



Piec konwekcyjno - parowy Evolution New 5xGN 2/3 elektryczny, z bezpośrednim natryskiem, sterowany elektromechanicznie Hendi EKF

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: EKF523NUD

Cechy produktu

Pojemność komory : 5x GN2/3

Wymiary zewnętrzne (mm): 754x550x662

Moc: 3200

Waga (kg): 40

Napięcie (V): 230

Odległość między prowadnicami (mm): 80

- Piec konwekcyjno - parowy Evolution New 5 x GN 2/3 elektryczny, z bezpośrednim natryskiem, sterowany elektromechanicznie Tecnoeka to wyjątkowe urządzenie dedykowane w szczególności małej i dużej gastronomii.
- Włoski, elegancki design i precyzja wykonania sprawiają, że urządzenie idealnie nadaje się do stosowania w tzw. "otwartych kuchniach" pracujących w obecności klienta.
- Komora pieca jest w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304.
- Niewielka szerokość (55 cm) pozwala na umieszczenie urządzenia również w małych pomieszczeniach, np. w sklepie lub na stacji benzynowej.
- Piec konwekcyjno-parowy jest sterowany elektromechanicznie z możliwością ustawienia: temperatury, czasu pieczenia oraz stopnia zaparowania.
- Wytwarzanie pary w komorze pieca odbywa się poprzez bezpośredni natrysk wody na wentylator.
- Urządzenie posiada 5-stopniową regulację zaparowania w zakresie: 0–100%.
- Zakres temperatury możliwej do ustawienia: 100-270°C.
- Kontrola temperatury wewnątrz komory jest dokonywana za pomocą termostatu.
- Wygodę i efektywność użytkowania zapewniają demontowane prowadnice na pojemniki GN oraz podwójna, odporna na wysoką temperaturę szyba z uszczelką.
- Urządzenie jest wyposażone w lampki kontrolne poszczególnych funkcji oraz timer (0 do 120 min).
- Piec jest łatwy w utrzymaniu w czystości.
- Produkt dostępny również w wersji morskiej ze zmienionym napięciem oraz zabezpieczeniami.