



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>TK-MKF511S</b>	FOUR À VAPEUR CONVENTIONNEL Électrique ventilé TECNOEKA, Professionnel avec chambre de cuisson pour 5 PLAQUES GASTRO-NORM 1/1, PANNEAU ÉLECTROMÉCANIQUE, V.380/400 3N, Kw. 7,8, Poids 78,4 Kg, dim.mm. 730x855x700h	<b>€ 1.913,44</b> TVA exclue Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**
**FOUR ÉLECTRIQUE COMBINÉ VAPEUR À CONVECTION 5 PLAQUES 1/1 GN AVEC PANNEAU ÉLECTROMÉCANIQUE**

- **chambre de cuisson** en acier inoxydable AISI 304 ;
- **supports latéraux** avec guides pour 5 plateaux Gatro-Norm pas 1/1 68 mm .;
- **porte** avec ouverture à droite, ventilée avec verre inspectable
- bac de récupération des condensats avec évacuation sur la porte ;
- **Chambre de cuisson équipée de DRAIN ;**
- préparation au lavage manuel;
- 
- **alimentation électrique 7,8 kW ;**
- minuteur de cuisson de 10 à 120 minutes/infini
- température de **100°C à 275°C**
- Fréquence : 50 Hz (60 Hz sur demande)
- vapeur directe avec réglage par bouton sélecteur (5 étapes)
- **cuisson ventilée**
- alimentation triphasée
- dimensions 730x855x700h mm

**Marquage CE**  
**Fabriqué en Italie**

**FICHE TECHNIQUE**

<b>alimentation électrique</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3 +N

<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	7,8
<b>poids net (Kg)</b>	99
<b>poids brut (Kg)</b>	78,4
<b>largeur (mm)</b>	730
<b>profondeur (mm)</b>	855
<b>hauteur (mm)</b>	700