



# GASTROTEK

**FEV60**  
**FEV120**

La línea **Gastrotek** está constituida de hornos a convección para la gastronomía profesional con posibilidad de elegir entre diferentes sistemas de cocción: **convección con humidificación, vapor, combinada convección/vapor.**

Los modelos **FEV60** y **FEV120** - **convección con humidificación** - son hornos de larga fiabilidad en las cocciones de gastronomía básica, especialmente indicados para asar, sofreír, gratinar y asar a la parrilla, ecc. En las versiones con mandos digitales la **sonda al corazón de serie** está incluida.

FEV60E



FEV120E



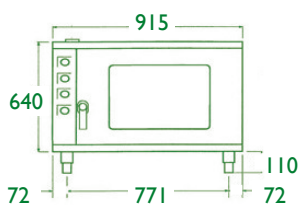
Cada modelo está disponible en dos versiones:  
**Manual (M)** - mandos electromecánicos  
**Electrónica (E)** - mandos digitales



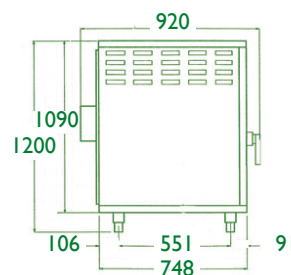
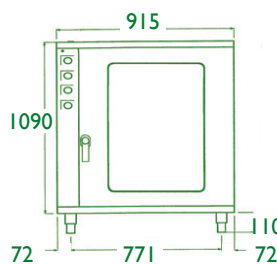
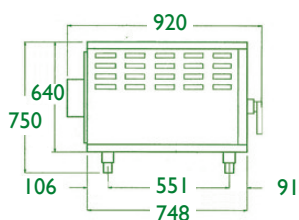
**M**

**E**

FEV60



FEV120



**FEV60** ⚡

**FEV120** ⚡

|                                     | <b>FEV60</b> ⚡  | <b>FEV120</b> ⚡  |
|-------------------------------------|---|--|
| <b>Alimentación</b>                 | 400V(3ph+N) 50-60Hz                                     | 400V(3ph+N) 50-60Hz                                      |
| <b>Potencia</b>                     | 7,9 kW  | 15,4 kW  |
| <b>Mandos</b>                       | M = Electromecánicos - E = Digitales                    | M = Electromecánicos - E = Digitales                     |
| <b>Acabado externo</b>              | inox AISI430  | inox AISI430   |
| <b>Acabado interno</b>              | inox AISI304  | inox AISI304   |
| <b>No. ventiladores</b>             | 1   | 1  |
| <b>Cap. máx. y tamaño parrillas</b> | 6 parrillas GN 1/1 mm. 530 x 325 (2 piezas en dotación) | 12 parrillas GN 1/1 mm. 530 x 325 (2 piezas en dotación) |
| <b>Distancia parrillas</b>          | 60 mm.  | 60 mm.   |
| <b>Sonda corazón</b>                | de serie en la versión digital                          | de serie en la versión digital                           |
| <b>Temperatura máx. ejercicio</b>   | 270°C   | 270°C  |
| <b>Temporizador</b>                 | 120 min.  | 120 min.   |
| <b>Humidificación</b>               | regulable   | regulable  |
| <b>Dimensiones (a x p x al)</b>     | 915 x 920 x 750 mm.                                     | 915 x 920 x 1200 mm.                                     |
| <b>Peso neto</b>                    | 96 Kg.  | 136 Kg.  |
| <b>Dim. y peso embalado</b>         | 980 x 980 x 900 mm. - Kg. 112                           | 980 x 980 x 1340 mm. - Kg. 156                           |
| <b>Embalaje estándar</b>            | individual paleta - caja carton                         | individual paleta - caja carton                          |

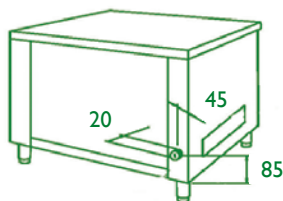
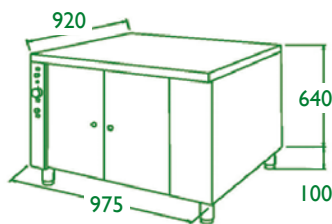


# GASTROTEK

La línea incluye también **armarios calientes** y una **variedad de accesorios** disponibles bajo petición.



LIEVI6



|  | LIEVI5 ⚡   | LIEVI6 ⚡   |
|--|--|--|
| <b>Alimentación</b>                        | 230V(1ph) 50-60Hz                                | 230V(1ph) 50-60Hz                                |
| <b>Potencia</b>                            | 1,4 kW   | 1,4 kW   |
| <b>Mandos</b>                              | electromecánicos                                 | electromecánicos                                 |
| <b>Acabado externo</b>                     | inox AISI430 puertas cristal                     | inox AISI430 puertas inox                        |
| <b>Acabado interno</b>                     | inox AISI430                                     | inox AISI430                                     |
| <b>Capacidad máxima y tamaño parrillas</b> | 10 parrillas 1/1 GN mm. 530 x 325 (no incluidas) | 10 parrillas 1/1 GN mm. 530 x 325 (no incluidas) |
| <b>Distancia parrillas</b>                 | 90 mm.   | 90 mm.   |
| <b>Temperatura mínima/máx.</b>             | 30 - 90°C  | 30 - 90°C  |
| <b>Botón humidificación</b>                | SI   | SI   |
| <b>Dimensiones (a x p x al)</b>            | 975 x 940 x 740 mm.                              | 975 x 940 x 740 mm.                              |
| <b>Peso neto</b>                           | 52 Kg.   | 52 Kg.   |
| <b>Dimensiones y peso embalado</b>         | 980 x 1010 x 900 mm.<br>Kg. 70                   | 980 x 1010 x 900 mm.<br>Kg. 70                   |
| <b>Embalaje estándar</b>                   | individual paleta - caja carton                  | individual paleta - caja carton                  |

## ACCESORIOS

- SUP900** Soporte horno Gastrotek
- SUP950** Bandejero para soporte horno
- DOC100** Ducha lavado
- DVA001** Suavizador
- FIL200** Filtro antigraso para horno 6 parrillas
- FIL210** Filtro antigraso para horno 12 parrillas

### Parrillas tamaño 1/1 GN - 530 x 325 mm.:

- GRI288** Parrilla acero inox
- GRI350** Parrilla 8 pollos

### Bandejas tamaño 1/1 GN - 530 x 325 mm.:

- TEG227** Bandeja profundidad 20 mm.
- TEG228** Bandeja profundidad 65 mm.
- TEG229** Bandeja profundidad 40 mm.
- TEG360** Bandeja patatas fritas



SUP900 + 950



DVA001



DOC100



FIL200

"GIERRE" es un sello de IK-INTERKLIMAT S.p.A.

**IK-Interklimat**

via Remigio Paone, 2 - 20153 Milano (Italy) - tel. +39.02.452817.1 - fax +39.02.48202850  
e-mail: gierre@gierre.net - ovens@ikinterklimat.com



# GASTROTEK

**FEV61**  
**FEV121**

La línea **Gastrotek** está constituida de hornos a convección para la gastronomía profesional con posibilidad de elegir entre diferentes sistemas de cocción: **convección con humidificación, vapor, combinada convección/vapor.**

Los modelos **FEV61** y **FEV121** - **convección con humidificación** - son hornos de larga fiabilidad en las cocciones de gastronomía básica, especialmente indicados para asar, sofreír, gratinar y asar a la parrilla, ecc.

En las versiones con mandos digitales la **sonda al corazón de serie** está incluida.

FEV61E



FEV121E



Cada modelo está disponible en dos versiones:

**Manual (M)** - mandos electromecánicos

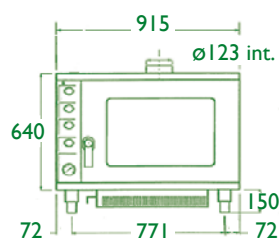
**Electrónica (E)** - mandos digitales



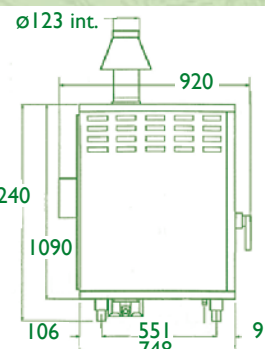
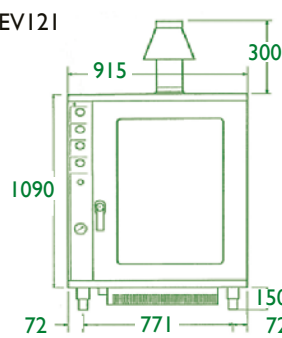
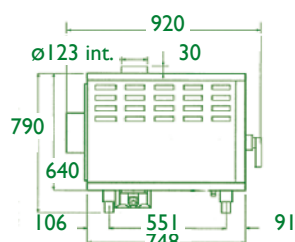
**M**

**E**

FEV61



FEV121



**FEV61** 🔥

**FEV121** 🔥

|                                     |   |  |
|-------------------------------------|---|--|
| <b>Alimentación</b>                 | 230V(1ph) 50Hz - 60Hz bajo petición                     | 230V(1ph) 50Hz - 60Hz bajo petición                      |
| <b>Potencia</b>                     | 0,4 kW  | 0,4 kW   |
| <b>Alcance gas (calentamiento)</b>  | gas natural = G20 1,427 mc/h - GPL = G30 1,067 Kg/h     | gas natural = G20 1,691 mc/h - GPL = G30 1,265 Kg/h      |
| <b>Mandos</b>                       | M = Electromecánicos - E = Digitales                    | M = Electromecánicos - E = Digitales                     |
| <b>Acabado externo</b>              | inox AISI430  | inox AISI430   |
| <b>Acabado interno</b>              | inox AISI304  | inox AISI304   |
| <b>No. ventiladores</b>             | 1   | 1  |
| <b>Cap. máx. y tamaño parrillas</b> | 6 parrillas GN 1/1 mm. 530 x 325 (2 piezas en dotación) | 12 parrillas GN 1/1 mm. 530 x 325 (2 piezas en dotación) |
| <b>Distancia parrillas</b>          | 60 mm.  | 60 mm.   |
| <b>Sonda corazón</b>                | de serie en la versión digital                          | de serie en la versión digital                           |
| <b>Temperatura máx. ejercicio</b>   | 270°C   | 270°C  |
| <b>Temporizador</b>                 | 120 min.  | 120 min.   |
| <b>Humidificación</b>               | regulable   | regulable  |
| <b>Dimensiones (a x p x al)</b>     | 915 x 920 x 820 mm.                                     | 915 x 920 x 1240 mm. + 300 chimenea antiviento           |
| <b>Peso neto</b>                    | 111 Kg.   | 157 Kg.  |
| <b>Dim. y peso embalado</b>         | 980 x 980 x 980 mm. - Kg. 127                           | 980 x 980 x 1400 mm. - Kg. 177                           |
| <b>Embalaje estándar</b>            | individual paleta - caja cartón                         | individual paleta - caja cartón                          |

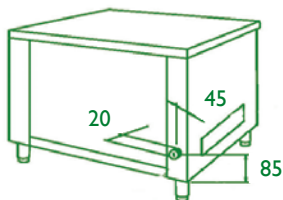
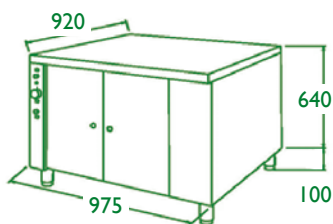


# GASTROTEK

La línea incluye también **armarios calientes** y una **variedad** de **accesorios** disponibles bajo petición.



LIEVI6



|  | LIEVI5 ⚡   | LIEVI6 ⚡   |
|--|--|--|
| <b>Alimentación</b>                        | 230V(1ph) 50-60Hz                                | 230V(1ph) 50-60Hz                                |
| <b>Potencia</b>                            | 1,4 kW   | 1,4 kW   |
| <b>Mandos</b>                              | electromecánicos                                 | electromecánicos                                 |
| <b>Acabado externo</b>                     | inox AISI430 puertas cristal                     | inox AISI430 puertas inox                        |
| <b>Acabado interno</b>                     | inox AISI430                                     | inox AISI430                                     |
| <b>Capacidad máxima y tamaño parrillas</b> | 10 parrillas 1/1 GN mm. 530 x 325 (no incluidas) | 10 parrillas 1/1 GN mm. 530 x 325 (no incluidas) |
| <b>Distancia parrillas</b>                 | 90 mm.   | 90 mm.   |
| <b>Temperatura mínima/máx.</b>             | 30 - 90°C  | 30 - 90°C  |
| <b>Botón humidificación</b>                | SI   | SI   |
| <b>Dimensiones (a x p x al)</b>            | 975 x 940 x 740 mm.                              | 975 x 940 x 740 mm.                              |
| <b>Peso neto</b>                           | 52 Kg.   | 52 Kg.   |
| <b>Dimensiones y peso embalado</b>         | 980 x 1010 x 900 mm.<br>Kg. 70                   | 980 x 1010 x 900 mm.<br>Kg. 70                   |
| <b>Embalaje estándar</b>                   | individual paleta - caja carton                  | individual paleta - caja carton                  |

## ACCESORIOS

- SUP900** Soporte horno Gastrotek
- SUP950** Bandejero para soporte horno
- DOC100** Ducha lavado
- DVA001** Suavizador
- FIL200** Filtro antigraso para horno 6 parrillas
- FIL210** Filtro antigraso para horno 12 parrillas

### Parrillas tamaño 1/1 GN - 530 x 325 mm.:

- GRI288** Parrilla acero inox
- GRI350** Parrilla 8 pollos

### Bandejas tamaño 1/1 GN - 530 x 325 mm.:

- TEG227** Bandeja profundidad 20 mm.
- TEG228** Bandeja profundidad 65 mm.
- TEG229** Bandeja profundidad 40 mm.
- TEG360** Bandeja patatas fritas



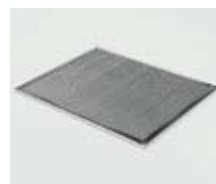
SUP900 + 950



DVA001



DOC100



FIL200

"GIERRE" es un sello de IK-INTERKLIMAT S.p.A.

**IK-Interklimat**

via Remigio Paone, 2 - 20153 Milano (Italy) - tel. +39.02.452817.1 - fax +39.02.48202850  
e-mail: gierre@gierre.net - ovens@ikinterklimat.com



# GASTROTEK

**FEV62**  
**FEV122**

La línea **Gastrotek** está constituida de hornos a convección para la gastronomía profesional con posibilidad de elegir entre diferentes sistemas de cocción: convección con **humidificación, vapor, combinada convección/vapor.**

Los modelos **FEV62** y **FEV122** - **generación instantánea de vapor** - consenten al utilizador la máxima flexibilidad de empleo para conseguir resultados óptimos sin renunciar a la sencillez de utilización y reducidos tiempos de manutención. En todas las versiones está incluida la **sonda al corazón de serie.**

FEV62P



FEV122M

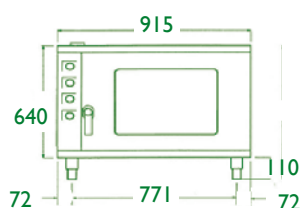


Cada modelo está disponible en tres versiones:

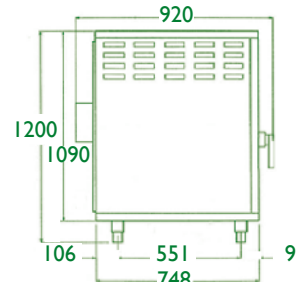
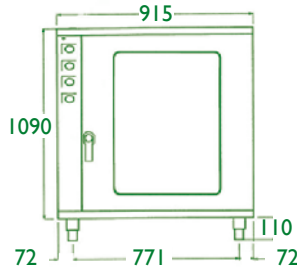
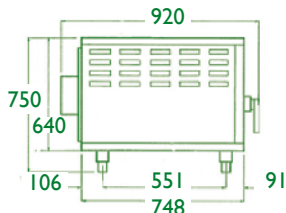
**Manual (M)** - mandos electromecánicos, **Electrónica (E)** - mandos digitales

**Programable (P)** - con posibilidad de memorizar hasta 80 programas de cocción cada uno dividido en 8 fases.

FEV62



FEV122



**FEV62** ⚡

**FEV122** ⚡

|                                     | <b>FEV62</b> ⚡   | <b>FEV122</b> ⚡  |
|-------------------------------------|--|--|
| <b>Alimentación</b>                 | 400V(3ph+N) 50-60Hz                                      | 400V(3ph+N) 50-60Hz                                      |
| <b>Potencia</b>                     | 7,9 kW   | 15,4 kW  |
| <b>Mandos</b>                       | M = Electromecánicos - E = Digitales<br>P = Programables | M = Electromecánicos - E = Digitales<br>P = Programables |
| <b>Acabado externo</b>              | inox AISI430   | inox AISI430   |
| <b>Acabado interno</b>              | inox AISI304   | inox AISI304   |
| <b>No. ventiladores</b>             | 1  | 1  |
| <b>Cap. máx. y tamaño parrillas</b> | 6 parrillas GN 1/1 mm. 530 x 325 (2 piezas en dotación)  | 12 parrillas GN 1/1 mm. 530 x 325 (2 piezas en dotación) |
| <b>Distancia parrillas</b>          | 60 mm.   | 60 mm.   |
| <b>Generación vapor</b>             | instantánea  | instantánea  |
| <b>Sonda corazón</b>                | de serie en todas las versiones                          | de serie en todas las versiones                          |
| <b>Temperatura máx. ejercicio</b>   | 270°C  | 270°C  |
| <b>Temporizador</b>                 | 120 min.   | 120 min.   |
| <b>Humidificación</b>               | regulable en las versiones E y P                         | regulable en las versiones E y P                         |
| <b>Dimensiones (a x p x al)</b>     | 915 x 920 x 750 mm.                                      | 915 x 920 x 1200 mm.                                     |
| <b>Peso neto</b>                    | 101 Kg.  | 140 Kg.  |
| <b>Dim. y peso embalado</b>         | 980 x 980 x 900 mm. - Kg. 117                            | 980 x 980 x 1340 mm. - Kg. 160                           |
| <b>Embalaje estándar</b>            | individual paleta - caja cartón                          | individual paleta - caja cartón                          |

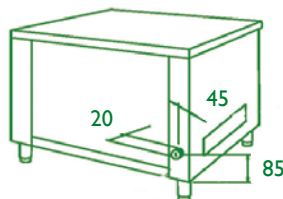
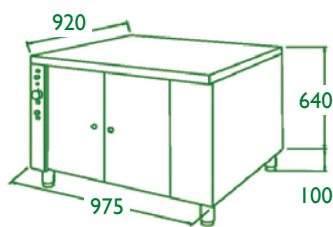


# GASTROTEK

La línea incluye también **armarios calientes** y una **variedad** de **accesorios** disponibles bajo petición.



LIEV16



|  | LIEV15 ⚡   | LIEV16 ⚡   |
|--|--|--|
| <b>Alimentación</b>                        | 230V(1ph) 50-60Hz                                | 230V(1ph) 50-60Hz                                |
| <b>Potencia</b>                            | 1,4 kW   | 1,4 kW   |
| <b>Mandos</b>                              | electromecánicos                                 | electromecánicos                                 |
| <b>Acabado externo</b>                     | inox AISI430 puertas cristal                     | inox AISI430 puertas inox                        |
| <b>Acabado interno</b>                     | inox AISI430                                     | inox AISI430                                     |
| <b>Capacidad máxima y tamaño parrillas</b> | 10 parrillas 1/1 GN mm. 530 x 325 (no incluidas) | 10 parrillas 1/1 GN mm. 530 x 325 (no incluidas) |
| <b>Distancia parrillas</b>                 | 90 mm.   | 90 mm.   |
| <b>Temperatura mínima/máx.</b>             | 30 - 90°C  | 30 - 90°C  |
| <b>Botón humidificación</b>                | SI   | SI   |
| <b>Dimensiones (a x p x al)</b>            | 975 x 940 x 740 mm.                              | 975 x 940 x 740 mm.                              |
| <b>Peso neto</b>                           | 52 Kg.   | 52 Kg.   |
| <b>Dimensiones y peso embalado</b>         | 980 x 1010 x 900 mm.<br>Kg. 70                   | 980 x 1010 x 900 mm.<br>Kg. 70                   |
| <b>Embalaje estándar</b>                   | individual paleta - caja carton                  | individual paleta - caja carton                  |

## ACCESORIOS

- SUP900** Soporte horno Gastrotek
- SUP950** Bandejero para soporte horno
- DOC100** Ducha lavado
- DVA001** Suavizador
- FIL200** Filtro antigraso para horno 6 parrillas
- FIL210** Filtro antigraso para horno 12 parrillas

### Parrillas tamaño 1/1 GN - 530 x 325 mm.:

- GRI288** Parrilla acero inox
- GRI350** Parrilla 8 pollos

### Bandejas tamaño 1/1 GN - 530 x 325 mm.:

- TEG227** Bandeja profundidad 20 mm.
- TEG228** Bandeja profundidad 65 mm.
- TEG229** Bandeja profundidad 40 mm.
- TEG360** Bandeja patatas fritas



SUP900 + 950



DVA001



DOC100



FIL200

IK-INTERKLIMAT S.p.A. se reserva el derecho de modificar los códigos, los modelos, descripciones y precios sin obligo de preaviso.



"GIERRE" es un sello de IK-INTERKLIMAT S.p.A.

via Remigio Paone, 2 - 20153 Milano (Italy) - tel. +39.02.452817.1 - fax +39.02.48202850  
e-mail: gierre@gierre.net - ovens@ikinterklimat.com



# GASTROTEK

FEV63

FEV123

La línea **Gastrotek** está constituida de hornos a convección para la gastronomía profesional con posibilidad de elegir entre diferentes sistemas de cocción: **convección con humidificación, vapor, combinada convección/vapor.**

Los modelos **FEV63** y **FEV123** - **generación instantánea de vapor** - consenten al utilizador la máxima flexibilidad de empleo para conseguir resultados óptimos sin renunciar a la simplicidad de utilización y a tiempos reducidos de manutención. En todas las versiones está incluida la **sonda al corazón de serie.**



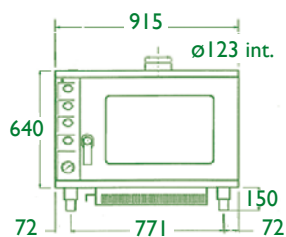
FEV123M



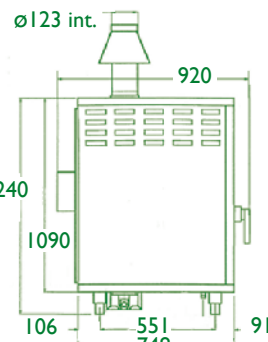
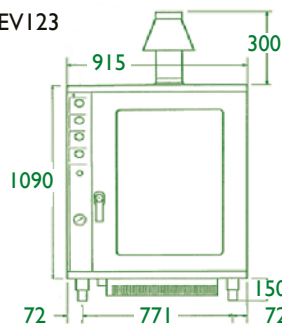
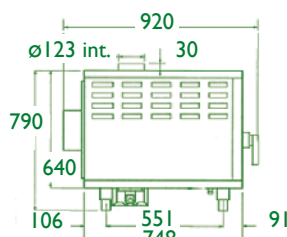
Cada modelo está disponible en tres versiones: **Manual (M)** - mandos electromecánicos, **Electrónica (E)** - mandos digitales **Programable (P)** - con posibilidad de memorizar hasta 80 programas de cocción cada uno dividido en 8 fases.



FEV63



FEV123



FEV63 🔥

FEV123 🔥

|                                     | FEV63 🔥  | FEV123 🔥   |
|-------------------------------------|--|--|
| <b>Alimentación</b>                 | 230V(1ph) 50Hz - 60Hz bajo petición                      | 230V(1ph) 50Hz - 60Hz bajo petición                      |
| <b>Potencia</b>                     | 0,4 kW   | 0,4 kW   |
| <b>Alcance gas (calentamiento)</b>  | gas natural = G20 1,427 mc/h - GPL = G30 1,067 Kg/h      | gas natural = G20 1,691 mc/h - GPL = G30 1,265 Kg/h      |
| <b>Mandos</b>                       | M = Electromecánicos - E = Digitales<br>P = Programables | M = Electromecánicos - E = Digitales<br>P = Programables |
| <b>Acabado externo</b>              | inox AISI430   | inox AISI430   |
| <b>Acabado interno</b>              | inox AISI304   | inox AISI304   |
| <b>No. ventiladores</b>             | 1  | 1  |
| <b>Cap. máx. y tamaño parrillas</b> | 6 parrillas GN 1/1 mm. 530 x 325 (2 piezas en dotación)  | 12 parrillas GN 1/1 mm. 530 x 325 (2 piezas en dotación) |
| <b>Distancia parrillas</b>          | 60 mm.   | 60 mm.   |
| <b>Generación vapor</b>             | instantánea  | instantánea  |
| <b>Sonda corazón</b>                | de serie en todas las versiones                          | de serie en todas las versiones                          |
| <b>Temperatura máx. ejercicio</b>   | 270°C  | 270°C  |
| <b>Temporizador</b>                 | 120 min.   | 120 min.   |
| <b>Humidificación</b>               | regulables en las versiones E y P                        | regulable en las versiones E y P                         |
| <b>Dimensiones (a x p x al)</b>     | 915 x 920 x 820 mm.                                      | 915 x 920 x 1240 mm. + 300 mm. chimenea antiviento       |
| <b>Peso neto</b>                    | 116 Kg.  | 162 Kg.  |
| <b>Dim. y peso embalado</b>         | 980 x 980 x 980 mm. - Kg. 132                            | 980 x 980 x 1400 mm. - Kg. 182                           |
| <b>Embalaje estándar</b>            | individual paleta - caja cartón                          | individual paleta - caja cartón                          |

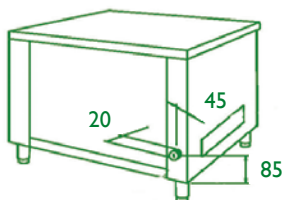
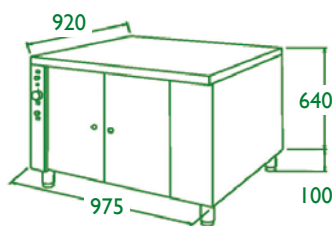


# GASTROTEK

La línea incluye también **armarios calientes** y una **variedad de accesorios** disponibles bajo petición.



LIEV16



|  | LIEV15 ⚡   | LIEV16 ⚡   |
|--|--|--|
| <b>Alimentación</b>                        | 230V(1ph) 50-60Hz                                | 230V(1ph) 50-60Hz                                |
| <b>Potencia</b>                            | 1,4 kW   | 1,4 kW   |
| <b>Mandos</b>                              | electromecánicos                                 | electromecánicos                                 |
| <b>Acabado externo</b>                     | inox AISI430 puertas cristal                     | inox AISI430 puertas inox                        |
| <b>Acabado interno</b>                     | inox AISI430                                     | inox AISI430                                     |
| <b>Capacidad máxima y tamaño parrillas</b> | 10 parrillas 1/1 GN mm. 530 x 325 (no incluidas) | 10 parrillas 1/1 GN mm. 530 x 325 (no incluidas) |
| <b>Distancia parrillas</b>                 | 90 mm.   | 90 mm.   |
| <b>Temperatura mínima/máx.</b>             | 30 - 90°C  | 30 - 90°C  |
| <b>Botón humidificación</b>                | SI   | SI   |
| <b>Dimensiones (a x p x al)</b>            | 975 x 940 x 740 mm.                              | 975 x 940 x 740 mm.                              |
| <b>Peso neto</b>                           | 52 Kg.   | 52 Kg.   |
| <b>Dimensiones y peso embalado</b>         | 980 x 1010 x 900 mm.<br>Kg. 70                   | 980 x 1010 x 900 mm.<br>Kg. 70                   |
| <b>Embalaje estándar</b>                   | individual paleta - caja carton                  | individual paleta - caja carton                  |

## ACCESORIOS

- SUP900** Soporte horno Gastrotek
- SUP950** Bandejero para soporte horno
- DOC100** Ducha lavado
- DVA001** Suavizador
- FIL200** Filtro antigraso para horno 6 parrillas
- FIL210** Filtro antigraso para horno 12 parrillas

### Parrillas tamaño 1/1 GN - 530 x 325 mm.:

- GRI288** Parrilla acero inox
- GRI350** Parrilla 8 pollos

### Bandejas tamaño 1/1 GN - 530 x 325 mm.:

- TEG227** Bandeja profundidad 20 mm.
- TEG228** Bandeja profundidad 65 mm.
- TEG229** Bandeja profundidad 40 mm.
- TEG360** Bandeja patatas fritas



SUP900 + 950



DVA001



DOC100



FIL200

"GIERRE" es un sello de IK-INTERKLIMAT S.p.A.

**IK-Interklimat**

via Remigio Paone, 2 - 20153 Milano (Italy) - tel. +39.02.452817.1 - fax +39.02.48202850  
e-mail: gierre@gierre.net - ovens@ikinterklimat.com



# GASTROTEK

**FEV64**  
**FEV124**

La línea **Gastrotek** está constituida de hornos a convección para la gastronomía profesional con posibilidad de elegir entre diferentes sistemas de cocción: **convección con humidificación, vapor, combinada convección/vapor.**

Los modelos **FEV64** y **FEV124** - con **generación de vapor por medio del boiler** - son instrumentos de trabajo fáciles y completos, sorprendentes en las prestaciones considerando también su competitividad. En todas las versiones la **sonda al corazón de serie** está incluida.

FEV124M

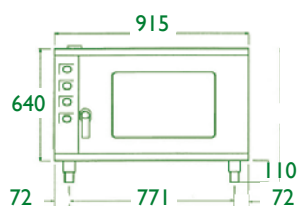
FEV64P



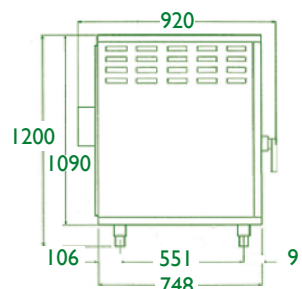
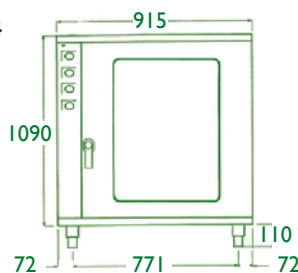
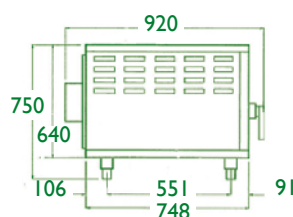
Cada modelo está disponible en tres versiones: **Manual (M)** - mandos electromecánicos, **Electrónica (E)** - mandos digitales **Programable (P)** - con posibilidad de memorizar **M** hasta 80 programas de cocción cada uno dividido en 8 fases.



FEV 64



FEV 124



|                                     | FEV64 ⚡  | FEV124 ⚡   |
|-------------------------------------|--|--|
| <b>Alimentación</b>                 | 400V(3ph+N) 50-60Hz                                      | 400V(3ph+N) 50-60Hz                                      |
| <b>Potencia</b>                     | 9,2 kW   | 18 kW  |
| <b>Mandos</b>                       | M = Electromecánicos - E = Digitales<br>P = Programables | M = Electromecánicos - E = Digitales<br>P = Programables |
| <b>Acabado externo</b>              | inox AISI430   | inox AISI430   |
| <b>Acabado interno</b>              | inox AISI304   | inox AISI304   |
| <b>No. ventiladores</b>             | 1  | 1  |
| <b>Cap. máx. y tamaño parrillas</b> | 6 parrillas GN 1/1 mm. 530 x 325 (2 piezas en dotación)  | 12 parrillas GN 1/1 mm. 530 x 325 (2 piezas en dotación) |
| <b>Distancia parrillas</b>          | 60 mm.   | 60 mm.   |
| <b>Generación vapor</b>             | por medio del boiler                                     | por medio del boiler                                     |
| <b>Sonda corazón</b>                | de serie en todas las versiones                          | de serie en todas las versiones                          |
| <b>Temperatura máx. ejercicio</b>   | 270°C  | 270°C  |
| <b>Temporizador</b>                 | 120 min.   | 120 min.   |
| <b>Humidificación</b>               | regulable en las versiones E y P                         | regulable en las versiones E y P                         |
| <b>Dimensiones (a x p x al)</b>     | 915 x 920 x 750 mm.                                      | 915 x 920 x 1200 mm.                                     |
| <b>Peso neto</b>                    | 104 Kg.  | 146 Kg.  |
| <b>Dim. y peso embalado</b>         | 980 x 980 x 900 mm. - Kg. 120                            | 980 x 980 x 1340 mm. - Kg. 166                           |
| <b>Embalaje estándar</b>            | individual palet - caja cartón                           | individual palet - caja cartón                           |

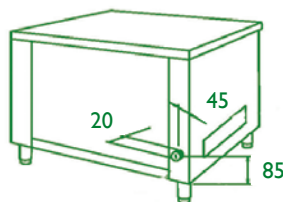
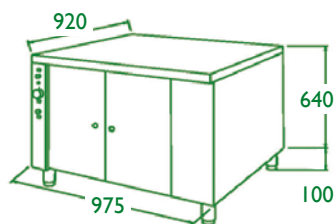


# GASTROTEK

La línea incluye también **armarios calientes** y una **variedad de accesorios** disponibles bajo petición.



LIEVI6



|  | LIEVI5 ⚡   | LIEVI6 ⚡   |
|--|--|--|
| <b>Alimentación</b>                        | 230V(1ph) 50-60Hz                                | 230V(1ph) 50-60Hz                                |
| <b>Potencia</b>                            | 1,4 kW   | 1,4 kW   |
| <b>Mandos</b>                              | electromecánicos                                 | electromecánicos                                 |
| <b>Acabado externo</b>                     | inox AISI430 puertas cristal                     | inox AISI430 puertas inox                        |
| <b>Acabado interno</b>                     | inox AISI430                                     | inox AISI430                                     |
| <b>Capacidad máxima y tamaño parrillas</b> | 10 parrillas 1/1 GN mm. 530 x 325 (no incluidas) | 10 parrillas 1/1 GN mm. 530 x 325 (no incluidas) |
| <b>Distancia parrillas</b>                 | 90 mm.   | 90 mm.   |
| <b>Temperatura mínima/máx.</b>             | 30 - 90°C  | 30 - 90°C  |
| <b>Botón humidificación</b>                | SI   | SI   |
| <b>Dimensiones (a x p x al)</b>            | 975 x 940 x 740 mm.                              | 975 x 940 x 740 mm.                              |
| <b>Peso neto</b>                           | 52 Kg.   | 52 Kg.   |
| <b>Dimensiones y peso embalado</b>         | 980 x 1010 x 900 mm.<br>Kg. 70                   | 980 x 1010 x 900 mm.<br>Kg. 70                   |
| <b>Embalaje estándar</b>                   | individual paleta - caja carton                  | individual paleta - caja carton                  |

## ACCESORIOS

- SUP900** Soporte horno Gastrotek
- SUP950** Bandejero para soporte horno
- DOC100** Ducha lavado
- DVA001** Suavizador
- FIL200** Filtro antigraso para horno 6 parrillas
- FIL210** Filtro antigraso para horno 12 parrillas
- Parrillas tamaño 1/1 GN - 530 x 325 mm.:**
  - GRI288** Parrilla acero inox
  - GRI350** Parrilla 8 pollos
- Bandejas tamaño 1/1 GN - 530 x 325 mm.:**
  - TEG227** Bandeja profundidad 20 mm.
  - TEG228** Bandeja profundidad 65 mm.
  - TEG229** Bandeja profundidad 40 mm.
  - TEG360** Bandeja patatas fritas



SUP900 + 950



DVA001



DOC100



FIL200

"GIERRE" es un sello de IK-INTERKLIMAT S.p.A.

**IK-Interklimat**

via Remigio Paone, 2 - 20153 Milano (Italy) - tel. +39.02.452817.1 - fax +39.02.48202850  
e-mail: gierre@gierre.net - ovens@ikinterklimat.com