COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 21.11.2026

Печь конвекционная Tecnoeka Evolution EKF 411 N

Артикул: **873181**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	4
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	73
Пароувлажнение	Да
Управление	электромеханическое
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3.4
Ширина, мм	784
Глубина, мм	754
Высота, мм	634
Вес (без упаковки), кг	50.4
Вес (с упаковкой), кг	55.44

Конвекционная печь Tecnoeka Evolution EKF 411 N используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления различных блюд и выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена электромеханическим управлением, увеличенной мощность и LED-подсветкой. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304.

Технические характеристики:

- Ручное пароувлажнение
- Регулировка времени, температуры и влажности
- Новая «L»-образная форма боковых опор
- Степень защиты от воды: IPX3

Опционально доступно к заказу:

- Стационарный стол из AISI 430 EKT 423
- Стол из AISI 430 на колесах EKTR 411

- Стол из AISI 430 на колесах и с универсальными опорами EKTS 411
- Алюминиевый противень KV4
- Хромированная горизонтальная решетка EKG4
- Умягчитель, 8 л, KAF

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.