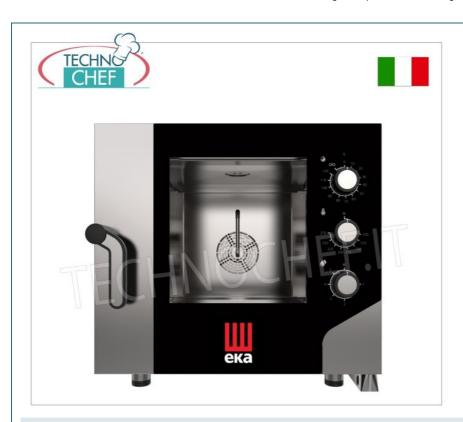


TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio Via Carlo Pisacane, 134 61032 Fano (PU) Italy P.IVA IT0200411413 Tel. +39 0721 805911 FAX +39 0721 809794 e-mail: staff@technochef.it www.technochef.it www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973



FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3 +N
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	7,8
poids net (Kg)	99
poids brut (Kg)	78,4
largeur (mm)	730
profondeur (mm)	855
hauteur (mm)	700

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR ELECTRIQUE COMBINE A CONVECTION ET A VAPEUR 5 PLAQUES GN 1/1 AVEC PANNEAU ELECTROMECANIQUE

- chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 304 ;
- supports latéraux avec guides pour 5 plateaux Gatro-Norm 1/1, pas 68 mm .;
- o porte avec ouverture à droite, ventilée avec vitre inspectable
- o bac de récupération des condensats avec évacuation sur porte ;
- Chambre de cuisson équipée d'EXHAUST ;
- $\circ\;$ disposition de lavage manuel ;
- alimentation Kw 7,8;
- o Minuterie de cuisson 10-120 minutes/infinie
- température de 100°C à 275°C
- Fréquence : 50 Hz (60 Hz sur demande)
- vapeur directe avec régulation par bouton sélecteur (5 niveaux)
- cuisine en éventail
- o alimentation triphasée
- o dimensions mm 730x855x700h

Marquage CE Fabriqué en Italie

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TK-MKF511S	FOUR VAPEUR CONVECTION électrique ventilé TECNOEKA, Professionnel avec chambre de cuisson pour 5 PLAQUES GASTRO-NORM 1/1, PANNEAU ÉLECTROMÉCANIQUE, V.380/400 3N, Kw. 7,8, Poids 78,4 Kg, dim.mm. 730x855x700h	€ 1.913,44 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours