

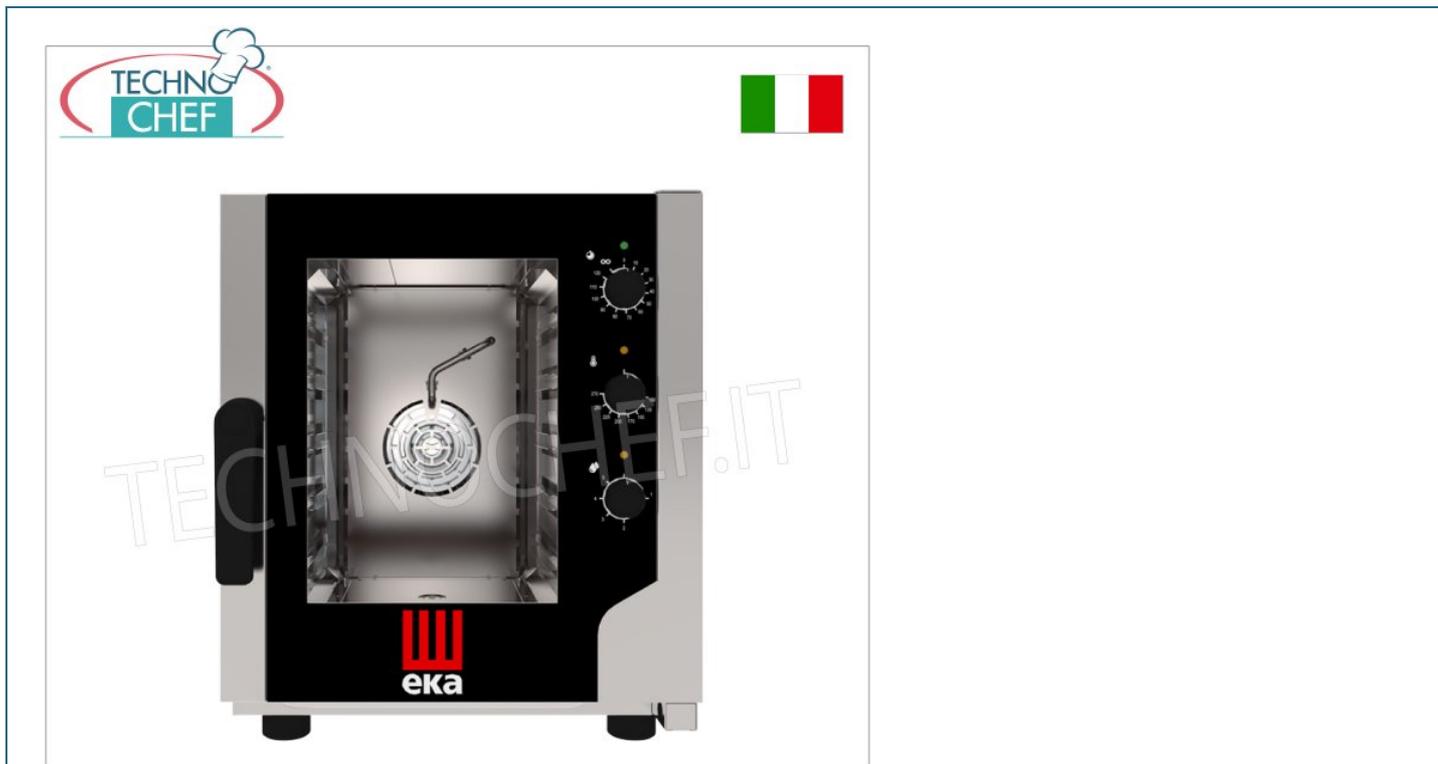


**TECNOSERVICE'21 srl**

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



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>TK-EKF523NUD</b>	HORNO A VAPOR CONVENCIONAL Eléctrico Ventilado, Profesional con cámara de cocción para 5 BANDEJAS GASTRO-NORM 2/3 (mm.354x325) MANDOS ELECTROMECAÑICOS, V.230/1, Kw.3,2, Peso Kg.40, dimensiones exteriores mm.550x754x662h	<b>€ 1.128,85</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> de 8 a 15 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

## HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN A VAPOR para 5 BANDEJAS GASTRO-NORM 2/3 (mm.354x325):

- **cámara de cocción** en **acero inoxidable AISI 304** ;
- **soportes laterales** con guías para **5 bandejas con paso de 80 mm** ;
- **puerta tipo box** con **bisagras laterales** a la **derecha** y **doble cristal inspeccionable** y **tirador atórmico** ;
- **salpicadero vertical** con **mandos electromecánicos** con función de **temporizador** , **termostato** y **selector** de vapor y **humedad** de 5 posiciones;
- **dirige el vapor a** la **cámara** de cocción y **se puede accionar** con un **selector específico de 5 posiciones** con **función de humidificación** ;
- **temperatura regulable** de **100°** a **260°C** con termostato especial;
- **ventilador en la cámara de cocción** con **dispositivo de inversión de rotación** (hacia la izquierda o hacia la derecha);
- **junta de la cámara** de cocción empotrada en el marco;
- **sistema de enfriamiento** forzado de componentes internos;
- predisposición para **el lavado manual de** la cámara de cocción;
- **Posibilidad de superposición** con otro horno del mismo tipo.

### Suministrado:

- Cable de alimentación de 1600 mm de longitud sin enchufe.
- Bandeja de recogida de condensados extraíble.

### Accesorios/Opciones:

- 304 Bandeja Gastro-Norm 2/3 de acero inoxidable, dim.mm.354x325x20h - Cod.TK-KT6G.
- Parrilla horizontal en acero inoxidable 304 Gastro-Norm 2/3 - Cod.TK-KG6X.
- Soporte base para hornos en acero inoxidable 430, sobre patas con estante inferior - Cod.TK-EKT423.
- Soporte base para hornos en acero inoxidable 430, sobre patas con estante inferior y ruedas - Cod.TK-EKTR423.
- Soporte base para hornos en acero inoxidable 430, con estante inferior y pareja de guías para introducir 6 bandejas o 6 rejillas Gastro-Norm 2/3 (mm.425x340) - Cod.TK-EKTS423.
- Soporte base para hornos en acero inoxidable 430, con estante inferior y ruedas con par de guías para introducir 6 bandejas o 6 rejillas Gastro-Norm 2/3 (mm.425x340) - Cod.TK-EKTRS423.
- Soporte para apilar hornos en acero inoxidable 430, sobre patas con estante inferior - Cod.TK-EKT423D.
- Depósito de 7 litros - Cod.TK-EKSA.
- Reductor de aire - Cod.TK-EKRPA.
- Kit bomba con manguera y filtro - Cod.TK-KKPU.
- Kit de ducha con soporte - Cod.TK-EKKD.

marca CE

Hecho en Italia

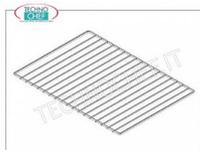
### FICHA TÉCNICA

<b>alimentación eléctrica</b>	Monofase
<b>Voltios</b>	V 230/1
<b>frecuencia (Hz)</b>	5060
<b>potencia (KW)</b>	3,2
<b>peso neto (Kg)</b>	40
<b>ancho (mm)</b>	550
<b>profundidad (mm)</b>	754
<b>altura (mm)</b>	662

### FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>TK-KT6G</b> 	<b>Formularios de acero Gastro-Norm</b> Formas de acero 2/3 Gastro-Norm AISI 304, dim.mm.354x325x20h	<b>€ 28,28</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días
<b>TK-KKPU</b> 	<b>Kit de bomba</b> Kit con tubo de la bomba y el filtro	<b>€ 83,20</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días

TK-KG6X



**Rejilla horizontal Gastro-Norm**

Cuadrícula horizontal Gastro-Norm 2/3 (mm.354x325) inoxidable AISI 304.

**€ 28,28**

VAT excluido  
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

TK-EKSA



**tanque de agua**

tanque de agua Lt.7

**€ 124,80**

VAT excluido  
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

TK-EKKD



**Kit de ducha**

kit de ducha con apoyo

**€ 164,77**

VAT excluido  
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

TK-EKT423D



**Soporte para hornos de acero inoxidable**

Soporte para la superposición de acero inoxidable hornos 430, en las piernas con el estante inferior para Mod: TK-EKF423; TK-EKF443; TK-EKF523, Kg.45 peso, dim.mm.610x630x541h

**€ 363,64**

VAT excluido  
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

TK-EKT423



**soporte básico para hornos de acero inoxidable**

soporte básico para acero inoxidable hornos 430 en las piernas con el estante inferior para Mod: TK-EKF423; TK-EKF443; TK-EKF523, Kg.23,2 peso, dim.mm.610x630x791h

**€ 387,87**

VAT excluido  
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

TK-EKTR423



**soporte básico para hornos de acero inoxidable**

soporte básico para acero inoxidable hornos 430 en las piernas con estante inferior y ruedas para Mod: TK-EKF423; TK-EKF443; TK-EKF523, Kg.25,80 peso, dim.mm.626x646x833h

**€ 436,30**

VAT excluido  
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

TK-EKTS423



**soporte básico para hornos de acero inoxidable**

soporte básico para estante inferior 430 con los hornos de acero inoxidable y parejas guía para la inserción 6 bandejas o rejillas 6 Gastro-Norm 2/3 (mm.425x340), para Mod: TK-EKF423; TK-EKF443; TK-EKF523, Kg.28,6 peso, dim.mm.610x630x791h

**€ 436,30**

VAT excluido  
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

TK-EKTRS423



**soporte básico para hornos de acero inoxidable**

soporte básico para acero inoxidable hornos 430 con estante inferior y ruedas con pares de guías para la inserción 6 bandejas o rejillas 6 Gastro-Norm 2/3 (mm.425x340), para Mod: TK-EKF423; TK-EKF443; TK-EKF523, Kg.31,2 peso, dim.mm.626x646x883h

**€ 460,51**

VAT excluido  
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días