



Piec piekarniczy, konwekcyjny z nawilżaniem Evolution Next 4x 600x400, elektryczny, sterowany elektromechanicznie, jednofazowy,

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: EKF464N

Cechy produktu

Termostat: 100/260

Wymiary (mm): 783x755x634

Moc (W): 3400

Napięcie (V): 220-240

Piec piekarniczy, konwekcyjny z nawilżaniem Evolution Next 4x 600x400, elektryczny, sterowany elektromechanicznie, jednofazowy 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, a także oferuje pieczenie z zastosowaniem pary.

- Obudowa i komora pieczenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Solidne prowadnice w kształcie litery „L”.
- Drzwi przeszklone, 2-warstwowe, wentylowane grawitacyjnie, otwierane od góry.
- Nawilżanie pośrednie, manualne, kontrolowane za pomocą przycisku, bez natrysku na grzałki (pojemnik za deflektorem).
- Chłodzenie elementów sterujących.
- Oświetlenie LED.
- 2 wentylatory bez autorewersu.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Pojemność komory: 4 blachy o wymiarach 600x400 mm (nie są dołączone do zestawu).
- Współczynnik szczelności IPX 3.
- Zakres temperatury: od 100°C do 260°C.
- Odległość między prowadnicami: 73 mm.