

#### 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				
Frequenz (Hz)	50				
Leistung (Kw)	8,5				
Nettogewicht (Kg)	165				
Breite (mm)	1000				
Tiefe (mm)	1560				
Höhe (mm)	400				

#### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

## MODULARER ELEKTRISCHER PIZZAOFEN , Geeignet für 8 PIZZAS, CL STAND Linie :

- Ausführung mit Edelstahlfront ,
- Garraum aus aluminiertem Stahl mit feuerfester Kochplatte mm 600x1200x170h;
- Ladekapazität pro Kammer: 8 PIZZEN Durchmesser 300 mm oder 3 BLECHE 600 x 400 mm ;
- Dampfauslass an der Rückseite der Kammer,
- digitales Bedienfeld serienmäßig,
- Die separate digitale Leistungsregelung von Decke und Kochfläche , die vom Bediener leicht gesteuert und eingestellt werden kann, ermöglicht ein einwandfreies Kochen aller Arten von Lebensmitteln .
- 450 °C maximale Kochtemperatur;
- Wärmedämmung durch die Auswahl der besten auf dem Markt erhältlichen Materialien gewährleistet;
- Gepanzerte Heizelemente, die unter der Feuerfestplatte und in der Oberseite eingesetzt sind, gewährleisten eine maximale Temperaturgleichmäßigkeit.
- Garräume innen mit hochohmigen, leuchtstarken Halogenlampen beleuchtet;
- o einstellbares Ventil zum Ablassen von Dampf;
- $\ \, \bullet \ \, \text{Tür mit Fenster aus gehärtetem Glas} \; ; \\$
- Ausbalancierte Vordertüren verbessern das Öffnen und Schließen.

### Zubehör/Optional:

- Backofenträger mit Blechhalterführungen aus lackiertem Stahl, erhältlich in den Höhen 500 mm, 700 mm und 860 mm,
- Gärzellen für Monoblocköfen, Ausführung mit Edelstahlfront, elektrische Heizung mit Thermostatregelung (Temp. 0°/+90°C) , erhältlich in den Höhen 500 mm und 700 mm zur Anpassung an Module mit 1 oder 2 Kammern,

- einzelnes Haubenmodul mit Edelstahlfront,
- 4-Rad-Set , davon 2 mit Bremse.

## HERGESTELLT IN ITALIEN

PREIS/LIEFERUNG	BESCHREIBUNG	KENNWORT			
<b>91,64</b> WSt berechnet werden  18 bis 15 Tage	MODULARER elektrischer Pizzaofen, für 8 Pizzen Ø 300 mm, Version mit EDELSTAHLFRONT, KAMMER 600x1200x170h mm mit FEUERFESTEM BODEN, V.400/3, Kw.8,5, Gewicht 165 Kg, Außenmaße 1000x1560x400h mm	ITF-LSC/I			
	TECHNISCHES DATENBLATT				
PREIS/LIEFERUNG	BESCHREIBUNG	KODE/FOTO			
,68 wSt berechnet werden	Füße zum Aufgehen von Zellen	ITF-PPD			
J 4 bis 9 Tage					
0,95	Allradsatz	ITF-KRF			
wSt berechnet werden		(IONA)			
4 bis 9 Tage		NOT 4 RUDITS O CON PRINCIP			
8,99	Einzelhaubenmodul mit Edelstahlfront	ITF-KSC			
wSt berechnet werden		(TON)			
8 bis 15 Tage		MODELLO CAPPA CON PICHODALE MOX			
<b>2,58</b>	Träger aus lackiertem Stahl	ITF-SCSC			
wSt berechnet werden		(FONT)			
8 bis 15 Tage		SUPPORTO IN ACCIAGO VERNICARDO			
558,16	Gärzelle mit Edelstahlfront	ITF-BSC/I			
<i>wSt</i> berechnet werden		S. CHE Z			
1 8 bis 15 Tage					
wSt berech	Gärzelle mit Edelstahlfront	ITF-BSC/I			















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

LCC I/R DIMENSIONI INTERNE Internal dimensions

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









CL	Dimens	sioni interr	ne (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	
	88	8	0	8		0	f	Ø	Natura Man	Macte Median KW/h	-@-	-6	60x40 cm
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	KG	V/Ph/Hz	KW		Ampere		
LCC / LSC I/R - DECK	17	60	120	40	100	156	200/165	400/3/50-60	8,5	4,5	13	0/450	
KCC / KSC - 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					7.5	16/6/6