



#### FICHA TÉCNICA

|                               |          |
|-------------------------------|----------|
| <b>alimentación eléctrica</b> | Monofase |
| <b>Voltios</b>                | V 230/1  |
| <b>frecuencia (Hz)</b>        | 50       |
| <b>Potencia térmica (Kw)</b>  | 10,00    |
| <b>peso neto (Kg)</b>         | 90       |
| <b>peso bruto (Kg)</b>        | 102      |
| <b>ancho (mm)</b>             | 860      |
| <b>profundidad (mm)</b>       | 720      |
| <b>altura (mm)</b>            | 740      |

#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

##### **HORNO DE CONVECCIÓN A GAS-VAPOR para GASTRONOMÍA con controles ELECTROMECAÑICOS:**

- **Horno combinado a gas, control electromecánico, 6 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 de ventilación manual ;**
- Ducha exterior (opcional)

##### **DATOS TÉCNICOS :**

- **potencia total : 10 + 0,25 kW**

- potencia eléctrica: 0,25 kW
- Potencia del gas: 10 kW
- Voltaje: 220-240V
- Consumo de gas natural: 1,05 m3/h
- Consumo de GLP: 0,79 kg/h
- **Capacidad 6 bandejas Gastronorm 1/1**
- Carga máxima de alimento 10 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 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:**

- Soporte de base de horno con portabandeja

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

| CÓDIGO        | DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                                                      | PRECIO/ENTREGA                                                                                       |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TCF312-000500 | HORNO A GAS CONVECCIÓN-VAPOR para GASTRONOMÍA, capacidad 6 BANDEJAS GASTRO-NORM 1/1, versión con CONTROLES ELECTROMECÁNICOS, V.230/1, Potencia Térmica Kw.10.0, Peso 102 Kg, Dim.mm.860x720x740h | <b>€ 3.412,47</b><br><i>VAT excluido</i><br><b>Envío a calcular</b><br><b>Entrega</b> de 8 a 15 días |

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

