



#### FICHA TÉCNICA

<b>alimentación eléctrica</b>	Trifase
<b>Voltios</b>	V 400/3
<b>frecuencia (Hz)</b>	50
<b>potencia (KW)</b>	8,25
<b>peso neto (Kg)</b>	77
<b>peso bruto (Kg)</b>	87
<b>ancho (mm)</b>	860
<b>profundidad (mm)</b>	710
<b>altura (mm)</b>	740

#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

#### **HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN A VAPOR con ventilador para GASTRONOMÍA con controles ELECTROMECAÑICOS:**

- **Horno eléctrico combinado, control electromecánico, 6 bandejas GN 1/1 con vapor directo ;**
- **Cámara de cocción herméticamente sellada y sellada ;**
- **Iluminación de la estancia mediante LEDs** instalados en la puerta;
- **Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm de espesor** , con esquinas redondeadas para evitar la sedimentación de suciedad, acabado en acero pulido para mejorar la refracción del calor y reducir la rugosidad del acero y evitar los efectos de la corrosión de los productos químicos y permitir que los residuos de alimentos se deslicen;
- **Puerta estanca en AISI 304** , con junta de alto rendimiento y fácil sustitución, equipada con 2 vidrios: exterior de 4 mm de espesor, interior de 6 mm de espesor con tratamiento térmico reflectante para una mejor eficiencia energética. Túnel de aire en la puerta para seguridad del operador;
- **Mango antideslizante y antihuellas** con apertura derecha/izquierda;
- **Panel de control intuitivo y fácil de utilizar** : el primer mando regula la temperatura, el segundo la duración de la cocción, el tercero es el selector para definir la cantidad de humedad a introducir en la cámara en 7 niveles;
- **Los ventiladores profesionales están equipados con inversión automática ;**
- **Cocción uniforme garantizada por el deflector** diseñado para una mejor distribución del calor en la cámara y por las rejillas bien espaciadas;
- **Apertura de ventilación manual ;**
- **Cámara de cocción bien iluminada** durante el funcionamiento del horno;
- Ducha exterior (opcional).

**DATOS TÉCNICOS :**

- **Potencia eléctrica: 8,25 kW**
- **Capacidad 6 bandejas Gastronorm 1/1**
- Carga máxima de alimento 30 kg
- **Dimensiones de la cámara de cocción: 590x380x450 mm**
- **guías: n°6**
- **Paso de bandeja: 65 mm**
- Espesor del aislamiento térmico: 35 mm
- **Temperatura en ciclo de convección: 50-275 C°**
- **Temperatura en ciclo mixto: 50-275 C°**
- **Velocidad del ventilador: 1**
- Temporizador: 0-120 min
- Tipo de horno: electromecánico - bandeja GN 1/1

**OPCIONALES/ACCESORIOS:**

- Soporte base para horno
- Soporte base con portabandejas para horno

**MARCA CE****HECHO EN ITALIA**

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>TCF312-000100</b>	HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN-VAPOR PARA GASTRONOMÍA, capacidad 6 BANDEJAS Gastronorm 1/1, CONTROLES ELECTROMECÁNICOS, V.400/3, Kw. 8,25, peso 87 Kg, dimensiones mm.860x710x740h	<b>€ 2.632,55</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> de 8 a 15 días

**FICHA TÉCNICA**

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>TCF312-000201</b> 	<b>Technochef - Base para Horno 6 y 10 Bandejas GN1/1</b>	<b>€ 373,09</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días
<b>TCF312-000202</b> 	<b>Technochef - Base con Portabandejas para Horno 6 y 10 Bandejas GN1/1</b>	<b>€ 461,41</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días



TECHNOCHEF.IT