



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

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

- professioneller Mischofen, der Robustheit, Zuverlässigkeit und unmittelbare Nutzung gewährleistet;
- **Wasserdichte Kammer aus Edelstahl AISI 304** mit den Abmessungen mm. 590x375x490h;
- **Kapazität 4 Gastronorm 1/1 Tablett** (mm 530x325) ;
- **Abstand** zwischen den Führungen: **70 mm**;
- Kurzzeitwecker 0-120 Min.;
- sofortige und intuitive Bedienung: nur drei Befehle, um jeden Parameter nach Wunsch anzupassen;
- **Der erste Knopf regelt die Temperatur** , der **zweite regelt die Gardauer** , der **dritte** ist der Wahlschalter zur Festlegung der **in die Kammer eingebrachten Feuchtigkeitsmenge in 7 Stufen** ;
- Die Garparameter können auch während der Ausführung des Rezepts geändert werden.
- oben **zwei Kontrollleuchten** : eine, um anzuzeigen, dass der Ofen eingeschaltet ist, und eine, um anzuzeigen, wann die Heizelemente in Betrieb sind;
- Oben auf dem Armaturenbrett befindet sich der Knopf zum **Öffnen der Entlüftung, um den Dampf aus dem Garraum abzulassen** . unten der Power-Knopf;
- **Elektromechanische Öfen arbeiten mit Konvektion (50-275 °C)** und **gemischtem Zyklus (60-275 °C) mit Vorheizen** . Im Mischzyklus können 19 Luftfeuchtigkeitsstufen verwaltet werden;
- der **Raum ist während des Kochens gut beleuchtet** ;
- **Die Gleichmäßigkeit des Garens** wird gewährleistet durch: • **Der Deflektor** , der für die beste Wärmeverteilung in der Kammer ausgelegt ist. • **Die Gitter sind mit einem Abstand von 70 mm gut verteilt** ;
- **leicht zu öffnender Griff** mit Rechts-/Linksbewegung;
- **Dampfkondensation zum Abgasschutz** ;
- IPX3-Wasserschutzklasse;
- Fußverstellung 65/75 mm.

OPTIONAL/ZUBEHÖR:

- Grundträger für Backofen
- Untergestell mit Backblechaltern

**CE-KENNZEICHNUNG
HERGESTELLT IN ITALIEN**

TECHNISCHES DATENBLATT

Nettogewicht (Kg) 50

Bruttogewicht (Kg)	63
Breite (mm)	860
Tiefe (mm)	650
Höhe (mm)	520

VERFÜGBARE MODELLE

TCF312-000310



Technochef - Elektro Heißluft-Dampfbackofen 4 Bleche GN 1/1, Drehstrom, V.400/3+N
 UMLUFT-DAMPFBACKOFEN Elektrisch für GASTRONOMIE, Fassungsvermögen 4 TABLETTS Gastronorm 1/1 (mm 530x325), Version mit ELEKTROMECHANISCHER STEUERUNG, V.400/3+N, Kw. 6,25, Gewicht 63 kg, Abm. mm. 860 x 710 x 600 h

TCF312-000320



Technochef - Elektrischer Heißluft-Dampfbackofen 4 Bleche GN 1/1, einphasig, V.230/1
 UMLUFT-DAMPFBACKOFEN Elektrisch für GASTRONOMIE, Kapazität 4 TABLETTS Gastronorm 1/1 (mm 530x325), Version mit ELEKTROMECHANISCHER STEUERUNG, V.230/1, Kw. 6,25, Gewicht 63 kg, Abm. mm. 860 x 710 x 600 h

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<p>TCF312-000204</p>	<p>Technochef - Basis für Ofen 4 Tablett GN1 / 1 Basis für 4 GN 1/1 Tablett Backofen</p>	<p>€ 368,82 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage</p>
<p>TCF312-000203</p>	<p>Technochef - Basis mit Tablethalter für 4 GN1 / 1 Tablett Boden mit Tablethalter für 4 GN 1/1 Tablett</p>	<p>€ 454,47 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage</p>



TECHNO CHEF.IT