



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 elettrica (Kw)	2,9
Larghezza (mm)	550
Profondità (mm)	660
Altezza (mm)	300

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO ELETTRICO per PIZZA NAPOLETANA, camera da cm 41x36, con DISPLAY DIGITALE

- **Sistema Boost:** ideato specificatamente per la cottura perfetta della Pizza Napoletana. Questo sistema permette di diffondere il calore necessario ed omogeneo replicando perfettamente le condizioni di cottura di una pizza Napoletana da disciplinare.
- **Potenza impareggiabile:** Raggiunge la temperatura di 518°C, grazie alla funzione Boost, per cuocere una pizza Napoletana in 90 secondi, con una fragranza irresistibile e una cottura uniforme senza eguali.
- **Vero Biscotto di Sorrento Certificato:**
- **Non solo Napoletana:** è stato progettato per ottenere il massimo risultato nella cottura di ogni tipo di pizza, come la Romana, la pizza in teglia, la pizza classica o la pizza Gourmet.
- **Efficienza energetica straordinaria:** Il suo consumo medio è di soli 0,9 Kw nella versione Digitale e di Kw 1,6 nella versione Meccanica, con un massimo di 2,9 Kw utilizzando la funzione Boost per entrambe le versioni. Un vero alleato per il risparmio e per l'ambiente.
- **Massima sicurezza garantita:** La migliore coibentazione, il triplo vetro e una camera d'aria dedicata e l'areazione forzata garantiscono che l'esterno del forno rimanga sempre a temperatura ambiente, evitando scottature indesiderate. Inoltre, l'acciaio inox di alta qualità assicura resistenza e durata nel tempo.
- **Design compatto anche per i piccoli spazi** forno da casa più compatto sul mercato, con dimensioni di solo 50x60x30 cm. Si adatta perfettamente anche alle cucine più piccole, senza rinunciare a prestazioni professionali.

Plus versione digitale

- **Tecnologia intuitiva per un risultato perfetto:** Il controllo touchscreen di ultima generazione ti permette di impostare con facilità tutti i parametri di cottura, per una precisione e un'uniformità impeccabili. Crea il tuo ricettario personalizzato e sperimenta con infinite combinazioni di ingredienti e sapori.
- **Power:** Tutta la potenza che ti serve. Attivando la funzione POWER puoi gestire i picchi di lavoro/accorciare i tempi di cottura, mantenendo inalterata la qualità di cottura.
- **Eco:** La funzione Smart che ti permette di risparmiare nelle pause di lavoro.
- **Autopulizia:** La funzione che ti permette di pulire l'interno del forno con un click.
- **Timer di cottura.**
- **Accensione programmabile:** Questa funzione ti permette di programmare l'accensione del forno

DATI TECNICI:

- dimensioni interne: cm 41x36x11
- dimensioni esterne: cm 55x60x30
- camera cottura: n°1
- potenza Kw: 2,9
- volt: 230
- temperatura °C: 518°
- peso Kg: 29
- totale pizze Ø 36 cm: n.1
- teglie 40X30 cm: n.1

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF267-001300	Forno elettrico per 1 pizza, camera cottura da mm 410x360x110h, comandi digitali, temp.max 518°C, Kw.2,9, Peso 29 Kg, dim.mm.550x660x300h	€ 1.213,67 + IVA € 1.480,68 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni





