



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
SI-NEC1475	Forno professionale COMBINATO PANASONIC con funzioni di: MICROONDE con 2 magnetron (resa 1350 W), CONVENZIONE (Kw 1,8) e GRILL (Kw 1,8), per cotture separate o in combinazione, camera da mm 406x336x217h, Kw.3,3, dim.mm.600x545x383h	€ 3.017,14 + IVA € 3.680,91 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Forno professionale COMBINATO PANASONIC, con COMANDI DIGITALI e funzioni di MICROONDE, CONVENZIONE e GRILL, per cotture separate o in combinazione:

- assolve in modo eccellente alle diverse funzioni di: **forno a microonde, forno a convezione e grill;**
- **possibilità di utilizzare questi diversi tipi di cottura separatamente, in sequenza o in combinazione**, per realizzare qualsiasi piatto in **tempi rapidi** e con **risultati ottimali**, ottenendo **cibi perfettamente dorati e gratinati**, dalla superficie croccante e appetitosa, come quelli che si ottengono con la cucina tradizionale, risparmiando 1/3 del tempo di cottura;
- strumento **affidabile** in grado di **assolvere un grande carico di lavoro** e di **mantenere invariate le prestazioni nel tempo;**
- l'interno non è impegnato dal piatto rotante, offre all'utilizzatore un **ampio spazio** in cui inserire gli alimenti;
- realizzato per rispondere alle esigenze dei **professionisti della ristorazione;**
- **ideale per snack, pub, bar** e per tutte le situazioni in cui la disponibilità di spazio è ridotta, perchè **assolve in modo eccellente a diversi funzioni con il minimo ingombro;**
- nelle cucine professionali sostituisce la salamandra e, nei momenti di minore attività, può essere usato come forno a convezione forzata al posto dei forni con dimensioni più grandi e consumi maggiori.

DATI TECNICI:

- **MICROONDE: 2 magnetron** forniscono una **potenza resa di 1350 W usufruibile con 5 diversi livelli:**
 - **Alta** 1350 Watt - **Media** 650 Watt - **Bassa** 42 Watt - **Scongelo** 180 Watt - **Cottura lenta** 240 Watt.
- **GRILL:** la funzione grill viene realizzata con 4 tubi al quarzo regolabili con diversi livelli di potenza per garantire la massima visibilità:
 - **livello 1:** 1800 Watt - **livello 2:** 1450 Watt
- **CONVENZIONE:** con una resistenza da **1800 W** (100-250 °C) **abbinata ad una ventola** garantisce un rapido riscaldamento della camera ed un'**uniformità di temperatura.**
- **camera interna mm.406x336x217h**, adatta per teglie **Gastro-Norm 2/3** (mm.353x325).
- **volume: lt 30;**
- **99 programmi automatici;**

◦ timer: 99 minuti.

Marchio CE
Made in JAPAN

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	3,3
Peso netto (Kg)	41
Larghezza (mm)	600
Profondità (mm)	545
Altezza (mm)	383