



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-LSB/I	Horno de pizza eléctrico MODULAR, para 6 pizzas diam. 300 mm, versión con FRONTAL DE ACERO INOXIDABLE, 600x900x170h mm CÁMARA con TAPA DE REFRACTARIO, V.400/3, Kw.7,2, Peso 145 Kg, dim. exterior mm 1000x1260x400h	Entrega de 8 a 15 días
DESCRIPCIÓN PROFESIONAL		

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA , MODULAR Modular para 6 PIZZAS, Línea CL STAND:

- **versión con frente de acero inoxidable,**
- **cámara de cocción en acero aluminizado con ENCIMERA REFRACTARIA de mm 600x900x170h;**
- **Capacidad de carga por habitación: 6 PIZZAS diam. 300 mm o 2 bandejas de 600x400 mm ;**
- **encimera y encimera con resistencias blindadas de acero inoxidable ;**
- escape de vapor en la parte posterior de la cámara,
- **panel de control digital como estándar ,**
- **controles independientes** para cada habitación,
- **el ajuste digital independiente de la potencia de la encimera y de la encimera ,** fácilmente controlado y configurado por el operador, **permite una cocción impecable para cada tipo de alimento ;**
- **Temperatura máxima de cocción 450 °C ;**
- **aislamiento térmico** garantizado por la elección de los mejores materiales del mercado;
- **cámaras de cocción iluminadas interiormente** con lámparas halógenas de alta resistencia y capacidad lumínica;
- válvula ajustable para escape de vapor;
- **puerta con ventana de vidrio templado ;**
- **Las puertas delanteras contrapesadas** mejoran la apertura y el cierre.

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 modulares, versión 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 +N
	frecuencia (Hz)	50
	potencia (KW)	7,2
	peso neto (Kg)	145
	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)	Entrega d 4 a 9 días
ITF-KRF 	Kit de 4 ruedas Kit de 4 ruedas, 2 de ellas con freno (h 16 cm)	Entrega d 4 a 9 días
ITF-KSB 	Módulo de capó simple con frontal de acero inoxidable Módulo de campana individual con frontal de acero inoxidable para hornos mod. LSB / I y LSB / R, dim.mm.1000x1430x160h	Entrega de 8 a 15 días

ITF-SCSB



Entrega de 8 a 15 días

Soporte de acero pintado

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

ITF-BSB/I



Entrega de 8 a 15 días

Celda de fermentación con frente de acero inoxidable

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



Modulo cappa



Camera cottura cm 60x90x17h



Camera cottura cm 60x90x17h



Camera cottura cm 60x90x17h



Supporto aperto per forno



Modulo cappa
KSB - dim.mm.1000x1430x160h

Modulo cottura camera
LSB/1 - dim.mm.600x900x170h

Cella di lievitazione
BSB - 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 CAPPA CON MOTORE E KIT ABBATTIMENTO VAPORI E ODORI OPZIONALI

OPTIONAL



CL



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



CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA LOADING CAPACITY PER DECK

LCB I/R
LSB I/R

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 60 x P/D 90 cm
6 Pizze Ø 30 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm



DATI TECNICI TECHNICAL CHART



CL	Dimensioni interne (cm)			Dimensioni esterne (cm)			Peso	Allimentazione	Potenza	Potenza	Assorbimento	Temperatura	N° Teglie
	Internal dimensions (cm)			External dimensions (cm)			Weight	Supply	Power	Power	Absorption	Temperature	# 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
LCB / LSB I/R - DECK	17	60	90	40	100	126	175/143	400/3/50-60	7,2	4	11	0/450	
KCB / KSB - HOOD				36	100	143	30	230/1/50-60	0,3	0,3			
BCB / BSB - PROVER		70/50	100	126	80/65		80/65	230/1/50-60	1	0,5		0/90	14/5
SCBB / SCBB - STAND				86/70/50	101	126	49/44/37						16/6/6