
BSC - 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°C DI TEMPERATURA MASSIMA DI COTTURA

ISOLAMENTO TERMICO GARANTITO

VALVOLA REGOLABILE PER SCARICO VAPORI

MODULO CAPPA CON MOTORE E KIT ABBATTIMENTO VAPORI E ODORI OPZIONALI

OPTIONAL

TECHNOCHEF.IT

Camera in lamiera di acciaio alluminata e **piano cottura in refrattario**. **Resistenze corazzate** in acciaio Inox.

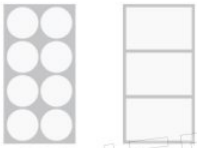
TECHNOCHEF.IT

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



TECHNOCHEF.IT

DATI TECNICI
TECHNICAL CHART

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
LCC / LSC I/R - DECK	17	60	120	40	100	156	200/165	400/3/50-60	8,5	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