

BAIN MARIE ÉLECTRIQUE GN 1/1 SUR ARMOIRE OUVERTE

716028 - BM4FE7

CARACTÉRISTIQUES

Tecno74 est un des best seller de Tecnoinox, une ligne gagnante car en mesure de conjugueur 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 CUISSSON
Le chef peut compter sur d'importantes puissanceset 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 desmatériaux 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 estéquipée de compartimenttechnique 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 GAZ

• Plans emboutis anti-débordement avec amples cuvettes pour prévenir les infiltrations et faciliter le nettoyage.

• Brûleurs à haut rendement en fonte, indéformables et performants, Les brûleurs en fonte sont équipés de nombreux trous distribués sur la circonférence pour une meilleure diffusion de la flamme et combustion.

• Brûleurs avec flamme pilote et thermocouple de sécurité avec robinets à soupape.

• Grille pose-casserole en solide fonte émaillée ou en tube pour une meilleure maniabilité des casseroles.

DONNÉES TECHNIQUES

Total Power	**1,3 kW**	Width	**40 cm**
EL Power	**1,3 kW**	Depth	**70 cm**
Frequency	**50/60 Hz**	Height	**90 cm**
Voltage	**230 1 ~ V**	Packaging Width	**81,0 cm**
Tank Capacity	**GN1/1**	Packaging Depth	**47,0 cm**
Tank Dimensions	**30,6x50,8x16,5 cm**	Packaging Height	**115 cm**
Tank Type	**AISI 304**	Net Weight	**28,0000 kg**
Foot high	**155 mm**	Gross Weight	**37 kg**
Foot adjustment	**155/250 mm**	Volume	**0,4300 m³**
IPX	**4**		

ACCESSOIRES

- 120580: GN1/1 FAUX FOND POUR BAIN-MARIE
- 120650: COUVERCLE GN1/1
- 319002: PORTE DROITE/GAUCHE INOX
- 719004: PANNEU DE REMPLISSAGE T74 ARRIÈRE POUR PLACARD L 40 CM
- 799503: PANNEAU DE REMPLISSAGE LATÉRAL POUR PLACARD
- 799506: PAIRE D'ÉLÉMENTS DE FERMETURE L = 70CM