



**Piec piekarniczy konwekcyjny z nawilżaniem
Evolution Next 4x600x400 elektryczny 400V/6400W
783x755x634mm Tecnoeka EKF464NTUD**

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: EKF464NTUD

Cechy produktu

Ilość wentylatorów: 2

Długość (mm): 783

Szerokość (mm): 755

Wysokość (mm): 634

Temperatura min. (°C): 30

Temperatura max. (°C): 260

Długość przewodu (mm): 1600

Stopniowanie: 10

Maksymalna pojemność (l): 4

Komory pieca: 1

Odległość pomiędzy tacami (mm): 83

Moc wejściowa (W): 6400

Minutnik: 12

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.