



## Piec konwekcyjno - parowy Evolution New 5xGN 2/3 elektryczny z bezpośrednim natryskiem, ekranem dotykowym Hendi EKF523NTUD

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: EKF523NTUD

### 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, ekranem dotykowym 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 za pomocą intuicyjnego, łatwego w obsłudze panelu dotykowego.
- Wytwarzanie pary w komorze pieca odbywa się poprzez bezpośredni natrysk wody na wentylator.
- Urządzenie posiada regulację stopnia zaparowania w zakresie: 10–100%.
- Zakres temperatury możliwej do ustawienia: 30-270°C.
- Kontrola temperatury wewnątrz komory jest dokonywana za pomocą sondy cyfrowej.
- Sonda rdzeniowa i uchwyt do sondy są dostępne opcjonalnie.
- Piec posiada ustawianą manualnie funkcję wstępnego nagrzewania komory Pre-heating.
- Dodatkowym atutem urządzenia jest możliwość ustawienia tzw. "opóźnionego startu" (do 24h).
- Wygodę i efektywność użytkowania zapewniają demontowane prowadnice na pojemniki GN oraz podwójna, odporna na wysoką temperaturę szyba z uszczelką.
- Piec umożliwia ustawienie aż 99 indywidualnych programów gotowania.
- Urządzenie jest łatwe w utrzymaniu w czystości - posiada opcję mycia półautomatycznego.
- Produkt dostępny również w wersji morskiej ze zmienionym napięciem oraz zabezpieczeniami.