

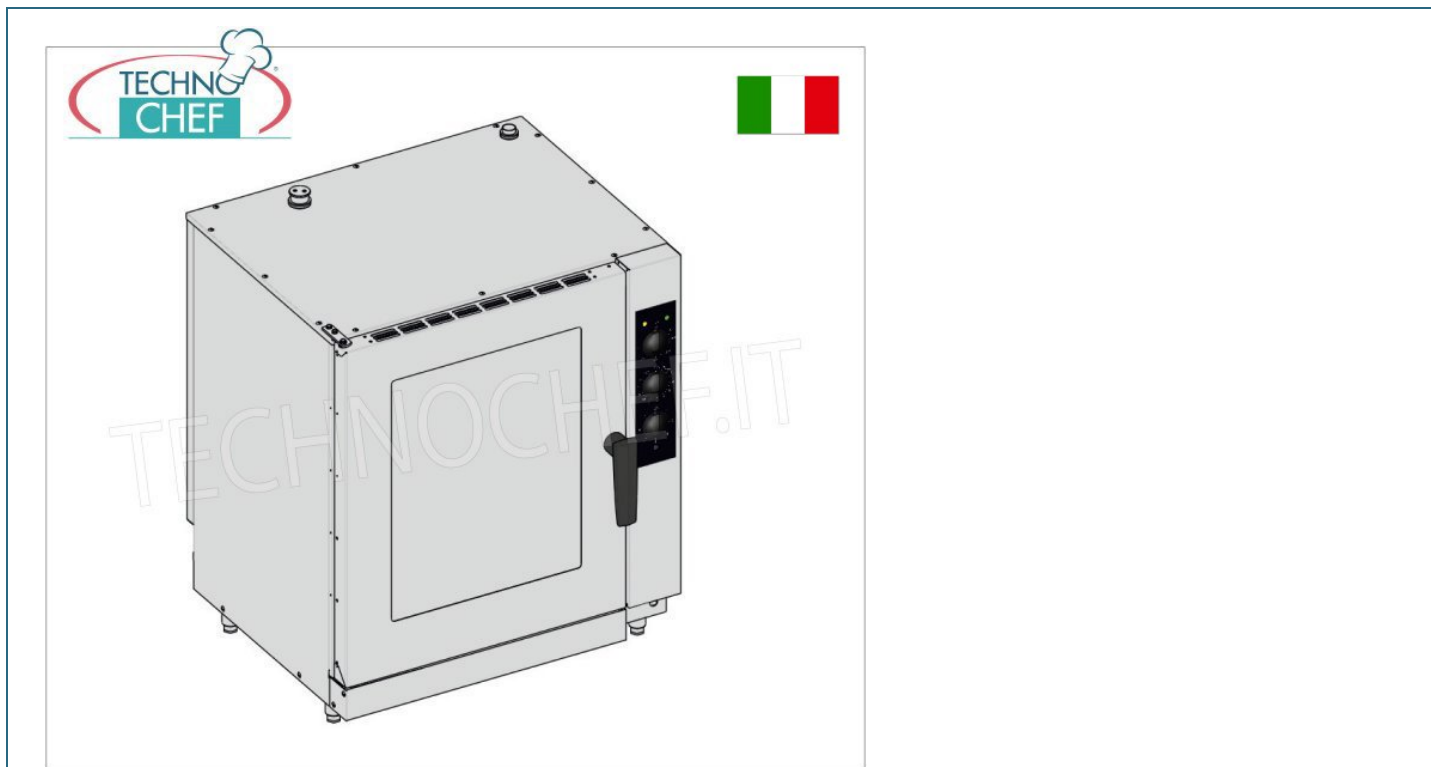


TECNOSERVICE'21 srl

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



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF312-000400	Four électrique à vapeur et à convection pour GASTRONOMIE, capacité 10 PLATEAUX GASTRONORM 1/1, version avec COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES, V.400/3+N, Kw. 16,5, poids 102 Kg, Dim. mm. 860x710x1020h	€ 3.042,05 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION-VAPEUR ventilé pour la GASTRONOMIE avec commandes ÉLECTROMÉCANIQUES :

- four mixte professionnel, qui garantit robustesse, fiabilité et immédiateté d'utilisation ;
- **Chambre étanche en acier inoxydable AISI 304** de dimensions mm. 590x375x770h ;
- capacité 10 barquettes Gastronorm 1/1 ;
- **Pas** entre guides : **70 mm** ;
- Minuterie minuteur 0-120 min ;
- **utilisation immédiate et intuitive** : **seulement trois commandes** pour ajuster chaque paramètre à votre guise ;
- le **premier bouton régule la température** , le **second régule la durée**
- **cuisson** , le **troisième est le sélecteur pour définir la quantité d'humidité à introduire dans la chambre, sur 7 niveaux** ;
- les paramètres de cuisson peuvent également être modifiés lors de l'exécution de la recette ;
- **en haut deux voyants** : un pour indiquer que le four est allumé et un pour indiquer quand les éléments chauffants fonctionnent ;
- en haut du tableau de bord se trouve le **bouton d'ouverture de l'évent pour évacuer la vapeur de la chambre de cuisson**, en bas se trouve le bouton power ;
- **les fours électromécaniques fonctionnent en convection (50-275 °C) et en cycle mixte (60-275 °C) avec préchauffage** . Dans le cycle mixte, 19 niveaux d'humidité peuvent être gérés ;
- **la chambre est bien éclairée pendant la cuisson** ;
- **l'homogénéité de la cuisson est assurée par** : • **Le déflecteur** , conçu pour une meilleure répartition de la chaleur dans la chambre. • **Les grilles sont bien espacées** , avec une distance de 70 mm ;
- **poignée à ouverture facile** avec mouvement droite/gauche ;
- **condensation de vapeur pour la protection des gaz d'échappement** ;
- Indice de protection contre l'eau IPX3 ;
- réglage du pied 65/75 mm.

ACCESSOIRES OPTIONNELS:

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

MARQUE CE**FABRIQUÉ EN ITALIE****FICHE TECHNIQUE**

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3 +N
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	16,5
poids net (Kg)	102
poids brut (Kg)	118
largeur (mm)	860
profondeur (mm)	710
hauteur (mm)	1020

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF312-000201 	Technochef - Socle pour four 6 et 10 plateaux GN1 / 1 Base pour 6 et 10 plateaux GN 1/1	€ 361,85 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
TCF312-000202 	Technochef - Base avec plateaux pour four 6 et 10 plateaux GN1 / 1 Base avec supports de plateaux pour 6 et 10 plateaux GN 1/1	€ 447,50 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

