



#### TECHNISCHES DATENBLATT

|                           |          |
|---------------------------|----------|
| <b>Stromversorgung</b>    | Monofase |
| <b>Volt</b>               | V 230/1  |
| <b>Frequenz (Hz)</b>      | 50       |
| <b>Leistung (Kw)</b>      | 19,00    |
| <b>Nettogewicht (Kg)</b>  | 120      |
| <b>Bruttogewicht (Kg)</b> | 146      |
| <b>Breite (mm)</b>        | 950      |
| <b>Tiefe (mm)</b>         | 800      |
| <b>Höhe (mm)</b>          | 1020     |

#### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

**GAS-DIREKTDAMPF-KONVEKTIONSOFEN für BACKWAREN, mit ELEKTROMECHANISCHER STEUERUNG, Backkammer für 8 BLECHE mit den Maßen 600 x 400 mm:**

- Gas-Konditorenofen, elektromechanische Steuerung, 8 Bleche 60 x 40 cm mit Direktdampf und atmosphärischen Brennern;
- **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;
- **Manuelles Öffnen der vergrößerten Entlüftungsöffnung mit 6 cm Durchmesser** für eine bessere Feuchtigkeitsregulierung;
- **Gut beleuchteter Garraum** während des Ofenbetriebs;

- Externe Dusche (optional)

**TECHNISCHE DATEN :**

- **Gesamtleistung : 19 + 0,5 kW**
- elektrische Leistung: 0,5 kW
- Gasleistung: 19 kW
- Spannung: 230 V
- Erdgasverbrauch: 2,01 m3/h
- Flüssiggasverbrauch: 1,5 kg/h
- **Tablettkapazität : 8 x 600 x 400**
- **Abmessungen Garraum : mm 680x450x730**
- **Führer: Nr. 8**
- **Tablettabstand: 80 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 - 600x400 mm Blech

**OPTIONAL/ZUBEHÖR :**

- Ofentriebmittel.

**CE-Kennzeichnung**

**HERGESTELLT IN ITALIEN**

| KENNWORT             | BESCHREIBUNG   | PREIS/LIEFERUNG  |
|----------------------|--|--|
| <b>TCF312-000900</b> | GAS-KONVEKTIONSOFEN MIT DIREKTEM DAMPF für GEBÄCK, mit Backkammer für 8 BLECHE mit den Maßen 600 x 400 mm, ELEKTROMECHANISCHE STEUERUNG, V.230/1, Wärmeleistung 19,00 kW, Gewicht 146 kg, Maße 950 x 800 x 1020 mm | <b>€ 4.383,49</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  |
| <b>TCF312-000207</b><br> | <b>TECHNOCHEF - Gärschrank für 14 Gebäckbleche 600x400 mm</b> | <b>€ 1.392,28</b><br><i>Ohne MwSt</i><br><b>Versand berechnet werden</b><br><b>Lieferung</b> 8 bis 15 Tage |