



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](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



| CODICE            | DESCRIZIONE                                                                                                                                                                                                      | PREZZO/CONSEGNA                                                                                                  |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| UX-XFT133 ARIANNA | FORNO CONVEZIONE elettrico UNOX-Linea MISS, per GASTRONOMIA e PASTICCERIA, capacità 4 TEGLIE da mm. 460x330, versione con COMANDI MANUALI ed UMIDIFICATORE, V. 230/1, Kw. 3,00, Peso 31 Kg, dim.mm. 600X655x509h | <b>€ 765,93 + IVA</b><br><b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello<br><b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni |

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**FORNO CONVEZIONE Elettrico UNOX - Linea MISS per GASTRONOMIA e PASTICCERIA, versione con COMANDI MANUALI ed UMIDIFICATORE:**

- **camera in acciaio inox 304** ad alta resistenza con bordi arrotondati per massima igiene e pulizia;
- **capacità 4 teglie da mm 460x330**, passo 75 mm;
- **tecnologia dry PLUS** per la rimozione rapida dell'umidità in camera cottura;
- **porta con doppio vetro** dotato di **sistema Protek SAFE** che garantisce la minima temperatura all'esterno;
- apertura porta dall'alto verso il basso con cerniere testate per oltre 60.000 aperture;
- **illuminazione in camera cottura;**
- manopole incassate nel cruscotto per proteggerle dagli urti;
- **temperatura regolabile da 30° C a 260° C;**
- **tecnologia steam maxi** con immissione manuale di umidità in camera cottura;
- **1 ventola in camera cottura** con rotazione in un solo senso.

#### In Dotazione:

- N°4 teglie piane in alluminio da mm.460x330 (Cod.UX-TG305)







**Marchio CE**  
**Made in Italy**

#### SCHEDA TECNICA

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| <b>Alimentazione elettrica</b> | Monofase |
| <b>Volts</b>                   | V 230/1  |

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| <b>Frequenza (Hz)</b>         | 50   |
| <b>Potenza elettrica (Kw)</b> | 3,00 |
| <b>Peso netto (Kg)</b>        | 31   |
| <b>Larghezza (mm)</b>         | 600  |
| <b>Profondità (mm)</b>        | 655  |
| <b>Altezza (mm)</b>           | 509  |

**ACCESSORI/OPTIONAL**

| CODICE/FOTO                                                                                            | DESCRIZIONE                                                                                                                                                                                                    | PREZZO/CONSEGNA                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>UX-TG305</b><br>   | <b>TECHNOCHEF - TEGLIA piana in ALLUMUNIO, Mod.TG305</b><br>TEGLIA piana in ALLUMUNIO, mm 460x330x15H -- Indicato prezzo unitario, acquistabile in confezione da 2 pezzi                                       | <b>€ 14,33 + IVA</b><br><b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello<br><b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni  |
| <b>UX-GRP305</b><br>  | <b>GRIGLIA Cromata</b><br>GRIGLIA Cromata, mm 470x330                                                                                                                                                          | <b>€ 14,33 + IVA</b><br><b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello<br><b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni  |
| <b>UX-TG310</b><br>   | <b>TECHNOCHEF - TEGLIA piana in ALLUMUNIO FORATA, Mod.TG310</b><br>TEGLIA piana in ALLUMUNIO FORATA, mm 460x330x15H -- Indicato prezzo unitario, acquistabile in confezione da 2 pezzi                         | <b>€ 17,31 + IVA</b><br><b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello<br><b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni  |
| <b>UX-TG330</b><br> | <b>TECHNOCHEF - TEGLIA piana in ALLUMUNIO FORATA e TEFLONATA, Mod.TG330</b><br>TEGLIA piana in ALLUMUNIO FORATA e TEFLONATA, mm 460x330x15H -- Indicato prezzo unitario, acquistabile in confezione da 2 pezzi | <b>€ 24,72 + IVA</b><br><b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello<br><b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni  |
| <b>UX-XC620</b><br> | <b>Kit ADATTAMENTO SUPPORTI LATERALI</b><br>Kit ADATTAMENTO SUPPORTI LATERALI da mm. 460x330 a GN 2/3                                                                                                          | <b>€ 40,79 + IVA</b><br><b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello<br><b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni  |
| <b>UX-TG335</b><br> | <b>PIASTRA in Alluminio FAKIRO</b><br>PIASTRA in Alluminio FAKIRO, mm 460x350x16H                                                                                                                              | <b>€ 66,23 + IVA</b><br><b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello<br><b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni  |
| <b>UX-XR623</b><br> | <b>KIT 4 RUOTE, di cui 2 con freno, mod. XR621</b><br>Kit 4 ruote, di cui 2 con freno diametro 105 mm                                                                                                          | <b>€ 139,97 + IVA</b><br><b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello<br><b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni |
| <b>UX-XC114</b><br> | <b>CONDENSATORE DI VAPORE</b><br>CONDENSATORE DI VAPORE, V.230/1, W. 8, dimensione esterne mm. 340x235x170h                                                                                                    | <b>€ 348,71 + IVA</b><br><b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello<br><b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni |

UX-XLT133

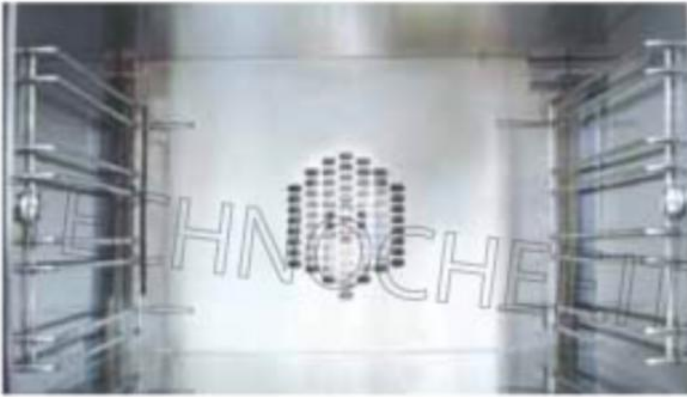


**UNOX - Armadio lievitatore per forni capacità 8 teglie da mm 460x330, COMANDI MANUALI**  
LIEVITATORE per FORNI Mod. XFT130 - XFT133 - XFT110 - XFT113 - XFT023 - XFT013, versione con COMANDI MANUALI, 2 Porte Vetri, capacità 8 TEGLIE da mm 460x330, V. 230/1, Kw 1,2, Dimensioni Esterne, mm 230/1, Kw 1,2, Dimensioni Esterne, mm 600x657x757H

**€ 710,91 + IVA**

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



Elevata qualità di cottura



Cerniere testate



Colonnine porta in tecnopolimeri



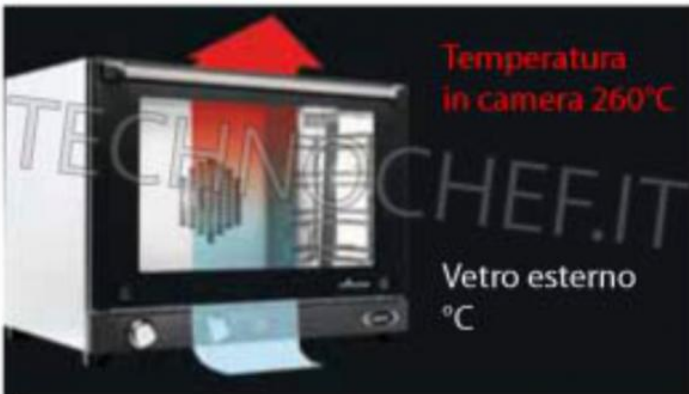
Manopole incassate

TECHNO  
CHEF



Motore di grande prestazione e durata

TECHNO  
CHEF



Doppio vetro con sistema Protek Safe