



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



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
SPC-SCH030	Forno elettrico per cotture a bassa temperatura e mantenimento di cibi cotti, Linea CALDOLUX, capacità 3 Teglie GN 1/1 (escluse), pannello di controllo digitale, completo di sonda al cuore, V.230/, Kw.0,76, Peso 25 Kg, dim.mm.436x645x409h	€ 1.418,75 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO ELETTRICO per COTTURA LENTA e MANTENIMENTO, Linea CALDOLUX, capacità 3 TEGLIE GN 1/1:

QUALITÀ DELLA COTTURA - Cottura lenta e a bassa temperatura

- La funzione **COOK** (120°C max.) **garantisce cotture lente e graduali** che esalteranno la morbidezza delle vostre carni e annulleranno la perdita di peso; Grazie alla **sonda al cuore** si possono ottenere cotture succose e uniformi.

VELOCITÀ NEL SERVIZIO - Pietanze sempre pronte

- La funzione di **mantenimento (HOLD)** **mantiene le pietanze in camera alla temperatura ideale di consumo**; piatti sempre pronti per un servizio veloce anche quando i ritmi di lavoro sono elevati.

GRANDI CAPACITÀ IN DIMENSIONI COMPATTE - Versatile e modulare

- Con CALDOLUX è possibile creare delle vere e proprie stazioni di cottura e mantenimento sovrapponendo uno o più forni a cottura lenta. Questa soluzione permette di cucinare contemporaneamente alimenti che necessitano di tempi e temperature di cottura diversi. Potrai inoltre gestire la mole di lavoro sfruttando uno o entrambi i forni.
- La direzione di apertura della porta può essere variata in qualsiasi momento e con estrema facilità.

LA DIFFERENZA È NEI DETTAGLI

- **Trasportabile e collegabile ovunque:**

Le **quattro comode maniglie** rendono il trasporto molto semplice, permettendo di cuocere o mantenere in temperatura ideale di consumo le pietanze in qualunque luogo vi troviate semplicemente con la presa 230V~ in dotazione.

- **Facile da utilizzare e sempre pronto all'uso:**

Il **pannello digitale** è progettato per gestire un ciclo di cottura completo utilizzando tutti i parametri necessari al fine di ottenere una cottura eccellente

La **sonda al cuore** controlla il **termine della cottura** e il **passaggio automatico alla fase di mantenimento alla temperatura impostata**

Lo sfiato a fondo camera, sempre aperto, e lo sfiato frontale, regolabile, danno la possibilità di gestire l'umidità in eccesso.

DATI TECNICI:

- Capacità teglie 3 GN 1/1
- Distanza teglie 67 mm

- Controllo tramite Pannello Digitale
- Temperatura Cottura max 120°C
- Temperatura Mantenimento max 100°C
- Timer : Cottura 9h 59m + Mantenimento 9h 59m
- Sonda Termica Camera di Cottura
- Sonda Termica al Cuore
- 4 Maniglie integrate per il trasporto
- Predisposizione per l' impilazione dei singoli moduli
- Fori frontali (manuali) per l' estrazione dell' umidità

Accessori/Optional:

- Teglia GN 1/1 INOX h 20 mm
- Teglia GN 1/1 INOX h 40 mm
- Teglia GN 1/1 INOX h 65 mm
- Teglia GN 1/1 INOX forata h 20 mm
- Teglia GN 1/1 INOX forata h 40 mm
- Teglia GN 1/1 INOX forata h 65 mm
- Griglia piana GN 1/1 INOX h 40 mm

Marchio CE
Made in ITALY

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,76
Peso netto (Kg)	25
Larghezza (mm)	436
Profondità (mm)	645
Altezza (mm)	409

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
SPC-GRP806 	SPIDOCOOK - Griglia piana GN 1/1 Inox, h 40 mm, Mod.GRP806 Griglia piana Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325) in acciaio inox, h 40 mm.	€ 35,00 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni

SPC-TG805**SPIDOCOOK - Teglia GN 1/1 Inox, h 20 mm, Mod.TG805**

Teglia Gastro-Norm 1/1(mm 530x325) in acciaio inox, h 20 mm.

€ 42,07 + IVA
Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

SPC-TG810**SPIDOCOOK - Teglia GN 1/1 Inox Forata, h 20 mm, Mod.TG810**

Teglia Gastro-Norm 1/1(mm 530x325) in acciaio inox forata, h 20 mm.

€ 42,07 + IVA
Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

SPC-TG830**SPIDOCOOK - Teglia GN 1/1 Inox Forata, h 65 mm, Mod.TG830**

Teglia Gastro-Norm 1/1(mm 530x325) in acciaio inox forata, h 65 mm.

€ 48,73 + IVA
Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

SPC-TG820**SPIDOCOOK - Teglia GN 1/1 Inox Forata, h 40 mm, Mod.TG820**

Teglia Gastro-Norm 1/1(mm 530x325) in acciaio inox forata, h 40 mm.

€ 45,88 + IVA
Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

SPC-TG815**SPIDOCOOK - Teglia GN 1/1 Inox, h 40 mm, Mod.TG815**

Teglia Gastro-Norm 1/1(mm 530x325) in acciaio inox, h 40 mm.

€ 48,73 + IVA
Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

SPC-TG825**SPIDOCOOK - Teglia GN 1/1 Inox, h 65 mm, Mod.TG825**

Teglia Gastro-Norm 1/1(mm 530x325) in acciaio inox, h 65 mm.

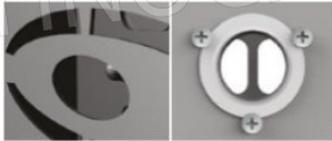
€ 56,36 + IVA
Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni





La sonda al cuore controlla il termine della cottura e il passaggio automatico alla fase di mantenimento alla temperatura impostata.

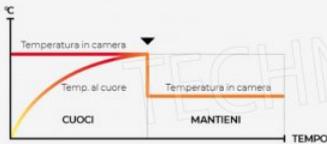
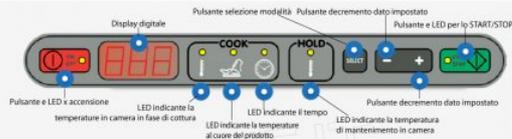


Lo sfiato a fondo camera, sempre aperto, e lo sfiato frontale, regolabile, danno la possibilità di gestire l'umidità in eccesso.



CONTROLLO DIGITALE

Esempio di programmazione



Per ogni ciclo di cottura si dovrà selezionare la temperatura della camera e poi decidere quando la cottura terminerà.

Al termine della cottura, il forno passa automaticamente dalla fase di mantenimento alla temperatura impostata (max. 100°C) mantenendo così il tuo cibo caldo e pronto in qualsiasi momento.