

## Конвекционные печи ТеспоЕКА (производство Италия)

Широкий модельный ряд конвекционных печей одного из крупнейших Итальянских производителей печей, фабрики Теспоека, призван удовлетворить потребности любых масштабов – от мини-пекарни или кафе до крупных супермаркетов и предприятий общественного питания.

### Линейка Snack – компактные печи для мини-пекарен

#### Особенности:

- Пекарная камера из нержавеющей стали;
- Внутренний отсек с электронными компонентами печи принудительно вентилируется (кроме моделей P);
- Внутренняя подсветка и дверца с прозрачным двойным стеклом позволяет следить за процессом выпекания и не нагревается до опасных температур;
- Съемный жаростойкий уплотнитель в месте прилегания дверцы;
- Электромеханическая или программируемая электронная (D UD) панель управления;
- Вертикальное открывание дверцы (для некоторых моделей опционально возможно горизонтальное);
- 4 противня 429x345мм (мод. KV7) в комплекте, противни возможно докупить отдельно.



**EKF 423 UP**



**EKF 423 M**



**EKF 423**



**EKF 423 D UD**

Модель	Вместимость	Управление	Открытие дверцы	Вент.	Реверс	Пароувлажнение	T, °C	Мощность	ШхГхВ, мм	Вес, кг
<b>SNACK LINE</b>										
EKF 423 P	4x(429x345 мм)	Электромеханика	Вертикальное*	1	нет	Нет	50 - 260	2,8 кВт / 220 В	590x695x590	33
EKF 423 UP	4x(429x345 мм)	Электромеханика	Вертикальное*	1	нет	Непрямой впрыск	50 - 260	2,8 кВт / 220 В	590x695x590	33,2
EKF 423	4x(429x345 мм)	Электромеханика	Вертикальное*	1	нет	Нет	50 - 260	2,8 кВт / 220 В	590x695x590	34
EKF 423 U	4x(429x345 мм)	Электромеханика	Вертикальное	1	нет	Непрямой впрыск	50 - 260	2,8 кВт / 220 В	590x695x590	34,2
EKF 423 M	4x(429x345 мм)	Электромеханика	Вертикальное	1	нет	Нет	50 - 260	2,6 кВт / 220 В	590x695x590	36,4
EKF 423 UD	4x(429x345 мм)	Электромеханика	Вертикальное	1	да	Инжекторный	50 - 260	2,9 кВт / 220 В	590x695x590	38
EKF 423 D UD	4x(429x345 мм)	Электронное	Вертикальное	1	да	Инжекторный	50 - 260	2,9 кВт / 220 В	590x695x590	38
EKF 443 D UD	4x(480x340 мм)	Электронное	Вертикальное	1	да	Инжекторный	50 - 270	3,2 кВт / 220 В	675x725x560	39,2
EKF 364 UD	3x(400x600 мм)	Электромеханика	Вертикальное	1	да	Инжекторный	50 - 260	3,7 кВт / 220 В	790x750x505	45
EKF 364 D UD	3x(400x600 мм)	Электронное	Вертикальное	1	да	Инжекторный	50 - 260	3,7 кВт / 220 В	790x750x505	44
EKF 464 P	4x(400x600 мм)	Электромеханика	Вертикальное*	1	да	Нет	50 - 260	6,2 кВт / 380 В	784x774x634	51,2
EKF 464	4x(400x600 мм)	Электромеханика	Вертикальное	2	нет	Непрямой впрыск	50 - 260	3,4 кВт / 220 В	784x752x634	50,4
EKF 464 D	4x(400x600 мм)	Электронное	Вертикальное	2	нет	Непрямой впрыск	50 - 260	3,4 кВт / 220 В	784x752x634	50,6
EKF 464.3 D	4x(400x600 мм)	Электронное	Вертикальное	2	нет	Непрямой впрыск	50 - 260	5,2 кВт / 380 В	784x752x634	50,6
EKF 464.3 GRILL	4x(400x600 мм)	Электромеханика	Вертикальное	2	нет	Непрямой впрыск	50 - 260	5,2 кВт / 380 В	784x752x634	52

\* опционально возможно исполнение с горизонтальным открытием дверцы (версия AL)

#### Специальные обозначения:

*P* – практичная (удешевленная модель без IPX3 и CB сертификации, незначительные отличия по электрике и отсутствует принудительная вентиляция отсека с электроникой);

*U* – ручное пароувлажнение нажатием кнопки;

*M* – мультифункциональная – 7 режимов (набор различных режимов нагрева и его комбинаций, включая конвекцию, гриль, верхний и нижний нагрев) – см изображение панели управления *M*.

*UD* – инжекторное пароувлажнение;

*D* – электронная панель управления (горизонтальная);

*GRILL* – с функцией гриля;

*464.3* – увеличенная мощность

Фабрика оставляет за собой право изменять технические характеристики и конструктивные особенности без предварительного уведомления.

## Панели управления:

### Мультифункциональная (M):



- 1 - Время
- 2- 7 режимов приготовления (статичное, низ, верх, вентилируемый гриль, вентилируемый статический, конвекция, разморозка, подсветка)
- 3 - температура

### Электронная (D):






- 1 – Время, температура, пароувлажнение
- 2 – шаг приготовления, 99 программ с 4 шагами каждая
- 3 – управление программами
- 4 – подача пара
- 5 – старт/стоп

## Аксессуары:


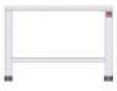


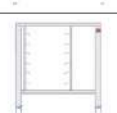
Описание	Артикул
Алюминиевый противень 429x345 мм (для печей 423)	KV7
Алюминиевый противень 480x340 мм (для печей 443)	KV8
Противень алюминиевый 600x400x20 мм (для печей *64)	KT9P/A
Противень алюминиевый перфорированный 600x400x20 мм (для печей *64)	KTF8P/A
Хромированная решетка 435x340 мм (для печей 423)	KG7
Решетка из нерж.стали AISI 304 435x340 мм (для печей 423)	KG7X
Хромированная решетка 480x340 мм (для печей 443)	KG8
Хромированная решетка 600x400 мм (для печей *64)	KG9P
Комплект соединения печей в колонну (для печей 423)	EKKM423
Комплект соединения печей в колонну (для печей 464)	EKKM4
Адаптер для габаритов GN 2/3 (354x325 мм) (для печей 423)	KPG23
Редуктор воздушного потока (подходит не для всех моделей – необходимо уточнять при заказе)	EKRPA/A
Помпа со шлангом (для печей с пароувлажнением)	KKPU
Бак для воды (7 л) (для ККПУ)	EKSA

Фабрика оставляет за собой право изменять технические характеристики и конструктивные особенности без предварительного уведомления.

**Расстойки, подставки и навесы:**

Описание	Совместимость	Артикул, фото
<p>Расстойка на 8 противней 429х345</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ручной долив воды</li> <li>- механическое управление</li> <li>- прозрачная стеклянная дверца</li> <li>- регулировка температуры 30-60 °С                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1,2 кВт, 220В</li> <li>- 595х545х840 мм</li> </ul> </li> <li>- набор колес (опционально, арт.ККР822)</li> </ul>	<p>Все печи ЕКФ 423</p>	<p>ЕКЛ 823</p> 
<p>Расстойка на 8 противней 600х400</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ручной долив воды</li> <li>- механическое управление</li> <li>- прозрачные стеклянные дверцы</li> <li>- регулировка температуры 30-60 °С                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1,2 кВт, 220В</li> <li>- 595х545х840 мм</li> </ul> </li> <li>- аналогичная модель с колесами (ЕКЛ 864 R)</li> </ul>	<p>Все печи ЕКФ 364 – 464</p>	<p>ЕКЛ 864</p> 
<p>Подставки для линейки ЕКФ 423, 443</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Выполнены из нержавеющей стали</li> <li>Стандартная (ЕКТ 423):                             <ul style="list-style-type: none"> <li>-610х630х791 мм</li> <li>- версия ЕКТР 423 – с колесами</li> </ul> </li> <li>Низкая (для двух печей) (ЕКТ 423 D):                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 610х630х541 мм</li> </ul> </li> <li>С направляющими на 6 противней / GN2/3 (ЕКТС 423):                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 610х630х791 мм</li> <li>- версия ЕКТРС 423 - с колесами</li> </ul> </li> </ul>	<p>Для всех ЕКФ 423, ЕКФ 443</p>	 <p><b>ЕКТ 423</b></p> <p><b>ЕКТ 423 D</b></p> <p><b>ЕКТС 423</b></p> <p><b>ЕКТР 423</b></p> <p><b>ЕКТРС 423</b></p>

Фабрика оставляет за собой право изменять технические характеристики и конструктивные особенности без предварительного уведомления.

<p>Подставки для ЕКФ 364-464</p> <p>ЕКТ 411 – стандартная 785x670x791 мм</p> <p>ЕКТ 411 D – низкая (для двух печей в колонну) 785x670x541 мм</p> <p>ЕКТС 411 – с направляющими на 6 противней 600x400) 785x670x791 мм</p> <p>ЕКТР 411 – стандартная с колесами 785x670x883 мм</p> <p>ЕКТРС 411 – с направляющими на 6 противней и с колесами 785x670x883 мм</p>	<p>Все печи ЕКФ 364-464</p>	<p><b>ЕКТ 411</b> </p> <p><b>ЕКТ 411 D</b> </p> <p><b>ЕКТС 411</b> </p> <p><b>ЕКТР 411</b> </p> <p><b>ЕКТРС 411</b> </p>
<p>Вытяжной навес для ЕКФ 423 D UD</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- автоматический режим работы (управляется от печи)</li> <li>- устанавливается на печь</li> <li>- вытяжной вентилятор</li> <li>- 590x906x355 мм</li> <li>- 600 Вт, 220 В</li> <li>- выводной канал 120 мм</li> <li>- фильтр</li> </ul>	<p>Только ЕКФ 423 D UD</p>	<p>ЕККС 423</p> 