



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-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	Entrega de 8 a 15 días

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

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

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-KCC

Entrega de 8 a 15 días

Módulo de capó único con frente rústico

Módulo de campana individual con frente rústico para hornos mod. LCC / I y LCC / R, dim.mm.1000x1730x160h

ITF-SCCC

Entrega de 8 a 15 días

Soporte de acero pintado UNICO para horno

Soporte de acero pintado UNICO para horno Mod. LCC / I y LCC / R, dim.mm.1010x1560x860h

ITF-BCC/I

Entrega d 4 a 9 días

Celda de levadura con frente de acero inoxidable

Sala de pruebas para horno Mod. Versión LCC / I con frontal de acero inoxidable, calefacción eléctrica con control termostático (temp.0 ° / + 90 ° C), V.230 / 1, Kw.1.00, dim.mm.1000x1560x700h





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/I - 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.



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

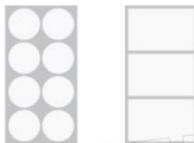


Camera di cottura totalmente rivestita in **materiale refrattario**.
Resistenze corazzate Hype inserite nel materiale refrattario.



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	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
LCC / LSC I/R - DECK	17	60	120	40	100	156	200/165	400/3/50-60	8,3	4,5	13	0/450	
BCC / BSC - 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