



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HORNO DE PASTELERÍA eléctrico MODULAR Modular, para 3 bandejas de 600x400 mm, línea PAST FOOD:

- Frente de acero inoxidable para todos los modelos .
- **MÓDULOS** con CÁMARA de cocción de 600x1200 mm, en chapa aluminizada y **ENCIMERA DE CHAPA GRABADA** realizada con una ALTURA de 170 o 270 mm;
- Capacidad: **3 bandejas de 600x400 mm**,
- escape de vapor en la parte posterior de la cámara,
- **Panel de CONTROL DIGITAL** de serie,
- **control termostático electrónico** de la temperatura del techo y del suelo,
- **temperatura máxima de cocción 450 °C** ,
- **resistencia blindada** en el cielo y en el público,
- **termómetro digital** para mostrar la temperatura en cada habitación,
- puerta con ventana **de vidrio templado** ,
- **iluminación interna protegida** ,
- Puerta batiente **ergonómica contrapesada** y con bisagras inferiores.

ACCESORIOS OPCIONALES:

- **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 frontal de acero inoxidable, 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** ,
- **Kit de 4 ruedas** , 2 de ellas con freno,
- **equipo de vapor**,
- **placa refractaria** ,
- **módulo de campana con frente de acero inoxidable** ,
- **encimera refractaria**.

marca CE
Hecho en Italia

MODELOS DISPONIBLES

ITF-PFB



Módulo de cocción eléctrico para pastelería, cámara de 600x1200x170h mm
Horno de repostería eléctrico MODULAR con frontal de acero inoxidable, CÁMARA 600x1200x170h mm con ENCIMERA de cocción en chapa de ACERO GOFRADO, V.400/3, 7,8 Kw, Peso 175 Kg, dimensiones exteriores 1000x1560x430h mm

€ 3.613,59

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días

ITF-PFE



Módulo de cocción eléctrico para pastelería, cámara de 600x1200x270h mm
Horno de repostería eléctrico MODULAR con frontal de acero inoxidable, 600x1200x270h mm CÁMARA con superficie de cocción en chapa de ACERO GOFRADO, V.400/3, 7,8 Kw, Peso 205 Kg, dimensiones exteriores 1000x1560x530h mm

€ 3.799,00

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO

DESCRIPCIÓN

PRECIO/ENTREGA

ITF-PPC



Pies para células leudantes.
Pies para células leudantes (h 20 cm)

€ 86,25

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

ITF-PRB



Piso refractario
Tablero refractario 600x1200 mm para hornos de repostería modulares

€ 190,40

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

ITF-KRF



Kit de 4 ruedas
Kit de 4 ruedas, 2 de ellas con freno (h 16 cm)

€ 195,10

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

ITF-SP60/120



Soporte de acero pintado
Soporte de acero pintado para hornos de repostería Mod. PFB y PFE, Peso 50 Kg, dim.mm.1010x1560x860h

€ 493,40

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

ITF-KPB/KPE



Módulo de capó con frontal de acero inoxidable
Módulo de campana con frente de acero inoxidable para hornos de repostería Mod.PFB y PFE, Peso 37 Kg, dim.mm.1000x1730x160h

€ 580,28

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

ITF-VR1



Kit de vapor
Kit de vapor para hornos de repostería (aumento de profundidad 21 cm)

€ 1.196,26

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

ITF-BPFB/BPFE



Célula de fermentación frontal de acero inoxidable.
Célula de fermentación frontal de acero inoxidable para hornos de pastelería Mod.PFB y PFE, calentamiento eléctrico con control termostático (temp.0°/+90°C), V.230/1, Kw.1,00, Peso 85 Kg, dim.mm .1000x1560x700h

€ 1.560,10

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días



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

PastFood	Dimensioni interne [cm]			Dimensioni esterne [cm]			Peso	Alimentazione	Potenza	Potenza	Absorbimento	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
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