



#### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

##### **MODULARER elektrischer GEBÄCKOFEN Modular, für 4 Bleche 600x400 mm, Linie PAST FOOD:**

- **Edelstahlfront für alle Modelle ,**
- **MODULE mit 800 x 1200 mm großer Garkammer aus aluminisiertem Blech und geprägter Blechplatte mit einer HÖHE von 170 oder 270 mm;**
- **Kapazität: 4 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 ,**
- **gepanzelter Widerstand** am Himmel und im Publikum,
- **digitales Thermometer** zur Anzeige der Temperaturen 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 ,** 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 ,**
- **4-Radsatz ,** 2 davon mit Bremse,
- **Dampfgarer-Set,**
- **Haubenmodul mit Edelstahlfront,**
- **feuerfestes Kochfeld .**

**CE-Kennzeichnung**  
**Hergestellt in Italien**

#### VERFÜGBARE MODELLE

**ITF-PFC**

Lieferung 8 bis 15 Tage

**Elektrisches Kochmodul für Konditoreien, Kammer 800x1200x170 mm**

MODULARER elektrischer Backofen mit Edelstahlfront, 800 x 1200 x 170 mm (h). KAMMER mit Kochplatte aus geprägtem Stahlblech, V.400/3, 8,2 kW, Gewicht 190 kg, Außenmaße 1200 x 1560 x 430 mm (h).

**ITF-PFF**

Lieferung 8 bis 15 Tage

**Elektrisches Kochmodul für Konditoreien, Kammer 800 x 1200 x 270 mm**

MODULARER elektrischer Backofen mit Edelstahlfront, 800 x 1200 x 270 mm (h). KAMMER mit Kochplatte aus geprägtem Stahlblech, V.400/3, 8,2 kW, Gewicht 220 kg, Außenmaße 1200 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-PRC**

Lieferung 4 bis 9 Tage

**Feuerfester Boden**  
Feuerfester Boden 800x1200 mm für Backöfen**ITF-KRF**

Lieferung 4 bis 9 Tage

**Allradsatz**  
Kit 4 Räder, von denen 2 mit Bremse (h 16 cm)**ITF-SP80/120**

Lieferung 4 bis 9 Tage

**Träger aus lackiertem Stahl**  
Träger aus lackiertem Stahl für Backöfen Mod.PFC und PFF, Abmessung 1210x1560x860h**ITF-KPC/KPF**

Lieferung 4 bis 9 Tage

**Haubenmodul mit Edelstahlfront**  
Haubenmodul mit Edelstahlfront für Backöfen Mod.KPC und KPF, Abm.mm.1200x1730x160h**ITF-VR1**

Lieferung 4 bis 9 Tage

**Dampfer-Kit**  
Dampfgarer-Set für Backöfen (Tiefenvergrößerung 21 cm)**ITF-BPFC/BPFF**

Lieferung 4 bis 9 Tage

**Vordere Gärzelle aus Edelstahl**  
Vordere Gärzelle aus Edelstahl für Öfen Mod. PT3/A, PT3/B, elektrische Heizung mit Thermostatregelung (Temp. 0°/+90°C), V.230/1, Kw.1,00, Gewicht 100 kg, Abm.mm.1200x1560x700h



Modulo cappa

Camera cottura  
alta 270 mm

Camera cottura  
alta 170 mm

Camera cottura  
alta 170 mm

Cella di lievitazione



**Modulo cappa**  
KPC / KPF - dim.mm.1200x1730x160h

**Modulo cottura camera  
h 270 mm**  
PFF - dim.mm..800x1200x270h

**Modulo cottura camera  
h 170 mm**  
PFC - dim.mm.800x1200x170h

**Cella di lievitazione**  
BPFC / BPFF - dim.mm.1200x1560x700h



**Modulo cappa**  
KPC / KPF - dim.mm.1000x1730x160h

**Modulo cottura camera**  
**h 270 mm**  
PFF - dim.mm.800x1200x270h

**Supporto aperto per forno**  
SP 80/120 - dim.mm.1210x1560x860h





## 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
-  SPORTELLI CON FINESTRA IN VETRO TEMPERATO

**DIMENSIONI  
E VARIANTI**  
DIMENSIONS  
AND VARIATIONS

Composizioni PastFood  
con cella di lievitazione.

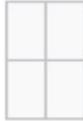


Composizioni PastFood  
con stand.



**CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA**  
LOADING CAPACITY PER DECK

**PFC** DIMENSIONI INTERNE  
Internal dimensions  
A/H 17 x L/W 80 x P/D 120 cm  
4 Teglie 60x40 cm  
4 Baking pans 60x40 cm



**PFF** DIMENSIONI INTERNE  
Internal dimensions  
A/H 27 x L/W 80 x P/D 120 cm  
4 Teglie 60x40 cm  
4 Baking pans 60x40 cm



**DATI TECNICI**  
TECHNICAL CHART



PastFood	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
PFC - DECK	17	80	120	43	120	156	190	400/3/50-60	8,2	4,5	13	0/450	
PFF - DECK	27	80	120	53	120	156	220	400/3/50-60	8,2	4,5	13	0/450	
KPC/KPF - HOOD				16	120	173	40						
BPFC/BPFF - PROVER				70/50	120	156	120/105	230/1/50-60	1	0,5		0/90	21/12
SP 80/120 - STAND				86/70/50	121	156	52/48/42						27/18/9