



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
TCF312-000400	Forno Convezione Vapore Elettrico ventilato per GASTRONOMIA, capacità 10 TEGLIE GASTRONORM 1/1, versione con COMANDI ELETTROMECCANICI, V.400/3+N, Kw. 16,5, peso 102 Kg, Dim. mm. 860x710x1020h	€ 3.042,05 + 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. 590x375x770h;
- capacità 10 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 sfianto 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 +N
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	16,5
Peso netto (Kg)	102
Peso lordo (Kg)	118
Larghezza (mm)	860
Profondità (mm)	710
Altezza (mm)	1020

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
-------------	-------------	-----------------

TCF312-000201

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

€ 361,85 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

TCF312-000202

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

€ 447,50 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



TECHNO CHEF.IT