



**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)

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



#### SCHEDA TECNICA

<b>Alimentazione elettrica</b>	Monofase/Trifase
<b>Volts</b>	V 230/1 - 400/3
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	6,5
<b>Peso netto (Kg)</b>	49
<b>Peso lordo (Kg)</b>	59
<b>Larghezza (mm)</b>	800
<b>Profondità (mm)</b>	774
<b>Altezza (mm)</b>	509

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**FORNO CONVEZIONE Elettrico UNOX - Linea MISS per GASTRONOMIA e PASTICCERIA, versione con COMANDI MANUALI ed UMIDIFICATORE:**

- **camera in acciaio inox 304** ad alta resistenza con bordi arrotondati per massimizzare igiene e pulizia;
- **capacità 4 teglie gastro-norm 1/1** (mm 530x325) **con adattatore** o **4 teglie pasticceria** (mm 600x400), passo 75 mm;
- **tecnologia DRY PLUS** per la rimozione rapida dell'umidità in camera cottura
- **porta con doppio vetro** dotato di **sistema Protek SAFE** che garantisce la minima temperatura all'esterno;
- apertura porta dall'alto verso il basso con cerniere testate per oltre 60.000 aperture;
- **illuminazione in camera cottura;**
- manopole incassate nel cruscotto per proteggerle dagli urti;
- **temperatura regolabile da 30° C a 260° C;**
- **tecnologia steam maxi** con immissione manuale di umidità in camera cottura;
- **dotato di due ventole in camera cottura** azionate con **tecnologia AIR PLUS** con inversione di rotazione che assicurano la massima uniformità di cottura.

**Marchio CE**  
**Made in ITALY**

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>UX-XFT193-ROSSELLA</b>	FORNO CONVEZIONE elettrico UNOX-Linea MISS, per GASTRONOMIA e PASTICCERIA, capacità 4 TEGLIE da	<b>€ 1.317,70 + IVA</b> € 1.607,59 IVA incl.

mm.600x400, versione con COMANDI MANUALI ed UMIDIFICATORE, - 400/3+N, Kw. 6,5, Peso 49 Kg, dim.mm.800x774x509h

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 8 a 15 giorni

#### ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>UX-GRP405</b> 	<b>GRIGLIA Cromata</b>	<b>€ 19,16 + IVA</b> € 23,38 IVA incl. <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni
<b>UX-TG410</b> 	<b>TECHNOCHEF - TEGLIA piana in ALLUMUNIO FORATA, Mod.TG410</b>	<b>€ 27,82 + IVA</b> € 33,94 IVA incl. <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni
<b>UX-TG405</b> 	<b>Unox - TEGLIA piana in ALLUMUNIO, Mod.TG405</b>	<b>€ 24,72 + IVA</b> € 30,16 IVA incl. <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni
<b>UX-GRP410</b> 	<b>GRIGLIA Cromata SAGOMATA a 5 CANALI mm 600x400</b>	<b>€ 24,72 + IVA</b> € 30,16 IVA incl. <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni
<b>UX-TG430</b> 	<b>TECHNOCHEF - TEGLIA piana in ALLUMUNIO FORATA e TEFLONATA, Mod.TG430</b>	<b>€ 35,84 + IVA</b> € 43,72 IVA incl. <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 3 a 6 giorni
<b>UX-XC630</b> 	<b>KIT ADATTAMENTO SUPPORTI LATERALI</b>	<b>€ 43,26 + IVA</b> € 52,78 IVA incl. <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni
<b>UX-TG435</b> 	<b>TEGLIA in Alluminio Forata-Teflonata, SAGOMATA a 5 CANALI</b>	<b>€ 49,06 + IVA</b> € 59,85 IVA incl. <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni
<b>UX-TG440</b> 	<b>PIASTRA in Alluminio FAKIRO</b>	<b>€ 113,79 + IVA</b> € 138,82 IVA incl. <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni
<b>UX-XC114</b>	<b>CONDENSATORE DI VAPORE</b>	<b>€ 348,71 + IVA</b> € 425,43 IVA incl. <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni

