



SAUTEUSE BASCULANTE 50L ÉLECTRIQUE RESERVOIR INOX AISI304

716074 - BS8IE7

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 ÉLECTRIQUES PLAQUE COUP DE FEU

- Robuste plan en acier au molybdène, indéformable.
- Jusqu'à 4 zones de cuisson indépendantes.
- Résistances ultrarapides avec filament au tungstène.

DONNÉES TECHNIQUES

Total Power	8,7 kW	Width	80 cm
EL Power	8,7 kW	Depth	70 cm
Frequency	50/60 Hz	Height	90 cm
Voltage	400 3N ~ V	Packaging Width	97,0 cm
Tank Capacity	50lt	Packaging Depth	87,0 cm
Tank Dimensions	70x46,5x20 cm	Packaging Height	115,0 cm
Temperature Range	45÷295 °C	Net Weight	114,0000 kg
Tank Type	AISI 304	Gross Weight	134,0000 kg
IPX	4	Volume	0,9600 m³

ACCESSOIRES

- 799506: PAIRE D'ÉLÉMENTS DE FERMETURE L = 70CM