Вернуться к товару Печь конвекционная Tecnoeka EKF 1664 TC

ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Печь конвекционная Tecnoeka EKF 1664 TC



Подключение	380 В
Количество уровней	16
Способ образования пара	инжектор
Мощность	30
Ширина	985
Глубина	1030
Высота	1920
Вес (без упаковки)	230
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	80
Управление	электронное
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Автомойка	Опция
Температурный режим	от 30 до 260 °C

Цена: 0.00 руб.

Конвекционная печь Tecnoeka EKF 1664 TC 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 светодиодами и двойное термостойкое стекло в распашной двери позволяют наблюдать за процессом приготовления продуктов без необходимости открывания дверцы.

Печь предоставляет возможность подключения термощупа для измерения температуры внутри продукта и дополнительную опцию - систему автоматической мойки KWT, которая может быть запущена по завершению рабочего процесса («ночной режим»).

В комплект поставки входит тележка.

Режимы работы:

- Режим конвекции (до 260 °C)
- Режим парообразования (до 120 °C)
- Комбинированный режим (от 30 до 260 °C)

Особенности:

- 5 реверсивных вентиляторов
- 3 скорости вращения вентиляторов
- Инжекторный тип парообразования
- Сенсорная панель управления «Touch control» на 10 языках, включая русский
- 240 программ рецептов (до 9 этапов приготовления за один цикл)
- 3 режима приготовления: автоматический (приготовление по сохраненным рецептам), ручной, «полустатический» (вентиляторы включаются только тогда, когда функционируют нагревательные элементы - функция статической печи)
- Самодиагностика с предупреждением о неисправностях
- USB-порт позволяет скачивать и загружать программы рецептов в пароконвектомат, а также скачивать данные HACCP
- Увеличенная теплоизоляция
- Отсутствие отверстий на стенках печи
- Все детали выполнены из нержавеющей стали AISI 304
- Уровень защиты: IPX5


Товар сертифицирован


Гарантия


Монтаж и настройка


Доставка или самовывоз