



#### SCHEDA TECNICA

<b>Alimentazione elettrica</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3 +N
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	16,5
<b>Peso netto (Kg)</b>	117
<b>Peso lordo (Kg)</b>	133
<b>Larghezza (mm)</b>	860
<b>Profondità (mm)</b>	720
<b>Altezza (mm)</b>	1020

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

##### FORNO CONVEZIONE-VAPORE ELETTRICO per GASTRONOMIA con comandi ELETTROMECCANICI:

- **Forno elettrico combinato, controllo elettromeccanico, 10 teglie GN 1/1 a vapore diretto;**
- **Camera di cottura stampata e saldata ermeticamente;**
- **Illuminazione della camera tramite LED** installati nella porta;
- **Camera di cottura in acciaio inox AISI 304** di spessore 1 mm, con angoli arrotondati per evitare che lo sporco si depositi, finitura dell'acciaio lucida per migliorare la rifrazione del calore e diminuire la rugosità dell'acciaio ed evitare gli effetti della corrosione dei prodotti chimici e permettere la scivolosità dei residui di cibo;
- **Porta a tenuta stagna in AISI 304**, con guarnizione ad alte prestazioni e di facile sostituzione, dotata di 2 vetri: esterno di 4 mm di spessore, interno di 6 mm di spessore con trattamento termico riflettente per una migliore efficienza energetica. Tunnel d'aria nella porta per la sicurezza dell'operatore;
- **Maniglia antiscivolo e antimpronta** con apertura destra/sinistra;
- **Pannello di controllo intuitivo e di facile uso:** 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;
- **Le ventole ad uso professionale sono dotate di auto-reverse;**
- **Uniformità di cottura assicurata dal deflettore** studiato per la migliore distribuzione del calore in camera e dalle griglie ben distanziate;
- **Apertura manuale dello sfiato;**
- Camera di cottura ben illuminata durante l'operatività del forno;
- Doccetta esterna (optional).

**DATI TECNICI:**

- **potenza elettrica: 16,5 kW**
- **capacità 10 teglie Gastronorm 1/1**
- carico massimo di cibo 50 Kg
- **dimensioni camera di cottura: mm 590x380x730**
- **guide: n°10**
- **passo teglie: 65 mm**
- spessore dell'isolamento termico: 35 mm
- **temperatura nel ciclo a convezione: 50-275 C°**
- **temperatura nel ciclo misto: 50-275 C°**
- velocità della ventola: 1
- timer contaminuti: 0-120 min
- tipo forno: elettromeccanico - teglia GN 1/1

**OPTIONAL/ACCESSORI:**

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

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

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>TCF312-000400</b>	FORNO CONVEZIONE-VAPORE ELETTRICO per GASTRONOMIA, capacità 10 TEGLIE GASTRONORM 1/1, versione con COMANDI ELETTROMECCANICI, V.400/3+N, Kw. 16,5, peso 133 Kg, Dim. mm. 860x720x1020h	<b>€ 3.224,59 + IVA</b> € 3.934,00 IVA incl. <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni
ACCESSORI/OPTIONAL		
CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>TCF312-000201</b> 	<b>Technochef - Base per Forno 6 e 10 Teglie GN1/1</b>	<b>€ 373,09 + IVA</b> € 455,17 IVA incl. <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni
<b>TCF312-000202</b> 	<b>Technochef - Base con Portateglie per Forno 6 e 10 Teglie GN1/1</b>	<b>€ 461,41 + IVA</b> € 562,92 IVA incl. <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni



TECHNOCHEF.IT