



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



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
SI-NEC1475	Horno profesional COMBINADO PANASONIC con funciones de: MICROONDAS con 2 magnetrones (1350 W de potencia), CONVENCIÓN (1,8 kW) y GRILL (1,8 kW), para cocción separada o combinada, cámara de 406x336x217h mm, 3 kW, 3, dim.mm.600x545x383h	<p>€ 3.017,14 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días</p>
DESCRIPCIÓN PROFESIONAL		

Horno profesional COMBINADO PANASONIC, con CONTROLES DIGITALES y funciones MICROONDAS, CONVECCIÓN y GRILL, para cocinar por separado o en combinación:

- realiza excelentemente las diversas funciones de: horno **microondas** , horno de **convección** y **grill** ;
- **posibilidad de utilizar estos diferentes tipos de cocción por separado , en secuencia o combinados** , para preparar cualquier plato de forma **rápida** y con **resultados óptimos** , obteniendo **alimentos perfectamente dorados y gratinados** , con una superficie crujiente y apetitosa, como los que se obtienen con la cocción tradicional, ahorrando 1 /3 del tiempo de cocción;
- herramienta **fiable** capaz de llevar a cabo **una gran carga** de trabajo y **mantener el mismo rendimiento en el tiempo** ;
- el interior no está ocupado por el plato giratorio, ofreciendo al usuario un **gran espacio** en el que introducir los alimentos;
- diseñado para satisfacer las necesidades de **los profesionales de la restauración** ;
- **ideal para cafeterías, pubs, bares** y para todas las situaciones donde la disponibilidad de espacio es limitada, porque **realiza varias funciones de manera excelente con el mínimo volumen** ;
- en cocinas profesionales sustituye a la salamandra y, en momentos de menor actividad, puede utilizarse como horno de convección forzada en lugar de hornos de mayores dimensiones y mayor consumo.

DATOS TÉCNICOS:

- **MICROONDAS : 2 magnetrones** proporcionan una **potencia de salida de 1350 W utilizable con 5 niveles diferentes** :

- **Alta** 1350 Watt - **Media** 650 Watt - **Baja** 42 Watt - **Descongelación** 180 Watt - **Cocción lenta** 240 Watt.

- **GRILL** : la función grill se realiza con 4 tubos de cuarzo regulables con diferentes niveles de potencia para garantizar la máxima visibilidad:

- **nivel 1** : 1800 vatios - **nivel 2** : 1450 vatios

- **CONVECCIÓN** : con una resistencia de **1800 W (100-250 °C)** **combinada con un ventilador**, garantiza un rápido calentamiento de la cámara y **uniformidad de la temperatura** .

- **cámara interna mm.406x336x217h**, apta para bandejas **Gastro-Norm 2/3** (mm.353x325).

- **volumen : 30 litros** ;

- **99 programas automáticos** ;

- **temporizador: 99 minutos**.

marca CE

Hecho en Japón

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	3,3
peso neto (Kg)	41
ancho (mm)	600
profundidad (mm)	545
altura (mm)	383