



## Печь конвекционная Теспоека EKF 664 P (без парообразования)



**Цена: 0.00 руб.**

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Мощность	8.4
Ширина	935
Глубина	930
Высота	825
Вес (без упаковки)	92
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	80
Управление	механическое
Пароувлажнение	Нет
Подключение к воде	Нет
Тип gastronемкости/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 270 °С

Конвекционная печь Теспоека EKF 664 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.

Улучшенная панель управления прибора позволяет легко осуществлять регулировку температуры, времени готовки и периодичности вспыска. Внутренняя подсветка и широкое двойное термостойкое стекло в распашной двери позволяют наблюдать за процессом приготовления блюда без необходимости открытия дверцы.

Особенности:

- Без парообразования
- 2 реверсивных вентилятора + 2 ТЭНа
- Увеличенная теплоизоляция
- Принудительное охлаждение для защиты электрических компонентов
- Охлаждение внешнего стекла 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