



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
UX-XFT113STEFANIA	FORNO CONVEZIONE elettrico con Umidificatore UNOX-Linea MISS, per GASTRONOMIA e PASTICCERIA, capacità 3 TEGLIE da mm. 460x330, versione con COMANDI MANUALI ed UMIDIFICATORE, V. 230/1, Kw. 3,00, Peso 25 Kg, dim.mm. 600X655x429h	€ 718,95 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: 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 3 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 Plus con immissione manuale di umidità in camera cottura;
- 1 ventola in camera cottura con rotazione in un solo senso.

In Dotazione:

- N°3 teglie piane in alluminio da mm.460x330 (Cod.UX-TG305).

Marchio CE
Made in Italy

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	3,00
Peso netto (Kg)	25
Larghezza (mm)	600

Profondità (mm) 655

Altezza (mm) 429

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
UX-TG305  UXTG305	TECHNOCHEF - TEGLIA piana in ALLUMUNIO, Mod.TG305 TEGLIA piana in ALLUMUNIO, mm 460x330x15H -- Indicato prezzo unitario, acquistabile in confezione da 2 pezzi	€ 14,33 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni
UX-GRP305  UXGRP305	GRIGLIA Cromata GRIGLIA Cromata, mm 470x330	€ 14,33 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni
UX-TG310  UXTG310	TECHNOCHEF - TEGLIA piana in ALLUMUNIO FORATA, Mod.TG310 TEGLIA piana in ALLUMUNIO FORATA, mm 460x330x15H -- Indicato prezzo unitario, acquistabile in confezione da 2 pezzi	€ 17,31 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni
UX-TG330  UXTG330	TECHNOCHEF - TEGLIA piana in ALLUMUNIO FORATA e TEFLONATA, Mod.TG330 TEGLIA piana in ALLUMUNIO FORATA e TEFLONATA, mm 460x330x15H -- Indicato prezzo unitario, acquistabile in confezione da 2 pezzi	€ 24,72 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni
UX-XC620  UXXC620	Kit ADATTAMENTO SUPPORTI LATERALI Kit ADATTAMENTO SUPPORTI LATERALI da mm. 460x330 a GN 2/3	€ 40,79 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni
UX-TG335  UXTG335	PIASTRA in Alluminio FAKIRO PIASTRA in Alluminio FAKIRO, mm 460x350x16H	€ 66,23 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni
UX-XR623  UXXR621	KIT 4 RUOTE, di cui 2 con freno, mod. XR621 Kit 4 ruote, di cui 2 con freno diametro 105 mm	€ 139,97 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni
UX-XC114  UXXC114	CONDENSATORE DI VAPORE CONDENSATORE DI VAPORE, V.230/1, W. 8, dimensione esterne mm. 340x235x170h	€ 348,71 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni

UX-XLT133

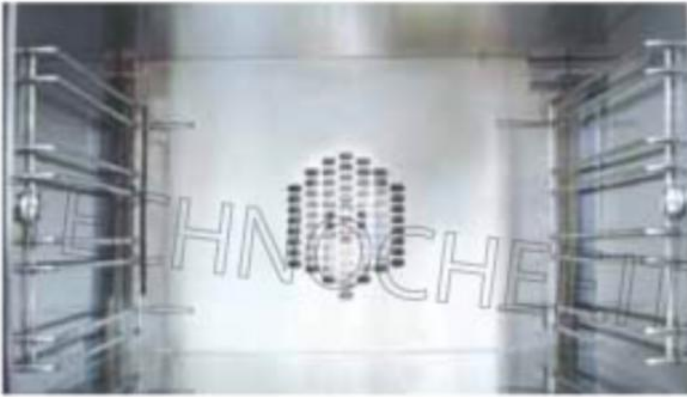


UNOX - Armadio lievitatore per forni capacità 8 teglie da mm 460x330, COMANDI MANUALI
LIEVITATORE per FORNI Mod. XFT130 - XFT133 - XFT110 - XFT113 - XFT023 - XFT013, versione con COMANDI MANUALI, 2 Porte Vetri, capacità 8 TEGLIE da mm 460x330, V. 230/1, Kw 1,2, Dimensioni Esterne, mm 230/1, Kw 1,2, Dimensioni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

€ 710,91 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



Elevata qualità di cottura



Cerniere testate

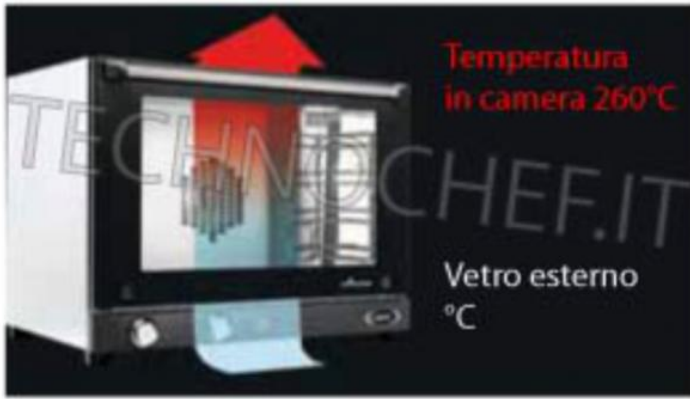


Colonnine porta in tecnopolimeri



Motore di grande prestazione e durata

TECHNO
CHEF



Temperatura
in camera 260°C

Vetro esterno
°C

Doppio vetro con sistema Protek Safe

TECHNO
CHEF



Manopole incassate