



**Piec piekarniczy konwekcyjny z nawilżaniem  
Evolution Next 4x600x400 elektryczny 400V/6400W  
783x755x634 Tecnoeka EKF464NUD**

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: EKF464NUD

## Cechy produktu

Element grzewczy : Grzałka

Ilość wentylatorów: 2

Długość (mm): 783

Szerokość (mm): 755

Wysokość (mm): 634

Typ piekarnika: Elektryczny

Ilość komór: 1

Temperatura min. (°C): 100

Temperatura max. (°C): 260

Napięcie (V): 400

Długość przewodu (mm): 1600

Stopniowanie: 5

Komory pieca: 1

Odległość pomiędzy tacami (mm): 83

Moc wejściowa (W): 6400

Minutnik: 120

Zabezpieczenie: Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Maksymalna pojemność: 4

Materiały: Stal nierdzewna 18/10

Panel sterowania: Analogowy

Oficjalna dystrybucja: Hendi

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 rozpraszanie 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 pokrętki.

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).