

Piec konwekcyjno - parowy Evolution Next 5 x GN 2/3 elektryczny, z bezpośrednim natryskiem, sterowany elektromechanicznie, Tecno

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: EKF523NUD

Cechy produktu

Długość (mm): 550
Szerokość (mm): 754
Wysokość (mm): 662
Moc wejściowa (W): 3200
Napięcie (V): 230
Maksymalna pojemność: 5
Ilość wentylatorów: 1
Temperatura min. (°C): 100
Temperatura max. (°C): 270
Panel sterowania: Analogowy
Element grzewczy : Grzałka
Zabezpieczenie: Zabezpieczenie przed przegrzaniem
Minutnik: 120
Komory pieca: 1
Odległość pomiędzy tacami (mm): 80
Stopniowanie: 5

Piec konwekcyjno-parowy Tecnoeka Evolution Next 5× GN 2/3, 3.2 kW, 230 V, 550 × 754 × (H) 662 mm – EKF523NUD

Profesjonalny piec konwekcyjno-parowy z serii Evolution Next firmy Tecnoeka wyposażony w system bezpośredniego natrysku pary oraz sterowanie elektromechaniczne. Komora mieszcząca **5 pojemników GN 2/3** oraz moc **3,2 kW** sprawiają, że urządzenie idealnie sprawdza się w restauracjach, barach, kawiarniach i kuchniach gastronomicznych.

Najważniejsze cechy

⁉ Zakres temperatur 100–270°C
Precyzyjna regulacja temperatury za pomocą termostatu.

Bezpośredni natrysk pary
Wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator.

Moc 3,2 kW
Wydajne nagrzewanie i stabilna praca urządzenia.

Wentylator z autorewersem
Równomierne rozprowadzanie ciepła w komorze pieczenia.

5 poziomów GN 2/3
Odstęp między prowadnicami wynosi 80 mm.

Stopień ochrony IPX4
Bezpieczna praca w warunkach profesjonalnej gastronomii.

Konstrukcja i technologia

Komora pieca wykonana jest z **wysokiej jakości stali nierdzewnej**. Drzwi wyposażone są w **podwójną szybę**, która ogranicza straty ciepła oraz poprawia bezpieczeństwo pracy. Demontowane prowadnice GN ułatwiają czyszczenie komory.

Para wytwarzana jest poprzez **bezpośredni natrysk wody na wentylator**, co pozwala na kontrolowanie poziomu wilgotności podczas pieczenia. Sterowanie elektromechaniczne umożliwia ustawienie temperatury, czasu pracy (0–120 min) oraz intensywności zaparowania.

Urządzenie posiada **zabezpieczenie przed przegrzaniem** oraz stopień ochrony **IPX4**, dzięki czemu może pracować w wymagających warunkach profesjonalnej kuchni.

Zastosowanie

Piec przeznaczony jest do restauracji, kawiarni, barów, stołówek i innych lokali gastronomicznych. Sprawdza się przy przygotowywaniu wypieków, mięsa, ryb, warzyw, zapiekanek oraz podczas regeneracji potraw.

Dane techniczne

Seria	Next
Producent	
Zasilanie	
Moc	3200 W (3,2 kW)
Zakres temperatur	30–300°C

Timer T-120 min
Pojemność P × GN 2/3
Odstęp prowadnic 80 mm
Wentylator W (cutylators)
Podłączenie wody P/4
Odpływ wody Ø 30 mm
Stopień ochrony IPX4
Wymiary W 0 × 754 × (H) 662 mm

Model: EKF523NUD