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	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza termica (Kw)	19
Peso netto (Kg)	118
Peso lordo (Kg)	134
Larghezza (mm)	860
Profondità (mm)	720
Altezza (mm)	1020

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO CONVEZIONE-VAPORE a GAS per GASTRONOMIA con comandi ELETTROMECCANICI:

.

- **Forno gas combinato**, **controllo elettromeccanico, 10 teglie GN 1/1 a vapore diretto con bruciatori atmosferici**;
- **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 2vetri: 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;
- Doccetta esterna (optional)

DATI TECNICI:

- potenza totale: 19 + 0,5 kW
- potenza elettrica: 0,5 kW
- **potenza a gas: 19 kW**
- tensione: 220-240 V
- consumo di gas naturale: 2,01 m3/h
- consumo GPL: 1,5 kg/h
- **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 con ripiano inferiore.
- Supporto base con ripiano inferiore e porta guide.

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF312-000600	FORNO CONVENZIONE VAPORE a GAS per GASTRONOMIA, capacità 10 TEGLIE GASTRO-NORM 1/1, COMANDI ELETTROMECCANICI, V.230/1, Potenza Termica Kw.19,0, Peso 134 Kg, Dim. mm. 860x710x1020h	**€ 4.184,89** *+ IVA* € 5.105,57 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 8 a 15 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF312-000206 	**TECHNOCHEF - Supporto base in tubolare inox per Forno Convezione**	**€ 461,41** *+ IVA* € 562,92 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni

TECHNOCHEF.IT