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

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

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	8,25
Peso netto (Kg)	77
Peso lordo (Kg)	87
Larghezza (mm)	860
Profondità (mm)	710
Altezza (mm)	740

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO CONVEZIONE VAPORE ELETTRICO ventilato per GASTRONOMIA con comandi ELETTROMECCANICI:

.

- **Forno elettrico combinato, controllo elettromeccanico, 6 teglie GN 1/1 a vapore diretto**;
- **Camera di cottura stampata e saldata ermeticamente**;
- **Illuminazione della camera tramite LED** installati nella porta;
- **Camera di cottura in acciaio inox AISI 304** di spessore 1 mm, con angoli arrotondati per evitare che lo sporco si depositi, finitura dell'acciaio lucida per migliorare la rifrazione del calore e diminuire la rugosità dell'acciaio ed evitare gli effetti della corrosione dei prodotti chimici e permettere la scivolosità dei residui di cibo;
- **Porta a tenuta stagna in AISI 304**, con guarnizione ad alte prestazioni e di facile sostituzione, dotata di 2 vetri: esterno di 4 mm di spessore, interno di 6 mm di spessore con trattamento termico riflettente per una migliore efficenza energetica.Tunnel d'aria nella porta per la sicurezza dell'operatore;
- **Maniglia antiscivolo e antimpronta** con apertura destra/sinistra;
- **Pannello di controllo intuitivo e di facile uso**: la prima manopola regola la temperatura, la seconda regola la durata della cottura, la terza è il selettore per definire la quantità di umidità da immettere in camera su 7 livelli;
- **Le ventole ad uso professionale sono dotate di auto-reverse**;
- **Uniformità di cottura assicurata dal deflettore** studiato per la migliore distribuzione del calore in camera e dalle griglie ben distanziate;
- **Apertura manuale dello sfiato**;
- **Camera di cottura ben illuminata** durante l'operatività del forno;
- Doccetta esterna (optional).

DATI TECNICI:

- **potenza elettrica: 8,25 kW**
- **capacità 6 teglie Gastronorm 1/1**
- carico massimo di cibo 30 Kg
- **dimensioni camera di cottura: mm 590x380x450**
- **guide: n°6**
- **passo teglie: 65 mm**
- spessore dell'isolamento termico: 35 mm
- **temperatura nel ciclo a convezione: 50-275 C°**
- **temperatura nel ciclo misto: 50-275 C°**
- **velocità della ventola: 1**
- timer contaminuti: 0-120 min
- tipo forno: elettromeccanico - teglia GN 1/1

OPTIONAL/ACCESSORI:

- Supporto base per forno
- Supporto base con portateglie per forno

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF312-000100	FORNO CONVEZIONE-VAPORE ELETTRICO per GASTRONOMIA, capacità 6 TEGLIE Gastronorm 1/1, COMANDI ELETTROMECCANICI, V.400/3, Kw. 8,25, peso 87 Kg, dim.mm.860x710x740h	**€ 2.632,55** *+ IVA* € 3.211,71 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 8 a 15 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF312-000201 	**Technochef - Base per Forno 6 e 10 Teglie GN1/1**	**€ 373,09** *+ IVA* € 455,17 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni
TCF312-000202 	**Technochef - Base con Portateglie per Forno 6 e 10 Teglie GN1/1**	**€ 461,41** *+ IVA* € 562,92 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni

TECHNOCHEF.IT