

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 KF

Конвекционная хлебопекарная печь Тесноека KF 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 EKF 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 ремонтпригодна. 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 Текноека EKL823.