

Описание товара Печь конвекционная Теспоека

EKF 423 P (без парообразования)



Описание

Конвекционная печь **Теспоека EKF 423 P** серии Evolution предназначена для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания, а также в производственных цехах, деятельность которых связана с изготовлением гастрономических товаров.

Функция принудительного охлаждения гарантирует защиту всех электрических компонентов устройства от перегрева. Внутреннее освещение и двойное термостойкое стекло в распашной двери позволяют наблюдать за процессом приготовления продуктов без необходимости открывания дверцы.

К печи подходит расстоечный шкаф EKL 823.

Режимы работы:

- Температурный режим (от 50 до 260 °C)

Особенности:

- Без парообразования
- Размер противней: 429x345 мм (4 шт. в комплекте)
- Механическая панель управления
- Один реверсивный вентилятор
- Охлаждение внешнего стекла двери
- Распашная дверь с двойным термостойким стеклом
- Внутреннее освещение рабочей камеры

Характеристики

Подключение	220 В
Количество уровней	4
Расстояние между уровнями	74 мм
Размер противня	429x345 TECNOEKA
Управление	механическое
Температурный режим	от 50 до 260 °С
Мощность	2.6 кВт
Ширина	590 мм
Глубина	695 мм
Высота	590 мм
Вес (без упаковки)	34 кг
Страна производства	Италия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.