

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
	Forno a convezione ventilato in Acciaio Inox, Capacità N. 3 teglie GN 1/2, Monofase, kw 2,1, dim. mm 475 x 500 x 380h	Consegna: da 4 a 9 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE - Per gastronomia, Struttura in acciaio inox, Mod. FD21:

- struttura in acciaio inox
- o termostato meccanico 65-260°C
- ∘ timer meccanico 0-120 minuti
- o porta con doppio vetro
- illuminazione interna
- o potenza 2,1 kw
- o alimentazione monofase 230V/1 50-60 Hz
- o Capacità della camera di cottura 21 L
- o Dim. della camera di cottura: 358 x 291 x 219 mm
- Capacità N. 3 teglie GN 1/2 (cm 32,5x26,5)
- Griglie incluse

MARCHIO CE

SCHEDA TECNICA		
Alimentazione elettrica	Monofase	
Volts	V 230/1	
Frequenza (Hz)	50	
Potenza elettrica (Kw)	2,1	
Peso netto (Kg)	15	
Peso lordo (Kg)	18	
Larghezza (mm)	475	
Profondità (mm)	500	