



## Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 2/3, 3.2 kW Evolution Next Touch | HENDI EKF523NTUD

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: EKF523NTUD

### Cechy produktu

Ilość wentylatorów: 1

Długość (mm): 550

Szerokość (mm): 754

Wysokość (mm): 662

Temperatura min. (°C): 30

Temperatura max. (°C): 270

Stopniowanie: 10

Maksymalna pojemność (l): 5

Komory pieca: 1

Odległość pomiędzy tacami (mm): 80

Moc wejściowa (W): 3200

Minutnik: 12

Oficjalna dystrybucja: HENDI

## 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

<b>Model</b>
<b>Seria</b>
tion Next
<b>Marka</b>
urządzenia
<b>Klasa</b>
produktu
<b>Pojemność</b>

<b>Odstęp między przewodnikami</b>
<b>Zasilanie</b>
<b>MOO W</b>
<b>Zakres temperatury</b>
<b>Liczba wentylatorów</b>
<b>Prędkości wentylatora</b>
<b>Wymiary × (H)662 mm</b>
<b>Waga</b>
<b>Systemy odprowadzania pary</b>
<b>Stosowny</b>