

TK2A

FOUR À PIZZA - GAMME TK
2 chambres - 8 pizzas

Commandes mécaniques

FINITION EXTÉRIEURE EN INOX

SOLE EN PIERRE RÉFRACTAIRE

ÉPAISSEUR 14 MM




LE FOUR À PIZZA TK2A, C'EST :

- Porte à ouverture contrebalancée
- Résistances blindées en acier inox à la voûte (visible) et à la sole (sous la pierre réfractaire)
- Éclairage interne protégé
- Régulation indépendante de la voûte et de la sole pour chaque chambre
- Four superposable
- Température de fonctionnement maxi. : 450°C
- Alimentation : 400/3/N/T (existent aussi en 230/1/N/T et 230/3/N/T, nous consulter)



Capacité pizzas ø 33 cm

8 pizzas



Alimentation

400/3/N/T



Puissance

9 Kw



Dimensions extérieures
(L x P x H)

910 x 840 x 700 mm



Besoin de plus d'informations ?

Contactez notre service commercial pour tous détails complémentaires au **01 75 30 20 21**



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

FOURS À PIZZA - GAMME TK - 2 CHAMBRES - COMMANDES MÉCANIQUES

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PIZZAS Ø 33 CM	DIMENSIONS CHAMBRE (L X P X H) MM	DIMENSIONS EXTÉRIEURES (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	ALIMENTATION (V)	POIDS (KG)
TK2A	8 pizzas	(2 x) 660 x 660 x 150	910 x 840 x 700	9	400/3/N/T	122

- FOURS TKA :

1 résistance en haut et 1 en bas

- FOURS TKB :

2 résistances en haut et 2 en bas

- FOURS TKC :

3 résistances en haut et 3 en bas

TK1A / TK1AD

- 4 pizzas Ø 33 cm



TK2A / TK2AD

- 2 x 4 pizzas Ø 33 cm



TK1B / TK1BD

- 6 pizzas Ø 33 cm



TK2B / TK2BD

- 2 x 6 pizzas Ø 33 cm



TK1C

- 9 pizzas Ø 33 cm



TK2C

- 2 x 9 pizzas Ø 33 cm



TK1D / TK1DD

- 6 pizzas Ø 33 cm

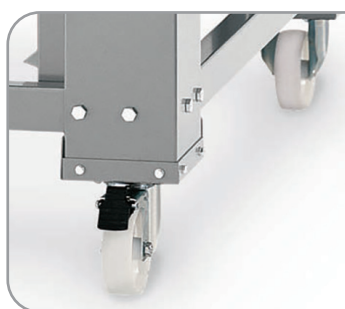


TK2D / TK2DD

- 2 x 6 pizzas Ø 33 cm



SUPPORTS POUR FOURS GAMME TK



RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION
STK12A	Support pour TK1A/1AD et TK2A/2AD - Hauteur 860 mm *
STK1B	Support pour TK1B/1BD et TK2B/2BD - Hauteur 860 mm *
STK1C	Support pour TK1C et TK2C - Hauteur 860 mm *
STK2D	Support pour TK2D et TK2DD - Hauteur 860 mm *
KRSTKB	Roulettes (hauteur 130 mm) pour support (à monter)

* les supports existent aussi en hauteur 700 mm



Besoin de plus d'informations ?

Contactez notre service commercial pour tous détails complémentaires au 01 75 30 20 21

