



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

UMLUFT-ELEKTRISCHER DAMPF-KONVEKTIONSOVEN für GEBÄCK- und BACKWAREN, mit Backkammer für 6 600x400 mm TABLETTS:

- Garraum aus Edelstahl AISI 304 ;
- Seitenstützen mit Führungen für 6 Tablettts 600 x 400 mm, Teilung 80 mm ;
- Kastentür mit seitlicher Öffnung, rechts angeschlagen und einsehbarem Glas (justierbare Türscharniere);
- vertikales Armaturenbrett mit elektromechanischer Steuerung mit Timerfunktion , Thermostat und Dampf- und Feuchtigkeitswähler in 5 Positionen;
- direkter Dampf im Garraum aktiviert mit einem speziellen Wahlschalter in 5 Positionen mit Befeuchtungsfunktion ;
- einstellbare Temperatur von 100° bis 270°C mit einem speziellen Thermostat ;
- 2 Lüfter im Garraum mit Drehumkehrvorrichtungen (links und rechts);
- Türverriegelung bei 60°, 90°, 120° und 180° Öffnung;
- im Rahmen eingebaute Garraumdichtung;
- erzwungenes Kühlsystem der internen Komponenten;
- Veranlagung zum manuellen Waschen des Garraums;
- Möglichkeit der Überlappung mit einem anderen Ofen des gleichen Typs.

Enthalten :

- Netzkabel 1600 mm lang ohne Stecker.
- Abnehmbare Kondensatwanne.

Zubehör/Optionen :

- Fester Tisch aus AISI 430 mit Halterungen für Öfen 4 - 6 - 10 Bleche ts - Cod.TK-MKTS 64.

CE-Zeichen

Hergestellt in Italien

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3 +N
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	10,4
Nettogewicht (Kg)	108,2

Breite (mm) 850

Tiefe (mm) 1041

Höhe (mm) 850

VERFÜGBARE MODELLE

TK-MKF 664 S



DAMPF-URLUFTOFEN Elektrisch, 6 TABLETS 600x400 mm

KONVENTIONELLER DAMPFBACKOFEN Elektrischer Ventilator, Profi für KONDITOREI und BÄCKEREI mit Garraum für 6 TABLETS 600x400 mm, ELEKTROMECHANISCHE STEUERUNG, V.400 / 3 + N, Kw.10,4, Gewicht 108,2 Kg, Abm. 850x1041x850h

Lieferung 4 bis 9 Tage

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO

TK-MKTS 64



Feste Tabelle mit Unterstützungen

Feste Tabelle AISI 430 für Backöfen 4,6,10 Tablett, Abm. mm 850x787x770h, Gewicht kg 35

Lieferung 4 bis 9 Tage