



SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Peso netto (Kg)	92
Larghezza (mm)	960
Profondità (mm)	760
Altezza (mm)	740

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO CONVEZIONE a GAS con UMIDIFICATORE per PASTICCERIA e PANETTERIA, con camera di cottura per 4TEGLIE da mm 600x400:

- **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 teglie da mm 600x400;**
- **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:

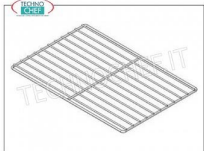

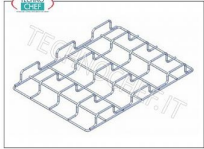


- teglia in alluminio, dim.mm 600x400x20h - Cod.TK-KT9PA.
- teglia in alluminio forato, dim.mm.600x400x20h - Cod.TK-KTF8PA.
- teglia in alluminio forato a 5 canali , dim.mm.600x400x20h - Cod.TK-KTF9P.

- griglia cromata da mm 600x400 - Cod.TK-KG9P.
- griglia in AISI 304 a 5 canali, dim.mm.600x400 - Cod.TK-KG5CPX.
- lievitatore - Cod.TK-EKL1264.
- lievitatore con ruote- Cod.TK-EKL1264R.
- 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
TK-KF1001GIXAL	FORNO CONVEZIONE GAS con UMIDIFICATORE per PASTICCERIA e PANETTERIA, camera di cottura per 4 TEGLIE da mm 600x400, COMANDI ELETTROMECCANICI, V.230/1, Potenza Termica Kw 8,00, Peso 92 Kg, dim.mm.960x760x740h	€ 1.986,09 + IVA € 2.423,03 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 8 a 15 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TK-KG9P 	Forni pasticceria e panetteria	€ 17,67 + IVA € 21,56 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni
TK-KT9PA 	Forni convezione vapore	€ 21,21 + IVA € 25,88 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni
TK-KG5CPX 	Forni convezione vapore	€ 45,51 + IVA € 55,52 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni
TK-KTF8PA 	Forni convezione vapore	€ 28,28 + IVA € 34,50 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni
TK-KTF9P 	Forni convezione vapore	€ 63,01 + IVA € 76,87 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni