



Forno per la cottura di pizza classica

TECHFOOD[®]
IDEE NUOVE PER LA RISTORAZIONE by SOGABE srl


Forno per la cottura di pizza classica tradizionale ed in teglia, ideale anche per la cottura di bruschette, focacce, prodotti da forno. Sistema di cottura trivalente, infrarosso, convezione e pietra refrattaria.

Unico nel suo genere è provvisto di 3 bocche a porte basculanti (anta a ribalta) a vista con cristalli temperati (security glass) dimensioni bocca e piano di cottura 3 X GN 2/3 H 65. Illuminazione con 3 lampade ad alta luminosità, display con lettore LCD a controllo completamente elettronico, regolazione fino a 350 gradi, termostato di sicurezza, n° 6 buzzer di fine cottura facilmente regolabili (fino a 2 prodotti per singolo piano lato dx e lato sx), opzione ventola inclusa per cottura rapi-


da e uniforme o esclusa per cottura concentrata del tipo "pizza professionale". Controllo elettronico della temperatura con divisione di un grado e del tempo di cottura di un secondo. Ogni piano è dotato di pietra refrattaria pirolitica (autopulente) facilmente rimovibile. Opzione "grill" per cotture dorate e croccanti ad effetto "crispy" indicate per il rinvenimento di prodotti precucinati: lasagne, cannelloni, roastbeef, toast, omelettes, appetizer happy hour ecc.ecc. Fornito di cappa autoaspirante provvista di camera di compensazione a raffreddamento con tripla tecnologia (OPTIONAL).

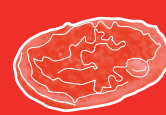


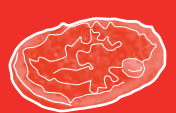
Traditional round and square baking tin pizza oven, ideal for cooking bruschette, focacce and other baking products. Triple cooking system: infrared, convection and refractory stone. This unique oven features 3 openings with tempered glass (security glass) tilting doors: opening and cooking surface dimensions 3 X GN 2/3 H 65. Illumination is provided by 3 high luminance lamps, electronically controlled LCD reader display, adjustable up to 350 degrees, safety thermostat, 6 easy to adjust "cooking completed" buzzers (up to 2 products per surface, l side and r side), fan option included for fast and uniform cooking or excluded for concentrated cooking such as "professional pizza". Electronic temperature control by single degrees and cooking time by seconds. Every surface is fitted with easy to remove self-cleaning pyrolytic refractory stone. "Grill" option for golden and crispy cooking and ideal to heat pre-cooked products: lasagne, cannelloni, roast beef, sandwiches, omelettes, snacks, etc. Extractor hood with triple technology cooling compensation chamber (OPTIONAL).

 Four pour la cuisson de pizza classique, traditionnelle et en plaque, idéal pour la cuisson de Bruschette, Focacce, mets pour le four. Système de cuisson trivalente, à infrarouge, convection et pierre réfractaire. Unique en son genre, ce four est équipé de 3 ouvertures à portes basculantes (volet à battant) avec glace en verre trempé (Security Glass). Dimensions de l'ouverture et du plan de cuisson 3 X GN 2/3 H 65. Eclairage à 3 ampoules à haute luminosité, affichage LCD à commande complètement électronique, réglage jusqu'à 350 degrés, thermostat de sécurité, 6 alarmes sonores de fin de cuisson aisément réglables (un maximum de 2 produits par étage à droite et à gauche), option avec ventilateur pour une cuisson rapide et uniforme ou sans ventilateur pour une cuisson concentrée telle que celle du type «pizza professionnelle». Commande électronique de la température avec division d'un degré et du temps de cuisson avec durée d'une seconde. Chaque étage est doté de pierre réfractaire pyrolytique (autonettoyante) aisément amovible. Option «grill» pour des mets dorés et croustillants, indiquée pour la cuisson de produits précuissés tels que les lasagnes, cannelloni, rosbif, toast, omelettes, apéritifs «happy hour», etc. Equipé de hotte d'aspiration avec chambre de compensation et refroidissement à triple technologie (EN OPTION).

Ofen mit dem man Pizzas sowohl traditionell und klassisch als auch und in der Form backen kann, ideal auch zum Backen von Bruschetta, Sandwiches und sonstigen Ofenprodukten. Dreifach-Backsystem: mit Infrarot, herkömmlicher Hitze und Wärmestein. Einzig in seiner Art: er ist mit 3 Öffnungen mit Kipptüren ausgestattet, die aus durchsichtigen, gehärteten Kristallen (Sicherheitsglas) bestehen. Die Abmessungen der Öffnungen und des Backfelds sind 3 X GN 2/3 H 65. Beleuchtung mit 3 sehr hellen Lampen, Display mit LCD-Lesegerät mit vollelektronischer Steuerung, Einstellung bis zu 350 Grad, Sicherheitsthermostat, 6 Summer, die das Ende der Backzeit anzeigen und ganz leicht einzustellen sind (bis zu 2 Produkte pro Backfeld auf der rechten und auf der linken Seite); die Option der Umluft kann zum schnellen und gleichmäßigen Backen mit enthalten sein, oder zum "konzentrierten" Backen wie beim "Profipizzabäcker" nicht mit eingeschlossen werden. Elektronische Kontrolle der Temperatur in Schritten zu je einem Grad und der Backzeit in Schritten zu je einer Sekunde. Jedes Backfeld ist mit einem pyrolytischen (selbstreinigenden) Wämmerückstrahlstein ausgestattet, der ganz einfach herausnehmbar ist. Erhältlich auch die Option "Grill" für ein goldgelbes und knackiges Backergebnis, die sich besonders zum Aufwärmen vorgekochter Produkte wie Lasagne, Cannelloni, Roastbeef, Toast, Omelettes, Appetithäppchen usw. eignet. Wird geliefert mit einer Abzughaube, die mit einer Kühlkompensierkammer mit Dreifachtechnologie ausgestattet ist (OPTIONAL).

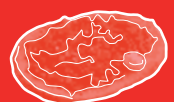
 Horno para la cocción de pizzas clásicas tradicionales y en fuente, ideal para la cocción de bruschettas, panes y productos de horno. Sistema de cocción trivalente, infrarrojo, convección y piedra refractaria. Único en su género está equipado con 3 bocas de puertas basculantes (hoja basculante) a vista con cristales templados (security glass) dimensiones de la boca y de la placa de cocción 3 X GN 2/3 H 65. Iluminación con 3 lámparas de alta luminosidad, display con lector LCD de control completamente electrónico, regulación hasta 350 grados, termostato de seguridad, 6 buzzer de fin de cocción fácilmente regulables (hasta 2 productos por cada lado der. y lado izq.), opción ventilador incluido para cocción rápida y uniforme o excluida, para cocción concentrada de tipo "pizza profesional". Control electrónico de la temperatura con división de un grado y del tiempo de cocción de un segundo. Cada piso está equipado con piedra refractaria pirolítica (autolimpiable) fácilmente removible. Opción "grill" para cocciones doradas y crujientes de efecto "crispy" indicadas para preparar productos precocinados: lasañas, canelones, roastbeef, toast, omelettes, appetizer happy hour etc. Equipado con campana autoaspirante, con cámara de compensación de enfriamiento de triple tecnología (OPCIONAL).





Gustose pizze cotte all'ist


*Gourmet pizzas instantly cooked
with traditional wood fired oven effect*





Cartante con l'effetto del forno a legna




Elegante quanto funzionale corner per la presentazione del "sistema" all'interno/esterno del locale, superfici perimetrali personalizzabili in materiale anti U.V. per esterno in quadricromia digitale e foto, provvisto di frigorifero o freezer, piano di lavoro inox, salsiera completa di n°3 bacinelle inox GN 1/6 H 65 con ripiani basculanti inox dal lato operatore e cliente, tendina colorata in ABS classe REI (antincendio) a scelta (colori rosso o giallo standard).
N° 4 ruote di cui 2 fisse e 2 pirottanti con freno, di dimensioni adeguate per il passaggio attraverso normali porte, illuminazione con n° 2 lampade (security) protette in metacrilato, il tutto a norme A.S.L. e da direttive del ministero della sanità, quadro elettrico generale e prese a norme di qualità e sicurezza nel rispetto delle direttive CEE.

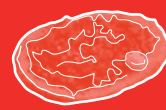
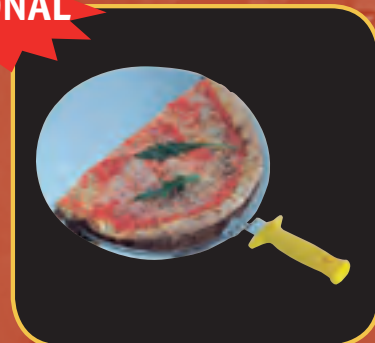
 **Elegant and functional presentation corner for interiors or exteriors.** Outside surfaces can be customised with U.V. resistant material with digital four-colour reproduction and photograph. The corner features fridge or freezer, stainless steel working surface, 3 GN 1/6 H 65 stainless steel bowls for sauces that can rotate towards the operator or the client and coloured (red or yellow colours standard) REI class (fireproof) ABS class blind.
4 wheels, 2 fixed and 2 rotating with brake, adequately sized to pass over normal doors, 2 methacrylate protected illumination lamps all in compliance with Local Health Authority regulations and Department of Health directives. Main electrical panel and sockets in compliance with EEC safety directives.

 **Eleganter und funktioneller Corner zur Präsentation des "Systems" innerhalb oder außerhalb des Lokals, Außenabmessungen abstimbar, aus UV-widerstandsfähigem Material für Außenbereiche, in mehreren Digitalfarben mit Fotos, ausgestattet mit Kühlschrank oder Gefrierschrank, Arbeitstisch aus rostfreiem Stahl, Saucenbehälter mit 3 Becken aus rostfreiem Stahl GN 1/6/ H 65 mit Kippflächen aus rostfreiem Stahl auf der Seite der Kochkraft und des Kunden, kleiner Vorhang aus ABS Klasse REI (feuerfest) mit Farbe nach Wahl (Rot und Gelb sind Standard).**
4 Räder, von denen 2 feststehen und 2 drehbar mit Bremse sind, die die richtige Größe haben, um durch normale Türen zu passen, Beleuchtung mit 2 geschützten Lampen aus Metacrylat (Sicherheit) – all dies gemäß den A.S.L. Vorschriften und den Richtlinien des Gesundheitsministeriums; Hauptschalttafel nach Qualitäts- und Sicherheitsnormen in Übereinstimmung mit den EU-Richtlinien.

 **Coin élégant et fonctionnel pour la présentation du «système» à l'intérieur/extérieur du local, circonférence des surfaces personnalisables en matériau anti U.V. pour l'extérieur en quadrichromie numérique et photo, équipé de frigidaire ou congélateur, plan de travail en inox, saucière avec 3 bacs en inox GN 1/6 H 65 avec tablettes en inox basculantes du côté de l'opérateur et du client, rideau en couleur en ABS classe REI (anti-incendie) au choix (rouge ou jaune standard).**
4 roues, 2 fixes et 2 pivotantes avec frein, ayant une dimension qui leur permet de passer par des portes normales, éclairage constitué de 2 ampoules (Security) protégées en méthacrylate, entièrement aux normes A.S.L. et conforme aux directives du ministère de la santé, tableau électrique général et prises aux normes de qualité et de sécurité conformément aux directives CEE.

 **Elegante y funcional corner para la presentación del "sistema" dentro y fuera del local, superficies perimetrales personalizables de material anti U.V. para exterior, de cuatricromía digital y foto, equipado con nevera o congelador, mesa de trabajo de acero inoxidable, salsa con 3 cubetas de acero inoxidable GN 1/6 H 65 con repisas basculantes inox tanto por el lado del operador como del cliente, cortina de colores de ABS clase REI (antiincendio) a elegir (colores rojo o amarillo estándar).**
4 ruedas, de las cuales 2 fijas y 2 giratorias con freno, de dimensiones adecuadas para el paso a través de puertas normales, iluminación con 2 lámparas (security) protegidas por un metacrilato, todo ello cumpliendo las normas A.S.L. y las directivas del ministerio de sanidad, cuadro eléctrico general y tomas según las normas de calidad y seguridad en cumplimiento de las directivas CEE.

OPTIONAL



Gustose pizze cotte all'

*Gourmet pizzas instantly cooked
with traditional wood fired oven effect*



**istante con l'effetto
del forno a legna**





CARATTERISTICHE TECNICHE

- macchina da banco, basso consumo elettrico, ad alta temperatura, polivalente, ideale per bar, birrerie, snack house, rosticcerie, focaccerie, crêperie ecc.
- macchina in acciaio inox
- cappa di aspirazione fumi (optional) provvista di camera di compensazione e raffreddamento a tripla tecnologia di filtrazione (brevettata) con cartuccia ricaricabile a carboni attivi
- termostato e buzzer elettronico, funzione grill, funzione convezione, piani di cottura in refrattario pirolitico (autopulente)
- termostato di sicurezza, display lcd, griglia di protezione
- tensione 110/230/380 Vac - 50/60 Hz
- potenza 3980 w
- dimensioni 664 mm x 595 mm (interasse piedini 500 mm) x 544 mm altezza, con cappa 708 mm
- peso max con cappa kg 68, senza cappa kg 54, imballato kg 72,
- dimensioni imballo semiamericano 700 x 650 x 900 mm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- counter top machine, low electrical consumption, high temperature, versatile, ideal for bars, pubs, snack bars, delicatessens, crepe shops etc.
- stainless steel machine
- extractor hood (optional) with compensation and cooling chamber with triple filtering technology (patented) and rechargeable activated carbon cartridge
- electronic thermostat and buzzer, grill function, convention function, pyrolytic refractory (self-cleaning) cooking surfaces
- safety thermostat, lcd display, protection grill
- voltage 110/230/380 Vac - 50/60 Hz
- power 3980 w
- dimensions 664 mm x 595 mm (distance between feet 500 mm) x 544 mm height,

- with extractor hood 708 mm
- max weight with extractor hood kg 68, without extractor hood kg 54, with packaging kg 72
- packaging dimensions 700 x 650 x 900 mm

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Tischgerät, niedriger Stromverbrauch, erreicht hohe Temperaturen, erfüllt viele Zwecke, ideal für Bars, Kneipen, Snackbars, Gastronomiestände, Sandwichbars, Crêperien usw.
- Maschine aus rostfreiem Stahl
- Dunstabzughaube (Optional) mit Kühlkompensierkammer mit dreifacher Filtertechnologie (patentiert) mit auswechselbarer Kartusche mit Aktivkohle
- Elektronischer Thermostat und Summer, Grillfunktion, herkömmliche Backfunktion, Backfelder aus (selbstreinigendem) Wärmerückstrahlmaterial
- Sicherheitsthermostat, LC-Display, Schutzgitter
- Spannung: 110/230/380 Vac - 50/60 Hz
- Leistung: 3980 w
- Abmessungen: 664 mm x 595 mm (Mittenabstand der Füße: 500 mm) x 544 mm Höhe, mit einer Abzughaube von 708 mm
- Max. Gewicht mit Abzughaube: 68 kg, ohne Abzughaube: 54 kg, verpackt 72 kg
- Abmessungen der Verpackung: 700 x 650 x 900 mm

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Appareil de comptoir, à basse consommation d'énergie, atteignant une température élevée, polyvalent, idéal pour les cafés, brasseries, snack house, rôtisseries, crêperies, etc.
- Appareil en acier inox
- Hotte d'aspiration des vapeurs (en option) avec chambre de compensation et refroidissement à triple technologie de filtrage (brevétée) avec cartouche rechargeable au charbon actif
- Thermostat et alarme électronique, fonction Grill, fonction à convection, plan de cuisson en pierre réfractaire pyrolytique (autonettoyante)
- Thermostat de sécurité, affichage LCD, grille de protection
- Tension: 110/230/380 Vca - 50/60 Hz
- Puissance: 3980 w
- Dimensions: 664 mm x 595 mm (entraxes des pieds de 500 mm) x 544 mm hauteur, avec hotte de 708 mm
- Poids max avec hotte: 68 kg, sans hotte: 54 kg, emballage: 72 kg
- Dimensions de l'emballage semi américain 700 x 650 x 900 mm

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- máquina para barra, bajo consumo eléctrico, de alta temperatura, polivalente, ideal para bares, cervecerías, snack house, tiendas de precocinados, bollerías, creperías, etc.
- máquina de acero inoxidable
- campana de aspiración de los humos (opcional) equipada con cámara de compensación y enfriamiento de triple tecnología de filtrado (patentada) con cartucho recargable de carbones activos
- termostato y buzzer electrónico, función grill, función convección, placas de cocina en refractario pirolítico (autolimpiable)
- termostato de seguridad, display lcd, parrilla de protección
- tensión 110/230/380 Vac - 50/60 Hz
- potencia 3980 w
- dimensiones 664 mm x 595 mm (distancia entre pinchos 500 mm) x 544 mm altura, con campana de 708 mm
- peso máx. con campana 68 kg, sin campana 54 kg, embalado 72 kg
- dimensiones embalaje semiamericano 700 x 650 x 900 mm



Locandina

Poster / Affichette

Poster / Anuncio

Menù da tavolo

Table menu / Menu pour table

Speisekarte / Menù por la mesa

TECHFOOD®
IDEE NUOVE PER LA RISTORAZIONE by SOGARE srl

Castelnovo di Sotto (RE) Italy - Via Spallanzani, 8/c
tel. +39 0522 683747 (a R.A.) www.techfood.it
e-mail: info@techfood.it