



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
SI-NEC1475	Four professionnel COMBINÉ PANASONIC avec fonctions de : MICRO-ONDES à 2 magnétrons (puissance 1350 W), CONVENTION (1,8 kW) et GRIL (1,8 kW), pour cuisson séparée ou combinée, chambre 406x336x217h mm, 3 kW, 3, dim.mm.600x545x383h	€ 3.017,14 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
DESCRIPTION PROFESSIONELLE		

Four professionnel COMBINÉ PANASONIC, avec COMMANDES NUMÉRIQUES et fonctions MICRO-ONDES, CONVECTION et GRIL, pour cuisiner séparément ou en combinaison :

- remplit parfaitement les différentes fonctions de : four à **micro-** ondes, four à **convection** et **gril** ;
- **possibilité d'utiliser ces différents types de cuisson séparément , en séquence ou en combinaison** , pour préparer n'importe quel plat **rapidement** et avec **des résultats optimaux** , en obtenant **des aliments parfaitement dorés et gratinés** , avec une surface croustillante et appétissante , comme ceux obtenus avec la cuisson traditionnelle , en économisant 1 /3 du temps de cuisson ;
- outil **fiable** capable d'effectuer **une charge de travail importante** et de **maintenir les mêmes performances dans le temps** ;
- l'intérieur n'est pas occupé par le plateau tournant, offrant à l'utilisateur un **grand espace** pour insérer les aliments ;
- conçu pour répondre aux besoins des **professionnels de la restauration** ;
- **idéal pour les snack-bars, les pubs, les bars** et pour toutes les situations où la disponibilité de l'espace est limitée, car il **remplit diverses fonctions de manière excellente avec un encombrement minimum** ;
- dans les cuisines professionnelles, il remplace la salamandre et, dans les moments de moindre activité, il peut être utilisé comme four à convection forcée au lieu de fours de plus grandes dimensions et à consommation plus élevée.

DONNÉES TECHNIQUES:

- **MICRO -ONDES : 2 magnétrons** fournissent une **puissance de 1350 W utilisable avec 5 niveaux différents** :

- **Haut** 1350 Watt - **Moyen** 650 Watt - **Bas** 42 Watt - **Décongélation** 180 Watt - **Cuisson lente** 240 Watt.

- **GRIL** : la fonction gril est réalisée avec 4 tubes quartz réglables avec différents niveaux de puissance pour assurer une visibilité maximale :

- **niveau 1** : 1800 Watts - **niveau 2** : 1450 Watts

- **CONVECTION** : avec une résistance de **1800 W** (100-250 °C) **associée à un ventilateur**, il garantit un chauffage rapide de la chambre et une **homogénéité de température** .

- **chambre interne mm.406x336x217h**, adaptée aux plateaux **Gastro-Norm 2/3** (mm.353x325).

- **volume : 30 litres** ;

- **99 programmes automatiques** ;

- **minuteur : 99 minutes.**

Marquage CE

Fabriqué au Japon

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	3,3
poids net (Kg)	41
largeur (mm)	600
profondeur (mm)	545
hauteur (mm)	383