





CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TK-EKTRS411	Support de base pour les fours 430 en acier inoxydable avec tablette inférieure et roues avec paires de guides pour l'insertion de 6 grilles GN 1/1 (mm 530X325) ou 6 mm.600x400, pour Mod: TK-EKF311; TK-EKF364; TK-EKF411 et TK-EKF464, poids Kg.36,6, dim.mm.801x686x833	€ 508,94 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TK-EKF411N 	TECNOEKA - FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION VENTILÉ avec HUMIDIFICATEUR, 4 plaques GN1/1, Professionnel, mod.EKF411N 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	€ 1.065,90 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
TK-EKF464N 	TECNOEKA - Four électrique ventilé à convection avec humidificateur pour 4 plaques 600x400 mm, commandes mécaniques, V 230/1, mod.EKF464N 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	€ 1.065,90 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

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