



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-EKF464/3N GRILL	FORNO CONVEZIONE ELETTRICO VENTILATO con GRILL ed UMIDIFICATORE per PASTICCERIA e PANETTERIA, camera di cottura per 4 TEGLIE da mm 600x400, COMANDI Elettromeccanici, V.400/3+N, Kw.5,2, Peso 52 Kg, dim.mm.784x754x634h	Consegna: da 8 a 15 giorni
DESCRIZIONE PROFESSIONALE		

FORNO CONVEZIONE ELETTRICO VENTILATO con GRILL e UMIDIFICATORE per PASTICCERIA e PANETTERIA, con camera cottura per 4 TEGLIE da mm 600x400:

- camera di cottura in acciaio inox AISI 430;
- supporti laterali con guide per 4 teglie da mm.600x400, passo 83 mm;
- porta scatolata con apertura a ribalta (dall'alto verso il basso) e vetro ispezionabile;
- comandi elettromeccanici posti sul lato inferiore con **temporizzatore** e **termostato**;
- **umidificazione** camera **indiretta a pulsante**;
- possibilità di usare il forno per le **gratinature/grill** selezionando l'apposita funzione;
- **temperatura regolabile da 100° a 260°C** con apposito **termostato**;
- **2 ventole** in camera di cottura **con rotazione in un solo senso**;
- guarnizione camera di cottura incassata nel telaio;
- **sistema di raffreddamento forzato** dei componenti interni;
- **possibilità di sovrapposizione** con altro forno dello stesso tipo.

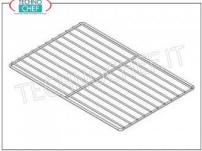
In Dotazione:

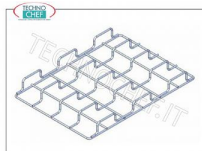
- Cavo di alimentazione lungo mm.1600 senza spina.

Accessori/Optional:

- Kit sovrapposizione forni - Cod.TK-EKKM4.
- 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.

Marchio CE
Made in Italy

SCHEDA TECNICA		
	Alimentazione elettrica	Trifase
	Volts	V 400/3 +N
	Frequenza (Hz)	50
	Potenza elettrica (Kw)	5,2
	Peso netto (Kg)	52
	Larghezza (mm)	784
	Profondità (mm)	754
	Altezza (mm)	634
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-EKKM4**Kit sovrapposizione forni**

Kit sovrapposizione forni

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.801x686x833h

Consegna: da 4 a 9 giorni

TK-EKL864N**Consegna:** da 4 a 9 giorni**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

TK-EKL864NR**Consegna:** da 4 a 9 giorni**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