



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3 +N
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	16,5
Nettogewicht (Kg)	117
Bruttogewicht (Kg)	133
Breite (mm)	860
Tiefe (mm)	720
Höhe (mm)	1020

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

ELEKTRISCHER KONVEKTIONS-DAMPFOFEN für die GASTRONOMIE mit ELEKTROMECHANISCHER Steuerung:

- **Elektro-Kombibackofen, elektromechanische Steuerung, 10 GN 1/1-Tablets mit Direktampf ;**
- **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 für die Sicherheit des Bedieners;
- **Rutschfester und fingerabdrucksicherer Griff** mit Rechts-/Linksöffnung;
- **Intuitives und einfach zu bedienendes Bedienfeld** : Der erste Knopf regelt die Die zweite regelt die Temperatur, die zweite regelt die Gardauer und die dritte ist der Wahlschalter, um auf 7 Stufen die in die Kammer einzubringende Feuchtigkeitsmenge festzulegen.
- **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: 16,5 kW
- Kapazität 10 Gastronorm 1/1 Tablett
- Maximale Lebensmittelbelastung 50 kg
- Abmessungen des Garraums: mm 590x380x730
- Führer: Nr. 10
- 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
TCF312-000400	ELEKTRISCHER KONVEKTIONS-DAMPFOFEN für die GASTRONOMIE, Kapazität 10 GASTRONORM 1/1 BLECHE, Version mit ELEKTROMECHANISCHER STEUERUNG, V.400/3+N, Kw. 16,5, Gewicht 133 kg, Maße mm. 860 x 720 x 1020 Zoll	€ 3.224,59 <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