



**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](mailto: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
<b>TCF312-000100</b>	FORNO CONVEZIONE VAPORE Elettrico per GASTRONOMIA, capacità 6 TEGLIE Gastronorm 1/1, versione con COMANDI ELETTROMECCANICI, V.400/3, Kw. 8,25, peso 87 Kg, dim.mm.860x710x740h	<p><b>€ 2.483,21 + IVA</b> € 3.029,52 IVA incl. <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello</p> <p><b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni</p>

#### SCHEDA TECNICA

<b>Alimentazione elettrica</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	8,25
<b>Peso netto (Kg)</b>	77
<b>Peso lordo (Kg)</b>	87
<b>Larghezza (mm)</b>	860
<b>Profondità (mm)</b>	710
<b>Altezza (mm)</b>	740

#### ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>TCF312-000201</b>		<p><b>€ 361,85 + IVA</b> € 441,46 IVA incl. <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello</p> <p><b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni</p>

**Technochef - Base per Forno 6 e 10 Teglie GN1/1**



TCF312-000202



**Technochef - Base con Portateglie per Forno 6 e 10 Teglie GN1/1**

**€ 447,50 + IVA**

€ 545,95 IVA incl.

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

#### **FORNO CONVEZIONE VAPORE ELETTRICO ventilato per GASTRONOMIA con comandi ELETTROMECCANICI:**

- forno misto professionale, che assicura robustezza, affidabilità e immediatezza d'uso;
- camera a tenuta stagna in **acciaio inox AISI 304** con dimensioni mm. 590x375x490h;
- **capacità 6 teglie Gastronorm 1/1;**
- **passo** fra le Guide. **70 mm;**
- timer Contaminuti 0-120 min;
- **uso immediato e intuitivo:** solo tre comandi per regolare a piacimento ogni parametro;
- 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;**
- parametri di cottura possono essere modificati anche durante l'esecuzione della ricetta;
- in alto **due lampade spia:** una per indicare l'accensione del forno e una per indicare quando le resistenze sono in funzione;
- in cima al cruscotto si trova il tasto per **l'apertura dello sfiato** per **l'evacuazione del vapore dalla camera di cottura;** in basso il tasto di accensione;
- i forni elettromeccanici **funzionano a convezione (50-275 °C) e ciclo misto (60-275 °C)** con preriscaldamento. Nel ciclo misto si possono gestire 19 livelli di umidità;
- la **camera è ben illuminata** durante le cotture;
- **l'uniformità di cottura è assicurata da:** • **Il deflettore**, studiato per la miglior distribuzione del calore in camera. • **Le griglie ben distanziate**, con interasse 70 mm;
- **maniglia ad apertura facilitata** con movimento destra/sinistra;
- **condensazione vapore per protezione scarichi;**
- grado di protezione all'acqua IPX3;
- regolazione piedino 65/75 mm.

#### **OPTIONAL/ACCESSORI:**

- Supporto base per forno
- Supporto base con portateglie per forno

**MARCHIO CE**  
**MADE IN ITALY**



TECHNOCHEF.IT