



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION DE 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. 590x375x490h ;
- **capacité 4 plateaux Gastronorm 1/1** (mm 530x325) ;
- **pas** entre les guides : **70 mm** ;
- Minuterie minuteur 0-120 min ;
- utilisation immédiate et intuitive : seulement trois commandes pour ajuster chaque paramètre à volonté ;
- **le premier bouton régule la température** , **le deuxième régule la durée de 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 le bouton d'alimentation ;
- **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 pièce 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

poids net (Kg)	50
poids brut (Kg)	63

largeur (mm)	860
profondeur (mm)	650
hauteur (mm)	520

MODÈLES DISPONIBLES

TCF312-000310



Technochef - Four électrique convection-vapeur 4 plaques GN 1/1, Triphasé, V.400/3+N
 FOUR À VAPEUR À CONVECTION Électrique pour GASTRONOMIE, capacité 4 PLAQUES Gastronorm 1/1 (mm 530x325), version avec COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES, V.400/3+N, Kw. 6.25, poids 63 Kg, dim.mm.860x710x600h

TCF312-000320



Technochef - Four électrique convection-vapeur 4 plaques GN 1/1, Monophasé, V.230/1
 FOUR À VAPEUR À CONVECTION Électrique pour GASTRONOMIE, capacité 4 PLAQUES Gastronorm 1/1 (mm 530x325), version avec COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES, V.230/1, Kw. 6.25, poids 63 Kg, dim.mm.860x710x600h

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF312-000204 	Technochef - Socle pour four 4 plateaux GN1 / 1 Base pour four 4 plateaux GN 1/1	€ 368,82 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
TCF312-000203 	Technochef - Base avec support de plateau pour 4 plateaux GN1 / 1 Base avec support de plateau pour 4 plateaux GN 1/1	€ 454,47 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

