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
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	16,5
Peso netto (Kg)	116
Peso lordo (Kg)	128
Larghezza (mm)	900
Profondità (mm)	800
Altezza (mm)	1020

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO CONVEZIONE-VAPORE ELETTRICO per PASTICCERIA PER 8 Teglie da mm 600X400, comandi ELETTROMECCANICI:

.

- Forno elettrico pasticceria, controllo elettromeccanico, 8 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 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** 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: 16,5 kW**
- tensione: 400/3N V
- **capacità teglie: n°8 da 600x400**
- **dimensioni camera di cottura: mm 680x450x730**
- **guide: n°8**
- **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

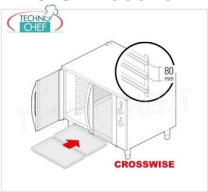
OPTIONAL/ACCESSORI:

- lievitatore per forni

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF312-000800	FORNO CONVEZIONE-VAPORE ELETTRICO per PASTICCERIA, capacità 8 TEGLIE, COMANDI ELETTROMECCANICI, V.400/3+N, Kw 16,5, Peso 128 Kg, Dim.mm.900x800x1020h	**€ 3.363,22** *+ IVA* € 4.103,13 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 8 a 15 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF312-000207 	**TECHNOCHEF - Armadio di lievitazione per 14 teglie pasticceria da mm 600x400**	**€ 1.392,28** *+ IVA* € 1.698,58 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 8 a 15 giorni