



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)	7,8
Peso netto (Kg)	99
Peso lordo (Kg)	78,4
Larghezza (mm)	730
Profondità (mm)	855
Altezza (mm)	700

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO ELETTRICO COMBINATO CONVEZIONE VAPORE 5 TEGLIE 1/1 GN CON PANNELLO ELETTROMECCANICO

- camera di cottura in acciaio inox AISI 304;
- supporti laterali con guide per 5 teglie Gatro-Norm 1/1 passo 68 mm.;
- porta con apertura laterale dx, Ventilata con Vetro ispezionabile
- vaschetta raccogli condensa con scarico su porta;
- Camera Cottura dotata di SCARICO;
- predisposizione lavaggio manuale;
-
- alimentazione elettrica Kw 7,8;
- timer di cottura da 10 a 120 minuti/infinito
- temperatura da 100°C a 275°C
- Frequenza: 50 Hz (60 Hz on demand)
- vapore diretto con regolazione attraverso selettore a manopola (5 steps)
- cottura ventilata
- alimentazione trifase
- dimensioni mm 730x855x700h

Marchio CE
Made in Italy

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TK-MKF511S	F O R N O CONVENZIONE VAPORE Elettrico ventilato TECNOEKA , Professionale con camera di cottura per 5 TEGLIE GASTRO-NORM 1/1, PANNELLO ELETTROMECCANICO, V.380/400 3N, Kw. 7,8, Peso 78,4 Kg, dim.mm. 730x855x700h	€ 1.986,09 + IVA € 2.423,03 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 8 a 15 giorni