



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

MODULARER elektrischer GEBÄCKOFEN Modular, für 3 Bleche 600x400 mm, Linie PAST FOOD:

- **Edelstahlfront für alle Modelle ,**
- **MODULE mit 600 x 1200 mm großer Garkammer aus aluminisiertem Blech und geprägter Blechplatte mit einer HÖHE von 170 oder 270 mm;**
- **Kapazität: 3 Tablett 600 x 400 mm,**
- **Dampfabzug auf der Rückseite der Kammer,**
- **DIGITALES STEUERGERÄT** serienmäßig,
- **elektronische thermostatische Regelung der Decken- und Bodentemperaturen,**
- **maximale Kochtemperatur 450 °C ,**
- **gepanzerter Widerstand** am Himmel und im Publikum,
- **digitales Thermometer** zur Anzeige der Temperatur in jedem Raum,
- **Tür mit Fenster aus gehärtetem Glas ,**
- **geschützte Innenbeleuchtung ,**
- **Ergonomische Pendeltür mit Gegengewicht,** unten angeschlagen.

OPTIONAL/ZUBEHÖR:

- **Ofenstützen mit Blechhalterführungen** aus lackiertem Stahl, erhältlich in **den Höhen 500 mm, 700 mm und 860 mm ,**
- **Gärungszellen** für Monoblock-Öfen, erhältlich mit **Edelstahlfront, elektrischer 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 ,**
- **4-Radsatz ,** 2 davon mit Bremse,
- **Dampfgarer-Set,**
- **feuerfestes Kochfeld ,**
- **Haubenmodul mit Edelstahlfront ,**
- **feuerfestes Kochfeld.**

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

VERFÜGBARE MODELLE

ITF-PFB

Lieferung 8 bis 15 Tage

Elektrisches Kochmodul für Konditoreien, Kammer 600 x 1200 x 170 mm
 MODULARER elektrischer Backofen mit Edelstahlfront, 600 x 1200 x 170 mm (h). KAMMER mit Kochfläche aus geprägtem Stahlblech, V.400/3, 7,8 kW, Gewicht 175 kg, Außenmaße 1000 x 1560 x 430 mm (h).

ITF-PFE

Lieferung 8 bis 15 Tage

Elektrisches Kochmodul für Konditoreien, Kammer 600 x 1200 x 270 mm
 MODULARER elektrischer Backofen mit Edelstahlfront, 600 x 1200 x 270 mm (h). KAMMER mit Kochfläche aus geprägtem Stahlblech, V.400/3, 7,8 kW, Gewicht 205 kg, Außenmaße 1000 x 1560 x 530 mm (h).

TECHNISCHES DATENBLATT**KODE/FOTO****BESCHREIBUNG****PREIS/LIEFERUNG****ITF-PPC**

Lieferung 4 bis 9 Tage

Füße zum Aufgehen von Zellen
 Füße für Sauerteigzellen (H 20 cm)

ITF-PRB

Lieferung 4 bis 9 Tage

Feuerfester Boden
 Feuerfeste Platte 600x1200 mm für modulare Backöfen

ITF-KRF

Lieferung 4 bis 9 Tage

Allradsatz
 Kit 4 Räder, von denen 2 mit Bremse (h 16 cm)

ITF-SP60/120

Lieferung 4 bis 9 Tage

Träger aus lackiertem Stahl
 Träger aus lackiertem Stahl für Backöfen Mod. PFB und PFE, Gewicht 50 kg, Abmessung mm 1010 x 1560 x 860 h

ITF-KPB/KPE

Lieferung 4 bis 9 Tage

Haubenmodul mit Edelstahlfront
 Haubenmodul mit Edelstahlfront für Backöfen Mod.PFB und PFE, Gewicht 37 kg, Abmessung mm 1000 x 1730 x 160 h

ITF-VR1

Dampfer-Kit
 Dampfgarer-Set für Backöfen (Tiefenvergrößerung 21 cm)

Lieferung 4 bis 9 Tage

ITF-BPFB/BPFE

Lieferung 4 bis 9 Tage

Vordere Gärzelle aus Edelstahl
 Vordere Gärzelle aus Edelstahl für Backöfen Mod. PFB und PFE, elektrische Heizung mit Thermostatregelung (Temperatur 0°/+90°C), V.230/1, Kw.1,00, Gewicht 85 kg, Abm. mm .1000x1560x700h



Modulo cappa

Camera cottura
alta 270 mm

Camera cottura
alta 170 mm

Camera cottura
alta 170 mm

Cella di lievitazione



Modulo cappa
KPB / KPE - dim.mm.1000x1730x160h

**Modulo cottura camera
h 270 mm**
PFE - dim.mm..600x1200x270h

**Modulo cottura camera
h 170 mm**
PFB - dim.mm.600x1200x170h

Cella di lievitazione
BPFB / BPFE - dim.mm.1000x1560x700h



Modulo cappa
KPB / KPE - dim.mm.1000x1730x160h

Modulo cottura camera
h 270 mm
PFE - dim.mm.600x1200x270h

Supporto aperto per forno
SP 60/120 - dim.mm.1010x1560x860h





PASTFOOD

Forno elettrico modulare con camera di cottura in lamiera di acciaio alluminata di altezze diverse. Piano di cottura in refrattario o in lamiera bugnata. Elementi riscaldanti elettrici ad altissime prestazioni.



PASTFOOD - H27

EFFICIENCY & TECHNOLOGY

-  VALVOLA REGOLABILE PER SCARICO VAPORI
-  ISOLAMENTO TERMICO GARANTITO
-  RESISTENZE CORAZZATE IN ACCIAIO INOX
-  REGOLAZIONE SEPARATA POTENZA CIELO E PIANO DI COTTURA
-  SPORTELLLO CON FINESTRA IN VETRO TEMPERATO

DIMENSIONI E VARIANTI DIMENSIONS AND VARIATIONS

Composizioni PastFood
con cella di lievitazione.

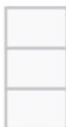


Composizioni PastFood
con stand.



CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA LOADING CAPACITY PER DECK

PFB DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 60 x P/D 120 cm
3 Teglie 60x40 cm
3 Baking pans 60x40 cm



PFE DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 27 x L/W 60 x P/D 120 cm
3 Teglie 60x40 cm
3 Baking pans 60x40 cm



DATI TECNICI TECHNICAL CHART



PastFood	Dimensioni interne (cm)			Dimensioni esterne (cm)			Peso	Alimentazione	Potenza	Potenza	Assorbimento	Temperatura	N° Taglie
	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
PFB - DECK	17	60	120	43	100	156	175	400/3/50-60	7,8	4	12	0/450	
PFE - DECK	27	60	120	53	100	156	205	400/3/50-60	7,8	4	12	0/450	
KPB/KPE - HOOD	16	100	173				37						
BPFB/BPFE - PROVER		70/50	100	156			85/70	230/1/50-60	1	0,5		0/90	21/12
SP 60/120 - STAND		86/70/50	101	156			50/46/40						27/18/9