

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](mailto:tkp@nt-rt.ru)

# КОНВЕКЦИОННЫЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПЕЧИ ЕКФ

## Конвекционная хлебопекарная печь Тесноека EKF 616 E UD



### Технические характеристики:

Бренд	Тесноека
Вместимость, противней 40x60 см	6
Количество уровней	6
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Мощность (Вт)	8 400
Напряжение (В)	380
Тип нагрева	Электрический нагрев
Тип направляющих	Универсальные
Тип парообразования	Инжекторный
Тип управления	Электронное управление
Длина (мм)	932
Ширина (мм)	926
Высота (мм)	824

### Описание

Конвекционная печь EKF 616 E UD от итальянского производителя ТЕСНОЕКА является хорошим инструментом профессионального пекаря, которому необходимо малогабаритное оборудование с 6 уровнями и универсальными направляющими. Регулируемая инжекторная система парообразования обеспечивает дозированное выделение пара, благодаря

которому возможна выпечка высококачественных хлебобулочных изделий с глянцевой корочкой. Два мощных разнонаправленных вентилятора обеспечивает 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 для выпекания достаточно широкого ассортимента блюд. Дверца с правосторонним открыванием упрощает доступ к загрузке и выгрузке противней. Совместима с расстойками Текноека EKL1264 (R).

## **Конвекционная хлебопекарная печь Тесноека** **EKF 616 P**



### **Технические характеристики:**

Бренд	Тесноека
Вместимость, противней 40x60 см	6
Количество уровней	6
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Мощность (Вт)	8 400
Напряжение (В)	380
Тип нагрева	Электрический нагрев
Тип направляющих	Универсальные
Тип парообразования	Отсутствует
Тип управления	Электромеханическое управление
Длина (мм)	932
Ширина (мм)	926
Высота (мм)	824

### **Описание**

Конвекционная печь EKF 616 P от итальянского производителя ТЕСНОЕКА является многофункциональным инструментом профессионального пекаря, которому необходимо малогабаритное оборудование с 6 уровнями и универсальными направляющими. С 2 мощными разнонаправленными вентиляторами данная печь гарантирует постоянную циркуляцию горячего воздуха и его равномерное распределение по камере.

Электромеханическая панель управления проста в освоении, крайне надежна и ремонтпригодна. Подходит для выпекания кондитерских изделий, хлеба и маленьких

тортиков. Дверца с правосторонним открыванием упрощает доступ к загрузке и выгрузке противней. Совместима с расстойками Текноека EKL1264 (R).

## **Конвекционная хлебопекарная печь Тесноека EKF 616 TC**



### **Технические характеристики:**

Бренд	Тесноека
Вместимость, противней 40x60 см	6
Количество уровней	6
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Мощность (Вт)	10 500
Напряжение (В)	380
Тип нагрева	Электрический нагрев
Тип направляющих	Универсальные
Тип парообразования	Непрямой впрыск
Тип управления	Электронное управление
Длина (мм)	932
Ширина (мм)	926
Высота (мм)	824

### **Описание**

Конвекционная печь EKF 616 TC от итальянского производителя TECNOEKA является многофункциональным инструментом профессионального пекаря, которому необходимо компактное оборудование с 6 уровнями и универсальными направляющими. Система непрямого впрыска обеспечивает выделение пара, достаточное для получения глянцевой корочки. 2 мощных разнонаправленных вентилятора обеспечивают эффективный 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 для выпекания достаточно широкого ассортимента блюд. Дверца с правосторонним открыванием упрощает доступ к загрузке и выгрузке противней. Совместима с расстойками Текноека EKL1264 TC/TCR.

## **Конвекционная хлебопекарная печь Тесноека EKF 616 UD**



## Технические характеристики:

Бренд	Тесноека
Вместимость, противней 40x60 см	6
Количество уровней	6
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Мощность (Вт)	8 400
Напряжение (В)	380
Тип нагрева	Электрический нагрев
Тип направляющих	Универсальные
Тип парообразования	Инжекторный
Тип управления	Электромеханическое управление
Длина (мм)	932
Ширина (мм)	926
Высота (мм)	824

## Описание

Конвекционная печь EKF 616 UD от итальянского производителя ТЕСНОЕКА является многофункциональным инструментом профессионального пекаря, которому необходимо компактное оборудование с 6 уровнями и универсальными направляющими. 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. Электромеханическая панель управления проста в освоении, крайне надежна и ремонтпригодна. Подходит для выпекания достаточно широкого ассортимента блюд. Дверца с правосторонним открыванием упрощает доступ к загрузке и выгрузке противней. Совместима с расстойками EKL1264 (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](mailto:tkp@nt-rt.ru)