

TECNO



GAVETA AQUECIDA TECNO PROFESSIONAL TG14EXDP

TENSÃO 220V

GAVETA AQUECIDA TECNO PROFESSIONAL TG14 EXDAP

Acabamento em refinado aço inox 304 escovado não poroso, equipada com painel digital touch e 5 funções com calor ventilado por convecção para savorar deliciosos momentos com seus alimentos e bebidas quentes preferidas.

Sua função de preparo de alimentos realiza saborosos cozimentos em baixa temperatura por longos períodos (Slow Cooking), que minimizam a perda dos sucos naturais dos alimentos, preservando sua maciez e suculência.

A gaveta mantém aquecidos de forma rápida e homogênea todos os tipos de alimentos e utensílios em seu amplo interior, com capacidade para 4 serviços.

A função de levedar alimentos permite fermentar massas para pães e pizzas e preparar iogurtes utilizando o tempo e temperatura necessários em cada receita de preparo.

Permite também manter os alimentos em sua correta temperatura de servir logo após terem seu preparo finalizado em um forno como nos melhores restaurantes.

A gaveta aquecida TG14 EXDAP compõe elegantes conjuntos com os demais produtos da linha Professional com puxadores tubulares em aço cromados.

As gavetas aquecidas TECNO utilizam componentes, matérias primas e processos produtivos com os mais altos padrões de qualidade.

A TECNO

Marca criada em 2009 pela Lofra Sud America é reconhecida por oferecer eletrodomésticos com características técnicas especiais. Eles são desenvolvidos para atender as necessidades específicas dos amantes da arte culinária no Brasil.

Suas 3 linhas completas de produtos são compostas por refrigeradores, adegas, cervejeira, frigobar, fornos de embutir, fornos combinados com micro-ondas, gavetas aquecidas, cooktops a gás e a indução, coifas de parede e de ilha.

Os produtos TECNO são uma das melhores escolhas dos aficionados da culinária e gastronomia refinadas que buscam produtos a altura de suas elevadas expectativas.

DIFERENCIAIS

Performance



Painel Digital Touch

Selecione as 5 funções, as temperaturas de uso e os tempos de preparo facilmente em seu painel acionado por toque.

Calor Ventilado por Convecção

Proporciona um aquecimento mais rápido e homogêneo de todos os tipos de alimentos e de utensílios como pratos e xícaras.



Controle de temperatura de 30 °C a 85 °C

Permite aplicar o calor ideal para assar lentamente proporcionando alimentos mais macios e suculentos.

Superfície Interna em Aço Inox

Mantém os alimentos e utensílios na temperatura desejada sem alterar sabores e texturas e possui pontos ressaltados no aço que evitam que a louça se movimente.



Beleza



Compõe Conjuntos

Com os demais produtos da linha Tecno Professional com o mesmo design e puxadores tubulares cromados.

Embutimento em Torre

Pode ser instalado junto aos fornos TECNO TK38 e TO73 integrados em uma torre horizontal ou vertical.



Acabamento em Aço Inox 304 escovado

Com verniz anti-manchas e sem porosidade, para os mais refinados projetos de cozinhas planejadas.

Painel de Controle Interno

Facilmente aciona e define a temperatura de aquecimento desejada.



Praticidade



Função Preparar Alimentos

Cozimento em baixa temperatura (slow cooking) que minimiza a perda de sucos naturais dos alimentos, preservando sua maciez, suculência e nutrientes.

Função Levedar Alimentos

Permite fermentar pães e bolos e preparar iogurtes utilizando o tempo e temperatura necessários em cada preparo.





Função Manter Alimentos Aquecidos

Ideal para uso após terminar um preparo, garante a temperatura perfeita ao servir qualquer tipo de receita à mesa.

Função Aquecer Pratos e Xícaras

Saboreie bebidas e alimentos quentes, evitando esfriarem em utensílios frios, como fazem os melhores restaurantes.



Abertura por Toque

Basta pressionar levemente o painel frontal e a bandeja deslizará suavemente para fora.

Guias Telescópicas

Oferecem um deslizamento suave e seguro da gaveta, suportando pesos de até 20 Kg.



Gaveta sem Laterais

Permite visualizar todo o seu interior e remover grandes travessas com facilidade e segurança sem encostar na gaveta.

Segurança



Painel Frontal com Isolamento Térmico

Proporciona uma temperatura externa segura ao utilizar a gaveta aquecida.

2 anos de Garantia

Contra defeitos de fabricação.



Produto com Certificação RoHS

Segue as normas RoHS que eliminam a utilização de substâncias perigosas nos produtos Tecno como o chumbo, mercúrio, cádmio, cromo e bifenil.

ESPECIFICAÇÕES

DIMENSÕES

Dimensões com Embalagem:

Peso	17.90 Kg
Profundidade	700 mm
Altura	225 mm
Largura	700 mm

Dimensões sem Embalagem:

Peso	16.40 Kg
Profundidade	571 mm
Altura	141 mm
Largura	595 mm

INSTALAÇÃO

Corrente máxima	4,0 A
Disjuntor exclusivo	6 A
Rede com 1 fase	aplicar 1 disjuntor.
Rede com 2 fases	aplicar 2 disjuntores.
Bitola do fio	2,5mm
Plugue	com três pinos redondos.
Tensão	220V
Potência máxima do produto	650 W

PRODUTO

Aplicação	embutida em um nicho.
Cor	em aço inox 304 escovado.
Garantia	2 anos contra defeitos de fabricação.
Código	TG14 EXDAP

GAVETA AQUECIDA

Tipo	gaveta aquecida com calor ventilado por convecção.
Capacidade	22 litros.
Bandeja	em inox com superfície anti derrapante.
Dimensões internas da gaveta	52 cm X 9,5 cm X 44 cm (L x A x P)
Temperaturas de aquecimento e preparo	de 30 °C a 85 °C.

Grupo Tecno

Distribuidor oficial LOFRA, Bertazzoni, Tecno e Elica no Brasil.

LOFRA[®]

BERTAZZONI

TECNO

elica

SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

0800 041 5757

VENDAS DIRETAS AO CONSUMIDOR

0800 757 5757

Rua Tomazina, 79 - Pinhas, PR - CEP 83325-040
CNPJ: 03624173/0001-79