ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Печь конвекционная Tecnoeka EKF 1064 E UD



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	16
Ширина	935
Глубина	930
Высота	1150
Вес (без упаковки)	134.8
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	80
Управление	электромеханическое
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 50 до 270 °C

Конвекционная печь Tecnoeka EKF 1064 E UD 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.

Режимы работы:

- Режим конвекции (до 270 °C)
- Режим парообразования (до 100 °C)
- Комбинированный режим (от 50 до 270 °C)

Особенности:

- 3 реверсивных вентилятора
- Функция уменьшения скорости вращения вентилятора в два раза
- Инжекторный тип парообразования
- Запрограммированные циклы автоматического приготовления блюд
- Возможность создания 99 рецептов (до 4 этапов приготовления за один цикл)
- Установка климата в рабочей камере от «сухого» жара до режима максимальной влажности и наоборот
- 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