

Коммерческое предложение от 26.05.2025

Печь конвекционная Tecnoeka Evolution EKF 464 N T AL UD

Артикул: 642913



Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	4
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600х400 мм
Расстояние между уровнями, мм	83
Пароувлажнение	Да
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
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 <u>Tecnoeka Evolution EKF 464 N T AL UD</u> 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 прямого впрыска воды для парообразования
- 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
- Новая удобная рукоятка дверцы
- Новая «L»-образная форма боковых опор
- Стандартный USB-ПОРТ
- Класс защиты: IPX3
- Регулировка времени, температуры и влажности
- 99 программ, которые позволяют разделить цикл приготовления на 4 этапа

Опционально доступно к заказу:

- Облако ЕКА
- WI-FI
- Конденсационная вытяжка для печей ЕККС 4
- Расстойный шкаф на колесах <u>EKL 864 R</u>
- 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, КАГ

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