



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



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
ITF-LCC/I	MODULAR elektrischer Pizzaofen, für 8 Pizzen Durchm. 300 mm, Version mit FRONT AUS EDELSTAHL, KAMMER VOLLSTÄNDIG AUS FEUERFESTEM STAHL mm 600x1200x170h, V.400/3, Gewicht 200 kg, Kw.8,5, Außenabmessungen mm 1000x1560x400h	€ 4.036,39 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 8 bis 15 Tage
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG		

ELEKTRISCHER PIZZAOFEN , MODULAR, Modular für 8 Pizzen :

- Version mit **Edelstahlfront** ,
- **VOLLSTÄNDIG aus feuerfestem Material** mit den Maßen **600 x 1200 x 170 mm**, mit leistungsstarker und widerstandsfähiger Kochfläche und Decke,
- **Ladekapazität pro Raum: 8 PIZZAS** Durchm. 300 mm oder **3 600x400 mm Tabletts** ,
- Dampfabzug auf der Rückseite der Kammer,
- „**Hy-pe**“-**Heizelemente aus gepanzertem Edelstahl**, die in das feuerfeste Material des Kochfelds und der Decke integriert sind,
- **digitales Bedienfeld als Standard** ,
- **unabhängige Befehle** für jeden Raum,
- **separate digitale Regelung der Kochfeld- und Kochfeldleistung** ,
- **Wärmedämmung** ,
- **maximale Kochtemperatur 450 °C** ,
- einstellbares Ventil für Dampfabzug,
- **Gepanzerte NADELWiderstände**, die je **1 in jedes Loch des Feuerfestmaterials oben und unten eingefügt 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**,
- **Gärkammern** für Monoblock-Öfen, erhältlich mit Edelstahl- oder rustikaler Front
- Elektroheizung **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

TECHNISCHES DATENBLATT		
	Stromversorgung	Trifase
	Volt	V 400/3
	Frequenz (Hz)	50
	Leistung (Kw)	8,5
	Nettogewicht (Kg)	200
	Breite (mm)	1000
	Tiefe (mm)	1560
	Höhe (mm)	400
TECHNISCHES DATENBLATT		
KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
ITF-PPD 	Füße zum Aufgehen von Zellen Füße für Sauerteigzellen (H min. 8 / max. 20 cm)	€ 76,71 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
ITF-KRF 	Allradsatz Kit 4 Räder, von denen 2 mit Bremse (h 16 cm)	€ 189,62 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage

ITF-KCC

Einzigartiges Haubenmodul mit rustikaler Front
 Einzelhaubenmodul mit rustikaler Front für Backöfen
 mod. LCC / I und LCC / R, Abmessung mm
 1000x1730x160h

€ 479,43

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 8 bis 15 Tage

ITF-SCCC

UNICO lackierter Stahlträger für Backofen

UNICO-Halterung aus lackiertem Stahl für Backofen Mod.
 LCC / I und LCC / R, Abmessung mm 1010x1560x860h

€ 492,62

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 8 bis 15 Tage

ITF-BCC/I

Leavening-Zelle mit rostfreier Front

Vorratsraum für Backofen Mod. LCC / I-Version mit
 Edelstahlfront, elektrische Heizung mit
 Thermostatregelung (Temp.0 ° / + 90 ° C), V.230 / 1,
 Kw.1.00, Abm. Mm.1000x1560x700h

€ 1.468,56

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage





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	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/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	
RCC / RSC - 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