

Piec piekarniczy, konwekcyjny z nawilżaniem Evolution Next 4x 600x400, elektryczny, z panelem dotykowym, Tecnoeka, 400V/6400W, 7

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: EKF464NTUD

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): 30
Temperatura max. (°C): 260
Ilość komór: 1
Panel sterowania: Cyfrowy
Element grzewczy : Grzałka
Zabezpieczenie: Zabezpieczenie przed przegrzaniem
Minutnik: 12
Komory pieca: 1
Typ piekarnika: Elektrczny
Odległość pomiędzy tacami (mm): 83
Stopniowanie: 10

Piec piekarniczy, konwekcyjny z nawilżaniem Evolution Next 4x 600x400, elektryczny, z panelem dotykowym 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, z bezpośrednim natryskiem wody na wentylator.

Obudowa i komora 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, o dwóch prędkościach (główna i zredukowana).
Dotykowy panel sterowania z kolorowymi ikonami.

Nawilżanie bezpośrednie, 10-stopniowe, regulowane elektronicznie.
Chłodzenie elementów sterujących.
Oświetlenie LED.
Wyposażony w port USB – do pobierania danych HACCP.
Programowalny: 99 programów, w każdym 4 kroki.
Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
Pojemność komory: 4 blachy o wymiarach 600x400 mm (nie są dołączone do zestawu).
Współczynnik szczelności IPX 3.
Zakres temperatury: od 30°C do 260°C.
Funkcja nagrzewania wstępnego do 180°C.
Opcjonalnie: połączenie wi-fi do aktualizacji oprogramowania.
Odległość między prowadnicami: 83 mm.