



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
Peso netto (Kg)	31
Larghezza (mm)	550
Profondità (mm)	600
Altezza (mm)	430

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO ELETTRICO per PIZZA NAPOLETANA , camera da cm 41x36 - ALTA cm 22, con DISPLAY DIGITALE

- **Multifunzione:** progettato per ottenere un risultato Professionale per la cottura di dolci, pane, grandi lievitati come Panettone, Pandoro e Colomba e gastronomia, ma può essere utilizzato anche per cuocere ogni tipo di Pizza utilizzando la **funzione Boost**. Non porre limiti alla tua creatività!
- **Efficienza energetica straordinaria:** Nonostante la sua potenza, è incredibilmente efficiente nel consumo energetico. 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 klik.
- **Timer di cottura**
- **Accensione programmabile:** Questa funzione ti permette di programmare l'accensione del forno.

DATI TECNICI:

- dimensioni interne: cm 41x36x22
- dimensioni esterne: cm 55x60x43
- camera cottura: n°1
- potenza Kw: 2,9
- volt: 230
- temperatura °C: 518°
- peso Kg: 31
- totale pizze Ø 36 cm: n.1
- teglie 40X30 cm: n.1

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF267-001500	Forno elettrico per 1 pizza, camera cottura da cm 41x36x22h, comandi digitali, temp.max 518°C, Kw.2,9, Peso 31 Kg, dim.cm.55x66x43h	€ 1.266,13 + IVA € 1.544,68 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni





