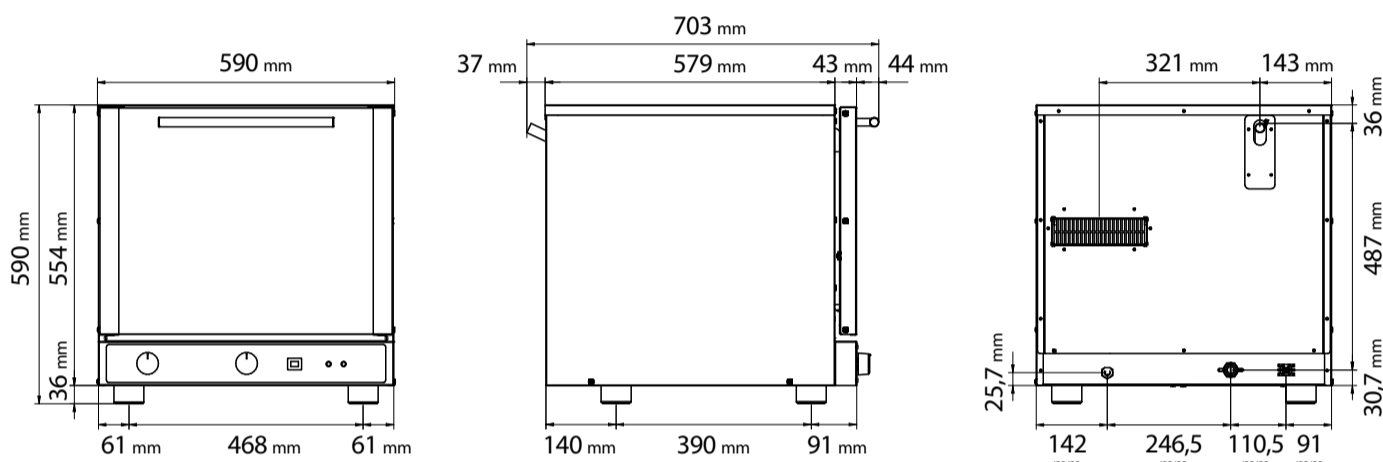


# EKF 423 UD



## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Она разработана для небольших пекарен и кондитерских, которые нуждаются в компактном, практичном и эффективном решении. Благодаря функции прямого впрыска воды для парообразования она может удовлетворить множество кулинарных требований. Это идеальное решение для выпечки аппетитных круассанов с начинкой или без нее, а также для разогрева замороженного хлеба с гарантией достижения превосходных результатов.



### РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                         |     |     |     |
|-------------------------|-----|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 590 | 703 | 590 |
| Вес (кг)                | 38  |     |     |
| Шаг направляющих (мм)   | 74  |     |     |

### ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                              |                    |
|------------------------------|--------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 2,9                |
| Частота тока (Гц)            | 50 (60 по запросу) |
| Напряжение (Вольт)           | АС 220/230         |
| Кол-во двигателей            | 1 двунаправленный  |
| Парогенератор (бойлер)       | /                  |
| Защита от воды               | IPX3               |

### СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

|                                    |                                 |     |     |
|------------------------------------|---------------------------------|-----|-----|
| Картонная упаковка (LxPxH мм)      | 650                             | 760 | 600 |
| Боковые опоры                      | 1 прав. + 1 лев.                |     |     |
| Алюминиевый противень (429x345 мм) | 4 шт.                           |     |     |
| Кабель                             | Однофазный [3G 1,5] - L=1600 мм |     |     |

### ПРЕИМУЩЕСТВА

|   |
|---|
| Рабочая камера из нержавеющей стали                       |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы                  |
| Утопленное уплотнение                                     |
| Возможность установки наверх другого оборудования         |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 3   |
| Новая форма рабочей камеры                                |
| Сертификация CB   |
| Ручка нового современного дизайна                         |

### ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Питание                       | Электрическое  |
| Вместимость                   | 4 противня (429x345 мм)  |
| Приготовление                 | С вентиляцией  |
| Пар                           | Прямой, с кнопкой  |
| Рабочая камера                | Сталь AISI 304   |
| Температура                   | 50 - 300°C   |
| Контроль температуры          | Термостат  |
| Панель управления             | Электромеханическая, нижняя                                    |
| Кол-во программ               | /  |
| Программируемые этапы         | /  |
| Предустановленная температура | /  |
| Предварительный нагрев        | /  |
| Дверца                        | Откидная<br>С вентиляцией<br>Доступное для обслуживания стекло |

### АКСЕССУАРЫ

|  |  |
|--|--|
| Алюминиевый противень (429x345x9,20 мм)                | Код KV7  |
| Набор адаптеров 2/3 GN из AISI 430 (354x325 мм)        | Код KPG23  |
| Горизонтальная хромированная решётка (435x340 мм)      | Код KG7  |
| Горизонтальная решётка из AISI 304 (435x340 мм)        | Код KG7X   |
| Противень из перфорированного алюминия (435x345x10 мм) | Код KTF6P  |
| Набор для установки печей друг на друга                | Код ЕККМ 423   |
| Стол   | Код ЕКТ 423 - Код ЕКТР 423<br>Код ЕКТС 423 - Код ЕКТРС 423<br>Код ЕКТ 423 D                  |
| Расстойный шкаф  | Код ЕКЛ 823  |
| Емкость 7 л  | Код ЕКСА   |
| Комплект насоса с трубой и фильтром                    | Код ККПУ   |
| Пластина для уменьшения потока воздуха                 | Код ЕКРПА/А  |
| Оptionальная упаковка                                  | Код 01300731 Деревянный ящик<br>Код 01300900 Поддон с термообработкой (НТ) (800x1200x118 мм) |

