



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 +N
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	16,5
Peso netto (Kg)	117
Peso lordo (Kg)	133
Larghezza (mm)	860
Profondità (mm)	720
Altezza (mm)	1020

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO CONVEZIONE-VAPORE ELETTRICO per GASTRONOMIA con comandi ELETTROMECCANICI:

- Forno elettrico combinato, controllo elettromeccanico, 10 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 efficienza energetica. Tunnel d'aria nella porta per la sicurezza dell'operatore;
- Maniglia antiscivolo e antipronta 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: 16,5 kW
- capacità 10 teglie Gastronorm 1/1
- carico massimo di cibo 50 Kg
- dimensioni camera di cottura: mm 590x380x730
- guide: n°10
- 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
TCF312-000400	FORNO CONVEZIONE-VAPORE ELETTRICO per GASTRONOMIA, capacità 10 TEGLIE GASTRONORM 1/1, versione con COMANDI ELETTROMECCANICI, V.400/3+N, Kw. 16,5, peso 133 Kg, Dim. mm. 860x720x1020h	€ 3.337,53 + IVA € 4.071,79 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	€ 384,34 + IVA € 468,89 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni



