

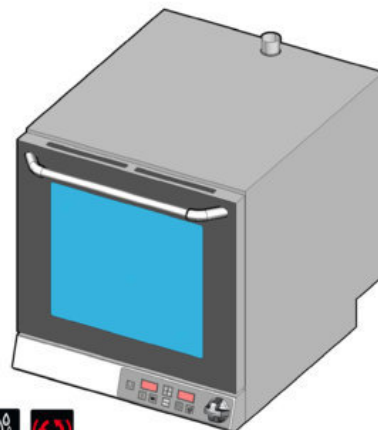
# OVENS

971606

EFS423D

FORNO ELETTRICO MISTO TECNOSNACK, PROGRAMMABILE, 4  
TEGLIE GN2/3, MONOFASE

ELECTRIC COMBI TECNOSNACK, ELECTRONIC CONTROL, 4XGN2/3  
TRAYS SINGLE PHASE



## CARATTERISTICHE TECNICHE

- \* Struttura portateglie rimovibile in dotazione (interasse 75 mm)
- \* 10 livelli di umidità programmabili
- \* 69 programmi con 3 fasi di cottura automatiche in sequenza, impostabili e memorizzabili
- \* Ricette preimpostate
- \* Regolazione della temperatura da 50 a 275 °C
- \* Display alfanumerici
- \* Tasto di accesso diretto ai programmi di cottura
- \* Sfiato evacuazione rapida umidità
- \* Inversore automatico della ventola
- \* Porta di chiusura con doppio vetro
- \* Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro
- \* Illuminazione interna camera di cottura
- \* Programma di lavaggio semiautomatico
- \* Autodiagnosi
- \* Preriscaldamento automatico

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

- \* Removable tray rack supplied as standard (75 mm spacing between shelves)
- \* 10 programmable humidity levels
- \* 69 programs with 3 automatic in sequence cooking stages, which can be set and saved
- \* Stored cooking recipes
- \* Temperature control from 50 to 275 °C
- \* Alphanumeric display
- \* Key providing direct access to cooking programs
- \* Rapid moisture evacuation vent
- \* Automatic reversal of fan rotation
- \* Door with double glazing
- \* Joint assembling gasket on the front of the oven
- \* Internal lighting
- \* Semi-automatic cleaning program
- \* Self diagnostic
- \* Automatic preheating



Information shown is provided only as a guide. The company reserves the right to modify these data without notifying anytime.

La validità dei dati riportati è indicativa. L'azienda si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.



TECNOINOX S.r.l. - via Torricelli 1 - 33080 Porcia PN - Italy  
tel.: +39.0434.920110 - fax: +39.0434.920422  
www.tecnoinox.it - tecnoinox@tecnoinox.it



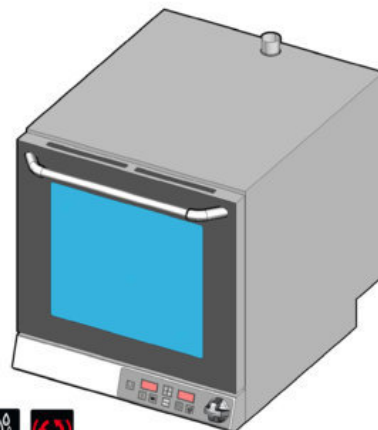
# OVENS

971606

EFS423D

FORNO ELETTRICO MISTO TECNOSNACK, PROGRAMMABILE, 4  
TEGLIE GN2/3, MONOFASE

ELECTRIC COMBI TECNOSNACK, ELECTRONIC CONTROL, 4XGN2/3  
TRAYS SINGLE PHASE



## DATI TECNICI / TECHNICAL SHEET

Alimentazione / Power Supply		Elettrico-Electric
Potenza / Power	kW	3,1
Frequenza / Frequency	Hz	50
Tensione / Voltage	V	230 1 ~
Tipo Forno / Oven Version		GN elettromeccanico-GN/electromechanical
Capacità Teglie / Trays capacity		4xGN2/3
Range Temperatura / Temperature Range	°C	0÷275
Timer Contaminuti / Timer	min	0-120
Programmi / Cooking Programs	n.	99
Cicli Cottura / Cooking Cycles	n.	3
Dotazione Teglie / Trays Provided	n°	0
Passo Teglie / Distance between shelves	cm	7,5
Guide / Runners	n°	4
Dotazione Griglie / Grids Provided	n°	0
Paratie Portateglie / Side Racks		In Dotazione-Standard
Sonda al Cuore / Head Probe		No
Portasonda / Probe Rest		No
Lavaggio Automatico / Automatic Cleaning		No
Dimensione Camera Forno (LxPxH) / Oven Chamber Dimensions (WxDxH)	cm	43,5x40,5x37,5
Tipo Materiale CellaForno / Oven ChamberMaterial		AISI 304
Spessore MaterialeCella Forno / Oven ChamberMaterial Thickness		10/10
Ricettario / Recipe Book		No
Larghezza / Width	cm	53,5
Profondità / Depth	cm	64,5
Altezza / Height	cm	58



Information shown is provided only as a guide. The company reserves the right to modify these data without notifying anytime.

La validità dei dati riportati è indicativa. L'azienda si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.



TECNOINOX S.r.l. - via Torricelli 1 - 33080 Porcia PN - Italy  
tel.: +39.0434.920110 - fax: +39.0434.920422  
www.tecnoinox.it - tecnoinox@tecnoinox.it

