

Описание товара Печь конвекционная Теспоека

EKF 664 E UD



Описание

□□□□□ Конвекционная печь □Теспоека EKF 664 UD □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.

Режимы работы:

- Режим конвекции (до 275 °C)
- Режим парообразования (до 100 °C)
- Комбинированный режим (от 100 до 275 °C)

Особенности:

- 2 реверсивных вентилятора
- Инжекторный тип парообразования
- Увеличенная теплоизоляция
- Охлаждение внешнего стекла двери
- Датчик открывания двери
- Отсутствие отверстий на □стенках печи
- Новые дверные петли и □крепления для □легкой чистки
- Все детали выполнены из нержавеющей стали AISI 304
- Уровень защиты: IPX3

Характеристики

Способ установки	настольный
Мощность, кВт	8.4 кВт

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.