

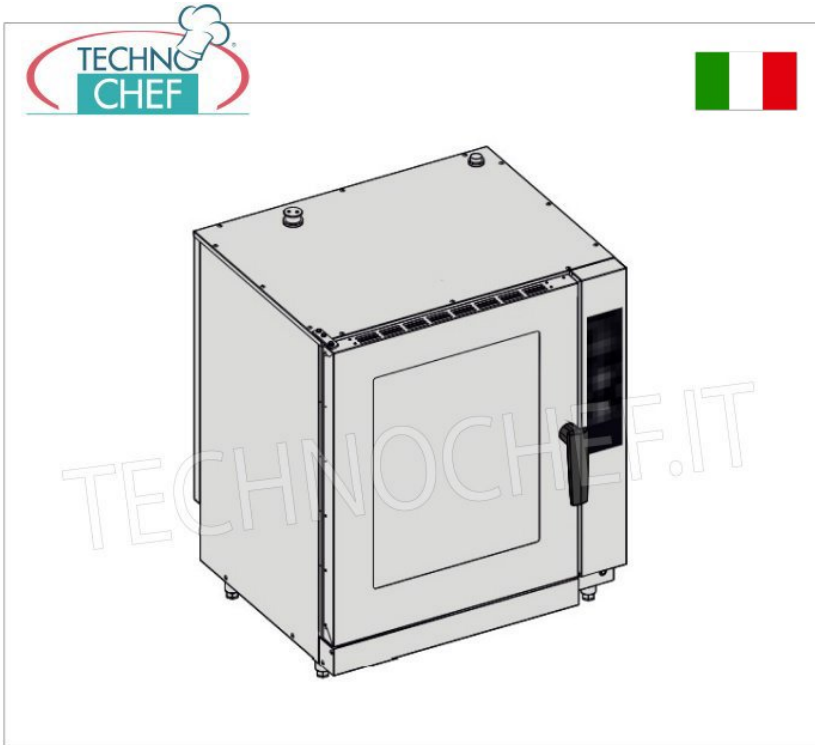


TECNOSERVICE'21 srl

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
TCF312-000600	FOUR CONVENTION VENTILÉ À GAZ VAPEUR pour GASTRONOMIE, capacité 10 PLAQUES GASTRO-NORM 1/1, version avec COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES, V.230/1, Puissance Thermique Kw.19.0, Poids 127 Kg, Dim. mm. 860x710x1020h	€ 3.947,76 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours
DESCRIPTION PROFESSIONELLE		

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

- chambre de cuisson en **acier inoxydable** AISI 304 avec **bords arrondis** et grand rayon de dimensions mm. 590x375x770h ;
- **capacité 10 barquettes GASTRO-NORM 1/1** ;
- **Pas** entre guides : **70 mm** ;
- cadre de porte en tube d'acier inoxydable;
- inverseur **automatique du ventilateur** de la chambre ;
- Sélecteur de 7 niveaux d'humidité ;
- vapeur à génération directe ;
- **température** en mode mixte **réglable de 60°C à 250°C** ;
- **température** en mode convection **réglable de 30° à 300°** ;
- égoutter sur le fond de la chambre de cuisson ;
- **éclairage interne** dans la chambre de cuisson ;
- **porte avec double vitrage qui s'ouvre comme un pli** et verre athermique ;
- tableau de bord ouvrant avec système d'accrochage ;
- déflecteur amovible ;
- **évent de chambre** de cuisson **réglable** ;
- joint sur la façade du four avec ensemble de verrouillage ;
- bac sous la porte pour récupérer la condensation ;
- poignée avec ouverture droite/gauche ;
- Indice de protection contre l'eau IPX4.

FOURNI:

- support porte-plateau.

ACCESSOIRES OPTIONNELS:

- Support de base tubulaire en acier inoxydable avec étagère inférieure.
- Support de base en tube d'acier inoxydable avec étagère inférieure et porte-guide.

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

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
Puissance thermique (Kw)	19
poids net (Kg)	127
largeur (mm)	860
profondeur (mm)	710
hauteur (mm)	1020

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF312-000206 	TECHNOCHEF - Support de base en tube d'acier inoxydable pour four à convection Support de base en acier inoxydable tubulaire avec tablette inférieure et support de glissière pour fours conventionnels 6 et 10 PLATEAUX GN1 / 1, poids 20 Kg, dim.	€ 447,50 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

