



#### TECHNISCHES DATENBLATT

|                           |          |
|---------------------------|----------|
| <b>Stromversorgung</b>    | Monofase |
| <b>Volt</b>               | V 230/1  |
| <b>Frequenz (Hz)</b>      | 50       |
| <b>Wärmeleistung (Kw)</b> | 19       |
| <b>Nettogewicht (Kg)</b>  | 118      |
| <b>Bruttogewicht (Kg)</b> | 134      |
| <b>Breite (mm)</b>        | 860      |
| <b>Tiefe (mm)</b>         | 720      |
| <b>Höhe (mm)</b>          | 1020     |

#### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

##### **GAS-KONVEKTIONS-DAMPFBACKOFEN für die GASTRONOMIE mit ELEKTROMECHANISCHER Steuerung:**

- **Gas-Kombibackofen** , elektromechanische Steuerung, 10 GN 1/1-Tablets mit Direkt dampf- und atmosphärischen Brennern ;
- **Hermetisch abgedichteter und versiegelter Garraum**;
- **Raumbeleuchtung** über in der Tür eingebaute LEDs ;
- **Garraum aus 1 mm starkem Edelstahl AISI 304** mit abgerundeten Ecken, um Schmutzablagerungen zu vermeiden, polierte Stahloberfläche zur Verbesserung der Wärmeübertragung 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: 4 mm dick außen, 6 mm dick innen 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 wird die Temperatur eingestellt, mit dem zweiten die Gardauer, mit dem dritten der Wahlschalter, um die in die Kammer einzubringende Feuchtigkeitsmenge auf 7 Stufen festzulegen.
- **Professionelle Ventilatoren sind mit einer automatischen Rücklauffunktion ausgestattet** ;
- **Gleichmäßiges Garen** durch den für eine optimale Wärmeverteilung in der Kammer konzipierten Deflektor und durch die großzügig bemessenen Roste;
- Manuelle Entlüftungsöffnung;
- Außendusche (optional)

TECHNISCHE DATEN :

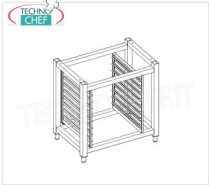
- Gesamtleistung: 19 + 0,5 kW
- elektrische Leistung: 0,5 kW
- **Gasleistung: 19 kW**
- Spannung: 220-240V
- Erdgasverbrauch: 2,01 m3/h
- Flüssiggasverbrauch: 1,5 kg/h
- **Kapazität 10 Gastronorm 1/1 Tablett**s
- Maximale Lebensmittelbelastung 50 kg
- **Abmessungen der Garkammer: mm 590x380x730**
- **Führer: Nr. 10**
- **Tablettabstand: 65 mm**
- Wärmedämmdicke: 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:

- Grundständer mit unterer Ablage.
- Grundträger mit Unterboden und Führungshalter.

CE-Kennzeichnung  
HERGESTELLT IN ITALIEN

| KENNWORT      | BESCHREIBUNG                                                                                                                                                                             | PREIS/LIEFERUNG                                                                                            |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TCF312-000600 | GAS-DAMPF-KONVEKTIONSOFEN für die GASTRONOMIE, Kapazität 10 GASTRO-NORM 1/1-BLECHE, ELEKTROMECHANISCHE STEUERUNG, V.230/1, Wärmeleistung 19,0 kW, Gewicht 134 kg, Abm. mm. 860x710x1020h | <b>€ 4.184,89</b><br><i>Ohne MwSt</i><br><b>Versand berechnet werden</b><br><b>Lieferung</b> 8 bis 15 Tage |

| TECHNISCHES DATENBLATT                                                                               |                                                         |                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| KODE/FOTO                                                                                            | BESCHREIBUNG                                            | PREIS/LIEFERUNG                                                                                         |
| TCF312-000206<br> | TECHNOCHEF - Edelstahl-Rohrbodenträger für Heißluftofen | <b>€ 461,41</b><br><i>Ohne MwSt</i><br><b>Versand berechnet werden</b><br><b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage |



TECHNOCHEF.IT