



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	8,25
Nettogewicht (Kg)	77
Bruttogewicht (Kg)	87
Breite (mm)	860
Tiefe (mm)	710
Höhe (mm)	740

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

ELEKTRISCHER DAMPF-KONVEKTIONSOFEN mit Umluft für die GASTRONOMIE mit ELEKTROMECHANISCHER Steuerung;

- **Elektro-Kombibackofen, elektromechanische Steuerung, 6 GN 1/1-Tablets mit Direktdampf ;**
- **Hermetisch abgedichteter und versiegelter Garraum;**
- **Raumbeleuchtung über in der Tür verbaute LEDs ;**
- **Garraum aus 1 mm starkem rostfreiem Stahl AISI 304** , mit abgerundeten Ecken, damit sich kein Schmutz festsetzt, polierte Stahloberfläche zur besseren Wärmeableitung und Verringerung der Rauheit des Stahls, um Korrosionseffekte durch chemische Produkte zu vermeiden und das Abrutschen von Speiseresten zu ermöglichen;
- **Wasserdichte Tür aus AISI 304** , mit leistungsstarker und leicht austauschbarer Dichtung, ausgestattet mit 2 Gläsern: außen 4 mm dick, innen 6 mm dick mit reflektierender Wärmebehandlung für bessere Energieeffizienz. Lufttunnel in der Tür zur Sicherheit des Bedieners;
- **Rutschfester und fingerabdrucksicherer Griff** mit Rechts-/Linksöffnung;
- **Intuitives und benutzerfreundliches Bedienfeld** : Mit dem ersten Knopf können Sie die Temperatur einstellen, mit dem zweiten die Gardauer, mit dem dritten können Sie auf 7 Stufen die in die Kammer einzubringende Feuchtigkeitsmenge festlegen.
- **Professionelle Ventilatoren sind mit einer Auto-Reverse-Funktion ausgestattet ;**
- **Gleichmäßiges Garen durch den für eine optimale Wärmeverteilung im Garraum konzipierten Deflektor** und durch die großzügig angeordneten Gitterroste;
- **Manuelle Entlüftungsöffnung ;**
- **Gut beleuchteter Garraum** während des Ofenbetriebs;
- Externe Dusche (optional).

TECHNISCHE DATEN :

- elektrische Leistung: **8,25 kW**
- **Kapazität 6 Gastronorm 1/1 Tablett**
- Maximale Lebensmittelbelastung 30 kg
- **Abmessungen des Garraums: mm 590x380x450**
- **Führer: Nr. 6**
- **Tablettabstand: 65 mm**
- Dicke der Wärmedämmung: 35 mm
- **Temperatur im Konvektionszyklus: 50-275 C°**
- **Temperatur im Mischzyklus: 50-275 C°**
- **Lüftergeschwindigkeit: 1**
- Timer: 0-120 min
- Ofentyp: elektromechanisch - GN 1/1 Tablett

OPTIONAL/ZUBEHÖR:

- Untergestell für Backofen
- Untergestell mit Backblechhaltern

CE-Kennzeichnung**HERGESTELLT IN ITALIEN**

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
TCF312-000100	ELEKTRISCHER KONVEKTIONS-DAMPFOFEN für die GASTRONOMIE, Kapazität 6 Gastronorm 1/1-BLECHE, ELEKTROMECHANISCHE STEUERUNG, V.400/3, Kw. 8,25, Gewicht 87 kg, Maße mm 860 x 710 x 740 h	€ 2.632,55 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 8 bis 15 Tage

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
TCF312-000201 	Technochef - Untergestell für Backofen 6 und 10 Bleche GN1/1	€ 373,09 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
TCF312-000202 	Technochef - Untergestell mit Blechhalter für Backofen 6 und 10 Bleche GN1/1	€ 461,41 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage



TECHNOCHEF.IT