



**PROFESSIONAL
THINKING**

**FORNI PER RISTORAZIONI, GASTRONOMIE, PANETTERIE E PASTICCERIE
OVENS FOR RESTAURANTS, GASTRONOMIES, BAKERIES AND PASTRIES**



**IMMAGINA IL CALORE
IMAGINE HEAT**



IMMAGINA LA PERFEZIONE IMAGE PERFECTION



Immagina la cottura a regola d'arte. Immagina un'azienda che da più di 30 anni realizza strumenti evoluti per la cottura professionale.

Immagina la flessibilità di una vasta gamma di forni, lievitori, scaldavivande e cucine per **la Ristorazione, la Gastronomia, la Panetteria e la Pasticceria.**

Imagine perfect cooking. Imagine a company that has been producing advanced instruments for professional catering for more than 30 years.

Imagine the flexibility of a wide range of ovens, proofers, food warmers and cookers for **Restaurants, Gastronomies, Bakeries and Pastries.**



IMMAGINA UNA LUNGA ESPERIENZA IMAGINE A LONG EXPERIENCE



Nella convinzione di percorrere la giusta strada, Tecnoeka privilegia da sempre la scelta dell'innovazione, dell'affidabilità e del Made in Italy, grazie alle quali è riuscita a portare lo standard qualitativo dei propri prodotti a livelli elevati, soddisfacendo le richieste di un mercato in continua evoluzione. Queste caratteristiche le hanno permesso di ottenere nel 2004 la certificazione UNI EN ISO 9001:2000, garanzia di massima affidabilità.

The choice of innovation, reliability and the "Made in Italy" makes Tecnoeka bring the quality standards of its products to the highest level by satisfying the market needs which are continuously evolving, moving in the right direction for better and more superior products. These characteristics made it possible to achieve on 2004 the UNI EN ISO 9001:2000 Certification, the most reliability warranty.



INDEX

Forni, lievitori, scaldavivande e cucine adatti a soddisfare qualsiasi esigenza nel mondo della cottura professionale. I prodotti Tecnoeka sono strumenti evoluti con particolari caratteristiche che li differenziano in base al tipo di cottura per cui sono stati studiati. Un'ampia gamma di modelli per Gastronomia, Panetteria e Pasticceria.

Ovens, proofers, food warmers and cookers are adapted to satisfy any demands in the professional catering world. Tecnoeka's products are advanced instruments with particular characteristics which makes them adaptable for each type of cooking for which they have been manufactured. A wide range of products are available for Gastronomy, Bakery and Pastry.

BAKERY AND PASTRY



KF 620

p. 10



KF 622

p. 10



KF 733

p. 11



KF 937

p. 11



KF 933

p. 12



KL 823

p. 12



KL 833

p. 13



KL 864

p. 13

**RESTAURANT
AND GASTRONOMY**



KF 912

p. 14



KF 981 V

p. 14



KF 981 EV

p. 15



KF 981 DOUBLE EV

p. 15



KCV 96 P

p. 16



KCP 97 VG/A

p. 16



KPP 96

p. 17



KTPP 96

p. 17

**BAKERY, PASTRY, RESTAURANT
AND GASTRONOMY**



KF 412

p. 18



KF 723

p. 18



KF 630

p. 19



KF 965

p. 19



KF 981

p. 20



KF 981 DOUBLE

p. 20



KF 1001G

p. 21



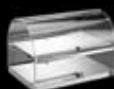
KF 1010G E/UD

p. 21



ROTOTHERM/3

p. 22



NEX-NEO-RIX-RIO

p. 22

SIMBOLOGY



Elettrico
Electric
Electrico
Electrique
Elektrisch
Elétrico



Resistenza inferiore
Bottom heating element
Resistencia inferior
Résistance inférieure
Unterhitze-elemente
Resistência inferior



Gas
Gas
Gas
Gas
Gas
Gas



Resistenza superiore e inferiore
Top heating element / bottom heating element
Resistencia superior / resistencia inferior
Résistance supérieure / résistance inférieure
Oberhitze / unterhitze- Elemente
Resistência superior / resistência inferior

kW

Potenza elettrica totale
Total power supply
Potencia total
Puissance totale
Leistung
Potência eléctrica absorvida



Resistenza grill
Grill heating element
Resistencia grill
Résistance grill
Grill
Resistência grill



Portata termica nominale
Nominal thermal capacity
Capacidad termica lineal
Capacité thermique nominale
Nominale thermale Kapazität
Capacidade termica



Ventola + resistenza grill
Fan + grill heating element
Ventilador + resistencia grill
Ventilateur + résistance grill
Umluft + Heißluft grill
Ventoinha + resistência grill



Camera di cottura in acciaio smaltato
Cooking chamber in enamelled steel
Cámara de cocción acero esmaltado
Chambre de cuisson acier emailé
Ofenraum Emailierter Stahl
Câmara de cozedura em aço esmaltado



Ventola + resistenza inferiore + resistenza superiore
Fan + bottom heating element + top heating element
Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior
Ventilateur + résistance supérieure + résistance inférieure
Umluft + Oberhitze + unterhitze- Elemente
Ventoinha + resistência superior + resistência inferior



Camera di cottura in acciaio inox
Cooking chamber in stainless steel
Cámara de cocción acero inoxidable
Chambre de cuisson acier inox
Ofenraum Edelstahl
Câmara de cozedura em aço inox



Solo ventola / scongelamento
Fan only (defrost)
Sólo ventilador (descongelación)
Ventilateur uniquement (pour décongeler)
Nur ventilator (auftaufunktion)
Só ventoinha (descongelamento)



Ventola + resistenza circolare
Fan + circular heating element
Ventilador + resistencia circular
Ventilateur + résistance circulaire
Umluft + Heißluft
Ventoinha + resistência circular



Ventola + bruciatore multigas
Fan + multigas burner
Ventilador + quemador a gas mixto
Ventilateur + brûleur multigas
Ventilator + Multigas-Brenner
Ventoinha + queimador multigas



Resistenza superiore
Top heating element
Resistencia superior
Résistance supérieure
Oberhitze-elemente
Resistência superior



Motore ad inversione di marcia
Reversing motor
Motor con inversión de marcha
Moteur a inversion de sens de rotation
Inversionsmotor
Motor com inversão de marcha



Iniezione diretta
Direct injection
Inyección directa
Injection directe
Beschwadung durch Direkteinspritzung
Injeção directa



Pannello comandi digitale
Digital command panel
Panel de mandos digital
Tableau de commande digitale
Digitales Bedienungsfeld
Painelo de controlo digital



Umidificazione indiretta
Indirect humidification
Humectación indirecta
Injection pas direct
Indirekte Inspritzung
Humidificação indireta



99 Programmi di cottura
99 Cooking programmes
99 Programas de cocción
99 Programmes de cuisson
99 Speicherbare Kochprogramme
99 Programas de cozedura



Apertura laterale
Lateral opening
Abertura lateral
Ouverture laterale
Seitliche Öffnung
Abertura lateral



Vapore generato da Boiler
Steam generated by boiler
Vapor generado por boiler
Vapeur par boiler
Dampferzeugung durch Boiler
Vapor gerado pela caldeira



Reversibilità porta
Reversible door
Puerta reversible
Porte reversible
Reversibel Türe
Porta reversível



Sonda al cuore
Core probe
Sonda corazón
Sonde temperature
Kerntemperaturfühler
Sonda coração



Capacità vassoio
Tray capacity
Capacidad en bandejas
Capacité en plaque
Fassungsverm. in Blechen
Capacidade em tabuleiros



Porta seriale PC
Serial connector for PC
Conector de serie por ordenadores
Connexion PC
PC Anschluss
Serial connector for PC



Capacità griglie
Grids capacity
Capacidad en parrillas
Capacité en grilles
Fassungsverm. in Roste
Capacidade em grelhas



Kit doccia
Spray gun kit
Kit de limpeza
Douchette kit
Waschbrause Kit
Kit de limpeza



Dimensioni esterne (AxBxC)
External dimensions (AxBxC)
Medidas exteriores (AxBxC)
Dim. extérieures (AxBxC)
Außenmaße (AxBxC)
Dimensões externas (AxBxC)



Numero di bruciatori
Number of burners
Cantidad quemadores
Nombre des brûleurs
Zahl der Brenner
Número de queimadores



Dotazione di serie
Equipped
Equipamiento
Accessoires
Ausstattung
Dotação

KF 620

- IT** FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE
- GB** ELECTRIC CONVECTION OVEN
- ES** HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN
- FR** FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION
- DE** ELEKTRISCHER KONVEKTIONSOFEN
- PT** FORNO ELÉCTRICO POR CONVECÇÃO



	2.8 kW			N. 2 425x345 mm	N. 4 425x340 mm	A: 595 mm B: 598 mm C: 540 mm		+	4 Vaselli 4 Trays 4 Banchette 4 Baci 4 Biscia 4 Substrato	2 Pizze 2 Tray grippers 2 Pizzas 2 Pizzas 2 Zandori für Biscia 2 Pizzen para c. tabuleiro
---	-------------------------	---	---	---------------------------	---------------------------	--	---	----------	--	--

KF 622

- IT** FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE
- GB** ELECTRIC CONVECTION OVEN
- ES** HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN
- FR** FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION
- DE** ELEKTRISCHER KONVEKTIONSOFEN
- PT** FORNO ELÉCTRICO POR CONVECÇÃO



	2.9 kW			N. 2 425x345 mm	N. 4 425x340 mm	A: 595 mm B: 598 mm C: 540 mm		+	4 Vaselli 4 Trays 4 Banchette 4 Baci 4 Biscia 4 Substrato	2 Pizze 2 Tray grippers 2 Pizzas 2 Pizzas 2 Zandori für Biscia 2 Pizzen para c. tabuleiro
---	-------------------------	---	---	---------------------------	---------------------------	--	---	----------	--	--

KF 733

IT FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE

GB ELECTRIC CONVECTION OVEN

ES HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN

FR FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION

DE ELEKTRISCHER KONVEKTIONSOFEN

PT FORNO ELÉCTRICO POR CONVECÇÃO



	3.2 kW						+	Supporti laterali Lateral supports Guías laterales Guides lateraux Seitliche Führungen Guias laterais
					N. 4 600x600 mm	A. 555 mm B. 678 mm C. 625 mm		

KF 937

IT FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE

GB ELECTRIC CONVECTION OVEN

ES HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN

FR FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION

DE ELEKTRISCHER KONVEKTIONSOFEN

PT FORNO ELÉCTRICO POR CONVECÇÃO



	3.7 kW						+	Supporti laterali Lateral supports Guías laterales Guides lateraux Seitliche Führungen Guias laterais
					N. 3 600x600 mm	N. 3 600x600 mm		

KF 933

KF 933 U
KF 933 AL
KF 933 AL/U

- IT** FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE
- GB** ELECTRIC CONVECTION OVEN
- ES** HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN
- FR** FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION
- DE** ELEKTRISCHER KONVEKTIONSOFEN
- PT** FORNO ELÉCTRICO POR CONVECÇÃO



KF 933

	6.4 kW		N. 2 	N. 2 	N. 4 400x400 mm	N. 4 400x400 mm	A: 635 mm B: 795 mm C: 465 mm	+	Supporti laterali Lateral supports Guisas laterales Guides latérales Seitliche Führungen Guisas laterais	 KF 933 AL KF 933 AL/U	 KF 933 U KF 933 AL/U	 KF 933 AL KF 933 AL/U
--	-------------------------	--	-----------------	-----------------	---------------------------	---------------------------	--	----------	---	------------------------------	-----------------------------	------------------------------

KL 823

- IT** LIEVITATORE
- GB** PROOFER
- ES** FERMENTADORA
- FR** CELLULE DE LAVAGE
- DE** GÄRUNGSAPPARAT
- PT** FERMENTADOR



	0.8 kW	N. 8 425x345 mm	A: 850 mm B: 680 mm C: 500 mm	+	Supporti laterali Lateral supports Guisas laterales Guides latérales Seitliche Führungen Guisas laterais
--	-------------------------	---------------------------	--	----------	---

KL 833

IT LIEVITATORE

GB PROOFER

ES FERMENTADORA

FR CELLULE DE LAVAGE

DE GÄRUNGSAPPARAT

PT FERMENTADOR



1.2

kW

N. 8

400x400 mm



A: 850 mm
B: 480 mm
C: 630 mm



Supporto laterale
Lateral supports
Gaisse latérales
Gaisse laterales
Seitliche Führungen
Gaisse laterais

KL 864

KL 898

IT LIEVITATORE

GB PROOFER

ES FERMENTADORA

FR CELLULE DE LAVAGE

DE GÄRUNGSAPPARAT

PT FERMENTADOR



KL 864



1.6

kW

N. 8

400x400 mm



A: 850 mm
B: 815 mm
C: 630 mm



Supporto laterale
Lateral supports
Gaisse latérales
Gaisse laterales
Seitliche Führungen
Gaisse laterais

A: 875 mm
B: 1120 mm
C: 750 mm
KL 898



KF 912

IT FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE

GB ELECTRIC CONVECTION OVEN

ES HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN

FR FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION

DE ELEKTRISCHER KONVEKTIONSOFEN

PT FORNO ELÉCTRICO POR CONVECÇÃO



	3.4 kW		N. 2 		N. 4 600x400 mm ø 1/1 GN	N. 4 600x400 mm ø 1/1 GN	A 570 mm B 560 mm C 660 mm		+	Supporti laterali Lateral supports Gaisles laterales Gaisles lateraux Seitliche Führungen Gaisles laterais
--	-------------------------	--	-----------------	--	---------------------------------------	---------------------------------------	---	--	----------	---

KF 981 V

IT FORNO ELETTRICO MISTO CONVEZIONE/VAPORE

GB COMBINED CONVECTION/STEAM ELECTRIC OVEN

ES HORNO ELÉCTRICO MIXTO CONVECCIÓN/VAPOR

FR FOUR ÉLECTRIQUE MIXTE CONVECTION/VAPEUR

DE ELEKTROBACKOFEN MIT KOMBIDÄMPFER

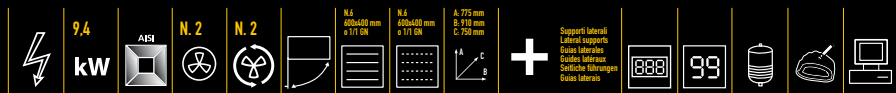
PT FORNO ELÉCTRICO MISTO CONVECÇÃO/VAPOR



	11.4 kW		N. 2 	N. 2 		N. 6 600x400 mm 1/1 GN	N. 6 600x400 mm 1/1 GN	A 775 mm B 910 mm C 750 mm		+	Supporti laterali Lateral supports Gaisles laterales Gaisles lateraux Seitliche Führungen Gaisles laterais	
--	--------------------------	--	-----------------	-----------------	--	-------------------------------------	-------------------------------------	---	--	----------	---	--

KF 981 EV

- IT** FORNO ELETTRONICO MISTO
CONVEZIONE / VAPORE
- GB** ELECTRIC CONVECTION OVEN WITH
DOUBLE VENTILATION
- ES** HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN CON
DOBLE VENTILACIÓN
- FR** FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION AVEC
DOUBLE VENTILATION
- DE** ELEKTRISCHER KONVEKTIONSOFEN MIT
ZWEIFACHER BELÜFTUNG
- PT** FORNO ELECTRÓNICO POR CONVECÇÃO COM
DUPLA VENTILAÇÃO



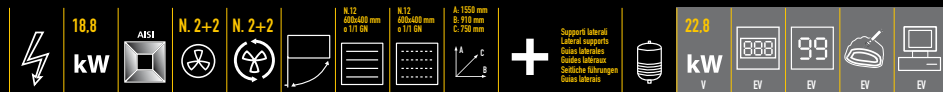
KF 981 DOUBLE EV

KF 981 DOUBLE V

- IT** FORNO ELETTRONICO MISTO
CONVEZIONE / VAPORE DOPPIO
- GB** DOUBLE MIXED CONVECTION/STEAM
ELECTRIC OVEN
- ES** HORNO ELECTRÓNICO MIXTO
CONVECCIÓN/VAPOR DOBLE
- FR** FOUR ÉLECTRIQUE DOUBLE MIXTE
CONVECTION/VAPEUR
- DE** ELEKTRISCHER DOPPELBACKOFEN MIT
KOMBI-DÄMPFER
- PT** FORNO ELECTRÓNICO MISTO
CONVECÇÃO/VAPOR DUPLO



KF 981 DOUBLE EV



KCV 96 P

KCV 96

IT CUCINA 5 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO
A CONVEZIONE

GB 5 BURNERS COOKER WITH ELECTRIC
CONVECTION OVEN

ES COCINA DE 5 HORNILLOS CON HORNO
ELÉCTRICO VENTILADO

FR CUISINIÈRES 5 FEUX AVEC FOUR
ÉLECTRIQUE VENTILÉ

DE GASHERD MIT 5 BRENNER UND
ELEKTROUMLUFTOFEN

PT FOGÃO COM 5 BOCAS COM FORNO
ELÉCTRICO VENTILADO



KCV 96 P

	2.9 kW		N. 2 	2.5 kW 	N. 4 	N. 4 	A. 652 mm B. 762 mm C. 460 mm		+	14.3 kW 	N. 5 	5.2 kW KCV 96
--	------------------	--	-----------------	-------------------	-----------------	-----------------	--	--	----------	--------------------	-----------------	----------------------------

KCP 97 VG/A

IT CUCINA 5 FUOCHI CON FORNO GAS
A CONVEZIONE

GB 5 BURNERS COOKER WITH GAS
CONVECTION OVEN

ES COCINA DE 5 HORNILLOS CON HORNO
GAS DE CONVECCIÓN

FR CUISINIÈRE 5 FEUX AVEC FOUR À GAZ
À CONVECTION

DE HERD MIT 5 BRENNER UND KONVEKTIONBACKOFEN
MIT GASBETRIEB

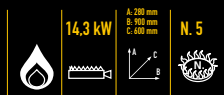
PT FOGÃO COM 5 BOCAS COM FORNO A
GÁS POR CONVECÇÃO



	0.28 kW	8 kW 				N. 5 1/2 GN N. 4 	N. 5 1/2 GN N. 4 	A. 652 mm B. 762 mm C. 700 mm		+	14.3 kW 	N. 5
--	-------------------	-----------------	--	--	--	---------------------------------------	---------------------------------------	--	--	----------	--------------------	-----------------

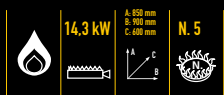
KPP 96

- IT** FORNELLONE 5 FUOCHI
- GB** 5 BURNERS GAS COOKER
- ES** FOGÓN DE 5 HORNILLOS
- FR** FOURNEAU 5 FEUX
- DE** GASHERD MIT 5 BRENNER
- PT** FOGÃO COM 5 BOCAS



KTPP 96

- IT** TAVOLO FORNELLONE 5 FUOCHI
- GB** 5 BURNERS FREE-TABLE GAS COOKER
- ES** MESA FOGÓN DE 5 HORNILLOS
- FR** TABLE FOURNEAU 5 FEUX
- DE** TISCH MIT 5-BRENNER-GASHERD
- PT** MESA FOGÃO COM 5 BOCAS



KF 412

KF 412 U

IT FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE

GB ELECTRIC CONVECTION OVEN

ES HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN

FR FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION

DE ELEKTRISCHER KONVEKTIONSOFFEN

PT FORNO ELÉCTRICO POR CONVECÇÃO



KF 412

	2.6 kW				N. 4 325x240 mm	N. 4 230x245 mm	A: 485 mm B: 340 mm C: 450 mm		+	2 Vassoi 2 Trays 2 Bandejas 2 Bacs 2 Bleche 2 Tabuleiros	2 Griglia 2 Grilles 2 Parillas 2 Pizzas 2 Grillen 2 Reuse 2 Grilles	2 Pinze 2 Tray grippers 2 Parillas 2 Pizzas 2 Pizzas 2 Zanden für Bleche 2 Reuse 2 Grilles		KF 412 U
---	---------------	---	---	---	--------------------	--------------------	-------------------------------------	---	----------	---	---	---	---	----------

KF 723

KF 723 M

IT FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE

GB ELECTRIC CONVECTION OVEN

ES HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN

FR FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION

DE ELEKTRISCHER KONVEKTIONSOFFEN

PT FORNO ELÉCTRICO POR CONVECÇÃO



KF 723 M

	2.6 kW				N. 4 425x245 mm	N. 4 425x240 mm	A: 510 mm B: 490 mm C: 550 mm		+	2 Vassoi 2 Trays 2 Bandejas 2 Bacs 2 Bleche 2 Tabuleiros	2 Griglia 2 Grilles 2 Parillas 2 Pizzas 2 Grillen 2 Reuse 2 Grilles	2 Pinze 2 Tray grippers 2 Parillas 2 Pizzas 2 Pizzas 2 Zanden für Bleche 2 Reuse 2 Grilles	0.9 kW	1.4 kW	1.9 kW				KF 723 M	KF 723 M	KF 723 M	KF 723 M	KF 723 M	KF 723 M	KF 723 M
---	---------------	---	---	---	--------------------	--------------------	-------------------------------------	---	----------	---	---	---	---------------	---------------	---------------	---	---	--	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------

KF 630

IT	FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE CON UMIDIFICAZIONE DIRETTA
GB	ELECTRIC CONVECTION OVEN WITH DIRECT HUMIDIFICATION
ES	HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN CON HUMEDECIMIENTO DIRECTO
FR	FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION AVEC HUMIDIFICATION DIRECTE
DE	ELEKTRISCHER KONVEKTIONSOFFEN MIT DIREKTER BEFEUCHTUNG
PT	FORNO ELÉCTRICO POR CONVECÇÃO COM HUMIDIFICAÇÃO DIRECTA



KF 965

KF 965 M
KF 965 AL/UD

IT	FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE
GB	ELECTRIC CONVECTION OVEN
ES	HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN
FR	FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION
DE	ELEKTRISCHER KONVEKTIONSOFFEN
PT	FORNO ELÉCTRICO POR CONVECCÃO



KF 965 AL/UD



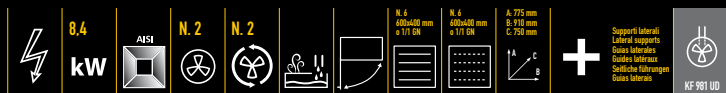
KF 981

KF 981 UD

- IT** FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE
- GB** ELECTRIC CONVECTION OVEN
- ES** HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN
- FR** FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION
- DE** ELEKTRISCHER KONVEKTIONSOFEN
- PT** FORNO ELÉCTRICO POR CONVECÇÃO



KF 981 UD



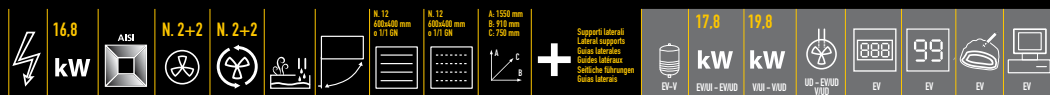
KF 981 DOUBLE

KF 981 DOUBLE UD
KF 981 DOUBLE EV/UI
KF 981 DOUBLE V/UI
KF 981 DOUBLE EV/UD
KF 981 DOUBLE V/UD

- IT** FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE DOPPIO
- GB** DOUBLE ELECTRIC CONVECTION OVEN
- ES** HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN DOBLE
- FR** FOUR ÉLECTRIQUE DOUBLE À CONVECTION
- DE** ELEKTRISCHER KONVEKTION-DOPPELBACKOFEN
- PT** FORNO ELÉCTRICO POR CONVECÇÃO DUPLA



KF 981 DOUBLE V/UD



KF 1001G IX AL

IT FORNO GAS A CONVEZIONE**GB GAS CONVECTION OVEN**

ES HORNO GAS DE CONVECCIÓN

FR FOUR À GAZ À CONVECTION

DE KONVEKTIONBACKOFEN MIT GASBETRIEB

PT FORNO A GÁS POR CONVECCÃO

KF 1001G IX AL

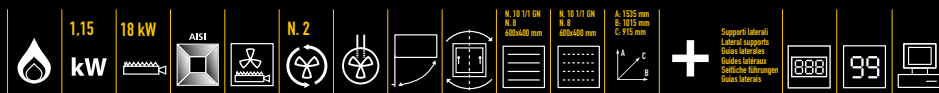


KF 1010G E/UD

IT FORNO ELETTROGAS MISTO CONVEZIONE/VAPORE**GB COMBINED CONVECTION/STEAM ELECTROGAS OVEN****ES HORNO ELÉCTRICO-GAS MIXTO CONVECCIÓN/VAPOR****FR FOUR À GAZ MIXTE CONVECTION/VAPEUR**

DE ELEKTROGASOFEN MIT COMBISTEAMER

PT FORNO ELÉCTRICO A GÁS MISTO CONVECCÃO/VAPOR



ROTOTERM/3

IT VETRINA ESPOSITRICE ELETTRICA

GB ELETRIC DISPLAY CABINET

ES VITRINA EXPOSATORA ELÉCTRICA

FR VETRINA D'EXPOSITION ÉLECTRIQUE

DE ELEKTRISCHER AUSSTELLUNGSVITRINE

PT VITRINA DE EXPOSIÇÃO ELÉCTRICA



NEX-NEO-RIX-RIO

IT VETRINA ESPOSITRICE

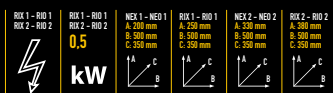
GB DISPLAY CABINET

ES VITRINA EXPOSATORA

FR VETRINA D'EXPOSITION

DE AUSSTELLUNGSVITRINE

PT VITRINA DE EXPOSIÇÃO





TECHNICAL FEATURES



Iniezione diretta
e inversione di marcia.
Direct injection
and reversing motor.
Inyección directa
con inversión de marcha.
Injection directe
à inversion de marche.
Beschwadung durch
Direkteinspritzung mit
Inversionsmotor.
Injecção directa
com inversão de marcha.



Camera di cottura con angoli
arrotondati.
Cooking chamber with
rounded corners.
Camara de coccion con
esquinas redondeadas.
Foyer de cuisson avec
les angles arrondis.
Backkammer mit
abgerundeten Ecken.
Câmara de cozedura
com cantos arredondados.



Umidificazione indiretta.
Indirect humidification.
Humectacion indirecta.
Injection pas direct.
Indirekte Einspritzung.
Humidificação indireta.



Selettore multifunzione.
Multifunctions selector.
Selector multifuncional.
Minuteur multifunction.
Multifunktion Regler.
Seleto multifunções.



Sonda al cuore.
Core probe.
Sonda corazón.
Sonde temperature.
Kerntemperaturfühler.
Sonda coração.

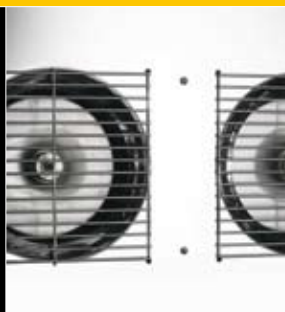


Pannello comandi digitale.
Digital command panel.
Panel de mandos digital.
Tableau de commande digitale.
Digitales Bedienungsfeld.
Painelo de controlo digital.





Bruciatore tripla corona.
Central burner.
Quemador triplacorona.
Triple bruleur.
Dreifachkranz-brenner.
Queimador triplacorona.



Doppia ventilazione ad
inversione di marcia.
Double reverse drive ventilation.
Doble ventilación con inversión
de marcha.
Double ventilation à inversion
de marche.
Zweifache Belüftung mit
Umkehrung der Laufrichtung.
Dupla ventilação com inversão
de marcha.



Manopola ergonomica.
Ergonomic knob.
Manija ergonomica.
Poignée ergonomique.
Ergonome schalter.
Punho ergonomico.



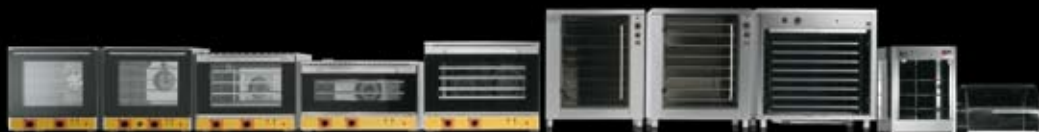
Supporti laterali asportabili.
Removable side supports.
Soportes laterales desmontables.
Supports latéraux amovibles.
Abnehmbare Seitliche
Halterungen.
Suportes laterais removíveis.



Angoli arrotondati.
Rounded edges.
Ángulos redondeados.
Arêtes arrondies.
Abgerundete Ecken.
Ângulos arredondados.



Porta "ventilata" con doppio
vetro temperato.
"Ventilated" door with double
tempered glass.
Puerta "ventilada" con doble
vidrio templado.
Porte « ventilée » avec double
verre trempé.
"Belüftete" tür mit Zweifachem
Sekuritglas.
Porta "ventilada" com duplo
vidro temperado.





IMAGINE A LONG EXPERIENCE

Le caratteristiche tecniche, di prodotto e le immagini
sono soggette a variazioni senza preavviso.
Specifications and images are subject to change without prior notice.



**PROFESSIONAL
THINKING**



TECNOEKA SRL

VIA I.NIEVO, 12/B - 35012 CAMPOSAMPIERO - PADOVA - ITALY

TEL. +39 049 5791479 +39 049 9300344 - FAX +39 049 5794387

E-MAIL: INFO@TECNOEKA.COM - WWW.TECNOEKA.COM