



#### TECHNISCHES DATENBLATT

<b>Stromversorgung</b>	Trifase
<b>Volt</b>	V 400/3
<b>Frequenz (Hz)</b>	50
<b>Leistung (Kw)</b>	7,2
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	175
<b>Breite (mm)</b>	1000
<b>Tiefe (mm)</b>	1260
<b>Höhe (mm)</b>	400

#### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

##### ELEKTRO-PIZZAOFEN , MODULAR, Modular für 6 Pizzen :

- Ausführung mit **Edelstahlfront** ,
- **VOLLSTÄNDIG aus feuerfestem Material mit den Maßen 600 x 900 x 170 mm** , mit leistungsstarker und widerstandsfähiger Kochfläche und Decke,
- **Ladekapazität pro Raum : 6 PIZZAS Durchm. 300 mm oder 2 600 x 400 mm Tablett;**
- Dampfabzug auf der Rückseite der Kammer,
- „**Hy-pe**“-**Heizelemente aus gepanzertem Edelstahl**, integriert in das feuerfeste Material des Kochfelds und der Decke;
- **digitales Bedienfeld als Standard** ,
- **unabhängige Steuerung** für jeden Raum,
- **Wärmedämmung** ,
- **maximale Kochtemperatur 450 °C**,
- **einstellbares Ventil für Dampfabzug** ,
- **separate digitale Regelung der Kochfeld- und Kochfeldeistung** ,
- **Gepanzerte NADELWiderstände**, die je **1 in jedes Loch des Feuerfestmaterials an der Ober- und Unterseite eingesetzt werden** , gewährleisten eine maximale **TEMPERATURGLEICHMÄSSIGKEIT** und sind gleichzeitig von der Rückseite aus **EINZELN AUSTAUSCHBAR**, ohne das Feuerfestmaterial zu demontieren.
- **Tür mit Fenster aus gehärtetem Glas** ,
- ausbalancierte Vordertüren,
- **Halogenlampen** mit hoher Widerstandsfähigkeit und Lichtleistung.

**Zubehör/Optionen:**

- **Ofenstützen** mit **Blechhalterführungen** aus lackiertem Stahl, erhältlich in **den Höhen 500 mm , 700 mm und 860 mm,**
- **Gärungszellen** für Monoblock-Öfen, mit Front aus Edelstahl, 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
<b>ITF-LCB/I</b>	MODULAR elektrischer Pizzaofen, für 6 Pizzen Durchm. 300 mm, Version mit FRONT AUS EDELSTAHL, KAMMER VOLLSTÄNDIG AUS FEUERFESTEM STAHL mm 600x900x170h, V.400/3, Kw.7,2, Gewicht 175 kg, Außenabmessungen mm 1000x1260x400h	<b>€ 3.831,46</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 8 bis 15 Tage

**TECHNISCHES DATENBLATT**

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



TECHNOCHEF.IT



Modulo cappa



Camera cottura cm 60x90x17h



Camera cottura cm 60x90x17h



Camera cottura cm 60x90x17h



Supporto aperto per forno

TECHNOCHEF.IT



**Modulo cappa**  
KCB - dim.mm.1000x1430x160h

**Modulo cottura camera**  
LCB/1 - 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.

 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 ODDORI OPZIONALI

OPTIONAL



CL

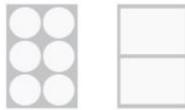


Camera di cottura totalmente rivestita in **materiale refrattario**.  
Resistenze corazzate Hype inserite nel materiale refrattario.



**CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA**  
LOADING CAPACITY PER DECK

LCB I/R DIMENSIONI INTERNE  
LSB I/R 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	Alimentazione	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/A	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 / SC5B - STAND				86/70/50	101	126	49/44/37						16/6/6