



#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

#### **HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN A VAPOR ventilado para GASTRONOMÍA con mandos ELECTROMECÁNICOS:**

- horno mixto profesional, que garantiza robustez, fiabilidad e inmediatez de uso;
- **Cámara estanca de acero inoxidable AISI 304** con dimensiones mm. 590x375x490h;
- **capacidad 4 bandejas Gastronorm 1/1** (mm 530x325) ;
- **paso** entre las 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 de la 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 salpicadero se encuentra el botón de **apertura del respiradero para evacuar el vapor** de la cámara de cocción; en la parte inferior 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 habitación 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

**peso neto (Kg)** 50

peso bruto (Kg)	63
ancho (mm)	860
profundidad (mm)	650
altura (mm)	520

#### MODELOS DISPONIBLES

**TCF312-000310**



**Technochef - Horno eléctrico convección-vapor 4 bandejas GN 1/1, Trifásico, V.400/3+N**  
 HORNO CONVECCIÓN VAPOR Eléctrico para GASTRONOMÍA, capacidad 4 BANDEJAS Gastronorm 1/1 (mm 530x325), versión con MANDOS ELECTROMECAÑICOS, V.400/3+N, Kw. 6.25, peso 63 Kg, dim.mm.860x710x600h

**TCF312-000320**



**Technochef - Horno eléctrico convección-vapor 4 bandejas GN 1/1, Monofásico, V.230/1**  
 HORNO CONVECCIÓN VAPOR Eléctrico para GASTRONOMÍA, capacidad 4 BANDEJAS Gastronorm 1/1 (mm 530x325), versión con MANDOS ELECTROMECAÑICOS, V.230/1, Kw. 6.25, peso 63 Kg, dim.mm.860x710x600h

#### FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<p><b>TCF312-000204</b></p>	<p><b>Technochef - Base para horno 4 bandejas GN1 / 1</b>            Base para horno 4 Bandejas GN 1/1</p>	<p><b>€ 368,82</b>  <i>VAT excluido</i>  <b>Envío a calcular</b>  <b>Entrega</b> d 4 a 9 días</p>
<p><b>TCF312-000203</b></p>	<p><b>Technochef - Base con soporte para 4 bandejas GN1 / 1</b>            Base con soporte para bandeja para 4 bandejas GN 1/1</p>	<p><b>€ 454,47</b>  <i>VAT excluido</i>  <b>Envío a calcular</b>  <b>Entrega</b> d 4 a 9 días</p>



TECHNO CHEF.IT