Вернуться к товару Печь конвекционная Tecnoeka EKF 423 P (без парообразования)

ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Печь конвекционная Tecnoeka EKF 423 P (без парообразования)



Цена: 55 229.00 руб.

Подключение	220 В
Количество уровней	4
Мощность	2.6
Ширина	590
Глубина	695
Высота	590
Вес (без упаковки)	34
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	74
Вес (с упаковкой)	37.4
Управление	механическое
Пароувлажнение	Нет
Подключение к воде	Нет
Помпа	Нет
Тип гастроемкости/противня	уменьшенный
Тип гастроемкости/противня	435x340
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 50 до 260 °C

Конвекционная печь **Tecnoeka EKF 423 P** 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.

К печи подходит расстоечный шкаф EKL 823.

Режимы работы:

- Температурный режим (от 50 до 260 °C)

Особенности:

- Без парообразования
- Размер противней: 429x345 мм (4 шт. в комплекте)
- Механичская панель управления
- Один реверсивный вентилятор

- Охлаждение внешнего стекла двери
- Распашная дверь с двойным термостойким стеклом
- Внутреннее освещение рабочей камеры


Товар сертифицирован


Гарантия


Монтаж и настройка


Доставка или самовывоз