

10 600 x 400

KF 1010 UD
KF 1010 A UD
KF 1010 E UD

KF 1010 A UD



KF 1010 E UD



KF 1010 UD

	400V 3N 50/60 Hz		KF 1010 A UD: 60 Hz a richiesta on request s/pedido sur demande bei Anfrage	16 kW	50 - 270°C KF 1010 A UD 100 - 275 °C		AISI 304 			N. 10 600 x 400 mm 	85 mm
H. 1250 mm P. 850 mm L. 965 mm 	155 KF 1010 A UD: 147 	+	Supporti laterali Lateral supports Guías laterales Guides latéraux Seitliche Führungen	KF 1010 UD KF 1010 E UD 	Predisposizione per lavaggio per mod. KKD. Predisposition to self-cleaning for KKD model. Predisposición al sistema de lavado para KKD modelo. Mise à disposition pour le lavage modèle pour KKD. Vorbereitung für Wasch System für KKD Modell.						

IT FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE CON DISPLAY DIGITALE E VAPORE DIRETTO

È il forno elettrico più potente della gamma Tecnoeka. È in grado di soddisfare appieno le esigenze di panificatori e pasticceri che ricercano qualità e affidabilità. Ideale per cuocere in tempi brevi grandi quantità senza rinunciare alla qualità.

FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE CON VAPORE DIRETTO

KF 1010 A UD. È il forno elettrico più potente della gamma Tecnoeka. Concepito per la gastronomia, è in grado di soddisfare appieno le esigenze di qualità e affidabilità. Ideale per cuocere in tempi brevi grandi quantità senza rinunciare alla qualità.

KF 1010 E UD. Dotato di comandi elettronici e vapore diretto, dispone di 99 programmi di cottura memorizzabili. Ogni ciclo di cottura può essere suddiviso in 4 fasi, accensione ritardata, ½ velocità e preriscaldamento automatico.

GB ELECTRICAL CONVECTION OVEN WITH DIGITAL DISPLAY AND DIRECT HUMIDIFICATION

It is the most powerful electrical oven in the Tecnoeka range. It can meet the needs of bakers and confectioners looking for quality and reliability. Ideal for cook large quantities of food in a short time without relinquishing quality.

ELECTRIC CONVECTION OVEN WITH DIRECT HUMIDIFICATION

KF 1010 A UD. It is the most powerful electrical oven in the Tecnoeka range. Designed for gastronomy, it can meet the needs for quality and reliability. Ideal for cook large quantities of food in a short time without relinquishing quality.

KF 1010 E UD. Electronic controls and direct steam control, it has 99 storable cooking programmes. Each cooking cycle can be divided into 4 stages, delayed start, ½-speed and automatic pre-heating.

ES HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN CON PANTALLA DIGITAL Y HUMEDECIMIENTO DIRECTO

Es el horno eléctrico más potente de la gama Tecnoeka. Es capaz de satisfacer plenamente incluso las exigencias de panaderos y pasteleros que buscan calidad y fiabilidad. Ideal para cocinar en tiempos breves grandes cantidades de alimentos sin renunciar a la calidad.

HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN CON HUMEDECIMIENTO DIRECTO

KF 1010 A UD. Es el horno eléctrico más potente de la gama Tecnoeka. Ha sido concebido para satisfacer plenamente incluso las exigencias de cocineros que buscan calidad y fiabilidad. Ideal para cocinar en tiempos breves grandes cantidades de alimentos sin renunciar a la calidad.

KF 1010 E UD. Equipado de mandos electrónicos y vapor directo, dispone de 99 programas de cocción almacenables en memoria. Cada ciclo de cocción se puede dividir en 4 fases, encendido retardado, ½ velocidad y precalentamiento automático.

FR FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION AVEC DIGITAL DISPLAY ET HUMIDIFICATION DIRECTE

C'est le four électrique le plus puissant de la gamme Tecnoeka. Il est en mesure de satisfaire pleinement les exigences de boulangers et pâtisseries qui recherchent qualité et fiabilité. Idéal pour cuire rapidement de grandes quantités sans pour autant renoncer la qualité. Avec 99 programmes.

FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION AVEC HUMIDIFICATION DIRECTE

KF 1010 A UD. C'est le four électrique le plus puissant de la gamme Tecnoeka. Il est en mesure de satisfaire pleinement tout les exigences qui recherchent qualité et fiabilité. Idéal pour cuire rapidement de grandes quantités sans pour autant renoncer la qualité.

KF 1010 E UD. Avec commandes électroniques et vapeur directe, il dispose de 99 programmes de cuisson mémorisables. Chaque cycle de cuisson peut être divisé en 4 phases, allumage retardé, ½ vitesse et préchauffage automatique.

DE ELEKTRISCHER KONVEKTIONSOFEN MIT DIGITALANZEIGE UND DIREKTER BEFEUCHTUNG

Der Elektro-Ofen mit der stärksten Leistung aus dem Angebot von Tecnoeka. Anforderungen von Bäckereien und Konditoreien die Qualität und Zuverlässigkeit suchen. Ideal für kurze Garzeiten und große Mengen garantiert, ohne dass die Qualität darunter leidet.

ELEKTRISCHER KONVEKTIONSOFEN MIT DIREKTER BEFEUCHTUNG

KF 1010 A UD. Der Elektro-Ofen mit der stärksten Leistung aus dem Angebot von Tecnoeka. Er wurde für Restaurantküchen konzipiert und erfüllt alle Anforderungen, die Qualität und Zuverlässigkeit suchen. Ideal für kurze Garzeiten und große Mengen garantiert, ohne dass die Qualität darunter leidet.

KF 1010 E UD. Ausgestattet mit elektronischen Bedienelementen und direktem Dampf, mit 99 abspeicherbaren Garprogrammen. Alle Garzyklen sind in 4 Phasen unterteilt, verzögerte Einschaltung, halbe Geschwindigkeit und automatisches Vorheizen.

