



Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 2/3 Evolution Next, elektryczny | HENDI EKF523NUD

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: EKF523NUD

Cechy produktu

Ilość wentylatorów: 1

Długość (mm): 550

Szerokość (mm): 754

Wysokość (mm): 662

Temperatura min. (°C): 100

Temperatura max. (°C): 270

Stopniowanie: 5

Maksymalna pojemność (l): 5

Komory pieca: 1

Odległość pomiędzy tacami (mm): 80

Moc wejściowa (W): 3200

Minutnik: 120

Piec konwekcyjno-parowy Tecnoeka Evolution Next 5× GN 2/3, 3.2 kW, 230 V, 550 × 754 × (H) 662 mm – EKF523NUD

Profesjonalny piec konwekcyjno-parowy z serii Evolution Next firmy Tecnoeka wyposażony w system bezpośredniego natrysku pary oraz sterowanie elektromechaniczne. Komora mieszcząca 5 pojemników GN 2/3 oraz moc 3,2 kW sprawiają, że urządzenie idealnie sprawdza się w restauracjach, barach, kawiarniach i kuchniach gastronomicznych.

Najważniejsze cechy

🔧 Zakres temperatur 100–270°C

Precyzyjna regulacja temperatury za pomocą termostatu.

🔧 Bezpośredni natrysk pary

Wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator.

🔧 Moc 3,2 kW

Wydajne nagrzewanie i stabilna praca urządzenia.

Wentylator z autorewersem
Równomierne rozprowadzanie ciepła w komorze pieczenia.

5 poziomów GN 2/3
Odstęp między prowadnicami wynosi 80 mm.

Stopień ochrony IPX4
Bezpieczna praca w warunkach profesjonalnej gastronomii.

Konstrukcja i technologia

Komora pieca wykonana jest z **wysokiej jakości stali nierdzewnej**. Drzwi wyposażone są w **podwójną szybę**, która ogranicza straty ciepła oraz poprawia bezpieczeństwo pracy. Demontowane prowadnice GN ułatwiają czyszczenie komory.

Para wytwarzana jest poprzez **bezpośredni natrysk wody na wentylator**, co pozwala na kontrolowanie poziomu wilgotności podczas pieczenia. Sterowanie elektromechaniczne umożliwia ustawienie temperatury, czasu pracy (0–120 min) oraz intensywności zaparowania.

Urządzenie posiada **zabezpieczenie przed przegrzaniem** oraz stopień ochrony **IPX4**, dzięki czemu może pracować w wymagających warunkach profesjonalnej kuchni.

Zastosowanie

Piec przeznaczony jest do restauracji, kawiarni, barów, stołówek i innych lokali gastronomicznych. Sprawdza się przy przygotowywaniu wypieków, mięsa, ryb, warzyw, zapiekanek oraz podczas regeneracji potraw.

Dane techniczne

Serial tion Next
Producent
Zasilanie
1600 W (3,2 kW)
Temperatura 200-250°C
Time 0-120 min
Pojemność

Odstop prowadnic
Wentylator(s)
Połączenie wody
Odpływ wody
Stopień ochrony
Wymiary (S × H) 662 mm

Model: EKF523NUD