



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 efficienza energetica. Tunnel d'aria nella porta per la sicurezza dell'operatore;
- Maniglia antiscivolo e antimprompta 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 sfianto;
- 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	€ 4.331,55 + IVA € 5.284,49 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 8 a 15 giorni

