





CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>TK-EKTR411</b>	Support de base pour 430 fours en acier inoxydable sur les pieds et les roulettes des tablettes inférieures pour Mod: TK-EKF311; TK-EKF364; TK-EKF411 et TK-EKF464, poids Kg.30,6, dim.mm.801x686x833h	<b>€ 460,51</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>TK-EKF411N</b> 	<b>TECNOEKA - FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION VENTILÉ avec HUMIDIFICATEUR, 4 plaques GN1/1, Professionnel, mod.EKF411N</b> FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION VENTILÉ avec chambre de cuisson HUMIDIFICATEUR pour 4 PLAQUES GASTRO-NORM 1/1 (mm 530x325), COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES, V.230/1, Kw.3,4, Poids 50,4 Kg, dim.mm.784x754x634h	<b>€ 1.065,90</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>
<b>TK-EKF464N</b> 	<b>TECNOEKA - Four électrique ventilé à convection avec humidificateur pour 4 plaques 600x400 mm, commandes mécaniques, V 230/1, mod.EKF464N</b> FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION VENTILÉ avec HUMIDIFICATEUR pour PÂTISSERIE et BOULANGERIE, chambre de cuisson pour 4 PLAQUES 600x400 mm, COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES, V.230/1, 3,4 Kw, Poids 50,4 Kg, dim.784x754x634h mm	<b>€ 1.065,90</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>

**TK-EKF411/3NGRILL**

**TECNOEKA - FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION VENTILÉ avec GRIL et HUMIDIFICATEUR, 4 plaques GN 1/1, triphasé, mod.EKF411.3NGRILL**  
 FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION VENTILÉ avec GRIL et HUMIDIFICATEUR, Professionnel avec chambre de cuisson pour 4 PLAQUES GASTRO-NORM 1/1 (mm 530x325), COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES, V.400/3+N, Kw.5.2, Poids 52 Kg, dim .mm. 784x754x634h

**€ 1.090,11**

*TVA exclue*  
 Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

**TK-EKF464/3NGRILL**

**TECNOEKA - Four électrique ventilé à convection avec grill et humidificateur pour 4 plaques 600x400 mm, mod.EKF464.3NGRILL**  
 FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION VENTILÉ avec GRIL et HUMIDIFICATEUR pour PÂTISSERIE et BOULANGERIE, chambre de cuisson pour 4 PLAQUES 600x400 mm, COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES, V.400/3+N, Kw.5,2, Poids 52 Kg, dim.mm.784x754x634h

**€ 1.090,11**

*TVA exclue*  
 Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours

**TK-EKF311NUD**

**TECNOEKA - FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION VENTILÉ à VAPEUR DIRECTE, 3 plaques GN 1/1 (mm 530x325), Professionnel - EKF311NUD**  
 FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION VENTILÉ à VAPEUR DIRECTE, avec chambre de cuisson pour 3 PLAQUES GASTRO-NORM 1/1 (mm 530x325), COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES, V.230/1, Kw.3,7, Poids 44 Kg, dim.mm.784x754x504h

**€ 1.162,76**

*TVA exclue*  
 Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

**TK-EKF364NUD**

**TECNOEKA - FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION VENTILÉ à VAPEUR DIRECTE, 3 plaques pâtisseries de 600x400 mm, mod. EKF364NUD**  
 FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION VENTILÉ à VAPEUR DIRECTE, Professionnel pour PÂTISSERIE et BOULANGERIE, avec chambre de cuisson pour 3 PLAQUES 600x400 mm, COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES, V.230/1, Kw.3,7, Poids 44 Kg, dim.mm.784x754x504h

**€ 1.162,76**

*TVA exclue*  
 Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

**TK-EKF411NUD**

**TECNOEKA - FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION VENTILÉ à VAPEUR DIRECTE, 4 plaques GN 1/1 - 325x530 mm, mod. EKF411NUD**  
 FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION VENTILÉ à VAPEUR DIRECTE, Professionnel, avec chambre de cuisson pour 4 PLAQUES GASTRO-NORM 1/1 (530x325 mm), COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES, V.400/3+N, Kw.6,4, Poids 58 Kg, dim.mm. 784x754x634h

**€ 1.356,49**

*TVA exclue*  
 Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours

**TK-EKF464NUD**

**TECNOEKA - FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION avec VAPEUR DIRECTE, 4 plaques à PÂTISSERIE de 600x400 mm, mod.EKF464NUD**  
 FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION à VAPEUR DIRECTE, Professionnel pour PÂTISSERIE et BOULANGERIE, avec chambre de cuisson pour 4 PLAQUES de 600x400 mm, COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES, V.400/3+N, Kw.6,4, Poids 58 Kg, dim.mm.784x754x634h

**€ 1.356,49**

*TVA exclue*  
 Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours