


FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
poids net (Kg)	90
poids brut (Kg)	95
largeur (mm)	960
profondeur (mm)	760
hauteur (mm)	740

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Mod.TK-KF1001GIXAL - CONVECTION HUMIDIFIÉ de gaz avec pour l' alimentation, avec le four pendant 5 PANS GASTRO-NORM 1/1 (530x325 mm):

- **chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 430;**
- **Structure en fonte**, ce qui permet une **efficacité thermique élevée** combinée à une **faible consommation** et une stabilité dimensionnelle absolue, même à des températures élevées;
- Il dispose **d'une** construction unique de **l'échangeur de chaleur**, breveté dans le détail toutes de construction;
- **supports latéraux avec des guides** pour les **5 plateaux Gastro-Norm 1/1** (530x325 mm);
- **pas** (distance entre les rails) **73 mm;**
- **d'ouverture de porte latérale** à charnières à gauche;
- **commandes électromécaniques;**
- **Bouton d'humidification ambiante indirecte;**
- **température réglable de 100 ° à 275 ° C** avec **thermostat spécial;**
- **multigaz de puissance** (GNV ou GPL) testés en méthane;
- **ventilateur dans la chambre de cuisson** avec un **dispositif d'inversion de rotation** (gauche et droite).

Equipé de:

- 1600 mm de long cordon d'alimentation sans fiche.

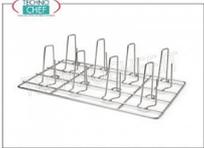
Options / Accessoires:

- Grille de calandre chromée gastro- Norm 1/1 (530x325 mm) - Cod.TK-KG9G.
- AISI 304 casserole en acier inoxydable pour la cuisson des poulets verticalement - Cod.TK-KGP.
- Support de base pour fours en acier inoxydable 430, sur les jambes avec étagère inférieure - Cod.TK-EKT711.

- Support de base pour fours en acier inoxydable 430, sur les jambes avec étagère inférieure et roues - Cod.TK-EKTR711.
- Base de support pour fours en acier inoxydable 430, avec des guides sur le plateau inférieur et les couples d'insertion 6 bacs Gastro-Norm 1/1 (530x325 mm), ou 6 grilles de mm.600x400 - Cod.TK-EKTS711.
- Support de base pour fours en acier inoxydable 430, avec la tablette inférieure et des roues avec des paires de guides d'insertion 6 bacs Gastro-Norm 1/1 (530x325 mm), ou 6 grilles de mm.600x400 - Cod.TK-EKTRS711.
- cheminée - Cod.TK-KK1000.

CE Mark
Made in Italy

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TK-KF1001GIXAL-GPM	CONVECTION HUMIDIFIÉ de gaz avec pour l'alimentation, le four pendant 5 PANS GASTRO-NORM 1/1 (530x325 mm), ELECTRO CONTROLS, V.230 / 1, de l'énergie thermique Kw 8,00, poids 92 kg, dim.mm. 960x760x740h	€ 1.986,09 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE		
CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TK-KG9G- 	Calandre Gastro-Norm 1/1 chromée (530x325 mm)	€ 10,71 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
TK-KGP 	Plat de cuisson en acier inoxydable pour la cuisson verticale du poulet	€ 59,51 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours