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

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3 +N
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	7,2
Nettogewicht (Kg)	145
Breite (mm)	1000
Tiefe (mm)	1260
Höhe (mm)	400

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

ELEKTRO-PIZZAOFEN , **MODULAR Modular für 6 Pizzen, CL-STAND-Linie:**

.

- **Ausführung mit Edelstahlfront,**
- **Garraum aus aluminisiertem Stahl** mit **feuerfestem Kochfeld** von **mm 600x900x170h;**
- **Ladekapazität pro Raum: 6 PIZZAS Durchm. 300 mm** oder **2 600 x 400 mm Tabletts** ;
- **Kochfeld und Oberseite mit gepanzerten Heizelementen aus Edelstahl** ;
- Dampfabzug auf der Rückseite der Kammer,
- **digitales Bedienfeld als Standard** ,
- **unabhängige Steuerung** für jeden Raum,
- **Die getrennte digitale Regelung der Leistung der Oberseite und des Kochfelds** , die vom Bediener einfach gesteuert und eingestellt werden kann, **ermöglicht ein einwandfreies Garen jeder Art von Speisen** .
- **450 °C maximale Kochtemperatur** ;
- **Wärmedämmung,** garantiert durch die Auswahl der besten Materialien auf dem Markt;
- **Garkammern innenbeleuchtet** mit Halogenlampen mit hoher Widerstandsfähigkeit und Lichtleistung;
- einstellbares Ventil für Dampfabzug;
- **Tür mit Fenster aus gehärtetem Glas** ;
- **Ausgeglichene Vordertüren** verbessern das Öffnen und Schließen.

Zubehör/Optionen:

- **Ofenstützen** mit **Blechhalterführungen** aus lackiertem Stahl, erhältlich in **den Höhen 500 mm, 700 mm und 860 mm,**

- **Gärungszellen** für modulare Öfen, Version mit Edelstahlfront, elektrische Heizung **mit Thermostatregelung (Temperatur 0°+90°C)** , erhältlich in **den Höhen 500 mm und 700 mm** zur Anpassung an Module mit 1 oder 2 Kammern,
- **Füße zum Aufgehen von Zellen,**
- **Einzelhaubenmodul mit Edelstahlfront,**
- **4-Rad-Set** , 2 davon mit Bremse.

HERGESTELLT IN ITALIEN

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
ITF-LSB/I	MODULAR elektrischer Pizzaofen, für 6 Pizzen Durchm. 300 mm, Version mit FRONT AUS EDELSTAHL, KAMMER 600 x 900 x 170 mm mit feuerfester Platte, V.400/3, Kw.7,2, Gewicht 145 kg, Abm. außen mm 1000x1260x400h	**€ 3.337,65** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 8 bis 15 Tage

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
ITF-PPD 	**Füße zum Aufgehen von Zellen**	**€ 80,68** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage
ITF-KRF 	**Allradsatz**	**€ 200,95** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage
ITF-KSB 	**Einzelhaubenmodul mit Edelstahlfront**	**€ 448,26** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 8 bis 15 Tage
ITF-SCSB 	**Träger aus lackiertem Stahl**	**€ 458,66** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 8 bis 15 Tage
ITF-BSB/I 	**Gärzelle mit Edelstahlfront**	**€ 1.487,03** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 8 bis 15 Tage

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

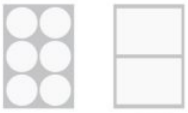
TECHNOCHEF.IT

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



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
LCB / LSB I/R - DECK	17	60	90	40	100	126	175/145	400/3/50-60	7,2	4	11	0/450	
KCB / KSB - HOOD				16	100	143	30	230/1/50-60	0,3	0,3			
BCB / BSB - PROVER				70/50	100	126	80/65	230/1/50-60	1	0,5		0/90	14/6
SCBB / SCSB - STAND				86/70/50	101	126	49/44/37						16/6/6