

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



FICI		IQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
Puissance thermique (Kw)	10,00
poids net (Kg)	90
poids brut (Kg)	102
largeur (mm)	860
profondeur (mm)	720
hauteur (mm)	740

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

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

- \circ Four mixte gaz, commande électromécanique, 6 plaques GN 1/1 avec vapeur directe et brûleurs atmosphériques ;
- o 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 ;
- o Douche extérieure (en option)

DONNÉES TECHNIQUES:

∘ puissance totale : 10 + 0,25 kW

puissance électrique : 0,25 kWPuissance du gaz : 10 kW

o Tension : 220-240 V

• Consommation de gaz naturel : 1,05 m3/h

• Consommation de GPL : 0,79 kg/h

∘ capacité 6 plateaux Gastronorme 1/1

• Charge alimentaire maximale 10 kg

o dimensions de la chambre de cuisson : mm 590x380x450

o guides: n°6

o pas du plateau : 65 mm

 $\circ~$ Épaisseur de l'isolation thermique : 35 mm

 $\circ~$ température en cycle de convection : 50-275 C°

 $\circ~$ température en cycle mixte : 50-275 C°

vitesse du ventilateur : 1minuterie : 0-120 min

 $\circ~$ Type de four : électromécanique - bac GN 1/1

OPTIONNEL/ACCESSOIRES:

• Support de base de four avec support de plateau

MARQUAGE CE FABRIQUÉ EN ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON			
TCF312-000500	Four à gaz à convection et vapeur pour la gastronomie, capacité 6 plaques gastronorme 1/1, version avec commandes électromécaniques, V.230/1, puissance thermique 10,0 kW, poids 102 kg, dimensions 860 x 720 x 740 h.	€ 3.412,47 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			

