

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

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: EKF464N

Cechy produktu

Długość (mm): 783
Szerokość (mm): 755
Wysokość (mm): 634
Moc wejściowa (W): 3400
Napięcie (V): 230
Długość przewodu (mm): 1600
Maksymalna pojemność: 4
Ilość wentylatorów: 2
Temperatura min. (°C): 100
Temperatura max. (°C): 260
Ilość komór: 1
Panel sterowania: Analogowy
Element grzewczy : Grzałka
Zabezpieczenie: Zabezpieczenie przed przegrzaniem
Minutnik: 120
Komory pieca: 1
Typ piekarnika: Elektrczny
Odległość pomiędzy tacami (mm): 73
Stopniowanie: 5

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.