



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
TCF312-000100	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	€ 2.483,21 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 8 a 15 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

SCHEDA TECNICA

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

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA

TCF312-000201



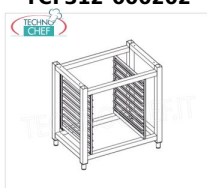
€ 361,85 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

Technochef - Base per Forno 6 e 10 Teglie GN1/1
Base per forno da 6 e 10 Teglie GN 1/1

TCF312-000202



€ 447,50 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

Technochef - Base con Portateglie per Forno 6 e 10 Teglie GN1/1
Base con portateglie per forno da 6 e 10 Teglie GN 1/1

