

# Piec piekarniczy, konwekcyjny z nawilżaniem Evolution Next 4x 600x400, elektryczny, sterowany elektromechanicznie, trójfazowy, T

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: EKF464NUD

## Cechy produktu

| |
|---|
| Długość (mm): 783 |
| Szerokość (mm): 755 |
| Wysokość (mm): 634 |
| Moc wejściowa (W): 6400 |
| Napięcie (V): 400 |
| 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): 83 |
| Stopniowanie: 5 |

Piec piekarniczy, konwekcyjny z nawilżaniem Evolution Next 4x 600x400, elektryczny, sterowany elektromechanicznie, trójfazowy firmy Tecnoeka to najwyższej jakości urządzenie – nowoczesne, wydajne i niezawodne - idealne do praktycznie wszystkich zastosowań w ramach pieczenia. Zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła dzięki wentylatorom, a także oferuje pieczenie z zastosowaniem pary, z bezpośrednim natryskiem wody na wentylator.

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.
2 wentylatory z autorewersem.
Nawilżanie bezpośrednie, 5-stopniowe, regulowane za pomocą pokrętła.

Chłodzenie elementów sterujących.
Oświetlenie LED.
Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
Współczynnik szczelności IPX 3.
Zakres temperatury: od 100°C do 260°C.
Odległość między prowadnicami: 83 mm.
Pojemność komory: 4 blachy o wymiarach 600x400 mm (nie są dołączone do zestawu).