



**Piec konwekcyjny z nawilżaniem Evolution Next 4x  
530x325GN1/1 elektrycznyGN 1/1 400V/6400W  
784x752x634 Tecnoeka EKF411NUD**

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: EKF411NUD

## Cechy produktu

Element grzewczy : Grzałka

Ilość wentylatorów: 2

Długość (mm): 784

Szerokość (mm): 752

Wysokość (mm): 634

Typ piekarnika: Elektryczny

Temperatura min. (°C): 100

Temperatura max. (°C): 260

Napięcie (V): 400

Rozmiar GN: GN 1/1

Długość przewodu (mm): 1600

Stopniowanie: 5

Komory pieca: 1

Odległość pomiędzy tacami (mm): 73

Moc wejściowa (W): 6400

Minutnik: 120

Zabezpieczenie: Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Maksymalna pojemność: 4

Materiały: Stal nierdzewna 18/10

Panel sterowania: Cyfrowy

Oficjalna dystrybucja: Hendi

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 przeszkłone, 2-warstwowe, wentylowane grawitacyjnie, otwierane od góry.

2 wentylatory z autorewersem.

Nawilżanie bezpośrednie, 5-stopniowe, regulowane za pomocą pokrętki.

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.