תנורי קונבקטומט · EKA ITALY

מק"ט 13924

תנור קונבקטומט 4 גסטרונום עם אדים וניקוז מבית EKA איטליה דגם EKF411NALUD

4 מגשים/רשתות גסטרונום 1/1	6.4KW	784×754×634	100°C עד 260°C
קיבולת	הספק	מידות · מ"מ	טווח טמפרטורה

מפרט מלא



ביצועים	
קיבולת	4 מגשים/רשתות גסטרונום 1/1
הספק	6.4KW
טווח טמפרטורה	100°C עד 260°C
שיטת חימום	קונבקציה
הפעלה	חשמל תלת-פאזי
מבנה וציוד	
מרווח בין מסילות	7.3 ס"מ
תוצרת	איטליה
בקר	מכנית
מידות (רוחב×עומק×גובה)	
מידות חיצוניות	784×754×634 מ"מ

תיאור המוצר

קונבקטומט מהדור החדש של אקה, בנוי סביב תקן הגסטרונום 1/1 של הקו החם: המנות עוברות מהקירור לתנור באותה תבנית, הדלת הצידית משאירה את משטח העבודה פנוי, והאדים בחמש דרגות מחזירים למנה המחוממת את הלחות שלה.

- הספק של 6.4 קילוואט ושני מנועים דו-כיווניים מחזיקים את התא בטווח של 100°C עד 260°C גם בקצב הכנסה-הוצאה של שעת שירות
- חמש דרגות האדים מכוונות לכל משימה — מחימום עדין של מנות מוכנות ועד צלייה מלאה
- מודולרי — ניתן לערום שני תנורים
- תא מנירוסטה AISI 304 עם פינות מעוגלות לניקוי מהיר, דלת צידית מאוררת עם זכוכית לבדיקה, ובידוד תרמי משופר של דור ה-Next

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

072-3355407
WWW.CHEFPOINT.CO.IL