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
Орел (4862)44-53-42
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 EKF

Конвекционная хлебопекарная печь Tecnoeka EKF 464 D

Технические характеристики:

Бренд	Tecnoeka
Вместимость, противней 40x60 см	4
Количество уровней	4
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Мощность (Вт)	3 400
Напряжение (В)	220
Тип нагрева	Электрический нагрев
Тип направляющих	600x400
Тип парообразования	Непрямой впрыск
Тип управления	Электронное управление
Длина (мм)	784
Ширина (мм)	752
Высота (мм)	634

Описание

Конвекционная печь EKF 464 D от итальянского производителя TECNOEKA является хорошим инструментом профессионального пекаря, которому необходимо малогабаритное оборудование с 4 уровнями 600x400. Система непрямого парообразования обеспечивает выделение пара, благодаря которому возможна выпечка высококачественных хлебобулочных изделий с более хрустящей корочкой. 2 мощных однонаправленных

вентилятора обеспечивают постоянный обдув и гарантируют пропекание всех изделий на каждом противне. Электронная панель управления проста в освоении, крайне надежна, функциональна и максимально упрощает рабочий процесс. Особенно подходит для приготовления снэков. Откидная дверца упрощает доступ к загрузке и выгрузке противней. Совместима с расстойками Teknoeka EKL864 (R).

Конвекционная хлебопекарная печь Tecnoeka EKF 464

Технические характеристики:

Бренд	Tecnoeka
Количество уровней	4
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Тип управления	Электромеханическое управление
Длина (мм)	784
Ширина (мм)	752
Высота (мм)	634

Описание

Конвекционная печь EKF 464 от итальянского производителя TECNOEKA является хорошим инструментом профессионального пекаря, которому необходимо малогабаритное оборудование с 4 уровнями 600x400. Два мощных однонаправленных вентилятора обеспечивают равномерный обдув и гарантируют равномерное пропекание всех изделий на каждом противне, а система непрямого парообразования - сочность продукта и воздушность. Электромеханическая панель управления проста в освоении, крайне надежна и ремонтопригодна. Подходит для выпекания мелкоштучных изделий. Откидная дверца упрощает доступ к загрузке и выгрузке противней. Совместима с расстойками Teknoeka EKL864 (R).

Конвекционная хлебопекарная печь Tecnoeka EKF 464 D UD

Технические характеристики:

Бренд	Tecnoeka
Вместимость, противней 40х60 см	4
Количество уровней	4
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Мощность (Вт)	6 400
Напряжение (В)	380
Тип нагрева	Электрический нагрев
Тип направляющих	600х400
Тип парообразования	Инжекторный
Тип управления	Электронное управление
Длина (мм)	784
Ширина (мм)	752
Высота (мм)	634

Описание

Конвекционная печь EKF 464 D UD от итальянского производителя TECNOEKA является хорошим инструментом профессионального пекаря, которому необходимо малогабаритное оборудование с 4 уровнями 600х400. Регулируемая инжекторная система парообразования обеспечивает дозированное выделение пара, благодаря которому возможна выпечка высококачественных хлебобулочных изделий с глянцевой корочкой. 2 мощных разнонаправленных вентилятора обеспечивают равномерный обдув и гарантируют равномерное пропекание всех изделий на каждом противне. Электронная панель управления проста в освоении, крайне надежна, функциональна и максимально упрощает рабочий процесс. Подходит выпечки широкого ассортимента изделий. Откидная дверца упрощает доступ к загрузке и выгрузке противней. Совместима с расстойками Teknoeka EKL864 (R).

Конвекционная хлебопекарная печь Tecnoeka EKF 464 P

Технические характеристики:

Бренд	Tecnoeka
Вместимость, противней 40x60 см	4
Количество уровней	4
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Мощность (Вт)	6 200
Напряжение (В)	380
Тип нагрева	Электрический нагрев
Тип направляющих	600x400
Тип парообразования	Отсутствует
Тип управления	Электромеханическое управление
Длина (мм)	784
Ширина (мм)	774
Высота (мм)	634

Описание

Конвекционная печь EKF 464 P от итальянского производителя TECNOEKA является многофункциональным инструментом профессионального пекаря, которому необходимо малогабаритное оборудование с 4 уровнями и стандартными противнями 600x400. С мощным разнонаправленным вентилятором данная печь гарантирует постоянную циркуляцию горячего воздуха. Электромеханическая панель управления проста в освоении, крайне надежна и ремонтопригодна. Подходит для выпекания кондитерских изделий, хлеба и маленьких тортиков. Откидная дверца упрощает доступ к загрузке и выгрузке противней. Совместима с расстойками 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
Орел (4862)44-53-42
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