


FICHA TÉCNICA

| | |
|-------------------------------|---------|
| alimentación eléctrica | Trifase |
| Voltios | V 400/3 |
| frecuencia (Hz) | 50 |
| potencia (KW) | 8,5 |
| peso neto (Kg) | 200 |
| ancho (mm) | 1000 |
| profundidad (mm) | 1560 |
| altura (mm) | 400 |

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL
HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA , MODULAR, Modular para 8 PIZZAS :

- versión con **frente de acero inoxidable** ,
- **CÁMARA DE COCCIÓN TOTALMENTE en REFRACTARIO** de medidas **600x1200x170h mm**, con superficie y techo de cocción de altas prestaciones y resistencia,
- **Capacidad de carga por habitación: 8 PIZZAS diam.** Bandejas **de 300 mm o 3 de 600x400 mm** ,
- escape de vapor en la parte posterior de la cámara,
- **Resistencias blindadas de acero inoxidable "hy-pe"** integradas en el refractario de la encimera y en el techo,
- **panel de control digital como estándar** ,
- **comandos independientes** para cada habitación,
- **ajuste digital separado de la potencia de la encimera y de la encimera** ,
- **aislamiento térmico** ,
- **temperatura máxima de cocción 450 °C** ,
- válvula ajustable para escape de vapor,
- **Las resistencias de AGUJA blindadas insertadas 1 por cada orificio del REFRACTARIO** de la parte superior e inferior, **garantizan la máxima UNIFORMIDAD de TEMPERATURA** ,... al mismo tiempo que son **FÁCILMENTE REEMPLAZABLES INDIVIDUALMENTE** desde la parte posterior **sin desmontar el Refractario**,
- **puerta con ventana de vidrio templado** ,
- puertas de entrada contrapesadas,
- **Lámparas halógenas** de alta resistencia y capacidad lumínica.

Accesorios/Opciones:

- **soportes para horno** con **guías portabandejas** de acero pintado, disponibles en **alturas** de **500 mm, 700 mm y 860 mm,**
- **Células de fermentación** para hornos monobloque, disponibles con frente de acero inoxidable o rústico.
- calefacción eléctrica **con control termostático (temp. 0°/+90°C)** disponible con **alturas** de **500 mm y 700 mm** para adaptarse a módulos de 1 o 2 cámaras,
- **pies para células leudantes**
- **Módulo de campana simple con frente de acero inoxidable ,**
- **Kit de 4 ruedas, 2 de ellas con freno.**

HECHO EN ITALIA

| CÓDIGO | DESCRIPCIÓN | PRECIO/ENTREGA |
|---|--|--|
| ITF-LCC/I | Horno de pizza eléctrico MODULAR, para 8 pizzas diam. 300 mm, versión con FRONTAL DE ACERO INOXIDABLE, CÁMARA COMPLETAMENTE en REFRACTARIO mm 600x1200x170h, V.400/3, Peso 200 Kg, Kw.8,5, dimensiones exteriores mm 1000x1560x400h | € 4.282,13 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días |
| FICHA TÉCNICA | | |
| CÓDIGO/FOTO | DESCRIPCIÓN | PRECIO/ENTREGA |
| ITF-PPD  | Pies para células leudantes. | € 80,68 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días |
| ITF-KRF  | Kit de 4 ruedas | € 200,95 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días |
| ITF-KCC  | Módulo de capó único con frente rústico | € 508,99 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días |
| ITF-SCCC  | Soporte de acero pintado UNICO para horno | € 522,58 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días |
| ITF-BCC/I  | Celda de levadura con frente de acero inoxidable | € 1.558,16 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días |



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

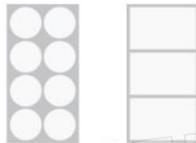


Camera di cottura totalmente rivestita in **materiale refrattario**.
Resistenze corazzate Hype inserite nel materiale refrattario.



CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA
LOADING CAPACITY PER DECK

LCC I/R DIMENSIONI INTERNE
LSC I/R 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) | | | | | | | | | |
| | 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 | 6 |
| 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 |