



# GASTROTEK

**FEV60**  
**FEV120**

La linea **Gastrotek** si compone di forni a convezione destinati alla gastronomia professionale con possibilità di scelta tra diversi sistemi di cottura: **convezione umidificata, vapore, combinata convezione/vapore.**

I modelli **FEV60 e FEV120** - a **convezione umidificata** - sono forni di grande affidabilità nelle cotture di gastronomia di base, particolarmente indicati per arrostitire, soffriggere, gratinare, grigliare, ecc.

Le versioni con comandi digitali sono dotate di **sonda al cuore di serie.**

FEV60E



FEV120E

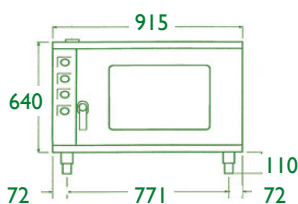


Ciascun modello è disponibile in due versioni:  
**Manuale (M)**  
comandi elettromeccanici,  
**Elettronica (E)**  
comandi digitali

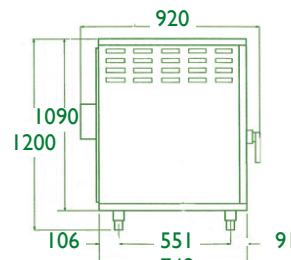
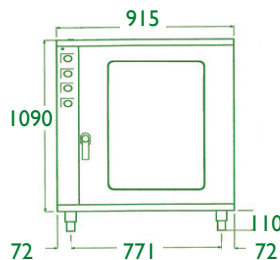
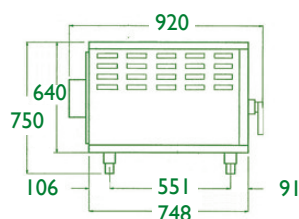


IK-INTERKLIMAT S.p.A. si riserva il diritto di modificare codici, modelli, descrizioni e caratteristiche tecniche senza alcun preavviso.

FEV60



FEV120



	<b>FEV60</b> ⚡	<b>FEV120</b> ⚡
<b>Alimentazione</b>	400V(3ph+N) 50-60Hz	400V(3ph+N) 50-60Hz
<b>Potenza</b>	7,9 kW	15,4 kW
<b>Comandi</b>	M = Elettromeccanici - E = Digitali	M = Elettromeccanici - E = Digitali
<b>Finitura esterna</b>	inox AISI430	inox AISI430
<b>Finitura interna</b>	inox AISI304	inox AISI304
<b>No. ventole</b>	1	1
<b>Capacità max. e f.to griglie</b>	6 griglie GN I/1 mm. 530 x 325 (2 pezzi in dotazione)	12 griglie GN I/1 mm. 530 x 325 (2 pezzi in dotazione)
<b>Distanza griglie</b>	60 mm.	60 mm.
<b>Sonda cuore</b>	di serie su versione digitale	di serie su versione digitale
<b>Temp. max. esercizio</b>	270°C	270°C
<b>Timer</b>	120 min.	120 min.
<b>Umidificazione</b>	regolabile	regolabile
<b>Dimensioni (l x p x h)</b>	915 x 920 x 750 mm.	915 x 920 x 1200 mm.
<b>Peso netto</b>	96 Kg.	136 Kg.
<b>Dimens. e peso imballato</b>	980 x 980 x 900 mm. - 112 Kg.	980 x 980 x 1340 mm. - 156 Kg.
<b>Imballo standard</b>	individuale cartone palettizzato	individuale cartone palettizzato

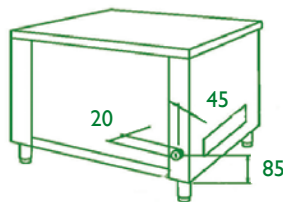
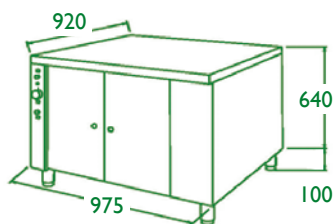


# GASTROTEK

La linea é completata da **armadi caldi** e da una **varietà** di **accessori** disponibili su richiesta.



LIEVI6



	LIEVI5 ⚡	LIEVI6 ⚡
<b>Alimentazione</b>	230V(1ph) 50-60Hz	230V(1ph) 50-60Hz
<b>Potenza</b>	1,4 kW	1,4 kW
<b>Comandi</b>	elettromeccanici	elettromeccanici
<b>Finitura esterna</b>	inox AISI430 porte vetro	inox AISI430 porte inox
<b>Finitura interna</b>	inox AISI430	inox AISI430
<b>Capacità max. e formato griglie</b>	10 griglie I/I GN mm. 530 x 325 (non incluse)	10 griglie I/I GN mm. 530 x 325 (non incluse)
<b>Distanza griglie</b>	90 mm.	90 mm.
<b>Temperatura min./max.</b>	30 - 90°C	30 - 90°C
<b>Tasto umidificazione</b>	SI	SI
<b>Dimensioni (l x p x h)</b>	975 x 940 x 740 mm.	975 x 940 x 740 mm.
<b>Peso netto</b>	52 Kg.	52 Kg.
<b>Dimensioni e peso imballato</b>	980 x 1010 x 900 mm. 70 Kg.	980 x 1010 x 900 mm. 70 Kg.
<b>Imballo standard</b>	individuale - cartone palettizzato	individuale - cartone palettizzato

## ACCESSORI

**SUP900** Supporto per forno Gastrotek

**SUP950** Portateglie per supporto forno

**DOC100** Doccia lavaggio

**DVA001** Addolcitore

**FIL200** Filtro antigrasso per forno 6 griglie

**FIL210** Filtro antigrasso per forno 12 griglie

**Griglie formato I/I GN 530 x 325 mm.:**

**GRI288** Griglia acciaio inox

**GRI350** Griglia 8 polli

**Teglie formato I/I GN 530 x 325 mm.:**

**TEG227** Teglia profondità 20 mm.

**TEG228** Teglia profondità 65 mm.

**TEG229** Teglia profondità 40 mm.

**TEG360** Teglia patate fritte



SUP900 + 950



DVA001



DOC100



FIL200

"GIERRE" è un marchio di 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 linea **Gastrotek** si compone di forni a convezione destinati alla gastronomia professionale con possibilità di scelta tra diversi sistemi di cottura: **convezione umidificata, vapore, combinata convezione/vapore.**

I modelli **FEV61 e FEV121** - a **convezione umidificata** - sono forni di grande affidabilità nelle cotture di gastronomia di base, particolarmente indicati per arrostitire, soffriggere, gratinare, grigliare, ecc.

Le versioni con comandi digitali sono dotate di **sonda al cuore di serie.**

FEV61E



FEV121E



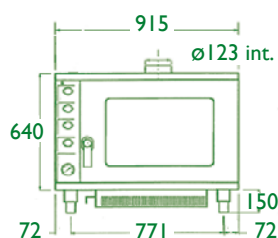
Ciascun modello è disponibile in due versioni:  
**Manuale (M)**  
comandi elettromeccanici,  
**Elettronica (E)**  
comandi digitali



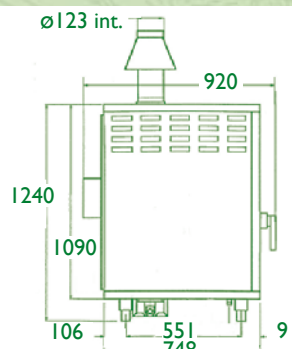
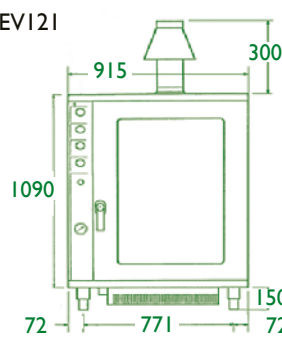
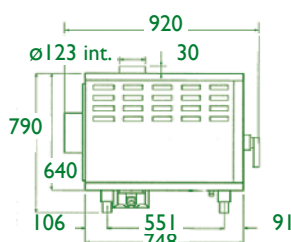
**M**

**E**

FEV61



FEV121



**FEV61** 🔥

**FEV121** 🔥

<b>Alimentazione</b>	230V(1ph) 50Hz - su richiesta 60Hz	230V(1ph) 50Hz - su richiesta 60Hz
<b>Potenza</b>	0,4 kW	0,4 kW
<b>Portata gas</b>	metano = G20 1,427 mc/h - GPL = G30 1,067 Kg/h	metano = G20 1,691 mc/h - GPL = G30 1,265 Kg/h
<b>Comandi</b>	M = Elettromeccanici - E = Digitali	M = Elettromeccanici - E = Digitali
<b>Finitura esterna</b>	inox AISI430	inox AISI430
<b>Finitura interna</b>	inox AISI304	inox AISI304
<b>No. ventole</b>	1	1
<b>Capacità max. e f.to griglie</b>	6 griglie GN I/1 mm. 530 x 325 (2 pezzi in dotazione)	12 griglie GN I/1mm. 530 x 325 (2 pezzi in dotazione)
<b>Distanza griglie</b>	60 mm.	60 mm.
<b>Sonda cuore</b>	di serie su versione digitale	di serie su versione digitale
<b>Temp. max. esercizio</b>	270°C	270°C
<b>Timer</b>	120 min.	120 min.
<b>Umidificazione</b>	regolabile	regolabile
<b>Dimensioni (l x p x h)</b>	915 x 920 x 820 mm.	915 x 920 x 1240 mm. + 300 mm. camino antivento
<b>Peso netto</b>	111 Kg.	157 Kg.
<b>Dim. e peso imballato</b>	980 x 980 x 980 mm. - 127 Kg.	980 x 980 x 1400 mm. - 177 Kg.
<b>Imballo standard</b>	individuale cartone palettizzato	individuale cartone palettizzato

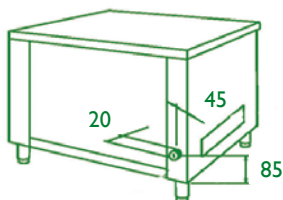
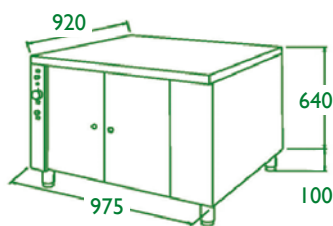


# GASTROTEK

La linea é completata da **armadi caldi** e da una **varietà** di **accessori** disponibili su richiesta.



LIEVI6



	LIEVI5 ⚡	LIEVI6 ⚡
<b>Alimentazione</b>	230V(1ph) 50-60Hz	230V(1ph) 50-60Hz
<b>Potenza</b>	1,4 kW	1,4 kW
<b>Comandi</b>	elettromeccanici	elettromeccanici
<b>Finitura esterna</b>	inox AISI430 porte vetro	inox AISI430 porte inox
<b>Finitura interna</b>	inox AISI430	inox AISI430
<b>Capacità max. e formato griglie</b>	10 griglie I/I GN mm. 530 x 325 (non incluse)	10 griglie I/I GN mm. 530 x 325 (non incluse)
<b>Distanza griglie</b>	90 mm.	90 mm.
<b>Temperatura min./max.</b>	30 - 90°C	30 - 90°C
<b>Tasto umidificazione</b>	SI	SI
<b>Dimensioni (l x p x h)</b>	975 x 940 x 740 mm.	975 x 940 x 740 mm.
<b>Peso netto</b>	52 Kg.	52 Kg.
<b>Dimensioni e peso imballato</b>	980 x 1010 x 900 mm. 70 Kg.	980 x 1010 x 900 mm. 70 Kg.
<b>Imballo standard</b>	individuale - cartone palettizzato	individuale - cartone palettizzato

## ACCESSORI

**SUP900** Supporto per forno Gastrotek

**SUP950** Portateglie per supporto forno

**DOC100** Doccia lavaggio

**DVA001** Addolcitore

**FIL200** Filtro antigrasso per forno 6 griglie

**FIL210** Filtro antigrasso per forno 12 griglie

**Griglie formato I/I GN 530 x 325 mm.:**

**GRI288** Griglia acciaio inox

**GRI350** Griglia 8 polli

**Teglie formato I/I GN 530 x 325 mm.:**

**TEG227** Teglia profondità 20 mm.

**TEG228** Teglia profondità 65 mm.

**TEG229** Teglia profondità 40 mm.

**TEG360** Teglia patate fritte



SUP900 + 950



DVA001



DOC100



FIL200

"GIERRE" è un marchio di 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**

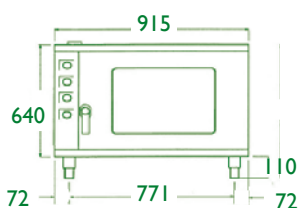
La linea **Gastrotek** si compone di forni a convezione destinati alla gastronomia professionale con possibilità di scelta tra diversi sistemi di cottura: **convezione umidificata, vapore, combinata convezione/vapore.**

I modelli **FEV62 e FEV122** - a **generazione istantanea di vapore** - consentono all'operatore la massima flessibilità di impiego per ottenere risultati sempre ottimali senza rinunciare a semplicità d'uso e ridotti tempi di manutenzione. Tutte le versioni sono dotate di **sonda al cuore di serie.**

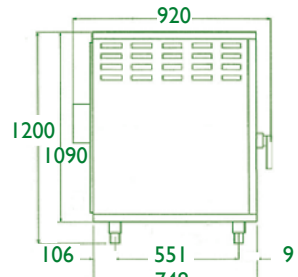
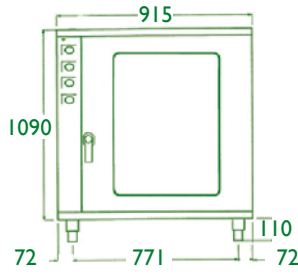
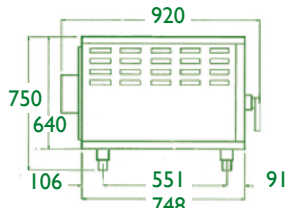


Ciascun modello è disponibile in tre versioni:  
**Manuale (M)** comandi elettromeccanici, **Elettronica (E)** comandi digitali,  
**Programmabile (P)** con possibilità di salvare fino ad 80 programmi di cottura, ognuno suddiviso in 8 fasi

FEV62



FEV122



**FEV62** ⚡

**FEV122** ⚡

	<b>FEV62</b> ⚡	<b>FEV122</b> ⚡
<b>Alimentazione</b>	400V(3ph+N) 50-60Hz	400V(3ph+N) 50-60Hz
<b>Potenza</b>	7,9 kW	15,4 kW
<b>Comandi</b>	M = Elettromeccanici - E = Digitali P = Programmabili	M = Elettromeccanici - E = Digitali P = Programmabili
<b>Finitura esterna</b>	inox AISI430	inox AISI430
<b>Finitura interna</b>	inox AISI304	inox AISI304
<b>No. ventole</b>	1	1
<b>Capacità max. e f.to griglie</b>	6 griglie GN 1/1 mm. 530 x 325 (2 pezzi in dotazione)	12 griglie GN 1/1 mm. 530 x 325 (2 pezzi in dotazione)
<b>Distanza griglie</b>	60 mm.	60 mm.
<b>Generazione vapore</b>	istantanea	istantanea
<b>Sonda cuore</b>	di serie su tutte le versioni	di serie su tutte le versioni
<b>Temp. max. esercizio</b>	270°C	270°C
<b>Timer</b>	120 min.	120 min.
<b>Umidificazione</b>	regolabile su versioni E e P	regolabile su versioni E e P
<b>Dimensioni (l x p x h)</b>	915 x 920 x 750 mm.	915 x 920 x 1200 mm.
<b>Peso netto</b>	101 Kg.	140 Kg.
<b>Dimens. e peso imballato</b>	980 x 980 x 900 mm. - 117 Kg.	980 x 980 x 1340 mm. - 160 Kg.
<b>Imballo standard</b>	individuale cartone palettizzato	individuale cartone palettizzato

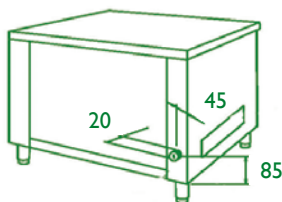
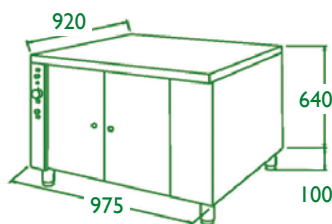


# GASTROTEK

La linea é completata da **armadi caldi** e da una **varietà** di **accessori** disponibili su richiesta.



LIEVI6



	LIEVI5 ⚡	LIEVI6 ⚡
<b>Alimentazione</b>	230V(1ph) 50-60Hz	230V(1ph) 50-60Hz
<b>Potenza</b>	1,4 kW	1,4 kW
<b>Comandi</b>	elettromeccanici	elettromeccanici
<b>Finitura esterna</b>	inox AISI430 porte vetro	inox AISI430 porte inox
<b>Finitura interna</b>	inox AISI430	inox AISI430
<b>Capacità max. e formato griglie</b>	10 griglie I/I GN mm. 530 x 325 (non incluse)	10 griglie I/I GN mm. 530 x 325 (non incluse)
<b>Distanza griglie</b>	90 mm.	90 mm.
<b>Temperatura min./max.</b>	30 - 90°C	30 - 90°C
<b>Tasto umidificazione</b>	SI	SI
<b>Dimensioni (l x p x h)</b>	975 x 940 x 740 mm.	975 x 940 x 740 mm.
<b>Peso netto</b>	52 Kg.	52 Kg.
<b>Dimensioni e peso imballato</b>	980 x 1010 x 900 mm. 70 Kg.	980 x 1010 x 900 mm. 70 Kg.
<b>Imballo standard</b>	individuale - cartone palettizzato	individuale - cartone palettizzato

## ACCESSORI

**SUP900** Supporto per forno Gastrotek

**SUP950** Portateglie per supporto forno

**DOC100** Doccia lavaggio

**DVA001** Addolcitore

**FIL200** Filtro antigrasso per forno 6 griglie

**FIL210** Filtro antigrasso per forno 12 griglie

**Griglie formato I/I GN 530 x 325 mm.:**

**GR1288** Griglia acciaio inox

**GR1350** Griglia 8 polli

**Teglie formato I/I GN 530 x 325 mm.:**

**TEG227** Teglia profondità 20 mm.

**TEG228** Teglia profondità 65 mm.

**TEG229** Teglia profondità 40 mm.

**TEG360** Teglia patate fritte



SUP900 + 950



DVA001



DOC100



FIL200

"GIERRE" è un marchio di 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

**FEV63**

**FEV123**

La linea **Gastrotek** si compone di forni a convezione destinati alla gastronomia professionale con possibilità di scelta tra diversi sistemi di cottura: **convezione umidificata, vapore, combinata convezione/vapore.**

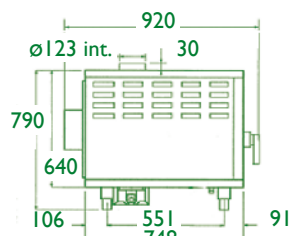
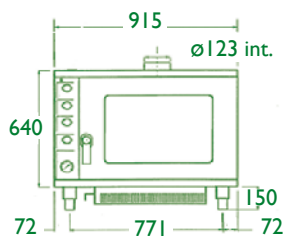
I modelli **FEV63 e FEV123** - a **generazione istantanea di vapore** - consentono all'operatore la massima flessibilità di impiego per ottenere risultati sempre ottimali senza rinunciare a semplicità d'uso e ridotti tempi di manutenzione. Tutte le versioni sono dotate di **sonda al cuore di serie.**



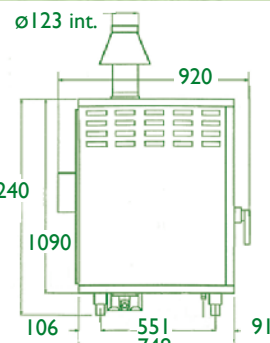
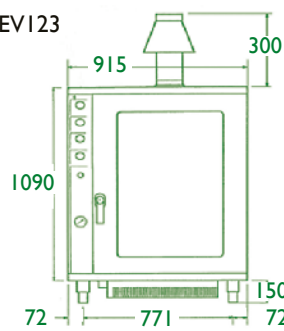
Ciascun modello è disponibile in tre versioni: **Manuale (M)** comandi elettromeccanici, **Elettronica (E)** comandi digitali, **Programmabile (P)** con possibilità di salvare fino ad 80 programmi di cottura, ognuno suddiviso in 8 fasi



FEV63



FEV123



**FEV63** 🔥

**FEV123** 🔥

<b>Alimentazione</b>	230V(1ph) 50Hz - su richiesta 60Hz	230V(1ph) 50Hz - su richiesta 60Hz
<b>Potenza</b>	0,4 kW	0,4 kW
<b>Portata gas</b>	metano = G20 1,427 mc/h - GPL = G30 1,067 Kg/h	metano = G20 1,691 mc/h - GPL = G30 1,265 Kg/h
<b>Comandi</b>	M = Elettromeccanici - E = Digitali P = Programmabili	M = Elettromeccanici - E = Digitali P = Programmabili
<b>Finitura esterna</b>	inox AISI430	inox AISI430
<b>Finitura interna</b>	inox AISI304	inox AISI304
<b>No. ventole</b>	1	1
<b>Capacità max. e f.to griglie</b>	6 griglie GN I/1mm. 530 x 325 (2 pezzi in dotazione)	12 griglie GN I/1 mm. 530 x 325 (2 pezzi in dotazione)
<b>Distanza griglie</b>	60 mm.	60 mm.
<b>Generazione vapore</b>	istantanea	istantanea
<b>Sonda cuore</b>	di serie su tutte le versioni	di serie su tutte le versioni
<b>Temp. max. esercizio</b>	270°C	270°C
<b>Timer</b>	120 min.	120 min.
<b>Umidificazione</b>	regolabile su versioni E e P	regolabile su versioni E e P
<b>Dimensioni (l x p x h)</b>	915 x 920 x 820 mm.	915 x 920 x 1240 mm. + 300 mm. camino antivento
<b>Peso netto</b>	116 Kg.	162 Kg.
<b>Dim. e peso imballato</b>	980 x 980 x 980 mm. - 132 Kg.	980 x 980 x 1400 mm. - 182 Kg.
<b>Imballo standard</b>	individuale cartone palettizzato	individuale cartone palettizzato

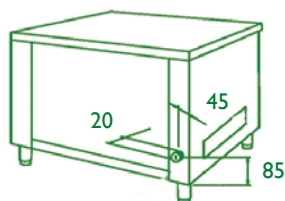
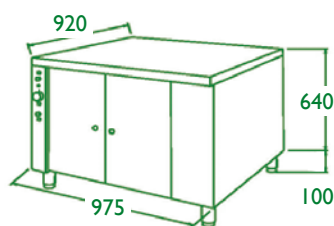


# GASTROTEK

La linea è completata da **armadi caldi** e da una **varietà di accessori** disponibili su richiesta.



LIEVI6



	LIEVI5 ⚡	LIEVI6 ⚡
<b>Alimentazione</b>	230V(1ph) 50-60Hz	230V(1ph) 50-60Hz
<b>Potenza</b>	1,4 kW	1,4 kW
<b>Comandi</b>	elettromeccanici	elettromeccanici
<b>Finitura esterna</b>	inox AISI430 porte vetro	inox AISI430 porte inox
<b>Finitura interna</b>	inox AISI430	inox AISI430
<b>Capacità max. e formato griglie</b>	10 griglie 1/1 GN mm. 530 x 325 (non incluse)	10 griglie 1/1 GN mm. 530 x 325 (non incluse)
<b>Distanza griglie</b>	90 mm.	90 mm.
<b>Temperatura min./max.</b>	30 - 90°C	30 - 90°C
<b>Tasto umidificazione</b>	SI	SI
<b>Dimensioni (l x p x h)</b>	975 x 940 x 740 mm.	975 x 940 x 740 mm.
<b>Peso netto</b>	52 Kg.	52 Kg.
<b>Dimensioni e peso imballato</b>	980 x 1010 x 900 mm. 70 Kg.	980 x 1010 x 900 mm. 70 Kg.
<b>Imballo standard</b>	individuale - cartone palettizzato	individuale - cartone palettizzato

## ACCESSORI

**SUP900** Supporto per forno Gastrotek

**SUP950** Portateglie per supporto forno

**DOC100** Doccia lavaggio

**DVA001** Addolcitore

**FIL200** Filtro antigrasso per forno 6 griglie

**FIL210** Filtro antigrasso per forno 12 griglie

**Griglie formato 1/1 GN 530 x 325 mm.:**

**GR1288** Griglia acciaio inox

**GR1350** Griglia 8 polli

**Teglie formato 1/1 GN 530 x 325 mm.:**

**TEG227** Teglia profondità 20 mm.

**TEG228** Teglia profondità 65 mm.

**TEG229** Teglia profondità 40 mm.

**TEG360** Teglia patate fritte



SUP900 + 950



DVA001



DOC100



FIL200

"GIERRE" è un marchio di 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 linea **Gastrotek** si compone di forni a convezione destinati alla gastronomia professionale con possibilità di scelta tra diversi sistemi di cottura: **convezione umidificata, vapore, combinata convezione/vapore.**

I modelli **FEV64 e FEV124** - con **generazione di vapore da boiler** - sono strumenti di lavoro versatili e completi, sorprendenti per prestazioni in considerazione alla loro competitività. Tutte le versioni sono dotate di **sonda al cuore di serie.**

FEV124M

FEV64P

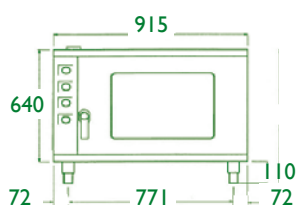


Ciascun modello è disponibile in tre versioni: **Manuale (M)** comandi elettromeccanici, **Elettronica (E)** comandi digitali, **Programmabile (P)** con possibilità di salvare fino ad 80 programmi di cottura, ognuno suddiviso in 8 fasi

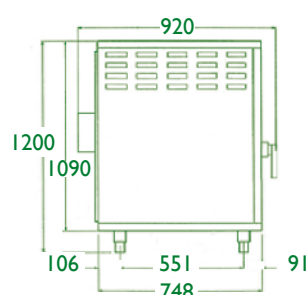
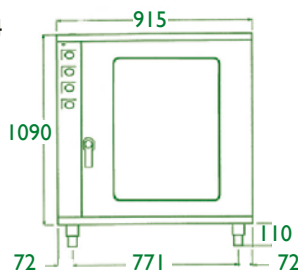
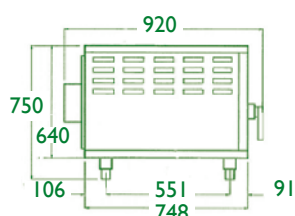


IK-INTERKLIMAT S.p.A. si riserva il diritto di modificare codici, modelli, descrizioni e caratteristiche tecniche senza alcun preavviso.

FEV 64



FEV 124



FEV64 ⚡

FEV124 ⚡

<b>Alimentazione</b>	400V (3ph+N) 50-60Hz	400V (3ph+N) 50-60Hz
<b>Potenza</b>	9,2 kW	18 kW
<b>Comandi</b>	M = Elettromeccanici - E = Digitali P = Programmabili	M = Elettromeccanici - E = Digitali P = Programmabili
<b>Finitura esterna</b>	inox AISI430	inox AISI430
<b>Finitura interna</b>	inox AISI304	inox AISI304
<b>No. ventole</b>	1	1
<b>Capacità max. e f.to griglie</b>	6 griglie GN 1/1 mm. 530 x 325 (2 pezzi in dotazione)	12 griglie GN 1/1 mm. 530 x 325 (2 pezzi in dotazione)
<b>Distanza griglie</b>	60 mm.	60 mm.
<b>Generazione vapore</b>	da boiler	da boiler
<b>Sonda cuore</b>	di serie su tutte le versioni	di serie su tutte le versioni
<b>Temp. max. esercizio</b>	270°C	270°C
<b>Timer</b>	120 min.	120 min.
<b>Umidificazione</b>	regolabile su versioni E e P	regolabile su versioni E e P
<b>Dimensioni (l x p x h)</b>	915 x 920 x 750 mm.	915 x 920 x 1200 mm.
<b>Peso netto</b>	104 Kg.	146 Kg.
<b>Dimens. e peso imballato</b>	980 x 980 x 900 mm. - 120 Kg.	980 x 980 x 1340 mm. - 166 Kg.
<b>Imballo standard</b>	individuale cartone palettizzato	individuale cartone palettizzato

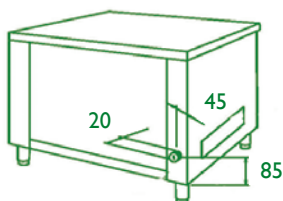
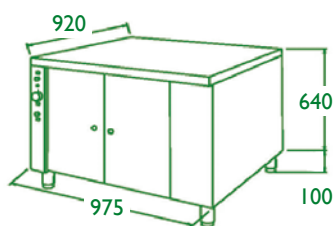


# GASTROTEK

La linea è completata da **armadi caldi** e da una **varietà di accessori** disponibili su richiesta.



LIEVI6



	LIEVI5 ⚡	LIEVI6 ⚡
<b>Alimentazione</b>	230V(1ph) 50-60Hz	230V(1ph) 50-60Hz
<b>Potenza</b>	1,4 kW	1,4 kW
<b>Comandi</b>	elettromeccanici	elettromeccanici
<b>Finitura esterna</b>	inox AISI430 porte vetro	inox AISI430 porte inox
<b>Finitura interna</b>	inox AISI430	inox AISI430
<b>Capacità max. e formato griglie</b>	10 griglie I/I GN mm. 530 x 325 (non incluse)	10 griglie I/I GN mm. 530 x 325 (non incluse)
<b>Distanza griglie</b>	90 mm.	90 mm.
<b>Temperatura min./max.</b>	30 - 90°C	30 - 90°C
<b>Tasto umidificazione</b>	SI	SI
<b>Dimensioni (l x p x h)</b>	975 x 940 x 740 mm.	975 x 940 x 740 mm.
<b>Peso netto</b>	52 Kg.	52 Kg.
<b>Dimensioni e peso imballato</b>	980 x 1010 x 900 mm. 70 Kg.	980 x 1010 x 900 mm. 70 Kg.
<b>Imballo standard</b>	individuale - cartone palettizzato	individuale - cartone palettizzato

## ACCESSORI

**SUP900** Supporto per forno Gastrotek

**SUP950** Portateglie per supporto forno

**DOC100** Doccia lavaggio

**DVA001** Addolcitore

**FIL200** Filtro antigrasso per forno 6 griglie

**FIL210** Filtro antigrasso per forno 12 griglie

**Griglie formato I/I GN 530 x 325 mm.:**

**GRI288** Griglia acciaio inox

**GRI350** Griglia 8 polli

**Teglie formato I/I GN 530 x 325 mm.:**

**TEG227** Teglia profondità 20 mm.

**TEG228** Teglia profondità 65 mm.

**TEG229** Teglia profondità 40 mm.

**TEG360** Teglia patate fritte



SUP900 + 950



DVA001



DOC100



FIL200

"GIERRE" è un marchio di 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