



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)	8,25
Peso netto (Kg)	89
Peso lordo (Kg)	102
Larghezza (mm)	900
Profondità (mm)	800
Altezza (mm)	740

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO CONVEZIONE-VAPORE ELETTRICO VENTILATO per PASTICCERIA con comandi Elettromeccanici:

- Forno elettrico pasticceria, controllo elettromeccanico, 5 teglie 60x40 cm 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 maggiorato del diametro di 6 cm per una migliore gestione dell'umidità;
- Camera di cottura ben illuminata durante l'operatività del forno;
- Doccetta esterna (optional).

DATI TECNICI:

- potenza elettrica: 8,25 kW
- tensione: 400/3N V
- capacità teglie: n°5 da 600x400
- dimensioni camera di cottura: mm 680x450x450
- guide: n°5
- passo teglie: 80 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 600x400 mm

OPTIONAL/ACCESSORI:

- lievitatore per forni

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF312-000700	FORNO CONVEZIONE-VAPORE ELETTRICO per PASTICCERIA, capacità 5 TEGLIE da 600x400 mm, versione con COMANDI Elettromeccanici, V.400/3+N, Kw 8,25, Peso 102 Kg, dim.mm.900x800x1020h	€ 2.876,11 + IVA € 3.508,85 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni