

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



FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Trifase
Voltios	V 400/3 +N
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	7,8
peso neto (Kg)	99
peso bruto (Kg)	78,4
ancho (mm)	730
profundidad (mm)	855
altura (mm)	700

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HORNO ELÉCTRICO COMBINADO CONVECCIÓN A VAPOR 5 BANDEJAS 1/1 GN CON PANEL ELECTROMECÁNICO

- Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304;
- Soportes laterales con guías para 5 bandejas Gatro-Norm 1/1, paso 68 mm .;
- Puerta con apertura hacia el lado derecho, ventilada y con vidrio inspeccionable.
- Bandeja recolectora de condensación con desagüe en puerta;
- Cámara de cocción equipada con ESCAPE;
- o disposición de lavado manual;
- fuente de alimentación Kw 7,8;
- o Temporizador de cocción de 10 a 120 minutos/infinito
- ∘ Temperatura de 100°C a 275°C
- Frecuencia: 50 Hz (60 Hz a pedido)
- o Vapor directo con regulación mediante pomo selector (5 pasos)
- o cocina con ventilador
- o fuente de alimentación trifásica
- o Dimensiones mm 730x855x700h

•

Marcado CE Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
TK-MKF511S	HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN A VAPOR ventilado TECNOEKA, Profesional con cámara de cocción para 5 BANDEJAS GASTRO-NORM 1/1, CUADRO ELECTROMECANICO, V.380/400 3N, Kw. 7.8, Peso 78.4 Kg, dim.mm. 730x855x700h	€ 1.913,44 VAT excluido Envio a calcular Entrega de 8 a 15 días