



#### SCHEDA TECNICA

<b>Alimentazione elettrica</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	19,00
<b>Peso netto (Kg)</b>	120
<b>Peso lordo (Kg)</b>	146
<b>Larghezza (mm)</b>	950
<b>Profondità (mm)</b>	800
<b>Altezza (mm)</b>	1020

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

#### **FORNO CONVEZIONE VAPORE DIRETTO a GAS per PASTICCERIA, con COMANDI ELETTROMECCANICI, camera cottura per 8 TEGLIE da mm 600x400:**

- Forno gas pasticceria, controllo elettromeccanico, 8 teglie 60x40 cm a vapore diretto con bruciatori atmosferici;
- **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 totale: 19 + 0,5 kW**
- potenza elettrica: 0,5 kW
- potenza a gas: 19 kW
- tensione: 230 V
- consumo di gas naturale: 2,01 m3/h
- consumo GPL: 1,5 kg/h
- **capacità teglie: n°8 da 600x400**
- **dimensioni camera di cottura: mm 680x450x730**
- **guide: n°8**
- **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
<b>TCF312-000900</b>	FORNO CONVEZIONE VAPORE DIRETTO A GAS per PASTICCERIA, con camera cottura per 8 TEGLIE da mm.600x400, COMANDI ELETTROMECCANICI, V.230/1, potenza termica Kw.19,00, peso 146 Kg, dim.mm.950x800x1020h	<b>€ 4.383,49 + IVA</b> € 5.347,86 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: calcolata nel carrello</b> <b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni

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