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 464 N AL UD

Артикул: **217883**

**Под заказ**



| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Италия |
| **Количество уровней** | 4 |
| **Тип подключения** | электричество |
| **Тип гастроемкости/противня** | 600x400 мм |
| **Расстояние между уровнями, мм** | 83 |
| **Пароувлажнение** | Да |
| **Управление** | электромеханическое |
| **Автоматическая мойка** | нет |
| **Подключение, В** | 380 |
| **Мощность, кВт** | 6.4 |
| **Ширина, мм** | 784 |
| **Глубина, мм** | 754 |
| **Высота, мм** | 634 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 58 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 63.8 |

Конвекционная печь Tecnoeka Evolution EKF 464 N AL UD используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления различных блюд и выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена электромеханическим управлением, регулируемым пароувлажнением и LED-подсветкой. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304.

**Технические характеристики:**

- Функция с прямым впрыском воды для парообразования
- Регулируемое пароувлажнение, шаг: 20%
- Дверца открывается в сторону
- Новые ручки и рукоятка двери
- Новая «L»-образная форма боковых опор

**Опционально доступно к заказу:**

- Конденсационная вытяжка для печей EKKC 4

- Расстойный шкаф на колесах EKL 864 R
- Расстойный шкаф EKL 823
- 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.