

**Архангельск** (8182)63-90-72  
**Астана** (7172)727-132  
**Астрахань** (8512)99-46-04  
**Барнаул** (3852)73-04-60  
**Белгород** (4722)40-23-64  
**Брянск** (4832)59-03-52  
**Владивосток** (423)249-28-31  
**Волгоград** (844)278-03-48  
**Вологда** (8172)26-41-59  
**Воронеж** (473)204-51-73  
**Екатеринбург** (343)384-55-89  
**Иваново** (4932)77-34-06

**Ижевск** (3412)26-03-58  
**Иркутск** (395)279-98-46  
**Казань** (843)206-01-48  
**Калининград** (4012)72-03-81  
**Калуга** (4842)92-23-67  
**Кемерово** (3842)65-04-62  
**Киров** (8332)68-02-04  
**Краснодар** (861)203-40-90  
**Красноярск** (391)204-63-61  
**Курск** (4712)77-13-04  
**Липецк** (4742)52-20-81  
**Киргизия** (996)312-96-26-47

**Магнитогорск** (3519)55-03-13  
**Москва** (495)268-04-70  
**Мурманск** (8152)59-64-93  
**Набережные Челны** (8552)20-53-41  
**Нижний Новгород** (831)429-08-12  
**Новокузнецк** (3843)20-46-81  
**Новосибирск** (383)227-86-73  
**Омск** (3812)21-46-40  
**Оренбург** (3532)37-68-04  
**Пенза** (8412)22-31-16  
**Казахстан** (772)734-952-31

**Пермь** (342)205-81-47  
**Ростов-на-Дону** (863)308-18-15  
**Рязань** (4912)46-61-64  
**Самара** (846)206-03-16  
**Санкт-Петербург** (812)309-46-40  
**Саратов** (845)249-38-78  
**Севастополь** (8692)22-31-93  
**Симферополь** (3652)67-13-56  
**Смоленск** (4812)29-41-54  
**Сочи** (862)225-72-31  
**Ставрополь** (8652)20-65-13  
**Таджикистан** (992)427-82-92-69

**Сургут** (3462)77-98-35  
**Тверь** (4822)63-31-35  
**Томск** (3822)98-41-53  
**Тула** (4872)74-02-29  
**Тюмень** (3452)66-21-18  
**Ульяновск** (8422)24-23-59  
**Уфа** (347)229-48-12  
**Хабаровск** (4212)92-98-04  
**Челябинск** (351)202-03-61  
**Череповец** (8202)49-02-64  
**Ярославль** (4852)69-52-93

<https://tecnoeka.nt-rt.ru> || tkp@nt-rt.ru

# КОНВЕКЦИОННЫЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПЕЧИ ЕКФ

## Конвекционная хлебопекарная печь Тесноека КF 423 UD



### Технические характеристики:

Бренд	Тесноека
Количество уровней	4
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Мощность (Вт)	2 900
Напряжение (В)	220
Тип нагрева	Электрический нагрев
Тип направляющих	429x345
Тип парообразования	Инжекторный
Тип управления	Электромеханическое управление
Длина (мм)	590
Ширина (мм)	703
Высота (мм)	590

### Описание

Конвекционная печь ЕКФ 423 UD от итальянского производителя ТЕСНОЕКА является многофункциональным инструментом профессионального пекаря, которому необходимо малогабаритное оборудование с 4 уровнями и уменьшенными противнями 429x345. С мощным разнонаправленным вентилятором данная печь гарантирует постоянную циркуляцию горячего воздуха, а система прямого автоматического парообразования - сочность продукта и воздушность. Электромеханическая панель управления проста в

освоении, крайне надежна и ремонтопригодна. Подходит как для допекания замороженной продукции, так и для выпекания хлеба и круассанов. Откидная дверца упрощает доступ к загрузке и выгрузке противней. Совместима с расстойкой Teknoeka EKL823.

## **Конвекционная хлебопекарная печь Тесноека EKF 443 D UD**



### **Технические характеристики:**

Бренд	Тесноека
Количество уровней	4
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Мощность (Вт)	3 200
Напряжение (В)	220
Тип нагрева	Электрический нагрев
Тип направляющих	480x340
Тип парообразования	Инжекторный
Тип управления	Электронное управление
Длина (мм)	675
Ширина (мм)	725
Высота (мм)	557

### **Описание**

Конвекционная печь EKF 443 D UD от итальянского производителя ТЕСНОЕКА является многофункциональным инструментом профессионального пекаря, которому необходимо малогабаритное оборудование с 4 уровнями и уменьшенными противнями 480x340. Регулируемая инжекторная система парообразования обеспечивает дозированное парообразование, благодаря которому возможна выпечка высококачественных хлебобулочных изделий с глянцевой корочкой. С мощным разнонаправленным вентилятором данная печь гарантирует постоянную циркуляцию горячего воздуха, а система прямого автоматического парообразования - сочность продукта и воздушность.

Электронная панель управления проста в освоении, крайне надежна, функциональна и максимально упрощает рабочий процесс. Подходит для выпекания широкого ассортимента изделий . Откидная дверца упрощает доступ к загрузке и выгрузке противней. Совместима с расстойкой Teknoeka EKL864 (R).

**Архангельск** (8182)63-90-72  
**Астана** (7172)727-132  
**Астрахань** (8512)99-46-04  
**Барнаул** (3852)73-04-60  
**Белгород** (4722)40-23-64  
**Брянск** (4832)59-03-52  
**Владивосток** (423)249-28-31  
**Волгоград** (844)278-03-48  
**Вологда** (8172)26-41-59  
**Воронеж** (473)204-51-73  
**Екатеринбург** (343)384-55-89  
**Иваново** (4932)77-34-06

**Ижевск** (3412)26-03-58  
**Иркутск** (395)279-98-46  
**Казань** (843)206-01-48  
**Калининград** (4012)72-03-81  
**Калуга** (4842)92-23-67  
**Кемерово** (3842)65-04-62  
**Киров** (8332)68-02-04  
**Краснодар** (861)203-40-90  
**Красноярск** (391)204-63-61  
**Курск** (4712)77-13-04  
**Липецк** (4742)52-20-81  
**Киргизия** (996)312-96-26-47

**Магнитогорск** (3519)55-03-13  
**Москва** (495)268-04-70  
**Мурманск** (8152)59-64-93  
**Набережные Челны** (8552)20-53-41  
**Нижний Новгород** (831)429-08-12  
**Новокузнецк** (3843)20-46-81  
**Новосибирск** (383)227-86-73  
**Омск** (3812)21-46-40  
**Оренбург** (3532)37-68-04  
**Пенза** (8412)22-31-16  
**Казахстан** (772)734-952-31

**Пермь** (342)205-81-47  
**Ростов-на-Дону** (863)308-18-15  
**Рязань** (4912)46-61-64  
**Самара** (846)206-03-16  
**Санкт-Петербург** (812)309-46-40  
**Саратов** (845)249-38-78  
**Севастополь** (8692)22-31-93  
**Симферополь** (3652)67-13-56  
**Смоленск** (4812)29-41-54  
**Сочи** (862)225-72-31  
**Ставрополь** (8652)20-65-13  
**Таджикистан** (992)427-82-92-69

**Сургут** (3462)77-98-35  
**Тверь** (4822)63-31-35  
**Томск** (3822)98-41-53  
**Тула** (4872)74-02-29  
**Тюмень** (3452)66-21-18  
**Ульяновск** (8422)24-23-59  
**Уфа** (347)229-48-12  
**Хабаровск** (4212)92-98-04  
**Челябинск** (351)202-03-61  
**Череповец** (8202)49-02-64  
**Ярославль** (4852)69-52-93

<https://tecnoeka.nt-rt.ru> || tkp@nt-rt.ru