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

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3 +N
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	7,8
Nettogewicht (Kg)	99
Bruttogewicht (Kg)	78,4
Breite (mm)	730
Tiefe (mm)	855
Höhe (mm)	700

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

ELEKTRISCHER KOMBINIERTER KONVEKTIONSDAMPFBACKOFEN 5 1/1 GN-BEHÄLTER MIT ELEKTROMECHANISCHER BEDIENFELD .

- **Garraum** aus **Edelstahl AISI 304** ;
- **seitliche Auflagen** mit **Führungen** für **5 Gatro-Norm 1/1 Tabletts, Teilung 68 mm** .;
- **Tür** mit Öffnung rechts, belüftet und mit Sichtglas
- Kondenswasser-Auffangschale mit Ablauf an der Tür;
- **Garraum mit Abzug ausgestattet;**
- Bereitstellung von Handwäsche;
-
- **Stromversorgung kW 7,8;**
- 10-120 Minuten/unendlich Kochtimer
- Temperatur von **100°C** bis **275°C**
- Frequenz: 50 Hz (60 Hz auf Anfrage)
- Direktdampf mit Regulierung über Drehwähler (5 Stufen)
- **Umluft**
- Dreiphasen-Stromversorgung
- Abmessungen mm 730x855x700h

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
TK-MKF511S	TECNOEKA Elektrischer DAMPF-KONVEKTIONSOFEN mit Umluft, Professional, mit Garraum für 5 GASTRO-NORM 1/1-BLECHE, ELEKTROMECHANISCHES PANEL, V.380/400 3N, Kw. 7,8, Gewicht 78,4 kg, Abm. mm. 730x855x700h	**€ 1.913,44** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 8 bis 15 Tage