

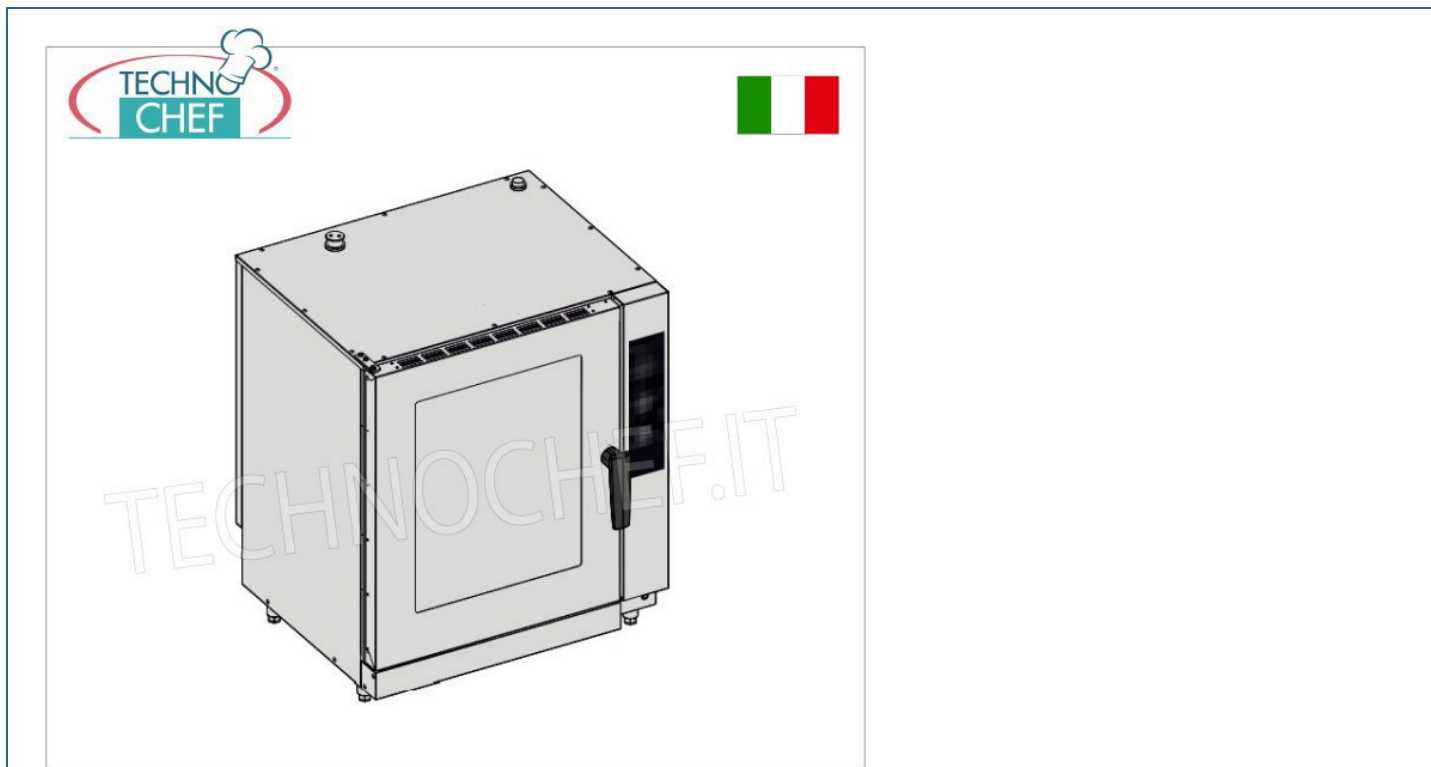


**TECNOSERVICE'21 srl**

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>TCF312-000600</b>	FORNO CONVENZIONE VAPORE a GAS VENTILATO per GASTRONOMIA, capacità 10 TEGLIE GASTRO-NORM 1/1, versione con COMANDI ELETTROMECCANICI, V.230/1, Potenza Termica Kw.19,0, Peso 127 Kg, Dim. mm. 860x710x1020h	<b>€ 3.947,76 + IVA</b> <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**FORNO CONVEZIONE-VAPORE a GAS ventilato per GASTRONOMIA con comandi ELETTROMECCANICI:**

- camera di cottura in **acciaio inox** AISI 304 con **bordi arrotondati** e ampio raggio con dimensioni mm. 590x375x770h;
- **capacità 10 teglie GASTRO-NORM 1/1;**
- **Passo** fra le Guide: **70 mm;**
- telaio della porta in tubo di acciaio inox;
- **inversore automatico** della **ventola** camera;
- selettore 7 livelli di umidità;
- vapore a generazione diretta;
- **temperatura** modalità **misto regolabile da 60° C a 250°C;**
- **temperatura** modalità **convezione regolabile da 30° a 300°;**
- scarico sulla base della camera di cottura;
- **illuminazione interna** in camera cottura;
- **porta con doppio vetro apribile a libro** e vetro atermico;
- cruscotto apribile con sistema di aggancio;
- deflettore rimovibile;
- **sfianto camera** di cottura **regolabile;**
- guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro;
- bacinella sotto porta per la raccolta della condensa;
- maniglia con apertura destra/sinistra;
- grado di protezione all'acqua IPX4.

**IN DOTAZIONE:**

- supporto portateglie.

**OPTIONAL/ACCESSORI:**

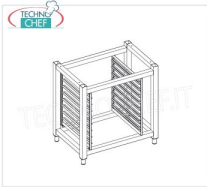
- Supporto base in tubolare inox con ripiano inferiore.
- Supporto base in tubolare inox con ripiano inferiore e porta guide.

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

**SCHEDA TECNICA**

<b>Alimentazione elettrica</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza termica (Kw)</b>	19
<b>Peso netto (Kg)</b>	127
<b>Larghezza (mm)</b>	860
<b>Profondità (mm)</b>	710
<b>Altezza (mm)</b>	1020

**ACCESSORI/OPTIONAL**

<b>CODICE/FOTO</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	<b>PREZZO/CONSEGNA</b>
<b>TCF312-000206</b> 	<b>TECHNOCHEF - Supporto base in tubolare inox per Forno Convezione</b> Supporto base in tubolare inox con ripiano inferiore e porta guide per Forni Convezione 6 e 10 TEGLIE GN1/1, Peso 20 Kg, dim.mm.860x640x845h	<b>€ 447,50 + IVA</b> <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni

