

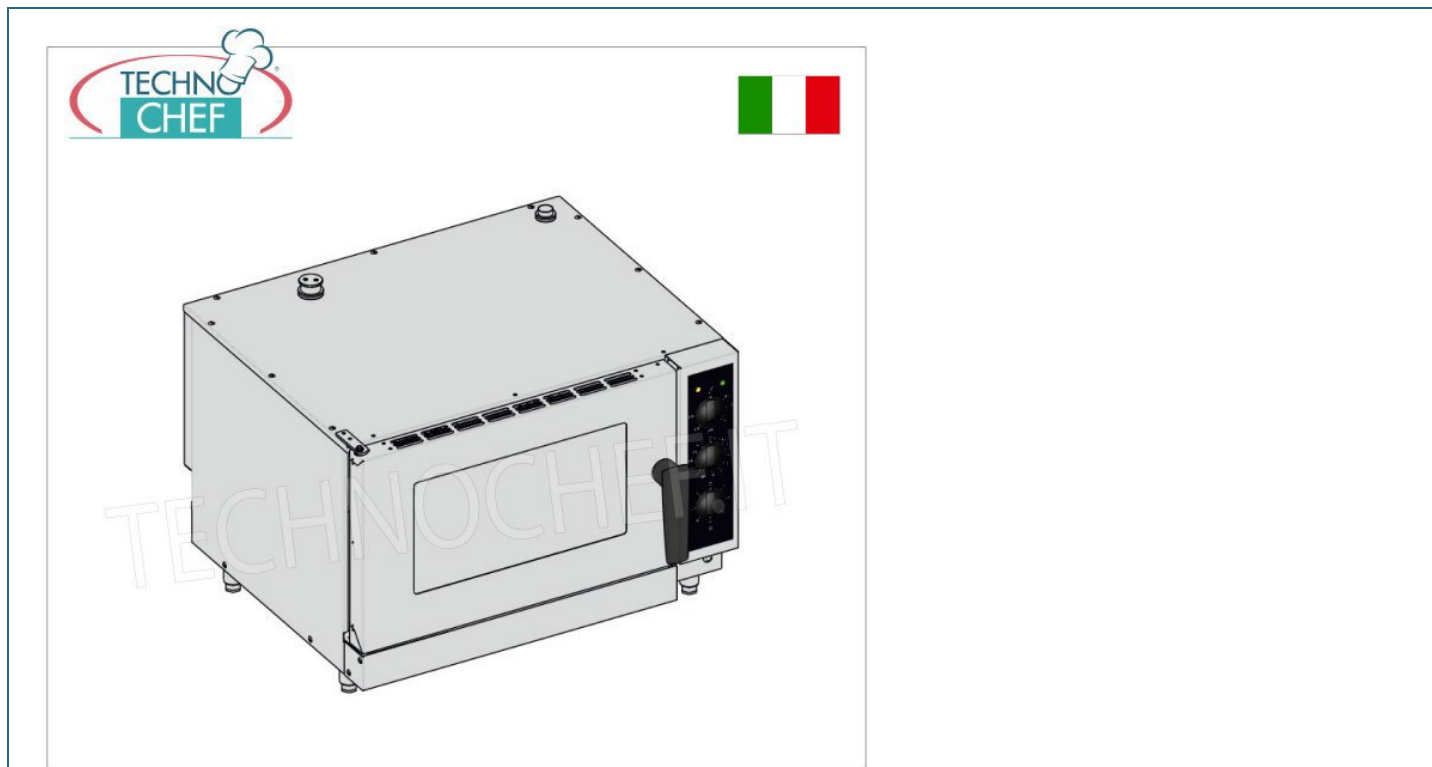


TECNOSERVICE'21 srl

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



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 4 teglie Gastronorm 1/1** (mm 530x325);
- **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

Peso netto (Kg)	50
Peso lordo (Kg)	63

Larghezza (mm) 860

Profondità (mm) 650

Altezza (mm) 520

MODELLI DISPONIBILI

TCF312-000310



Technochef - Forno convezione-vapore Elettrico 4 teglie GN 1/1, Trifase, V.400/3+N

FORNO CONVENZIONE VAPORE Elettrico per GASTRONOMIA, capacità 4TEGLIE Gastronorm 1/1 (mm 530x325), versione con COMANDI ELETTROMECCANICI, V.400/3+N, Kw. 6,25, peso 63 Kg, dim.mm.860x710x600h

TCF312-000320



Technochef - Forno convezione-vapore Elettrico 4 teglie GN 1/1, Monofase, V.230/1

FORNO CONVENZIONE VAPORE Elettrico per GASTRONOMIA, capacità 4TEGLIE Gastronorm 1/1 (mm 530x325), versione con COMANDI ELETTROMECCANICI, V.230/1, Kw. 6,25, peso 63 Kg, dim.mm.860x710x600h

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA

TCF312-000204



Technochef - Base per Forno 4 Teglie GN1/1

Base per forno da 4 Teglie GN 1/1

€ 368,82 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

TCF312-000203



Technochef - Base con Portateglie per Forno 4 Teglie GN1/1

Base con portateglie per forno 4 Teglie GN 1/1

€ 454,47 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



TECHNO CHEF.IT