



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-LSB/I	MODULAR elektrischer Pizzaofen, für 6 Pizzen Durchm. 300 mm, Version mit FRONT AUS EDELSTAHL, 600 x 900 x 170 mm. KAMMER mit feuerfester Platte, V.400/3, Kw.7,2, Gewicht 145 kg, Abm. außen mm 1000x1260x400h	Lieferung 8 bis 15 Tage
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** Tablettis ;
- **Kochfeld und Oberseite mit gepanzerten Hezelementen 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,**
- **Gärkammern** 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

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

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
ITF-PPD 	Füße zum Aufgehen von Zellen Füße für Sauerteigzellen (H min. 8 / max. 20 cm)	Lieferung 4 bis 9 Tage
ITF-KRF 	Allradsatz Kit 4 Räder, von denen 2 mit Bremse (h 16 cm)	Lieferung 4 bis 9 Tage
ITF-KSB 	Einzelhaubenmodul mit Edelstahlfront Einzelhaubenmodul mit Edelstahlfront für Backöfen mod. LSB / I und LSB / R, Abmessung mm1000x1430x160h	Lieferung 8 bis 15 Tage

ITF-SCSB



Lieferung 8 bis 15 Tage

Träger aus lackiertem Stahl

UNICO-Halterung aus lackiertem Stahl für Ofen Mod. LSB / I und LSB / R, Gewicht 49 kg, Abmessung mm 1010 x 1260 x 860 h

ITF-BSB/I



Lieferung 8 bis 15 Tage

Gärzelle mit Edelstahlfront

Gärzelle für Ofen Mod. LSB/I, Version mit Edelstahlfront, elektrische Heizung mit Thermostatregelung (Temp. 0°/+90°C), V 230/1, Kw.1,00, Gewicht 80 kg, Abm. mm. 1000x1260x700h



Modulo cappa

Camera cottura cm 60x90x17h

Camera cottura cm 60x90x17h

Camera cottura cm 60x90x17h

Supporto aperto per forno



Modulo cappa
KSB - dim.mm.1000x1430x160h

Modulo cottura camera
LSB/1 - dim.mm.600x900x170h

Cella di lievitazione
BSB - 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 ODORI OPZIONALI

OPTIONAL



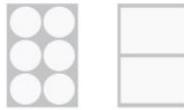
CL



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

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	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
LCB / LSB I/R - DECK	17	60	90	40	100	126	175/143	400/1/50-60	7,2	4	11	0/450	
KCB / KSB - HOOD				36	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	14/5
SCBB / SCSB - STAND				86/70/90	101	126	49/44/37						16/6/6