

## Коммерческое предложение от 12.06.2026

### 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 габаритности/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 нержавеющей 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 ЕККС 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, КАФ

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

Цены указаны с учетом НДС.