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)	200
ancho (mm)	1000
profundidad (mm)	1560
altura (mm)	400

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA para 8 PIZZAS DE 300 mm , **MODULAR, Modular** :

.

- Versión con **frente de acero inoxidable** ,
- **CÁMARA DE COCCIÓN TOTALMENTE en material REFRACTARIO** de dimensiones **600x1200x170h mm,** con superficie de cocción y techo de altas prestaciones y resistencia,
- **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,
- **Resistencias blindadas "hy·pe"** de acero inoxidable integradas en el refractario de la placa y del techo,
- **panel de control digital de serie** ,
- **controles independientes** para cada habitación,
- **Regulación digital de potencia independiente para el techo y la placa de cocción** .
- **aislamiento térmico** ,
- **temperatura máxima de cocción 450 °C** ,
- válvula ajustable para evacuar el vapor,
- **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 de horno** con **guías portabandejas** fabricados en acero pintado, disponibles con **alturas** de **500 mm, 700 mm** y **860 mm,**
- **Celdas de fermentación** para hornos monobloque, disponibles con frontal en 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 leudar 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-LCC/I	Horno eléctrico de pizza para 8 pizzas de 300 mm, CÁMARA TOTALMENTE EN REFRACTARIO mm 600x1200x170h, V.400/3, Peso 200 Kg, Kw.8,5, dimensiones externas mm 1000x1560x400h	**€ 4.282,13** *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-KCC 	**Módulo de capó único con frente rústico**	**€ 508,99** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días
ITF-SCCC 	**Soporte de acero pintado UNICO para horno**	**€ 522,58** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días
ITF-BCC/I 	**Celda de levadura con frente de acero inoxidable**	**€ 1.558,16** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

TECHNOCHEF.IT

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

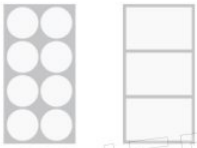
TECHNOCHEF.IT

CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA
LOADING CAPACITY PER DECK

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