

Piec konwekcyjno - parowy Evolution Next 5 x GN 2/3 elektryczny z bezpośrednim natryskiem, ekranem dotykowym, Tecnoeka, Evolutio

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: EKF523NTUD

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): 30
Temperatura max. (°C): 270
Panel sterowania: Cyfrowy
Element grzewczy : Grzałka
Zabezpieczenie: Zabezpieczenie przed przegrzaniem
Minutnik: 12
Komory pieca: 1
Odległość pomiędzy tacami (mm): 80
Stopniowanie: 10

Piec konwekcyjno-parowy HENDI Evolution Next, 5 × GN 2/3, 230V/3200W, 550x754x(H)662mm

Piec konwekcyjno-parowy Evolution Next marki Tecnoeka dystrybuowany przez HENDI przeznaczony jest do profesjonalnej gastronomii. Urządzenie umożliwia pieczenie konwekcyjne oraz obróbkę termiczną z wykorzystaniem pary dzięki systemowi bezpośredniego natrysku wody do komory.

Komora pieczenia przystosowana jest do pracy z pojemnikami gastronomicznymi **GN 2/3** w konfiguracji **5 poziomów**. Sterowanie odbywa się za pomocą panelu z **ekranem dotykowym**, który umożliwia ustawienie parametrów pracy pieca.

Dlaczego warto wybrać ten model?

5 poziomów GN 2/3

Komora umożliwia jednoczesne przygotowanie kilku potraw w pojemnikach gastronomicznych.

Zakres temperatury 50–260 °C
Umożliwia przygotowanie szerokiego zakresu potraw w jednym urządzeniu.

System bezpośredniego natrysku
Wytwarzanie pary poprzez bezpośredni natrysk wody do komory pieczenia.

Ekran dotykowy
Panel sterowania umożliwia ustawienie parametrów pracy urządzenia.

2 prędkości wentylatora
Umożliwiają dostosowanie cyrkulacji powietrza do rodzaju przygotowywanej potrawy.

Technologia i konstrukcja

Piec wyposażony jest w komorę pieczenia przystosowaną do pojemników gastronomicznych GN 2/3 z odstępem między prowadnicami wynoszącym **67 mm**. System konwekcyjny z wentylatorem zapewnia równomierną cyrkulację gorącego powietrza.

Funkcja bezpośredniego natrysku umożliwia generowanie pary w trakcie pracy urządzenia. Panel sterowania z ekranem dotykowym pozwala na kontrolę parametrów pracy pieca, w tym temperatury oraz czasu pieczenia.

Zastosowanie w gastronomii

Piec konwekcyjno-parowy przeznaczony jest do pracy w profesjonalnych kuchniach gastronomicznych:

- restauracje
- kuchnie zbiorowego żywienia
- stołówki
- firmy cateringowe
- bary gastronomiczne

Urządzenie umożliwia pieczenie, regenerację potraw oraz przygotowywanie dań w trybie konwekcyjnym lub z wykorzystaniem pary.

Dane techniczne

Product **HENDI**
Serie **Serie** Evolution Next
Marka urządzenia **Marka**

Kod produktu KHF523NTKD
Pojemność 60 l
Odstęp między prowadnicami 60
Zasilanie 230
Moc 100 W
Zakres temperatury 70
Liczba wentylatorów
Prędkości wentylatora
Wymiary (W)595 × (H)662 mm
Waga
System odparowania pary
Sterowanie Elektroniczny