



**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



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>TCF312-000400</b>	Horno eléctrico de convección a vapor para GASTRONOMÍA, capacidad 10 GASTRONORM 1/1 BANDEJAS, versión con MANDOS ELECTROMECÁNICOS, V.400/3+N, Kw. 16,5, peso 102 Kg, Dim. mm. 860x710x1020h	<b>€ 3.042,05</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> de 8 a 15 días
<b>DESCRIPCIÓN PROFESIONAL</b>		

## HORNO ELÉCTRICO CONVECCIÓN-VAPOR ventilado para GASTRONOMÍA con mandos ELECTROMECAÑICOS:

- horno mixto profesional, que garantiza robustez, fiabilidad e inmediatez de uso;
- **Cámara estanca de acero inoxidable AISI 304** con dimensiones mm. 590x375x770h;
- capacidad 10 bandejas Gastronorm 1/1;
- **Paso entre guías: 70 mm** ;
- Temporizador de minutos 0-120 min;
- **uso inmediato e intuitivo** : **sólo tres comandos** para ajustar cada parámetro como se desee;
- **el primer mando regula la temperatura** , **el segundo regula la duración**
- **coCCIÓN** , **el tercero es el selector para definir la cantidad de humedad a introducir en la cámara, en 7 niveles** ;
- Los parámetros de cocción también pueden modificarse durante la ejecución de la receta;
- **en la parte superior dos luces indicadoras** : una para indicar que el horno está encendido y otra para indicar cuando las resistencias están funcionando;
- en la parte superior del tablero está el **botón para abrir la ventilación para evacuar el vapor de la cámara de cocción**, en la parte inferior está el botón de encendido;
- **Los hornos electromecánicos funcionan en convección (50-275 °C) y ciclo mixto (60-275 °C) con precalentamiento** . En el ciclo mixto se pueden gestionar 19 niveles de humedad;
- **la cámara está bien iluminada durante la cocción** ;
- **La uniformidad de la cocción está garantizada por** : • **El deflector** , diseñado para la mejor distribución del calor en la cámara. • **Las rejillas están bien espaciadas** , con una distancia de 70 mm;
- **manija de fácil apertura** con movimiento derecha/izquierda;
- **condensación de vapor para protección de gases de escape** ;
- Clasificación de protección contra el agua IPX3;
- Ajuste del pie 65/75 mm.

### ACCESORIOS OPCIONALES:

- Soporte base para horno
- Soporte base con soportes para bandejas de horno

**MARCA CE**  
**HECHO EN ITALIA**

#### FICHA TÉCNICA

<b>alimentación eléctrica</b>	Trifase
<b>Voltios</b>	V 400/3 +N
<b>frecuencia (Hz)</b>	50
<b>potencia (KW)</b>	16,5
<b>peso neto (Kg)</b>	102
<b>peso bruto (Kg)</b>	118
<b>ancho (mm)</b>	860
<b>profundidad (mm)</b>	710
<b>altura (mm)</b>	1020

#### FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>TCF312-000201</b> 	<b>Technochef - Base para Horno 6 y 10 Bandejas GN1 / 1</b> Base para 6 y 10 bandejas GN 1/1	<b>€ 361,85</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días
<b>TCF312-000202</b> 	<b>Technochef - Base con Bandejas para Horno 6 y 10 Bandejas GN1 / 1</b> Base con soportes para bandejas para 6 y 10 bandejas GN 1/1	<b>€ 447,50</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días



TECHNO CHEF.IT