



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



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
ITF-LCB/I	Horno de pizza eléctrico MODULAR, para 6 pizzas diam. 300 mm, versión con FRONTAL DE ACERO INOXIDABLE , CÁMARA COMPLETAMENTE en REFRACTARIO mm 600x900x170h, V.400/3, Kw.7,2, Peso 175 Kg, dimensiones exteriores mm 1000x1260x400h	€ 3.719,87 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA , MODULAR, Modular para 6 PIZZAS :

- versión con **frente de acero inoxidable** ,
- **CÁMARA DE COCCIÓN TOTALMENTE en REFRACTARIO de medidas 600x900x170h mm** , con superficie y techo de cocción de altas prestaciones y resistencia,
- **Capacidad de carga por habitación : 6 PIZZAS diam. Bandejas de 300 mm o 2 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** ,
- **controles independientes** para cada habitación,
- **aislamiento térmico** ,
- **temperatura máxima de cocción 450 °C,**
- **válvula ajustable para escape de vapor** ,
- **ajuste digital separado de la potencia de la encimera y de la encimera** ,
- **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 monobloc, con frontal de acero inoxidable, calefacción eléctrica **con control termostático (temp. 0°/+90°C)** disponible en **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

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

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
ITF-PPD 	Pies para células leudantes. Pies para células leudantes (h min 8 / max 20 cm)	€ 79,11 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
ITF-KRF 	Kit de 4 ruedas Kit de 4 ruedas, 2 de ellas con freno (h 16 cm)	€ 195,10 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días

ITF-KCB



Módulo de capó simple con frontal de acero inoxidable

Módulo de campana individual con frontal de acero inoxidable para hornos mod. LCB / I y LCB / R, dim.mm.1000x1430x160h

€ 435,21

VAT *excluido*
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días

ITF-SCCB



Soporte de acero pintado

Soporte de acero pintado UNICO para horno Mod. LCB / I y LCB / R, Peso 49 Kg, dim.mm.1010x1260x860h

€ 445,30

VAT *excluido*
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días

ITF-BCB/I



Celda de fermentación con frente de acero inoxidable

Célula de fermentación para horno Mod. LCB/I, versión con frontal de acero inoxidable, calefacción eléctrica con control termostático (temp.0°/+90°C), V 230/1, Kw.1,00, Peso 80 Kg, dim. mm. 1000x1260x700h

€ 1.443,73

VAT *excluido*
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días





Modulo cappa

Camera cottura cm 60x90x17h

Camera cottura cm 60x90x17h

Camera cottura cm 60x90x17h

Supporto aperto per forno



Modulo cappa

KCB - dim.mm.1000x1430x160h

Modulo cottura camera

LCB/l - dim.mm.600x900x170h

Cella di lievitazione

BCB - 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.



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



MODULO CAPPA CON MOTORE E KIT
ABBATTIMENTO VAPORI E ODORI OPZIONALI

OPTIONAL



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

