



FICHE TECHNIQUE

| | |
|--------------------------------|----------|
| alimentation électrique | Monofase |
| Volts | V 230/1 |
| fréquence (Hz) | 50 |
| puissance (KW) | 19,00 |
| poids net (Kg) | 120 |
| poids brut (Kg) | 146 |
| largeur (mm) | 950 |
| profondeur (mm) | 800 |
| hauteur (mm) | 1020 |

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR À GAZ À CONVECTION DIRECTE À VAPEUR pour PÂTISSERIE, avec COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES, chambre de cuisson pour 8 PLAQUES de 600x400 mm :

- Four à pâtisserie gaz, commande électromécanique, 8 plaques 60x40 cm avec vapeur directe et brûleurs atmosphériques ;
- **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 haute performance et facile à remplacer, équipée de 2 verres : extérieur de 4 mm d'épaisseur, intérieur 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 totale : 19 + 0,5 kW**
- puissance électrique : 0,5 kW
- Puissance gaz : 19 kW
- Tension : 230 V
- Consommation de gaz naturel : 2,01 m3/h
- Consommation GPL : 1,5 kg/h
- **capacité du plateau : 8 x 600x400**
- **dimensions de la chambre de cuisson : mm 680x450x730**
- **guides: n°8**
- **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 four.

MARQUAGE CE

FABRIQUÉ EN ITALIE

| CODE | DESCRIPTION | PRIX/LIVRAISON |
|----------------------|---|---|
| TCF312-000900 | FOUR À CONVECTION DIRECTE À GAZ POUR PÂTISSERIE, avec chambre de cuisson pour 8 PLAQUES de 600x400 mm, COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES, V.230/1, puissance thermique Kw.19,00, poids 146 Kg, dim.mm.950x800x1020h | € 4.383,49 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours |

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