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 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: 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	**€ 3.224,59** *+ IVA* € 3.934,00 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