

Коммерческое предложение от 22.04.2026

Печь конвекционная Tecnoeka Evolution EKF 411 N T

Артикул: **590809**

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
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3.4
Ширина, мм	784
Глубина, мм	754
Высота, мм	634
Вес (без упаковки), кг	50.6
Вес (с упаковкой), кг	55.66

Конвекционная печь [Tecnoeka Evolution EKF 411 N T](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления различных блюд и выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена Touch Screen управлением, увеличенной мощностью и LED-подсветкой. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304.

Технические характеристики:

- Функция увлажнения посредством кнопки
- Домашняя страница панели управления:
 - Режим приготовления
 - Охлаждение
 - Книга рецептов
 - Настройки
- Настройки:
 - Дата и время
 - Градусы (°C / °F)

- USB
- Контроль расстойки
- Информация о духовке
- ХАССП
- 100 программ, которые позволяют разделить цикл приготовления на 5 этапов
- Новая удобная рукоятка дверцы
- Новая «L»-образная форма боковых опор
- Стандартный USB-ПОРТ
- Класс защиты: IPX3

Опционально доступно к заказу:

- Облако ЕКА
- WI-FI
- Конденсационная вытяжка для печей ЕККС 4
- Расстойный шкаф на колесах [EKL 864 R](#)
- Расстойный шкаф [EKL 823](#)
- Стационарный стол из AISI 430 ЕКТ 423
- Стол из AISI 430 на колесах ЕКТР 411
- Стол из AISI 430 на колесах и с универсальными опорами ЕКТС 411
- Алюминиевый противень KV4
- Хромированная горизонтальная решетка ЕКГ4
- Умягчитель, 8 л, КАФ

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

Цены указаны с учетом НДС.