



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
ITF-LSC/I	MODULAR elektrischer Pizzaofen, für 8 Pizzen Durchm. 300 mm, Version mit EDELSTAHL-FRONT, 600 x 1200 x 170 mm. KAMMER mit feuerfester Platte, V.400/3, 8,5 kW, Gewicht 165 kg, Außenabmessungen 1000 x 1560 x 400 mm	Lieferung 8 bis 15 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

MODULARER ELEKTRISCHER PIZZAOFEN , Modular für 8 Pizzen, CL STAND Line :

- **Version mit INOX-Front ,**
- **Garraum aus aluminisiertem Stahl mit feuerfestem Kochfeld von mm 600x1200x170h ;**
- **Ladekapazität pro Raum : 8 PIZZAS Durchm. 300 mm oder 3 600 x 400 mm Tablett ;**
- Dampfabzug auf der Rückseite der Kammer,
- **digitales Bedienfeld als Standard ,**
- **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;
- **Gepanzerte Widerstände, die unter der feuerfesten Platte und in den Haufwerken eingesetzt sind, sorgen für maximale Temperaturgleichmäßigkeit .**
- **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 Monoblock-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,
- **Einzelhaubenmodul mit Edelstahlfront,**
- **4-Rad-Set ,** 2 davon mit Bremse.

HERGESTELLT IN ITALIEN

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

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-KSC 	Einzelhaubenmodul mit Edelstahlfront Einzelhaubenmodul mit Edelstahlfront für Backöfen mod. LSC / I und LSC / R, Abmessung mm1000x1730x160h	Lieferung 8 bis 15 Tage
ITF-SCSC 	Träger aus lackiertem Stahl UNICO-Halterung aus lackiertem Stahl für Backofen Mod. LSC / I und LSC / R, Abmessung mm1010x1560x860h	Lieferung 8 bis 15 Tage
ITF-BSC/I 	Gärzelle mit Edelstahlfront Gärzelle für Ofen Mod. LSC/I, Version mit Edelstahlfront, elektrische Heizung mit Thermostatregelung (Temp. 0°/+90°C), V.230/1, Kw.1,00, Abm.mm.1000x1560x700h	Lieferung 8 bis 15 Tage



Modulo cappa



Camera cottura cm 60x120x17h



Camera cottura cm 60x120x17h



Camera cottura cm 60x120x17h



Supporto aperto per forno



Modulo cappa
KSC - dim.mm.1000x1730x160h

Modulo cottura camera
LSC/1 - dim.mm.600x1200x170h

Cella di lievitazione
BSC - 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

LCC I/R
LSC I/R

DIMENSIONI INTERNE
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	8,5	4,5	13	0/450	
KCC / KSC - HOOD	16	100	173	37			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