



FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
Potencia térmica (Kw)	19
peso neto (Kg)	118
peso bruto (Kg)	134
ancho (mm)	860
profundidad (mm)	720
altura (mm)	1020

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HORNO DE CONVECCIÓN A GAS-VAPOR para GASTRONOMÍA con controles ELECTROMECÁNICOS:

- **Horno combinado a gas , control electromecánico, 10 bandejas GN 1/1 con vapor directo y quemadores atmosféricos ;**
- **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 acumulación 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 altas prestaciones y de 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 manual de ventilación;
- Ducha exterior (opcional)

DATOS TÉCNICOS :

- Potencia total: 19 + 0,5 kW
- potencia eléctrica: 0,5 kW
- **Potencia del gas: 19 kW**
- Voltaje: 220-240V
- Consumo de gas natural: 2,01 m3/h
- Consumo de GLP: 1,5 kg/h
- **Capacidad 10 bandejas Gastronorm 1/1**
- Carga máxima de alimento 50 kg
- **Dimensiones de la cámara de cocción: mm 590x380x730**
- **guías: nº10**
- **Paso de bandeja: 65 mm**
- Espesor del aislamiento térmico: 35 mm
- **Temperatura en el 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:

- Base de apoyo con estante inferior.
- Soporte de base con estante inferior y porta guía.

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
TCF312-000600	HORNO DE CONVECCIÓN A VAPOR A GAS para GASTRONOMÍA, capacidad 10 BANDEJAS GASTRONORM 1/1, CONTROLES ELECTROMECÁNICOS, V.230/1, Potencia Térmica Kw.19.0, Peso 134 Kg, Dim. mm. 860x710x1020h	€ 4.184,89 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
TCF312-000206  	TECHNOCHEF - Soporte base tubular en acero inoxidable para Horno de Convección	€ 461,41 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días



TECHNOCHEF.IT