



#### FICHE TECHNIQUE

<b>alimentation électrique</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3 +N
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	6,4
<b>poids net (Kg)</b>	58
<b>largeur (mm)</b>	784
<b>profondeur (mm)</b>	754
<b>hauteur (mm)</b>	634

#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

#### FOUR ELECTRIQUE A CONVECTION AVEC VENTILATION A VAPEUR DIRECTE, pour 4 PLAQUES GASTRO-NORM 1/1 (530x325 mm) :

- **chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 304 ;**
- **supports latéraux avec guides pour 4 plateaux Gastro-Norm 1/1 (mm.530x325) pas 73 mm ;**
- **porte caissonnée avec ouverture basculante** (de haut en bas) et vitre inspectable ;
- **commandes électromécaniques** sur la partie inférieure avec **minuterie, thermostat et fonction sélecteur de vapeur et d'humidité à 5 positions ;**
- **vapeur directe dans la chambre de cuisson, commande manuelle avec un sélecteur à 5 positions ;**
- avec **fonction d'humidification ;**
- **température réglable de 100° à 260°C** avec **thermostat spécial ;**
- **2 ventilateurs** dans la chambre de cuisson avec **dispositif d'inversion de rotation** (gauche et droite) ;
- joint de chambre de cuisson encastré dans le cadre ;
- **système de refroidissement forcé** des composants internes ;
- disposition pour le lavage manuel de la chambre de cuisson ;
- **possibilité de chevauchement** avec un autre four du même type.

#### Inclus :

- Câble d'alimentation de 1600 mm de long sans prise.

#### Accessoires/Optionnel :

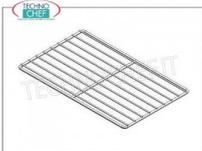
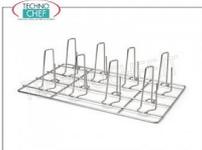
- Kit de superposition de four - Cod.TK-EKKM4.

- Grille Gastro-Norm 1/1 chromée (mm.530x325) - Cod.TK-KG9G.
- Plaque de cuisson verticale en acier inoxydable AISI 304 pour poulets - Cod.TK-KGP.
- Plateau Gastro-Norm 1/1 en acier inoxydable AISI 304, dim.mm.530x325x40h - Cod.KT9G.
- Support de base pour fours en acier inoxydable 430, sur pieds avec étagère inférieure - Cod.TK-EKT411.
- Support de base pour fours en acier inoxydable 430, sur pieds avec étagère inférieure et roulettes - Cod.TK-EKTR411.
- Support de base pour fours en acier inoxydable 430, avec étagère inférieure et paires de guides pour l'insertion de 6 plaques Gastro-Norm 1/1 (530x325 mm), ou 6 grilles de 600x400 mm - Cod.TK-EKTS411.
- Support de base pour fours en acier inoxydable 430, avec étagère inférieure et roulettes avec paires de guides pour l'insertion de 6 plaques Gastro-Norm 1/1 (530x325 mm), ou 6 grilles de 600x400 mm - Cod.TK-EKTRS411.
- Support de superposition de four en acier inoxydable 430, sur pieds avec étagère inférieure - Cod.TK-EKT411D.
- Hotte aspirante à condensation - Cod.TK-EKKCN4.
- Kit de douche avec support - Cod.TK-EKKD.
- Réducteur de débit d'air - Cod.TK-EKRPA.
- Réservoir, lt.7 - Cod.TK-EKSA.
- Kit de pompe avec tuyau et filtre - Cod.TK-KKPU.

**Marquage CE**  
**Fabriqué en Italie**

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>TK-EKF411NUD</b>	FOUR ELECTRIQUE A CONVECTION AVEC VENTILATION avec VAPEUR DIRECTE, Professionnel, avec chambre de cuisson pour 4 PLAQUES GASTRO-NORM 1/1 (mm 530x325), CONTROLES ELECTROMECANQUES, V.400/3+N, Kw.6.4, Poids 58 Kg, dim.mm.784x754x634h	<b>€ 1.356,49</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 8 à 15 jours</b>

#### FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>TK-KG9G</b> 	<b>Calandre GN 1/1 chromée</b>	<b>€ 10,71</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>
<b>TK-KT9G</b> 	<b>Plateau 1/1 GN en acier inoxydable</b>	<b>€ 36,75</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>
<b>TK-KGP</b> 	<b>Plat de cuisson en acier inoxydable pour la cuisson verticale du poulet</b>	<b>€ 59,51</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>
<b>TK-KKPU</b> 	<b>Kit pompe</b>	<b>€ 83,20</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>
<b>TK-EKSA</b> 	<b>Réservoir d'eau</b>	<b>€ 124,80</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>
<b>TK-EKKD</b>	<b>Kit de douche</b>	<b>€ 164,77</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>



**TK-EKKM4**

**Kit de superposition de fours**

**€ 251,50**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison 4 à 9 jours**



**TK-EKT411D**

**Support pour superposition de fours en acier inoxydable sur pieds avec tablette inférieure**

**€ 387,87**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison 4 à 9 jours**



**TK-EKT411**

**Support de base pour les fours en acier inoxydable sur les pieds de l'étagère inférieure**

**€ 436,30**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison 4 à 9 jours**



**TK-EKTR411**

**Support de base pour les fours en acier inoxydable sur les pieds et les roulettes**

**€ 460,51**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison 4 à 9 jours**



**TK-EKTS411**

**Support de base pour fours en acier inoxydable avec tablette inférieure et paire de guides**

**€ 460,51**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison 4 à 9 jours**



**TK-EKTRS411**

**Support de base pour fours en acier inoxydable avec tablette inférieure et roues avec paire de guides**

**€ 508,94**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison 4 à 9 jours**



**TK-EKKCN4**

**Hotte de condensation pour fours 4 plateaux avec vapeur**

**€ 751,09**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison 4 à 9 jours**

