



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Wärmeleistung (Kw)	10,00
Nettogewicht (Kg)	90
Bruttogewicht (Kg)	102
Breite (mm)	860
Tiefe (mm)	720
Höhe (mm)	740

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

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

- **Gas-Kombibackofen, elektromechanische Steuerung, 6 GN 1/1-Tabletts mit Direktampf- 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 Wärmebrechung 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 : 10 + 0,25 kW**

- elektrische Leistung: 0,25 kW
- Gasleistung: 10 kW
- Spannung: 220-240V
- Erdgasverbrauch: 1,05 m3/h
- Flüssiggasverbrauch: 0,79 kg/h
- **Kapazität: 6 Gastronorm 1/1 Tablett**
- Maximale Lebensmittelbelastung 10 kg
- **Abmessungen der Garkammer : mm 590x380x450**
- **Führer : Nr. 6**
- **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:

- Backofen-Untergestell mit Blechhalter

CE-Kennzeichnung

HERGESTELLT IN ITALIEN

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
TCF312-000500	GAS-KONVEKTIONS-DAMPFBACKOFEN für die GASTRONOMIE, Kapazität 6 GASTRO-NORM 1/1 BLECHE, Version mit ELEKTROMECHANISCHER STEUERUNG, V.230/1, Wärmeleistung 10,0 kW, Gewicht 102 kg, Maße 860 x 720 x 740 mm	€ 3.412,47 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 8 bis 15 Tage

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

