

Описание товара Печь конвекционная Теспоека

EKF 464 UD



Описание

Конвекционная печь **Теспоека EKF 464 UD** 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.

Режимы работы:

- Режим конвекции (до 300 °C)
- Режим парообразования (до 100 °C)
- Комбинированный режим (от 50 до 300 °C)

Особенности:

- 2 реверсивных вентилятора
- Инжекторный тип парообразования
- Увеличенная теплоизоляция
- Охлаждение внешнего стекла двери
- Датчик открывания двери
- Отсутствие отверстий на стенках печи
- Новые дверные петли и крепления для легкой чистки
- Все детали выполнены из нержавеющей стали AISI 304
- Уровень защиты: IPX3

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	4
Расстояние между уровнями	83 мм
Противень	600x400 мм
Размер противня	600x400 GARBIN, FOINOX
Управление	механическое
Температурный режим	от 100 до 260 °С
Пароувлажнение	Да
Мощность	6.4 кВт
Ширина	790 мм
Глубина	750 мм
Высота	635 мм
Вес (без упаковки)	58 кг
Страна производства	Италия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.