Вернуться к товару Печь конвекционная Tecnoeka EKF 464

ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

+7 (495) 545-90-81
г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

Печь конвекционная Tecnoeka EKF 464

Цена: 102 001.00 руб.

Подключение	380 В
Подключение	220 В
Количество уровней	4
Мощность	3.4
Ширина	784
Глубина	752
Высота	634
Вес (без упаковки)	50.4
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	73
Вес (с упаковкой)	55.4
Управление	механическое
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Тип гастроемкости/противня	уменьшенный
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 270 °C

Конвекционная печь **Tecnoeka EKF 464** серии Evolution предназначена для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания, а также в производственных цехах, деятельность которых связана с изготовлением гастрономических товаров.

Функция принудительного охлаждения гарантирует защиту всех электрических компонентов устройства от перегрева. Внутреннее освещение и двойное термостойкое стекло в распашной двери позволяют наблюдать за процессом приготовления продуктов без необходимости открывания дверцы.

Противни в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Особенности:

- 2 реверсивных вентилятора
- Ручное пароувлажнение (кнопка впрыска)
- Увеличенная теплоизоляция
- Охлаждение внешнего стекла двери
- Датчик открывания двери
- Отсутствие отверстий на стенках печи
- Новые дверные петли и крепления для легкой чистки

- Все детали выполнены из нержавеющей стали AISI 304
- Уровень защиты: IPX3

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз