



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

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TK-EKF364NUD	FORNO CONVEZIONE ELETTRICO VENTILATO con VAPORE DIRETTO, Professionale per PASTICCERIA e PANETTERIA, con camera di cottura per 3 TEGLIE da mm 600x400, COMANDI ELETTROMECCANICI, V.230/1, Kw.3,7, Peso 44 Kg, dim.mm.784x754x504h	Consegna: da 4 a 9 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO CONVEZIONE ELETTRICO VENTILATO con VAPORE DIRETTO per PASTICCERIA e PANETTERIA, con camera di cottura per 3 TEGLIE da mm 600x400:

- **camera di cottura in acciaio inox AISI 304;**
- **supporti laterali con guide** per **3 teglie** da mm.600x400, **passo 73 mm;**
- **porta scatolata** con **apertura a ribalta** (dall'alto verso il basso) e vetro ispezionabile;
- **comandi elettromeccanici** posti sul lato inferiore con funzione di **temporizzatore, termostato e selettore vapore e umidità in 5 posizioni;**
- **vapore diretto in camera di cottura** azionabile con apposito **selettore in 5 posizioni** con **funzione di umidificazione;**
- **temperatura regolabile da 100° a 260°C** con apposito **termostato;**
- **ventola** in camera di cottura con **dispositivo di inversione di rotazione** (verso sinistra e verso destra);
- guarnizione camera di cottura incassata nel telaio;
- **sistema di raffreddamento forzato** dei componenti interni;
- **possibilità di sovrapposizione** con altro forno dello stesso tipo.

In Dotazione:

- Cavo di alimentazione lungo mm.1600 senza spina.

Accessori/Optional:

- Teglia in alluminio, dim.mm.600x400x20h - Cod.TK-KT9PA.
- Teglia in alluminio forato, dim.mm.600x400x20h - Cod.TK-KTF8PA.
- Teglia in alluminio forato a 5 canali, dim.mm.600x400x20h - Cod.TK-KTF9P.
- Griglia cromata, dim.mm.600x400 - Cod.TK-KG9P.
- Griglia in acciaio inox AISI 304 a 5 canali, dim.mm.600x400 - Cod.TK-KG5CPX.
- Supporto base per forni in acciaio inox 430, su gambe con ripiano inferiore - Cod.TK-EKT411.
- Supporto base per forni in acciaio inox 430, su gambe con ripiano inferiore e ruote - Cod.TK-EKTR411.
- 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-EKTS411.
- 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-EKTRS411.
- Supporto per sovrapposizione forni in acciaio inox 430, su gambe con ripiano inferiore - Cod.TK-EKT411D.
- Lievitatore - Cod.TK-EKL864N.
- Lievitatore con ruote- Cod.TK-EKL864NR.
- Riduttore di portata d'aria - Cod.TK-EKRPA.
- Serbatoio, lt.7 - Cod.TK-EKSA.
- Kit pompa con tubo e filtro - Cod.TK-KKPU.

Marchio CE
Made in Italy

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	3,7
Peso netto (Kg)	44
Larghezza (mm)	784
Profondità (mm)	754
Altezza (mm)	504

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA

TK-KG9P



Forni pasticceria e panetteria
Griglia cromata, dim.mm.600x400

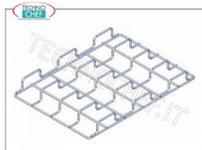
Consegna: da 4 a 9 giorni

TK-KT9PA



Forni convezione vapore
Teglia in alluminio, dim.mm.600x400x20h

Consegna: da 4 a 9 giorni

TK-KG5CPX**Forni convezione vapore**

Griglia in acciaio inox AISI 304 a 5 canali,
dim.mm.600x400

Consegna: da 4 a 9 giorni

TK-KTF8PA**Forni convezione vapore**

Teglia in alluminio forata, dim.mm.600x400x20h

Consegna: da 4 a 9 giorni

TK-KTF9P**Forni convezione vapore**

Teglia in alluminio forata a 5 canali,
dim.mm.600x400x20h

Consegna: da 4 a 9 giorni

TK-KKPU**Kit pompa**

Kit pompa con tubo e filtro

Consegna: da 4 a 9 giorni

TK-EKSA**Serbatoio acqua**

Serbatoio acqua Lt.7

Consegna: da 4 a 9 giorni

TK-EKT411D**Supporto per sovrapposizione forni inox su gambe con ripiano inferiore**

Supporto per sovrapposizione forni in acciaio inox 430, su gambe con ripiano inferiore per Mod: TK-EKF311; TK-EKF364; TK-EKF411 e TK-EKF464, Peso Kg.45, dim.mm.785x670x541h

Consegna: da 4 a 9 giorni

TK-EKT411**Supporto base per forni inox su gambe con ripiano inferiore**

Supporto base per forni in acciaio inox 430 su gambe con ripiano inferiore per Mod: TK-EKF311; TK-EKF364; TK-EKF411 e TK-EKF464, Peso Kg.28, dim.mm.785x670x791h

Consegna: da 4 a 9 giorni

TK-EKTR411**Supporto base per forni inox su gambe con ripiano inferiore e ruote**

Supporto base per forni in acciaio inox 430 su gambe con ripiano inferiore e ruote per Mod:TK-EKF311; TK-EKF364; TK-EKF411 e TK-EKF464, Peso Kg.30,6, dim.mm.801x686x833h

Consegna: da 4 a 9 giorni

TK-EKTS411**Supporto base per forni inox con ripiano inferiore e coppie guide**

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, per Mod: TK-EKF311; TK-EKF364; TK-EKF411 e TK-EKF464, Peso Kg.34, dim.mm.785x670x791h

Consegna: da 4 a 9 giorni

TK-EKTRS411**Supporto base per forni inox con ripiano inferiore e ruote con coppie guide**

Supporto base per forni in acciaio inox 430 con ripiano inferiore e ruote con coppie guide per inserimento 6 teglie GN 1/1 (mm 530X325), o 6 griglie da mm.600x400, per Mod: TK-EKF311; TK-EKF364; TK-EKF411 e TK-EKF464, Peso Kg.36,6, dim.mm.801x686x833

Consegna: da 4 a 9 giorni**TK-EKL864N****Armadio di supporto lievitatore**

Lievitatore con porta in vetro, capacità n° 8 teglie/griglie da mm 600x400, V.230/1, Kw.2,4, peso 43,6 Kg,dim.mm.795x655x835h

Consegna: da 4 a 9 giorni**TK-EKL864NR****Armadio di supporto lievitatore con ruote**

Lievitatore con porta in vetro e ruote, capacità n° 8 teglie/griglie da mm 600x400, V.230/1, Kw.2,4, peso 45,3 Kg,dim.mm.795x655x835h

Consegna: da 4 a 9 giorni