



#### SCHEDA TECNICA

<b>Alimentazione elettrica</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	8,25
<b>Peso netto (Kg)</b>	77
<b>Peso lordo (Kg)</b>	87
<b>Larghezza (mm)</b>	860
<b>Profondità (mm)</b>	710
<b>Altezza (mm)</b>	740

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

##### **FORNO CONVEZIONE VAPORE ELETTRICO ventilato per GASTRONOMIA con comandi ELETTROMECCANICI:**

- **Forno elettrico combinato, controllo elettromeccanico, 6 teglie GN 1/1 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;**
- **Camera di cottura ben illuminata** durante l'operatività del forno;
- Doccetta esterna (optional).

DATI TECNICI:

- potenza elettrica: 8,25 kW
- capacità 6 teglie Gastronorm 1/1
- carico massimo di cibo 30 Kg
- dimensioni camera di cottura: mm 590x380x450
- guide: n°6
- passo teglie: 65 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 GN 1/1

OPTIONAL/ACCESSORI:

- Supporto base per forno
- Supporto base con portateglie per forno

MARCHIO CE  
MADE IN ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF312-000100	FORNO CONVEZIONE-VAPORE ELETTRICO per GASTRONOMIA, capacità 6 TEGLIE Gastronorm 1/1, COMANDI ELETTROMECCANICI, V.400/3, Kw. 8,25, peso 87 Kg, dim.mm.860x710x740h	<b>€ 2.632,55 + IVA</b> € 3.211,71 IVA incl. <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni
ACCESSORI/OPTIONAL		
CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF312-000201 	Technochef - Base per Forno 6 e 10 Teglie GN1/1	<b>€ 373,09 + IVA</b> € 455,17 IVA incl. <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni
TCF312-000202 	Technochef - Base con Portateglie per Forno 6 e 10 Teglie GN1/1	<b>€ 461,41 + IVA</b> € 562,92 IVA incl. <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni

