



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>TK-KF1001GIXAL</b>	GAS-KONVEKTIONSOFEN mit BEFEUCHTER für KONDITOREI und BACKWAREN, Backraum für 4 TABLETS 600x400 mm, ELEKTROMECHANISCHE STEUERUNG, V.230/1, Wärmeleistung Kw 8,00, Gewicht 92 Kg, Abm. mm.960x760x740h	<b>Lieferung</b> 8 bis 15 Tage
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG		

**GAS-KONVEKTIONSOFEN mit BEFEUCHTER für GEBÄCK- und BACKWAREN, mit Backraum für 4X600x400 mm TABLETTS :**

- **Garraum** aus **Edelstahl AISI 430** ;
- **Gusseisenstruktur** , die eine **hohe Wärmeausbeute** bei **geringem Verbrauch** und absoluter Formbeständigkeit auch bei hohen Temperaturen ermöglicht;
- ausgestattet mit einem exklusiven **Konstruktionswärmetauscher** , der in jedem Konstruktionsdetail patentiert ist;
- **Seitenstützen mit Führungen** für **4 Tabletts 600 x 400 mm** ;
- **Teilung** (Abstand zwischen Führungen) **73 mm** ;
- **seitlich öffnende Tür** mit Scharnier links;
- **elektromechanische Steuerungen** ;
- **indirekte Kammerbefeuchtung mit Taste** ;
- **einstellbare Temperatur von 100° bis 275°C** mit einem speziellen **Thermostat** ;
- **Multigasversorgung** (Methan oder Flüssiggas) mit Methan getestet;
- **Lüfter im Garraum** mit **Drehrichtungsumkehrvorrichtung** (nach links und rechts).

**Enthalten :**

- 1600 mm langes Netzkabel ohne Stecker.

**Optionen/Zubehör :**

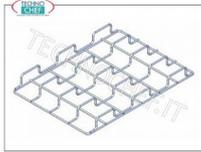
- Aluminiumschale, Abm. mm 600x400x20h - Cod.TK-KT9PA.
- perforierte Aluminiumschale, Abm. mm. 600 x 400 x 20 h - Cod. TK-KTF8PA.
- perforierte Aluminiumschale mit 5 Kanälen, Abm. mm. 600 x 400 x 20 h - Cod. TK-KTF9P.
- verchromtes Gitter mm 600x400 - Cod.TK-KG9P.
- Rost aus AISI 304 mit 5 Kanälen, Dim.mm.600x400 - Cod.TK-KG5CPX.
- Sauerteig - Cod.TK-EKL1264.
- Gärschrank mit Rädern - Cod.TK-EKL1264R.
- Untergestell für Backöfen aus Edelstahl 430, auf Beinen mit unterer Ablage - Cod.TK-EKT711.
- Untergestell für Öfen aus Edelstahl 430, auf Beinen mit unterem Regal und Rädern - Cod.TK-EKTR711.
- Untergestell für Backöfen aus Edelstahl 430, mit unterer Ablage und Führungspaar zum Einsetzen von 6 Blechen Gastro-Norm 1/1 (530 x 325 mm) oder 6 Rosten 600 x 400 mm - Cod.TK-EKTS711.
- Untergestell für Öfen aus Edelstahl 430, mit unterer Ablage und Rädern mit Führungsparen zum Einsetzen von 6 Tabletts Gastro-Norm 1/1 (530 x 325 mm) oder 6 Rosten 600 x 400 mm - Cod.TK-EKTRS711.
- Kaminhaube - Cod.TK-KK1000.

**CE-Zeichen**

**Hergestellt in Italien**

TECHNISCHES DATENBLATT		
<b>Stromversorgung</b>	Monofase	
<b>Volt</b>	V 230/1	
<b>Frequenz (Hz)</b>	50	
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	92	
<b>Breite (mm)</b>	960	
<b>Tiefe (mm)</b>	760	
<b>Höhe (mm)</b>	740	
TECHNISCHES DATENBLATT		
KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>TK-KG9P</b> 	<b>Backöfen Bäckerei und Konditorei</b> Chrom-Kühlergrill, dim.mm.600x400	<b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage
<b>TK-KT9PA</b> 	<b>Dampf Konvektionsöfen</b> Aluminiumbackblech, dim.mm.600x400x20h	<b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage

**TK-KG5CPX**



**Lieferung** 4 bis 9 Tage

**Dampf Konvektionsöfen**

Edelstahlgitter AISI 304 5-Kanal-dim.mm.600x400

**TK-KTF8PA**



**Lieferung** 4 bis 9 Tage

**Dampf Konvektionsöfen**

Backblech perforiertes Aluminium,  
dim.mm.600x400x20h

**TK-KTF9P**



**Lieferung** 4 bis 9 Tage

**Dampf Konvektionsöfen**

Backen perforierte Aluminiumkanäle 5,  
dim.mm.600x400x20h