



**Piec piekarniczy konwekcyjny z nawilżaniem
Evolution Next 4x600x400 elektryczny 400V/6400W
783x755x634mm Tecnoeka EKF464NUD**

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: EKF464NUD

Cechy produktu

Ilość wentylatorów: 2

Długość (mm): 783

Szerokość (mm): 755

Wysokość (mm): 634

Temperatura min. (°C): 100

Temperatura max. (°C): 260

Długość przewodu (mm): 1600

Stopniowanie: 5

Maksymalna pojemność (l): 4

Komory pieca: 1

Odległość pomiędzy tacami (mm): 83

Moc wejściowa (W): 6400

Minutnik: 120

- 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 pokrętła.
- 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).