



SAUTEUSE MULTIFONCTION 28 LT ÉLECTRIQUE FOND DUPLEX SUR ARMOIRE OUVERTE

716072 - BRM8FE7

CARACTÉRISTIQUES

Tecno74 est un des best seller de Tecnoinox, une ligne gagnante car en mesure de conjuguer prestations et caractéristiques de très haut niveau avec une utilisation intelligente de l'espace, surtout en association avec Mosaico74 ou Tecno90.

Elle présente une vaste gamme d'appareils de cuisson, avec des machines avancées, avec contrôle numérique.

Tecno74 est parfait pour des cuisines de restaurants et hôtels aux dimensions moyennes-grandes. Elle satisfait les exigences requises de fiabilité, puissance et durabilité, afin de servir au mieux un nombre important de couverts.

Des matériaux de haute qualité, une conception soignée et des finitions précises garantissent la résistance et la fonctionnalité des machines et des compositions Tecno74. Le design de Tecno74 est conçue pour faciliter l'installation et faciliter le nettoyage.

SÉCURITÉ

Les appareils à gaz sont certifiés par l'Organisme allemand DVGW et ont passé les tests de sécurité les plus sévères. Les appareils électriques, testés auprès de nos laboratoires, sont certifiés CE.

FACILITÉ DE NETTOYAGE

Les plans et les cuves emboutis avec des arêtes arrondies, d'amples cuvettes et des bords antidébordement minimisent les infiltrations et facilitent le nettoyage. Les cheminées amovibles pour le nettoyage et la parfaite juxtaposition entre les modules contribuent à préserver l'hygiène.

FINITIONS

Un aspect important de Tecno74 est l'attention portée au design, en termes d'esthétique et fonctionnalité. Les poignées, amples et robustes, sont faciles à saisir et à nettoyer ; elles protègent également les portes d'éventuels chocs avec les chariots. Les grands côtés à panneau unique complètent l'îlot en donnant unité et solidité et, comme les portes, sont disponibles dans la version peinte.

PUISSANCE ET UNIFORMITÉ DE CUISSON

Le chef peut compter sur d'importantes puissances et sur d'excellentes prestations en termes d'uniformité de cuisson.

ROBUSTESSE ET DURABILITÉ

Plans en acier INOX AISI 304 épaisseur 1,5 mm.

FIABILITÉ MAXIMALE

Appareils réalisés chez Tecnoinox, avec des matériaux et des composants italiens ou européens.
Index de perfection supérieur à 99%.

JOINTS

En maille d'acier et fibre de verre, ils scellent la porte et résistent aux températures élevées pendant des années.

COMPARTIMENT TECHNIQUE

La plupart des modules est équipée de compartiment technique arrière pour les raccordements

PARFAITE JUXTAPOSITION DES MACHINES ET FACILITÉ D'INSTALLATION

L'exclusif système de fixation Tecnoinox facilite l'installation des machines et une juxtaposition parfaite. Les pieds, faciles à régler, sont en acier Inox AISI 304.

FOURNEAUX ET PLANS DE CUISSON À INDUCTION

- La technologie la plus innovante dans la cuisson horizontale.
- Un générateur avec commande indépendante toutes les deux zones chauffantes.
- Haut rendement et économie d'énergie : travaille uniquement en présence de marmites.
- Dispersion de chaleur dans l'espace ambiant minimale.
- Facilité de nettoyage.

DONNÉES TECHNIQUES

Total Power	9 kW	Depth	70 cm
EL Power	9 kW	Height	90 cm
Frequency	50/60 Hz	Packaging Width	85,0 cm
Voltage	400 3N ~ V	Packaging Depth	82,0 cm
Tank Capacity	28lt	Packaging Height	114,0 cm
Tank Dimensions	67,2x57x10,2 cm	Net Weight	114,0000 kg
Temperature Range	50÷320 °C	Gross Weight	134,0000 kg
Width	80 cm	Volume	0,7900 m³

ACCESSOIRES

- 319002: PORTE DROITE/GAUCHE INOX
- 719005: PANNEAU DE REMPLISSAGE T74 ARRIÈRE POUR PLACARD L 80 CM
- 799503: PANNEAU DE REMPLISSAGE LATÉRAL POUR PLACARD
- 799506: PAIRE D'ÉLÉMENTS DE FERMETURE L = 70CM