

Piec konwekcyjny z nawilżaniem Evolution Next 4x 530x325 mm GN1/1, elektryczny, sterowany elektromechanicznie, Tecnoeka, GN 1/1,

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: EKF411NUD

Cechy produktu

Długość (mm): 784
Szerokość (mm): 752
Wysokość (mm): 634
Moc wejściowa (W): 6400
Napięcie (V): 400
Długość przewodu (mm): 1600
Maksymalna pojemność: 4
Rozmiar GN: GN 1/1
Ilość wentylatorów: 2
Temperatura min. (°C): 100
Temperatura max. (°C): 260
Panel sterowania: Cyfrowy
Element grzewczy : Grzałka
Zabezpieczenie: Zabezpieczenie przed przegrzaniem
Minutnik: 120
Komory pieca: 1
Typ piekarnika: Elektrczny
Odległość pomiędzy tacami (mm): 73
Stopniowanie: 5

Piec konwekcyjno-parowy Evolution Next 4x 530x325 mm GN1/1, elektryczny, sterowany elektromechanicznie firmy Tecnoeka to najwyższej jakości urządzenie – nowoczesne, wydajne i niezawodne - idealne do praktycznie wszystkich zastosowań w ramach gotowania i pieczenia. Zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła dzięki wentylatorom.

Obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
Solidne prowadnice w kształcie litery „L”.
Drzwi przeszklone, 2-warstwowe, wentylowane grawitacyjnie, otwierane od góry.
2 wentylatory z autorewersem.
Nawilżanie bezpośrednie, 5-stopniowe, regulowane za pomocą pokrętła.

Chłodzenie elementów sterujących.
Oświetlenie LED.
Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
Pojemność komory: 4 blachy GN 1/1 (nie są dołączone do zestawu).
Współczynnik szczelności IPX 3.
Zakres temperatury: od 100°C do 260°C.
Odległość między prowadnicami: 73 mm.