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 411.3 N T

Артикул: **876909**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	4
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	73
Пароувлажнение	Да
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	5.2
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 411.3 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 мощность 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 (100 рецептов, каждый из которых состоит из 5 этапов)
  - 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 EKA
- WI-FI
- 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, KA

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