

SOUBASSEMENT NEUTRE

799003 - VN12L7

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.

SAUTEUSE

- Capacité de la cuve de 50 litres.
- Fond en acier inox de haute épaisseur.

DONNÉES TECHNIQUES

Nr. of Drawers	**0 n°**	Packaging Width	**125,0 cm**
Cabinet inner dimensions (WxDxH)	**113x57,4x39,5 cm**	Packaging Depth	**70,0 cm**
Nr. of Doors	**0 n°**	Packaging Height	**75,0 cm**
Width	**120 cm**	Net Weight	**20,0000 kg**
Depth	**57,5 cm**	Gross Weight	**30,0000 kg**
Height	**57 cm**	Volume	**0,6500 m³**

ACCESSOIRES

- 319002: PORTE DROITE/GAUCHE INOX
- 399529: KIT DE ROUES (2 AVEC FREINS)
- 719001: PAIRE DE TIROIRS GN1/1 NON POSITIONNABLES SUR L'ÉLÉMENT CHAUFFANT - HAUTEUR 12CM - NON INSTALLABLES SUR ARMOIRE OUVERTE
- 719006: PANNEAU DE REMPLISSAGE T74 ARRIÈRE POURPLACARD L 120 CM
- 799502: KIT GUIDE GN1/1 POUR BASES - PASPOUR LESOUBASSEMENTS
- 799503: PANNEAU DE REMPLISSAGE LATÉRAL POUR PLACARD