



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



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TK-KF1001GIXAL	FOUR À GAZ À CONVECTION avec HUMIDIFICATEUR pour PÂTISSERIE et BOULANGERIE, chambre de cuisson pour 4 PLAQUES 600x400 mm, COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES, V.230/1, Puissance Thermique Kw 8,00, Poids 92 Kg, dim.mm.960x760x740h	Livraison 8 à 15 jours
DESCRIPTION PROFESSIONELLE		

FOUR GAZ CONVECTION avec HUMIDIFICATEUR pour PÂTISSERIE et BOULANGERIE, avec chambre de cuisson pour PLAQUES 4X600x400 mm :

- **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 exclusif , breveté dans chaque détail de construction ;
- **supports latéraux avec guides** pour **4 plateaux de 600x400 mm ;**
- **pas** (distance entre guides) **73 mm ;**
- **porte à ouverture latérale** avec charnière à gauche;
- **commandes électromécaniques ;**
- **humidification indirecte de la chambre avec bouton ;**
- **température réglable de 100° à 275°C** avec un **thermostat** spécial ;
- **alimentation multigaz** (méthane ou GPL) testée au méthane ;
- **ventilateur dans la chambre de cuisson** avec **dispositif d'inversion de rotation** (à gauche et à droite).

Inclus :

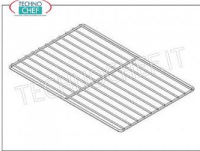
- Cordon d'alimentation de 1600 mm de long sans prise.

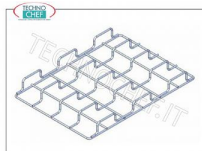
Options/Accessoires :

- plateau en aluminium, dim.mm 600x400x20h - Cod.TK-KT9PA.
- plateau en aluminium perforé, dim.mm.600x400x20h - Cod.TK-KTF8PA.
- plateau en aluminium perforé à 5 canaux, dim.mm.600x400x20h - Cod.TK-KTF9P.
- grille chromée mm 600x400 - Cod.TK-KG9P.
- grille en AISI 304 avec 5 canaux, dim.mm.600x400 - Cod.TK-KG5CPX.
- levain - Cod.TK-EKL1264.
- étuve à roulettes - Cod.TK-EKL1264R.
- Support de base pour fours en acier inoxydable 430, sur pieds avec étagère inférieure - Cod.TK-EKT711.
- Support de base pour fours en acier inoxydable 430, sur pieds avec étagère inférieure et roues - Cod.TK-EKTR711.
- Support de base pour fours en acier inoxydable 430, avec étagère inférieure et paire de guides pour insérer 6 plateaux 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 insérer 6 plateaux 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

FICHE TECHNIQUE		
	alimentation électrique	Monofase
	Volts	V 230/1
	fréquence (Hz)	50
	poids net (Kg)	92
	largeur (mm)	960
	profondeur (mm)	760
	hauteur (mm)	740

FICHE TECHNIQUE		
CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TK-KG9P 	boulangerie et pâtisserie Fours Grille de calandre chromée, dim.mm.600x400	Livraison 4 à 9 jours
TK-KT9PA 	fours à convection à vapeur plaque de cuisson en aluminium, dim.mm.600x400x20h	Livraison 4 à 9 jours

TK-KG5CPX

fours à convection à vapeur
grille en acier inoxydable AISI 304 5 canaux
dim.mm.600x400

Livraison 4 à 9 jours

TK-KTF8PA

fours à convection à vapeur
Bac de cuisson perforé en aluminium,
dim.mm.600x400x20h

Livraison 4 à 9 jours

TK-KTF9P

fours à convection à vapeur
La cuisson des canaux d'aluminium perforées 5,
dim.mm.600x400x20h

Livraison 4 à 9 jours