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)	19,00
Peso netto (Kg)	120
Peso lordo (Kg)	146
Larghezza (mm)	950
Profondità (mm)	800
Altezza (mm)	1020

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO CONVEZIONE VAPORE DIRETTO a GAS per PASTICCERIA, con COMANDI ELETTROMECCANICI, camera cottura per 8 TEGLIE da mm 600x400:

.

- Forno gas pasticceria, controllo elettromeccanico, 8 teglie 60x40 cm a vapore diretto con bruciatori atmosferici;
- **Camera di cottura stampata e saldata ermeticamente**;
- **Illuminazione della camera tramite LED i**nstallati 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 totale**: **19 + 0,5 kW**
- potenza elettrica: 0,5 kW
- potenza a gas: 19 kW
- tensione: 230 V
- consumo di gas naturale: 2,01 m3/h
- consumo GPL: 1,5 kg/h
- **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

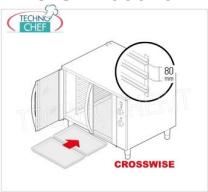
OPTIONAL/ACCESSORI:
- lievitatore per forni.

MARCHIO CE

MADE IN ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF312-000900	FORNO CONVEZIONE VAPORE DIRETTO A GAS per PASTICCERIA, con camera cottura per 8 TEGLIE da mm.600x400, COMANDI ELETTROMECCANICI, V.230/1, potenza termica Kw.19,00, peso 146 Kg, dim.mm.950x800x1020h	**€ 4.383,49** *+ IVA* € 5.347,86 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