



**TECNOSERVICE'21 srl**

by Tinti Sergio  
Via Carlo Pisacane, 134  
61032 Fano (PU) Italy  
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911  
FAX +39 0721 809794  
e-mail: [staff@technochef.it](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>TCF312-000500</b>	GAS-KONVENTIONS-DAMPFOFEN für die GASTRONOMIE, Kapazität 6 GASTRO-NORM 1/1 TABLETTEN, Version mit ELEKTROMECHANISCHER STEUERUNG, V.230/1, Wärmeleistung Kw.10,0, Gewicht 102 kg, Abm.mm.860x710x740h	<b>Lieferung</b> 8 bis 15 Tage
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG		

**Belüfteter GAS-KONVEKTIONS-DAMPF-OFEN für die GASTRONOMIE mit ELEKTROMECHANISCHER Steuerung:**

- Garraum aus **Edelstahl** AISI 304 mit **abgerundeten Kanten** und großem Radius mit den Abmessungen mm. 590x375x490h;
- **Kapazität 6 GASTRO-NORM 1/1** Tablettts ;
- **Abstand** zwischen den Führungen: **70 mm**;
- Türrahmen aus Edelstahlrohr;
- **automatische** Umkehrung **des** Kammerventilators;
- 7 Wahlschalter für die Luftfeuchtigkeit;
- Direkterzeugung von Dampf;
- **Mischbetriebtemperatur einstellbar von 60°C bis 250°C** ;
- **Temperatur** im Konventionsmodus **einstellbar von 30° bis 300°** ;
- am Boden des Garraums abtropfen lassen;
- **Innenbeleuchtung** im Garraum;
- **Tür mit Doppelglas, das sich wie eine Falte öffnet**, und athermischem Glas;
- zu öffnendes Armaturen Brett mit Hakensystem;
- abnehmbare Schallwand;
- **verstellbare Garraumentlüftung** ;
- Dichtung an der Ofenfront mit Steckverbindung;
- Tablett unter der Tür zum Auffangen von Kondenswasser;
- Griff mit Öffnung rechts/links;
- IPX4-Wasserschutzklasse.

**LIEFERUMFANG:**

- Halterung für Tablethalter.

**OPTIONAL/ZUBEHÖR:**

- Grundgestell aus Edelstahlrohr mit unterer Ablage.
- Grundgestell aus Edelstahlrohr mit unterer Ablage und Führungshalter.

**CE-KENNZEICHNUNG****HERGESTELLT IN ITALIEN****TECHNISCHES DATENBLATT**

<b>Stromversorgung</b>	Monofase
<b>Volt</b>	V 230/1
<b>Frequenz (Hz)</b>	50
<b>Wärmeleistung (Kw)</b>	10,00
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	90
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	102
<b>Breite (mm)</b>	860
<b>Tiefe (mm)</b>	710
<b>Höhe (mm)</b>	740

**TECHNISCHES DATENBLATT**

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
-----------	--------------	-----------------

**TCF312-000206****Lieferung** 4 bis 9 Tage**TECHNOCHEF - Basisstütze aus Edelstahlrohr für Konvektionsofen**

Basishalterung aus rostfreiem Stahlrohr mit unterer Ablage und Laufradhalterung für Convection Ovens 6 und 10 GN1 / 1 TRAYS, Gewicht 20 kg, Abmessung 860 x 640 x 845 h



TECHNO CHEF.IT