



FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	19,00
peso neto (Kg)	120
peso bruto (Kg)	146
ancho (mm)	950
profundidad (mm)	800
altura (mm)	1020

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HORNO A GAS DE CONVECCIÓN A VAPOR DIRECTO para PASTELERÍA, con CONTROLES ELECTROMECÁNICOS, cámara de cocción para 8 BANDEJAS de 600x400 mm:

- Horno de repostería a gas, control electromecánico, 8 bandejas de 60x40 cm 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 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 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 del respiradero ampliado de 6 cm de diámetro** para una mejor gestión de la humedad;
- **Cámara de cocción bien iluminada** durante el funcionamiento del horno;

- Ducha exterior (opcional)

DATOS TÉCNICOS :

- **Potencia total : 19 + 0,5 kW**
- Potencia eléctrica: 0,5 kW
- Potencia del gas: 19 kW
- Voltaje: 230 V
- Consumo de gas natural: 2,01 m3/h
- Consumo de GLP: 1,5 kg/h
- **Capacidad de la bandeja : 8 x 600x400**
- **Dimensiones de la cámara de cocción : 680x450x730 mm**
- **guías: n°8**
- **Paso de bandeja: 80 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 600x400 mm

OPCIONALES/ACCESORIOS :

- leudante para horno.

MARCA CE

HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
TCF312-000900	HORNO DE CONVECCIÓN A VAPOR DIRECTO A GAS para PASTELERÍA, con cámara de cocción para 8 BANDEJAS de 600x400 mm, CONTROL ELECTROMECHANICO, V.230/1, potencia térmica Kw.19,00, peso 146 Kg, dim.mm.950x800x1020h	€ 4.383,49 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días

FICHA TÉCNICA		
CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
TCF312-000207 	TECHNOCHEF - Armario de fermentación para 14 bandejas de pastelería 600x400 mm	€ 1.392,28 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días