

Печь конвекционная Тесноека ЕКФ 664 ТС

Конвекционная печь **Тесноека ЕКФ 664 ТС** серии Evolution предназначена для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания, а также в производственных цехах, деятельность которых связана с изготовлением гастрономических товаров.

Функция принудительного охлаждения гарантирует защиту всех электрических компонентов устройства от перегрева. Внутреннее освещение светодиодами и двойное термостойкое стекло в распашной двери позволяют наблюдать за процессом приготовления продуктов без необходимости открывания дверцы.

Печь предоставляет возможность подключения термощупа для измерения температуры внутри продукта и дополнительную опцию - систему автоматической мойки KWT, которая может быть запущена по завершению рабочего процесса («ночной режим»).

Режимы работы:

- Режим конвекции (до 260 °С)
- Режим парообразования (до 120 °С)
- Комбинированный режим (от 30 до 260 °С)

Особенности:

- 2 реверсивных вентилятора
- 3 скорости вращения вентиляторов
- Инжекторный тип парообразования
- Сенсорная панель управления «Touch control» на 10 языках, включая русский
- 240 программ рецептов (до 9 этапов приготовления за один цикл)
- 3 режима приготовления: автоматический (приготовление по сохраненным рецептам), ручной, «полустатический» (вентиляторы включаются только тогда, когда функционируют нагревательные элементы - функция статической печи)
- Самодиагностика с предупреждением о неисправностях
- USB-порт позволяет скачивать и загружать программы рецептов в пароконвектомат, а также скачивать данные HACCP
- Увеличенная теплоизоляция
- Отсутствие отверстий на стенках печи
- Все детали выполнены из нержавеющей стали AISI 304
- Уровень защиты: IPX5

Цена: 245989 руб.



Характеристики

Высота	825 мм
Ширина	935 мм
Глубина	930 мм
Мощность	10.5 кВт

Характеристики

Противень	600x400 мм
Управление	электронное
Подключение	380 В
Пароувлажнение	True
Размер противня	600x400 GARBIN, FOINOX
Вес (без упаковки)	98 кг
Количество уровней	6
Температурный режим	от 30 до 260 °С
Страна-производитель	Италия
Расстояние между уровнями	80 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому МЫ можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23