COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 20.11.2026

Печь конвекционная Tecnoeka EKF 423 P (без парообразования)

Цена с НДС: 36 107 руб.

Артикул: **898335**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	4
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	уменьшенный
Расстояние между уровнями, мм	74
Пароувлажнение	Нет
Подключение к воде	Нет
Помпа	Нет
Температурный режим, °C	от 50 до 260 °C
Управление	механическое
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2.6
Ширина, мм	590
Глубина, мм	695
Высота, мм	590
Вес (без упаковки), кг	34
Вес (с упаковкой), кг	37.4

Конвекционная печь Tecnoeka EKF 423 P серии Evolution предназначена для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания, а также в производственных цехах, деятельность которых связана с изготовлением гастрономических товаров.

Функция принудительного охлаждения гарантирует защиту всех электрических компонентов устройства от перегрева. Внутреннее освещение и двойное термостойкое стекло в распашной двери позволяют наблюдать за процессом приготовления продуктов без необходимости открывания дверцы.

К печи подходит расстоечный шкаф EKL 823.

Режимы работы:

- Температурный режим (от 50 до 260 °C)

Особенности:

- Без парообразования
- Размер противней: 429x345 мм (4 шт. в комплекте)
- Механичская панель управления
- Один реверсивный вентилятор
- Охлаждение внешнего стекла двери
- Распашная дверь с двойным термостойким стеклом
- Внутреннее освещение рабочей камеры

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