



#### SCHEDA TECNICA

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| <b>Alimentazione elettrica</b> | Monofase |
| <b>Volts</b>                   | V 230/1  |
| <b>Frequenza (Hz)</b>          | 50       |
| <b>Peso netto (Kg)</b>         | 90       |
| <b>Peso lordo (Kg)</b>         | 95       |
| <b>Larghezza (mm)</b>          | 960      |
| <b>Profondità (mm)</b>         | 760      |
| <b>Altezza (mm)</b>            | 740      |

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

##### Mod.TK-KF1001GIXAL-GPM - FORNO CONVEZIONE a GAS per 4 Teglie Pasticceria-Pane, con UMIDIFICATORE

- camera di cottura in acciaio inox AISI 430;
- struttura in ghisa, che consente una **resa termica elevata** unita ad un **basso consumo** ed una assoluta indeformabilità anche alle alte temperature;
- dotato di uno **scambiatore di calore** di esclusiva costruzione, brevettato in ogni suo dettaglio costruttivo;
- **supporti laterali con guide** per 4 **telie Pasticceria-Pane** (mm 600x800);
- **passo** (distanza fra le guide) **73 mm**;
- **porta con apertura laterale** con cerniera a sinistra;
- **comandi elettromeccanici**;
- **umidificazione camera indiretta a pulsante**;
- **temperatura regolabile da 100° a 275°C** con apposito **termostato**;
- **alimentazione multigas** (Metano o GPL) collaudato a metano;
- **ventola in camera cottura** con **dispositivo di inversione di rotazione** (verso sinistra e verso destra).

##### In Dotazione:

- cavo di alimentazione lungo 1600 mm senza spina.

##### Optional/Accessori:

- griglia cromata Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325) - Cod.TK-KG9G.
- teglia in acciaio inox AISI 304 per cottura verticale polli - Cod.TK-KGP.
- Supporto base per forni in acciaio inox 430, su gambe con ripiano inferiore - Cod.TK-EKT711.
- Supporto base per forni in acciaio inox 430, su gambe con ripiano inferiore e ruote - Cod.TK-EKTR711.

- Supporto base per forni in acciaio inox 430, con ripiano inferiore e coppie guide per inserimento 6 teglie Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325), o 6 griglie da mm.600x400 - Cod.TK-EKTS711.
- Supporto base per forni in acciaio inox 430, con ripiano inferiore e ruote con coppie guide per inserimento 6 teglie Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325), o 6 griglie da mm.600x400 - Cod.TK-EKTRS711.
- cappa camino - Cod.TK-KK1000.

**Marchio CE**  
**Made in Italy**

| CODICE                    | DESCRIZIONE  | PREZZO/CONSEGNA  |
|---------------------------|--|--|
| <b>TK-KF1001GIXAL-GPM</b> | FORNO CONVEZIONE a GAS per 4 Tieghe Pasticceria-Pane 8 mm 600x400), con UMIDIFICATORE, COMANDI ELETTROMECCANICI, V.230/1, Potenza Termica Kw 8,00, Peso 90 Kg, dim.mm.960x760x740h | <b>€ 1.986,09 + IVA</b><br>€ 2.423,03 IVA incl.<br><b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello<br><b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni |

#### ACCESSORI/OPTIONAL

| CODICE/FOTO  | DESCRIZIONE   | PREZZO/CONSEGNA  |
|--|---|--|
| <b>TK-KG9G-</b><br> | <b>Griglia cromata Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325)</b> | <b>€ 10,71 + IVA</b><br>€ 13,07 IVA incl.<br><b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello<br><b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni |
| <b>TK-KGP</b><br>  | <b>Teglia inox per cottura verticale polli</b>      | <b>€ 59,51 + IVA</b><br>€ 72,60 IVA incl.<br><b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello<br><b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni |