



SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3 +N
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	8,25
Peso netto (Kg)	89
Peso lordo (Kg)	102
Larghezza (mm)	900
Profondità (mm)	800
Altezza (mm)	740

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO CONVEZIONE-VAPORE ELETTRICO VENTILATO per PASTICCERIA con comandi ELETTROMECCANICI:

- **Forno elettrico pasticceria, controllo elettromeccanico, 5 teglie 60x40 cm 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** maggiorato del diametro di 6 cm per una migliore gestione dell'umidità;
- **Camera di cottura ben illuminata** durante l'operatività del forno;
- Doccetta esterna (optional).

DATI TECNICI:

- **potenza elettrica: 8,25 kW**
- tensione: 400/3N V
- **capacità teglie: n°5 da 600x400**
- **dimensioni camera di cottura: mm 680x450x450**
- **guide: n°5**
- **passo teglie: 80 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 600x400 mm

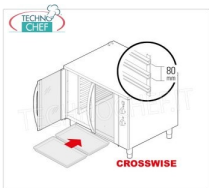
OPTIONAL/ACCESSORI:

- lievitatore per forni

**MARCHIO CE
MADE IN ITALY**

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF312-000700	FORNO CONVEZIONE-VAPORE ELETTRICO per PASTICCERIA, capacità 5 TEGLIE da 600x400 mm, versione con COMANDI ELETTROMECCANICI, V.400/3+N, Kw 8,25, Peso 102 Kg, dim.mm.900x800x1020h	€ 2.778,68 + IVA € 3.389,99 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF312-000207 	TECHNOCHEF - Armadio di lievitazione per 14 teglie pasticceria da mm 600x400	€ 1.392,28 + IVA € 1.698,58 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 8 a 15 giorni