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	Trifase
Volts	V 400/3 +N
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	8,25
poids net (Kg)	89
poids brut (Kg)	102
largeur (mm)	900
profondeur (mm)	800
hauteur (mm)	740

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR ELECTRIQUE A CONVECTION-VAPEUR AVEC VENTILATION pour PATISSERIE avec commandes ELECTROMECANIQUES :

.

- **Four à pâtisserie électrique, commande électromécanique, 5 plaques 60x40 cm 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'évent élargi de 6 cm de diamètre** pour une meilleure gestion de l'humidité ;
- **Chambre de cuisson bien éclairée** pendant le fonctionnement du four ;
- Douche extérieure (en option).

DONNÉES TECHNIQUES :

- **puissance électrique : 8,25 kW**
- Tension : 400/3N V
- **capacité du plateau : 5 x 600x400**
- **dimensions de la chambre de cuisson : mm 680x450x450**
- **guides: n°5**
- **Pas du plateau : 80 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 - plateau 600x400 mm

OPTIONNEL/ACCESSOIRES :

- agent levant pour fours

MARQUAGE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF312-000700	FOUR ELECTRIQUE A CONVECTION-VAPEUR pour PATISSERIE, capacité 5 PLAQUES 600x400 mm, version avec CONTROLES ELECTROMECANIQUES, V.400/3+N, Kw 8,25, Poids 102 Kg, dim.mm.900x800x1020h	**€ 2.778,68** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF312-000207 	**TECHNOCHEF - Armoire de fermentation pour 14 plaques de pâtisserie 600x400 mm**	**€ 1.392,28** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours