תנורי קונבקטומט · EKA ITALY

מק"ט 13927

# תנור קונבקטומט לחימום והגשה 4 מגשים מבית EKA איטליה דגם EKF423NP

| 4 מגשים 43X34 ס"מ | 3.1KW | 590×709×589 | 100°C עד 260°C |
|---|---|---|---|
| קיבולת | הספק | מידות · מ"מ | טווח טמפרטורה |

## מפרט מלא




| | |
|---|---|
| **ביצועים** | |
| **קיבולת** | 4 מגשים 43X34 ס"מ |
| **הספק** | 3.1KW |
| **טווח טמפרטורה** | 100°C עד 260°C |
| **שיטת חימום** | קונבקציה |
| **הפעלה** | חשמל חד-פאזי |
| **מבנה וציוד** | |
| **מרווח בין מסילות** | 7.4 ס"מ |
| **תוצרת** | איטליה |
| **בקר** | מכנית |
| **מידות (רוחב×עומק×גובה)** | |
| **מידות חיצוניות** | 590×709×589 מ"מ |

## תיאור המוצר

הקונבקטומט שפותח את סדרת אקה האיטלקית: ארבעה מגשי 43X34 ס"מ, חיבור חד-פאזי ופאנל מכני פשוט. במזנון, בחנות נוחות או בעמדת הגשה הוא מחמם מנות מוכנות ואופה חטיפים בקצב של שעות שיא — בלי לדרוש תשתית חשמל מיוחדת.

- מערכת טורבו מאוורר מסחררת את האוויר החם סביב המגשים, כך שחימום מנות ואפיית חטיפים יוצאים אחידים בכל ארבעת המפלסים
- טווח העבודה 100°C עד 260°C מכסה מחימום עדין של מנות מוכנות ועד השחמת בורקסים ומאפי בוקר, וקירור מאולץ שומר על הרכיבים גם בעבודה רציפה
- תא אפייה מנירוסטה, דלת בציר תחתון עם זכוכית כפולה מאוררת, ותומכים צדדיים משני הצדדים

**הנקודה שלכם לציוד מטבח מקצועי**
+35 שנות ניסיון · יבואן ישיר · מערך שירות והפצה בפריסה ארצית

**072-3355407**
WWW.CHEFPOINT.CO.IL