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

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
ITF-LCC/I	Four à pizza électrique MODULAIRE, pour 8 pizzas diam. 300 mm, version avec FAÇADE EN ACIER INOXYDABLE, CHAMBRE COMPLÈTEMENT en RÉFRACTAIRE mm 600x1200x170h, V.400/3, Poids 200 Kg, Kw.8,5, dimensions extérieures mm 1000x1560x400h	**€ 4.157,42** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE , **MODULAIRE, Modulable pour 8 PIZZAS** :

.

- version avec **façade en acier inoxydable** ,
- **CHAMBRE DE CUISSON TOTALEMENT en RÉFRACTAIRE** mesurant **600x1200x170h mm,** avec surface de cuisson et plafond performants et résistants,
- **capacité de chargement par chambre : 8 PIZZAS diam. 300 mm** ou **3 plateaux 600x400 mm** ,
- évacuation des vapeurs à l'arrière de la chambre,
- **résistances blindées « hy·pe » en inox** intégrées au réfractaire de la table de cuisson et du plafond,
- **panneau de commande numérique en standard** ,
- **des commandes indépendantes** pour chaque pièce,
- **réglage numérique séparé de la puissance du plan de cuisson et de la table de cuisson** ,
- **isolation thermique** ,
- **température maximale de cuisson 450 °C** ,
- vanne réglable pour l'évacuation de la vapeur,
- **Des résistances AIGUILLES blindées insérées 1 pour chaque trou du RÉFRACTAIRE** du haut et du bas, **assurent une UNIFORMITÉ maximale de la TEMPÉRATURE** ,... tout en étant **FACILEMENT REMPLAÇABLES INDIVIDUELLEMENT** par l'arrière **sans démonter le Réfractaire,**
- porte avec **fenêtre en verre trempé** ,
- portes d'entrée à contrepoids,
- **lampes halogènes** à haute résistance et capacité lumineuse.

Accessoires/Options :

- **supports de four** avec **guides porte-plaques** en acier peint, disponibles avec **hauteurs** de **500 mm, 700 mm** et **860 mm,**
- **cellules de levage** pour fours monoblocs, disponibles avec façade en acier inoxydable ou rustique
- chauffage électrique **à régulation thermostatique (temp. 0°/+90°C)** disponible en **hauteurs** de **500 mm** et **700 mm** pour s'adapter aux modules à 1 ou 2 chambres,
- **pieds pour faire lever les cellules**
- **module de hotte simple avec façade en acier inoxydable ,**
- **Kit 4 roues** dont 2 avec frein.

FABRIQUÉ EN ITALIE

FICHE TECHNIQUE	
alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	8,5
poids net (Kg)	200
largeur (mm)	1000
profondeur (mm)	1560
hauteur (mm)	400

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
ITF-PPD	**Des pieds pour faire lever les cellules** Pieds pour cellules levantes (h min 8 / max 20 cm)	**€ 79,11** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
ITF-KRF	**Kit 4 roues** Kit 4 roues dont 2 avec frein (h 16 cm)	**€ 195,10** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

ITF-KCC 	**Module de capot unique avec façade rustique** Module hotte simple avec façade rustique pour fours mod. LCC / I et LCC / R, dim.mm.1000x1730x160h	**€ 494,17** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours
ITF-SCCC 	**Support en acier peint UNICO pour four** Support en acier peint UNICO pour four Mod.LCC / I et LCC / R, dim.mm.1010x1560x860h	**€ 507,36** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours
ITF-BCC/I 	**Cellule de levage avec façade en acier inoxydable** Salle de cuisson pour four Mod.LCC / I version avec façade en acier inoxydable, chauffage électrique avec contrôle thermostatique (temp.0 ° / + 90 ° C), V.230 / 1, Kw.1.00, dim.mm.1000x1560x700h	**€ 1.512,77** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

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°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

TECHNOCHEF.IT

Camera di cottura totalmente rivestita in **materiale refrattario**. **Resistenze corazzate Hype** inserite nel materiale refrattario.

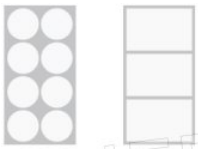
TECHNOCHEF.IT

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



TECHNOCHEF.IT

DATI TECNICI
TECHNICAL CHART

CE

CL	Dimensioni interne (cm) Internal dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power	Potenza Power	Assorbimento Absorption	Temperatura Temperature	N° Teglie # 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	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