Описание товара Печь конвекционная с грилем Tecnoeka EKF 464.3 GRILL

Описание

Конвекционная печь **Tecnoeka EKF 464.3 D** 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. Модель оснащена механической панелью управления. Камера изготовлена из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- 2 вентилятора
- Сертифицированный корпус со степенью защиты от воды IPX3
- Откидная дверца с доступным для обслуживания стеклом
- Минималистичный дизайн

Опции (заказываются отдельно):

- Расстойный шкаф EKL 823
- Расстойный шкаф на колесах EKL 864 R
- Конденсационная вытяжка EKKC 4
- Противни KV8
- Стационарный стол из AISI 430 для установки 2 печей друг на друга
- Стол из AISI 430 на колесах и с универсальными опорами EKTS 411
- Стационарный стол из AISI 430
- Стол из AISI 430 на колесах EKTR 411
- Комплект душирующего устройства с держателем EKKD□
- Пластина для уменьшения потока воздуха EKRPA/A

- Емкость для воды EKSA
- Комплект насоса с трубой и фильтром KKPU
- Набор для установки друг на друга жлектрических печей на 3/4 противня (за исключением Touch Line) EKKM 4
- Фильтрующий картридж для очистки питьевой воды KCA
- Умягчитель, 8 л, KAF

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	4
Расстояние между уровнями	83 мм
Противень	600x400 мм
Управление	электромеханическое
Температурный режим	от 100 до 260 °C
Гриль	Да
Пароувлажнение	Да
Мощность	5.2 кВт
Ширина	784 мм
Глубина	752 мм
Высота	634 мм
Вес (без упаковки)	52 кг
Страна производства	Италия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.
Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.