



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>ITF-LCC/I</b>	Horno de pizza eléctrico MODULAR, para 8 pizzas diam. 300 mm, versión con <b>FRONTAL DE ACERO INOXIDABLE</b> , CÁMARA COMPLETAMENTE en REFRACTARIO mm 600x1200x170h, V.400/3, Peso 200 Kg, Kw.8,5, dimensiones exteriores mm 1000x1560x400h	<b>€ 4.157,42</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> de 8 a 15 días
<b>DESCRIPCIÓN PROFESIONAL</b>		

## HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA , MODULAR, Modular para 8 PIZZAS :

- versión con **frente de acero inoxidable** ,
- **CÁMARA DE COCCIÓN TOTALMENTE en REFRACTARIO** de medidas **600x1200x170h mm**, con superficie y techo de cocción de altas prestaciones y resistencia,
- **Capacidad de carga por habitación: 8 PIZZAS diam.** Bandejas **de 300 mm o 3 de 600x400 mm** ,
- escape de vapor en la parte posterior de la cámara,
- **Resistencias blindadas de acero inoxidable "hy-pe"** integradas en el refractario de la encimera y en el techo,
- **panel de control digital como estándar** ,
- **comandos independientes** para cada habitación,
- **ajuste digital separado de la potencia de la encimera y de la encimera** ,
- **aislamiento térmico** ,
- **temperatura máxima de cocción 450 °C** ,
- válvula ajustable para escape de vapor,
- **Las resistencias de AGUJA blindadas insertadas 1 por cada orificio del REFRACTARIO** de la parte superior e inferior, **garantizan la máxima UNIFORMIDAD de TEMPERATURA** ,... al mismo tiempo que son **FÁCILMENTE REEMPLAZABLES INDIVIDUALMENTE** desde la parte posterior **sin desmontar el Refractario**,
- puerta con **ventana de vidrio templado** ,
- puertas de entrada contrapesadas,
- **Lámparas halógenas** de alta resistencia y capacidad lumínica.

### Accesorios/Opciones:



- **soportes para horno** con **guías portabandejas** de acero pintado, disponibles en **alturas de 500 mm, 700 mm y 860 mm**,
- **Células de fermentación** para hornos monobloque, disponibles con frente de acero inoxidable o rústico.
- calefacción eléctrica **con control termostático (temp. 0°/+90°C)** disponible con **alturas de 500 mm y 700 mm** para adaptarse a módulos de 1 o 2 cámaras,
- **pies para células leudantes**
- **Módulo de campana simple con frente de acero inoxidable** ,
- **Kit de 4 ruedas**, 2 de ellas con freno.

## HECHO EN ITALIA

### FICHA TÉCNICA

<b>alimentación eléctrica</b>	Trifase
<b>Voltios</b>	V 400/3
<b>frecuencia (Hz)</b>	50
<b>potencia (KW)</b>	8,5
<b>peso neto (Kg)</b>	200
<b>ancho (mm)</b>	1000
<b>profundidad (mm)</b>	1560
<b>altura (mm)</b>	400

### FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>ITF-PPD</b> 	<b>Pies para células leudantes.</b> Pies para células leudantes (h min 8 / max 20 cm)	<b>€ 79,11</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días
<b>ITF-KRF</b> 	<b>Kit de 4 ruedas</b> Kit de 4 ruedas, 2 de ellas con freno (h 16 cm)	<b>€ 195,10</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días

**ITF-KCC****Módulo de capó único con frente rústico**

Módulo de campana individual con frente rústico para hornos mod. LCC / I y LCC / R, dim.mm.1000x1730x160h

**€ 494,17**

VAT *excluido*  
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días

**ITF-SCCC****Soporte de acero pintado UNICO para horno**

Soporte de acero pintado UNICO para horno Mod. LCC / I y LCC / R, dim.mm.1010x1560x860h

**€ 507,36**

VAT *excluido*  
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días

**ITF-BCC/I****Celda de levadura con frente de acero inoxidable**

Sala de pruebas para horno Mod. Versión LCC / I con frontal de acero inoxidable, calefacción eléctrica con control termostático (temp.0 ° / + 90 ° C), V.230 / 1, Kw.1.00, dim.mm.1000x1560x700h

**€ 1.512,77**

VAT *excluido*  
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días



TECHNOCHEF.IT



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° 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

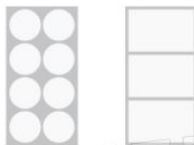


Camera di cottura totalmente rivestita in **materiale refrattario**.  
**Resistenze corazzate Hype** inserite nel materiale refrattario.



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

**LCC 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



**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
LCC / LSC I/R - DECK	17	60	120	40	100	156	200/165	400/3/50-60	8,3	4,5	13	0/450	
BCC / BSC - 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