



#### FICHE TECHNIQUE

<b>alimentation électrique</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	8,25
<b>poids net (Kg)</b>	77
<b>poids brut (Kg)</b>	87
<b>largeur (mm)</b>	860
<b>profondeur (mm)</b>	710
<b>hauteur (mm)</b>	740

#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

#### FOUR ELECTRIQUE A CONVECTION VAPEUR avec ventilateur pour GASTRONOMIE avec commandes ELECTROMECHANQUES :

- **Four combiné électrique, commande électromécanique, 6 plaques GN 1/1 avec vapeur directe ;**
- **Chambre de cuisson hermétiquement fermée et scellée ;**
- **Eclairage de la pièce par LED** installées dans la porte ;
- **Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 304 de 1 mm d'épaisseur** , avec coins arrondis pour éviter la sédimentation de la saleté, finition en acier poli pour améliorer la réfraction de la chaleur et réduire la rugosité de l'acier et éviter les effets de la corrosion des produits chimiques et permettre aux résidus alimentaires de glisser ;
- **Porte étanche en AISI 304** , avec joint à hautes performances et facile à remplacer, équipée de 2 vitres : extérieure de 4 mm d'épaisseur, intérieure de 6 mm d'épaisseur avec traitement thermique réfléchissant pour une meilleure efficacité énergétique. Tunnel d'air dans la porte pour la sécurité de l'opérateur ;
- **Poignée antidérapante et anti-traces de doigts** avec ouverture droite/gauche ;
- **Panneau de commande intuitif et simple d'utilisation** : le premier bouton règle la température, le deuxième règle la durée de cuisson, le troisième est le sélecteur pour définir la quantité d'humidité à introduire dans la chambre sur 7 niveaux ;
- **Les ventilateurs professionnels sont équipés d'un système d'inversion automatique ;**
- **Cuisson uniforme assurée par le déflecteur** conçu pour une meilleure répartition de la chaleur dans la chambre et par les grilles bien espacées ;
- **Ouverture manuelle de l'aération ;**
- **Chambre de cuisson bien éclairée** pendant le fonctionnement du four ;
- Douche extérieure (en option).

**DONNÉES TECHNIQUES :**

- **puissance électrique : 8,25 kW**
- **capacité 6 plateaux Gastronorme 1/1**
- Charge alimentaire maximale 30 kg
- **dimensions de la chambre de cuisson : mm 590x380x450**
- **guides: n°6**
- **Pas du plateau : 65 mm**
- Épaisseur de l'isolation thermique : 35 mm
- **Température en cycle de convection : 50-275 C°**
- **température en cycle mixte : 50-275 C°**
- **vitesse du ventilateur: 1**
- minuterie: 0-120 min
- Type de four : électromécanique - bac GN 1/1

**OPTIONNEL/ACCESSOIRES :**

- Support de base pour four
- Support de base avec supports pour plaques de four

**MARQUAGE CE****FABRIQUÉ EN ITALIE**

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>TCF312-000100</b>	FOUR ELECTRIQUE A CONVECTION-VAPEUR pour GASTRONOMIE, capacité 6 PLAQUES Gastronorm 1/1, COMMANDES ELECTROMECANIQUES, V.400/3, Kw. 8.25, poids 87 Kg, dim.mm.860x710x740h	<b>€ 2.632,55</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 8 à 15 jours</b>

**FICHE TECHNIQUE**

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>TCF312-000201</b> 	<b>Technochef - Base pour four 6 et 10 plaques GN1/1</b>	<b>€ 373,09</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>
<b>TCF312-000202</b> 	<b>Technochef - Base avec support pour four 6 et 10 plaques GN1/1</b>	<b>€ 461,41</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>



TECHNOCHEF.IT