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	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
poids net (Kg)	92
poids brut (Kg)	95
largeur (mm)	960
profondeur (mm)	760
hauteur (mm)	740

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR À CONVECTION À GAZ avec HUMIDIFICATEUR pour Gastronomie, avec chambre de cuisson pour 5 PLAQUES Gastro-Norm 1/1, mm325x530 :

.

- **chambre de cuisson** en **acier inoxydable AISI 430** ;
- **structure en fonte** , qui permet **un rendement thermique élevé** combiné à **une faible consommation** et une indéformabilité absolue même à des températures élevées ;
- équipé d'un **échangeur de chaleur** de construction exclusive, breveté dans chaque détail de construction ;
- **n.1 moteur bidirectionnel** ;
- alimentation électrique multi-gaz (test de méthane) ;
- **cuisson par ventilateur** ;
- panneaux de commande électromécaniques latéraux;
- **supports latéraux avec guides** pour 5 **plateaux GN 1/1 de dimensions 325x530 mm ;**
- **pas** (distance entre les guides) **73 mm** ;
- **porte à ouverture latérale** avec **charnière à gauche** ;
- **commandes électromécaniques** ;
- **humidification indirecte de la pièce avec bouton** ;
- **température réglable de 100° à 275°C** avec un **thermostat** spécial ;
- **alimentation multi-gaz** (méthane ou GPL) testée au méthane ;
- **ventilateur dans la chambre de cuisson** avec **dispositif d'inversion de rotation** (gauche et droite).

Inclus :

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

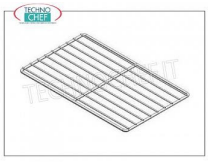
Optionnel/Accessoires :

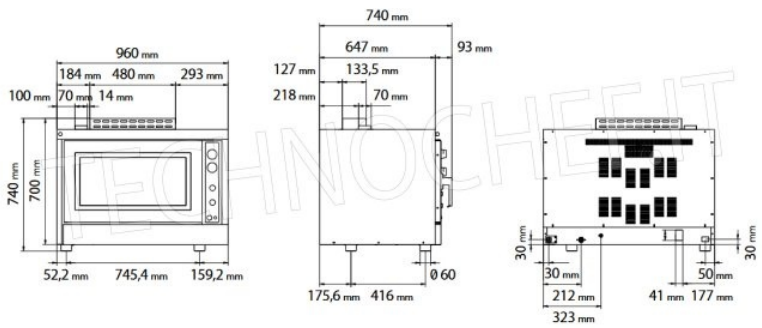
- plaque de cuisson en aluminium, dim.mm 600x400x20h - Cod.TK-KT9PA.
- plaque de cuisson perforée en aluminium, dim.mm.600x400x20h - Cod.TK-KTF8PA.
- Plateau en aluminium perforé à 5 canaux, dim.mm.600x400x20h - Cod.TK-KTF9P.
- Grille chromée 600x400 mm - Cod.TK-KG9P.
- Grille à 5 canaux AISI 304, dimensions 600x400mm - Cod.TK-KG5CPX.
- levain - Cod.TK-EKL1264.
- étuve à roues - Cod.TK-EKL1264R.
- Support de base pour fours en acier inoxydable 430, sur pieds avec étagère inférieure - Cod.TK-EKT711.
- Base pour fours en acier inoxydable 430, sur pieds avec étagère inférieure et roulettes - Cod.TK-EKTR711.
- 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-EKTS711.
- Support de base pour fours en acier inoxydable 430, avec étagère inférieure et roues avec paires de guides pour l'insertion de 6 plaques Gastro-Norm 1/1 (530x325 mm), ou 6 grilles de 600x400 mm - Cod.TK-EKTRS711.
- Hotte cheminée - Cod.TK-KK1000.

marquage CE
Fabriqué en Italie

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TK-KF1001GIXAL-GAM	Four à gaz à convection pour 5 plaques Gastronorme 1/1, avec humidificateur pour la gastronomie, commandes électromécaniques, V.230/1, puissance thermique 8,00 kW, poids 92 kg, dimensions mm. 960 x 760 x 740 h	**€ 1.986,09** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TK-KG9G- 	**--- Grille chromée Gastro-Norm 1/1 (530x325 mm)**	**€ 10,71** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
TK-KGP 	**--- Plaque de cuisson verticale pour poulet au four, en acier inoxydable 304**	**€ 59,51** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours



TECHNOCHEF.IT