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

### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

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

.

- **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 | **€ 3.412,47**<br>*VAT excluido*<br>**Envìo a calcular**<br>**Entrega** de 8 a 15 días |

**FICHA TÉCNICA**

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

TECHNOCHEF.IT