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

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
Puissance thermique (Kw)	19
poids net (Kg)	118
poids brut (Kg)	134
largeur (mm)	860
profondeur (mm)	720
hauteur (mm)	1020

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR À GAZ À CONVECTION-VAPEUR pour GASTRONOMIE avec commandes ÉLECTROMÉCANIQUES :

.

- **Four mixte gaz** , **commande électromécanique, 10 plaques GN 1/1 avec vapeur directe et brûleurs atmosphériques** ;
- **Chambre de cuisson hermétiquement fermée et scellée** ;
- **Éclairage 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 haute performance 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 la meilleure répartition de la chaleur dans la chambre et par les grilles bien espacées ;
- Ouverture manuelle de l'évent;
- Douche extérieure (en option)

DONNÉES TECHNIQUES :

- Puissance totale : 19 + 0,5 kW
- puissance électrique : 0,5 kW
- **Puissance du gaz : 19 kW**
- Tension : 220-240 V
- Consommation de gaz naturel : 2,01 m3/h
- Consommation de GPL : 1,5 kg/h
- **capacité 10 plateaux Gastronorme 1/1**
- Charge alimentaire maximale 50 kg
- **dimensions de la chambre de cuisson : mm 590x380x730**
- **guides : n°10**
- **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 avec étagère inférieure.
- Support de base avec tablette inférieure et support de guide.

MARQUAGE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF312-000600	FOUR À CONVECTION À GAZ ET À VAPEUR pour GASTRONOMIE, capacité 10 PLATEAUX GASTRO-NORM 1/1, COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES, V.230/1, Puissance Thermique Kw.19,0, Poids 134 Kg, Dim. mm. 860x710x1020h	**€ 4.184,89** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF312-000206 	**TECHNOCHEF - Support de base tubulaire en acier inoxydable pour four à convection**	**€ 461,41** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

TECHNOCHEF.IT