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

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HORNO DE PASTELERÍA eléctrico MODULAR Modular, para 3 bandejas de 600x400 mm, línea PAST FOOD:

.

- **Frente de acero inoxidable para todos los modelos** .
- **MÓDULOS con CÁMARA de cocción de 600x1200 mm, en chapa aluminizada** y **ENCIMERA DE CHAPA GRABADA realizada con una ALTURA de 170 o 270 mm;**
- Capacidad: **3 bandejas de 600x400 mm,**
- escape de vapor en la parte posterior de la cámara,
- **Panel de CONTROL DIGITAL** de serie,
- **control termostático electrónico** de **la temperatura del techo y del suelo,**
- **temperatura máxima de cocción 450 °C** ,
- **resistencia blindada** en el cielo y en el público,
- **termómetro digital** para mostrar la temperatura en cada habitación,
- puerta con ventana **de vidrio templado** ,
- **iluminación interna protegida** ,
- Puerta batiente **ergonómica contrapesada** y con bisagras inferiores.

ACCESORIOS OPCIONALES:

- **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 frontal de acero inoxidable, 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** ,
- **Kit de 4 ruedas** , 2 de ellas con freno,
- **equipo de vapor,**
- **placa refractaria** ,
- **módulo de campana con frente de acero inoxidable** ,
- **encimera refractaria.**

marca CE
Hecho en Italia

MODELOS DISPONIBLES

ITF-PFB	**Módulo de cocción eléctrico para pastelería,**	**€ 3.722,00**

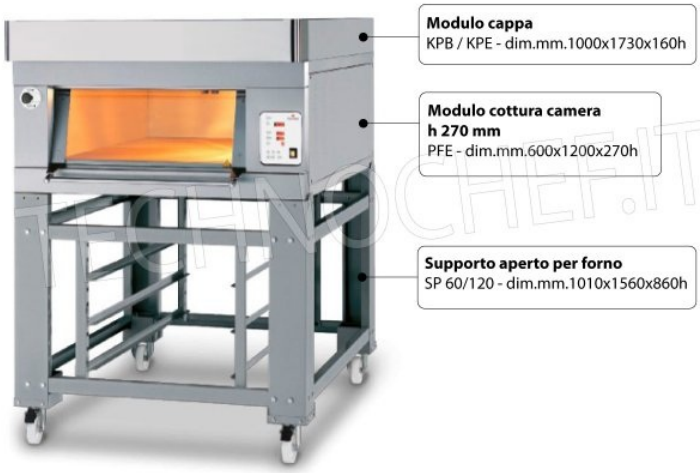
	cámara de 600x1200x170h mm	*VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días
ITF-PFE 	**Módulo de cocción eléctrico para pastelería, cámara de 600x1200x270h mm**	**€ 3.912,97** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
ITF-PPC 	**Pies para células leudantes.**	**€ 88,83** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
ITF-PRB Particolare del piano di cottura in materiale refrattario e delle resistenze corazzate.	**Piso refractario**	**€ 196,10** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
ITF-KRF KIT 4 RUOTE (2 CON FRENO)	**Kit de 4 ruedas**	**€ 200,95** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
ITF-SP60/120 	**Soporte de acero pintado**	**€ 508,20** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
ITF-KPB/KPE MODELLO CAPPA CON FRONTALE INOX	**Módulo de capó con frontal de acero inoxidable**	**€ 597,69** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
ITF-VR1	**Kit de vapor**	**€ 1.232,14** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
ITF-BPFB/BPFE 	**Célula de fermentación frontal de acero inoxidable.**	**€ 1.606,89** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

TECHNO CHEF
Modulo cappa
Camera cottura alta 270 mm
Camera cottura alta 170 mm
Camera cottura alta 170 mm
Cella di lievitazione
TECHNOCHEF.IT

TECHNO CHEF
Modulo cappa
KPB / KPE - dim.mm.1000x1730x160h
Modulo cottura camera h 270 mm
PFE - dim.mm..600x1200x270h
Modulo cottura camera h 170 mm
PFB - dim.mm.600x1200x170h
Cella di lievitazione
BPFB / BPFE - dim.mm.1000x1560x700h
TECHNOCHEF.IT


Modulo cappa
KPB / KPE - dim.mm.1000x1730x160h
Modulo cottura camera
h 270 mm
PFE - dim.mm.600x1200x270h
Supporto aperto per forno
SP 60/120 - dim.mm.1010x1560x860h

TECHNOCHEF.IT

PASTFOOD

Forno elettrico modulare con camera di cottura in lamiera di acciaio alluminata di altezze diverse. Piano di cottura in refrattario o in lamiera bugnata. Elementi riscaldanti elettrici ad altissime prestazioni.

PASTFOOD - H27

EFFICIENCY & TECHNOLOGY

- VALVOLA REGOLABILE PER SCARICO VAPORI
- ISOLAMENTO TERMICO GARANTITO
- RESISTENZE CORAZZATE IN ACCIAIO INOX
- REGOLAZIONE SEPARATA POTENZA CIELO E PIANO DI COTTURA
- SPORTELLO CON FINESTRA IN VETRO TEMPERATO

TECHNOCHEF.IT

DIMENSIONI
E VARIANTI
DIMENSIONS
AND VARIATIONS

Composizioni PastFood
con cella di lievitazione.

Composizioni PastFood
con stand.

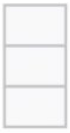
TECHNOCHEF.IT

CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA
LOADING CAPACITY PER DECK

PFB

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 60 x P/D 120 cm

3 Teglie 60x40 cm
3 Baking pans 60x40 cm



PFE

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 27 x L/W 60 x P/D 120 cm

3 Teglie 60x40 cm
3 Baking pans 60x40 cm

TECHNOCHEF.IT

DATI TECNICI
TECHNICAL CHART

CE

PastFood	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
PFB - DECK	17	60	120	43	100	156	175	400/3/50-60	7,8	4	12	0/450	
PFE - DECK	27	60	120	53	100	156	205	400/3/50-60	7,8	4	12	0/450	
KPB/KPE - HOOD				16	100	173	37						
BPFB/BPFE - PROVER				70/50	100	156	85/70	230/1/50-60	1	0,5		0/90	21/12
SP 60/120 - STAND				86/70/50	101	156	50/46/40						27/18/9