



## Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 2/3 Evolution Next, elektryczny | Hendi EKF523NUD

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: EKF523NUD

### Cechy produktu

Ilość wentylatorów: 1

Długość (mm): 550

Szerokość (mm): 754

Wysokość (mm): 662

Temperatura min. (°C): 100

Temperatura max. (°C): 270

Stopniowanie: 5

Maksymalna pojemność (l): 5

Komory pieca: 1

Odległość pomiędzy tacami (mm): 80

Moc wejściowa (W): 3200

Minutnik: 120

Oficjalna dystrybucja: Hendi

## Piec konwekcyjno-parowy Tecnoeka Evolution Next 5x GN 2/3, 3.2 kW, 230 V, 550 x 754 x (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

<b>Seria</b> tion Next
<b>Producent</b>
<b>Zasilanie</b>
<b>Moc</b> W (3,2 kW)
<b>Zakres temperatur</b>
<b>Czas</b> min

---

<b>Pojemność</b>
<b>Odstęp przewodnic</b>
<b>Wentylator(s)</b>
<b>Podłączenie wody</b>
<b>Odpyły wody</b>
<b>Stopień ochrony</b>
<b>Wymiary × (H) 662 mm</b>

Model: EKF523NUD