



MARMITE ELECTRIQUE INDIRECTE DE 50LT

716075 - P8IE7

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.

BAINS-MARIE

- Parfait pour le maintien de la chaleur de plats cuits et en préserver les caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles.
- Équipé de thermostat de travail allant jusqu'à 90 °C.
- Équipé de thermostat de sécurité.
- Cuves pour récipients GN.
- Pratique robinet de vidange avant.

DONNÉES TECHNIQUES

Total Power	9 kW	Depth	70 cm
EL Power	9 kW	Height	90 cm
Frequency	50/60 Hz	Packaging Width	97,0 cm
Voltage	400 3N ~ V	Packaging Depth	87,0 cm
Tank Capacity	50lt	Packaging Height	115,0 cm
Tank Dimensions	Ø40xh45 cm	Net Weight	95,0000 kg
Heating	Indirect	Gross Weight	115,0000 kg
IPX	3	Volume	0,9600 m³
Width	80 cm		

ACCESSOIRES

- 619007: PANIER À PÂTES POUR MARMITE 50LT - DIAMÈTRE DU TROU 3MM - 0,12 INCH
- 799506: PAIRE D'ÉLÉMENTS DE FERMETURE L = 70CM