

Коммерческое предложение от 22.04.2026

Печь конвекционная Tecnoeka Evolution EKF 411.3 N GRILL

Артикул: **985575**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	4
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	73
Пароувлажнение	Да
Управление	электромеханическое
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	5.2
Ширина, мм	784
Глубина, мм	754
Высота, мм	634
Вес (без упаковки), кг	52
Вес (с упаковкой), кг	57.2

Конвекционная печь [Tecnoeka Evolution EKF 411.3 N GRILL](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления различных блюд и выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена электромеханическим управлением, функцией "гриль", 2 вентиляторами и LED-подсветкой. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304.

Технические характеристики:

- Новая «L»-образная форма боковых опор
- Откидная дверца с доступным для обслуживания стеклом и удобной ручкой
- Минималистичный дизайн

- Степень защиты от воды IPX3

Опционально доступно к заказу:

- Расстойный шкаф [EKL 823](#)
- Расстойный шкаф на колесах [EKL 864 R](#)
- Конденсационная вытяжка ЕККС 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 ЕККD
- Пластина для уменьшения потока воздуха ЕКРРА/А
- Емкость для воды ЕКСА
- Комплект насоса с трубой и фильтром ККРУ
- Набор для установки друг на друга электрических печей на 3/4 противня (за исключением Touch Line) ЕККМ 4
- Фильтрующий картридж для очистки питьевой воды КСА
- Умягчитель, 8 л, КАФ

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.