



eka is snack



eka is bakery & pastry



eka is cooking

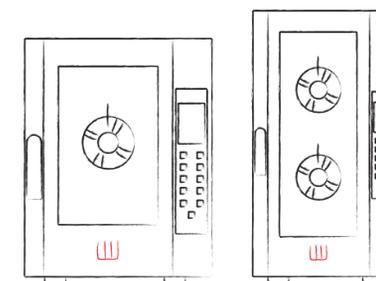
НОВОСТИ

новая линия КОМПАКТНЫЙ



6 и 10 противней
компактный, всего
50 см шириной

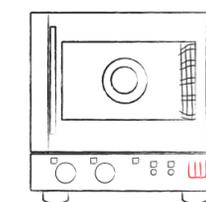
со страницы 14



новая с 4 противнями ЕКФ 412 AL U

с варочной камерой
из нержавеющей стали

со страницы 77



- Новый шкаф для курятины ЕКТРЛ
страниц 123

- Новые столы для печей на 6 и 10 противней 2/1 GN
со страницы 123



примечания _____

технология, производи- тельность и надежность

откройте для себя наши
печи.
добро пожаловать в
наш мир.

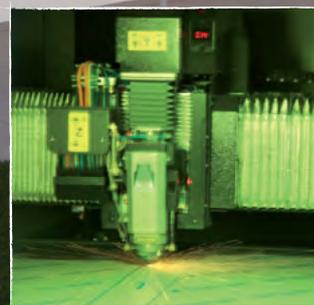





eKa®
make it easy

ИСТОРИЯ И НОВЫЙ ГОЛОВНОЙ ОФИС

ТЕСНОЕКА





Компания Теспоека, расположенная в провинции Падуи, в бурлящем центре северной Италии, является одной из ведущих компаний в отрасли производства профессионального оборудования для ресторанов, кулинарий, пекарен и кондитерских. **С 1978 года она занимается разработкой печей, расстойных шкафов и аксессуаров, сочетая верность давним традициям, таким как креативность и итальянское качество на все 100%, с естественным влечением к инновациям, которое позволяет ей завоевывать все большую популярность во всем мире.**

Теспоека присутствует в 82 странах мира и она постоянно находится в поиске новых рынков, чтобы расширить собственную сеть сбыта. Своим отличительным знаком на международном уровне она сделала бренд Ека, утвердившись таким образом в пестром мире гостинично-ресторанного бизнеса благодаря четко выраженной индивидуальности и отличительной торговой марке.

Осенью 2013 года компания перенесла головной офис из города Капосампьеро в расположенный неподалеку Боргорикко, в новое современное и функциональное здание.

Новое месторасположение являет собой идеальное сочетание архитектуры, дизайна и передовых технологий, стоящих на службе производительности и энергосбережения. Величественные языки пламени, возносящиеся к небу - калька логотипа Ека - возвышаются в центре здания, придавая ему легко узнаваемый внешний вид и иконографическую индивидуальность. В ассортимент продукции компании Теспоека, разработанный в течение более 35 лет ее истории, входит большое количество печей (электромеханических, электронных, цифровых и сенсорных) и аксессуаров, которое увеличивается с каждым днем благодаря инвестициям в научно-технические исследования, промышленные разработки и дизайн, направленные на удовлетворение нужд все более требовательных и профессиональных шеф-поваров, кондитеров и пекарей.

качество

Теспоека следует философии обеспечения высокого качества во всех аспектах своей деятельности. Она сочетает высокое качество изделий с внимательным и точным обслуживанием клиентов, упрощая и, зачастую, улучшая, их жизнь. В уверенности, что идет по верному пути, компания Теспоека издавна отдает предпочтение решениям, направленным на инновации и надежность итальянского производства, благодаря которым ей удалось поднять качество своей продукции до очень высокого уровня, удовлетворяя требования постоянно развивающегося рынка. Эти характеристики позволили ей получить престижные сертификаты UNI EN ISO 9001:2008, UNI EN ISO 14001:2004 и OHSAS 18001:2007, подтверждающие умение компании находить эффективные решения с точки зрения качества, безопасности и охраны окружающей среды.

Продукция Теспоека удовлетворяет требованиям самых важных общепризнанных директив, соответствует требованиям действующих регламентов и норм, что делает ее все более надежной, безопасной и эффективной. Компания следует этой философии с самого начала своей деятельности, она выдает гарантии и сертификаты на свои печи и аксессуары, чтобы клиент был уверен в функциональности и высоком качестве продукции компании.

Все материалы и электрические компоненты, использованные для изготовления продукции под торговой маркой Ека соответствуют требованиям норм ЕС.

ЕВРОПЕЙСКИЕ ДИРЕКТИВЫ / РЕГЛАМЕНТЫ

Продукция Ека соответствует требованиям следующих европейских директив/регламентов:

- Директива по низковольтному оборудованию 2014/35/ЕС
- Директива по электромагнитной совместимости 2014/30/ЕС
- Директива по машинному оборудованию 2006/42/ЕС
- Директива об общей безопасности продукции 2001/95/ЕС
- Директива об отходах электрического и электронного оборудования (RAEE) 2012/19/ЕС
- Директива по ограничению использования вредных веществ (RoSH) 2011/65/ЕС
- Регламент "Порядок государственной регистрации, экспертизы и лицензирования химических веществ" (REACH) (ЕС) 1907/2006
- Регламент по материалам, предназначенным для контакта с пищей (FOOD CONTACT) европейский регламент 1935/2004/ЕС, гарантирует пригодность конструкционных материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

сертификация производства



UNI EN ISO 9001:2008 сертификация систем управления качеством, полученная в 2004 году для улучшения производственных процессов, эффективности и продуктивности при изготовлении изделий и предоставлении услуг, достижения и увеличения удовлетворения клиентов.



UNI EN ISO 14001:2004 сертификация систем экологического менеджмента, полученная в 2013 году с целью минимизировать риски и воздействие на окружающую среду, вызываемые деятельностью компании.



OHSAS 18001:2007 сертификация систем менеджмента безопасности труда и охраны здоровья, полученная в 2013 году с целью обеспечения безопасности и охраны здоровья работников компании.



Теспоека получила статус уполномоченного экспортера в Швейцарии, Норвегии, Израиле, Южной Корее.

сертификаты на продукцию

СЕРТИФИКАТ "CB", выданный TÜVSÜD - сертификат электрической безопасности, признанный во всем мире

СЕРТИФИКАТ "GOST" - сертификат для экспорта на российский рынок.

СЕРТИФИКАТ "SONCAP" - сертификат для экспорта на рынок Нигерии.

СЕРТИФИКАТ "SASO" - сертификат для экспорта на рынок Саудовской Аравии.

СЕРТИФИКАТ "COC" - сертификат для экспорта на рынок Кении.



энергосбережение

Все изделия бренда Ека отражают экологическую направленность компании Теспоека, ее внимательное отношение к природе и стремление оптимизировать ресурсы.

Это выражается в конкретной ежедневной деятельности, затрагивающей всю производственную цепочку, где квалифицированный осознающий важность данного аспекта персонал уделяет максимальное внимание энергосбережению и водным ресурсам, осуществляет раздельный сбор отходов, повторно использует материалы, разрабатывает, проектирует и изготавливает изделия, наилучшим образом отражающие **зеленую философию** компании.

Приведем конкретный пример. Бумага этого каталога, наших брошюр и всех других средств информации с полным правом включена в программу экологичности компании. Она обрабатывается исключительно чернилами на водной основе и производится на **FSC-сертифицированных бумажных фабриках**, что идентифицирует продукцию, полученную из контролируемых лесов, управляемых согласно принципам социальной и экологической устойчивости.

Для компании Теспоека термин "Green" является так же синонимом положительного и активного подхода к природе и всему миру: работать так, чтобы сохранить окружающую нас природу, экосистему, в которой гарантировано максимальное уважение человеческим и природным ресурсам - означает строить более безопасное и здоровое настоящее, а также гарантировать лучшее будущее следующим поколениям.



Теспоека вступила в консорциум **Ecolight**, созданный с целью коллективного управления отходами электрического и электронного оборудования. Этот консорциум гарантирует потребителям правильную переработку и рекуперацию отходов, что позволяет избежать попадания в окружающую среду вредных или загрязняющих веществ (регистрационный номер IT08020000001275). Ecolight - это национальный консорциум, созданный в 2004 году, который объединяет более 1500 компаний и обеспечивает управление и утилизацию ОЭЭО, батареек и модулей солнечных батарей по завершении их срока службы с соблюдением принципов охраны окружающей среды, устойчивого развития и максимальной эффективности.

ENERGY EFFICIENCY

eka is touch

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Конструкция из нержавеющей стали, с рабочей камерой из AISI 304;
- Степень защиты корпуса от воды: IPX5;
- Доступное для обслуживания внутреннее стекло двери со встроенным съемным каплесборником;
- Регулируемые петли дверцы и собачка рукоятки дверцы: позволяют обеспечить герметичность уплотнителя дверцы;
- Съемные боковые опоры;
- Предохранительный термостат рабочей камеры, предохранительный тепловой выключатель двигателя, магнитный микровыключатель двери, использование сертифицированных одобренных на международном уровне компонентов;
- Доступный для обслуживания картер воздушной системы с системой открытия по принципу «дверь-книжка» для облегчения очистки крыльчаток;
- Охлаждение отсека двигателей/электронных компонентов посредством осевого электровентилятора;
- Автореверс: распределение воздуха в рабочей камере с автоматическим изменением направления вращения вентилятора;
- Подводка для подключения автоматической мойки рабочей камеры посредством 4 программ: ополаскивание, мойка короткая, средняя и длительная;
- Двойной вход воды (обычная и смягченная);
- Быстрое охлаждение рабочей камеры с отключением по достижении 45°C.

ПРЕИМУЩЕСТВА: ИНТЕРАКТИВНОЕ МЕНЮ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПАРАМЕТРЫ

- Возможность установить один из трех режимов приготовления блюд:
 - o Автоматический: выбор одного из предустановленных рецептов;
 - o Ручной: создание новых рецептов посредством выбора нужных параметров на сенсорной панели;
 - o Полустатический: позволяет активировать двигатели, только когда функционируют нагревательные элементы.
- Каждый цикл приготовления может состоять из 9 различных этапов для дифференцированного приготовления блюд;
- Память на 240 рецептов (40 рецептов внесено в память компанией Теспоека, а 200 рецептов вносит клиент);
- 10 языков (русский, украинский, болгарский, румынский, английский, французский, немецкий, испанский, польский, итальянский);
- Выбор «низкой скорости» вентиляции, которая активирует уменьшение нагревательной мощности для медленного приготовления блюд;
- Система DELTA T: параллельный контроль температуры в камере и внутри продукта;
- Кнопки с подсветкой для каждой активируемой функции;
- Usb-порт для загрузки и скачивания рецептов НАССР;
- Самодиагностика с подачей сигналов о наличии неисправности;
- Таймер для включения с задержкой 23 часа и 59 минут;
- Прямой контроль и одновременное управление вытяжкой, промывочной системой и расстойным шкафом с печи.

ПАТЕНТ

Печь ЕКФ 2011 ТС укомплектована выдвижной тележкой, вмещающей до 20 противней, внутри кроется гениальное инновационное решение, запатентованное компанией Теспоека в 2014 году: движение стекла дверцы по вертикали, гарантирующее идеальную герметичность рабочей камеры.

ENERGY LABEL

- высокоэффективная теплоизоляция рабочей камеры
- модульная активация нагревательных элементов в зависимости от температуры, требуемой для приготовления блюда
- оптимизированный расход воды с учетом температуры приготовления и скорости вентиляторов
- освещение рабочей камеры посредством встроенной в дверцу светодиодной рейки
- герметичное закрытие дверцы

EKF 464 D AL UD**ЛИНИЯ**

Е Эволюция
К Ека

СЕМЬЯ

F духовки
С кухня
Р опорная варочная поверхность
КС конденсационная вытяжка
L расстойный шкаф
Т стол
TS стол с опорами
TR стол с колёсами
TRS стол с колёсами и опорами

КОЛИЧЕСТВО ПРОТИВНЕЙ

3 три противня
4 четыре противня
5 пять противней
6 шесть противней
7 семь противней
10 десять противней
11 одиннадцать противней
16 шестнадцать противней
20 двадцать противней

ХАРАКТЕРИСТИКИ

U увлажнение с кнопкой
UD прямой пар
.3 увеличение мощности
ГРИЛЬ нагревательный элемент решетки
M многофункциональность
AL боковое открывание
P практичная
V бойлер
R колёса
IX сталь
С компактная
CR тележка для 16-20 противней, ТС с колёсами
D двойной (в столах)

ПАНЕЛЬ

Е электронная
D цифровая
ТС сенсорная

ТИПОЛОГИЯ ПРОТИВНЕЙ

11 1/1 GN
12 1/2 GN (325x265 мм)
21 2/1 GN (354x325 мм)
23 429x345 мм
43 480x340 мм
64 600x400 мм
96 900x655 мм (кухни)

| СТРАНИЦА | ПИТАНИЕ | КОЛ-ВО ПРОТИВНЕЙ  | МОЩНОСТЬ kW |
|---|---|--|-------------|
| 12 | ЕКА IS СОМРАСТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ | | |
|  14 |  | N. 6 - 1/1 GN | 7,8 |
|  15 |  | N. 10 - 1/1 GN | 15,4 |
| 16 | ЕКА IS COOKING ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ | | |
| 17 |  | N. 5 - 2/3 GN (354x325 мм) | 3,2 |
| 18 |  | N. 5 - 2/3 GN (354x325 мм) | 3,2 |
| 19 |  | N. 4 - 1/1 GN | 6,4 |
| 20 |  | N. 4 - 1/1 GN | 6,4 |
| 21 |  | N. 5 - 1/1 GN | 8,2 |
| 22 |  | N. 7 - 1/1 GN | 8,4 |
| 23 |  | N. 7 - 1/1 GN | 8,4 |
| 24 |  | N. 7 - 1/1 GN | 10,5 |
| 25 |  | N. 7 - 1/1 GN | 11,4 |
| 26 |  | N. 7 - 1/1 GN | 10,5 |
| 27 |  | N.11 - 1/1 GN | 16 |
| 28 |  | N. 11 - 1/1 GN | 16 |
| 29 |  | N. 11 - 1/1 GN | 23,5 |
| 30 |  | N. 11 - 1/1 GN | 16 |
| 31 |  | N. 20 - 1/1 GN | 30 |
| 32 |  | N. 20 - 1/1 GN | 30 |

| СТРАНИЦА | | ПИТАНИЕ | КОЛ-ВО ПРОТИВНЕЙ  | МОЩНОСТЬ kW |
|-----------|--|---|---|--------------------|
| 33 | EKF 621 UD |  | N. 6 - 2/1 GN | 18,3 |
| 34 | EKF 621 E UD |  | N. 6 - 2/1 GN | 18,3 |
| 35 | EKF 1021 UD |  | N. 10 - 2/1 GN | 27,7 |
| 36 | EKF 1021 E UD |  | N. 10 - 2/1 GN | 27,7 |
| 37 | EKA IS COOKING ГАЗОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ | | | |
| 37 | KF 1001G IX AL |  | N. 5 - 1/1 GN | 8 |
| 38 | EKF 511 G UD |  | N. 5 - 1/1 GN | 9 |
| 39 | EKF 511 G E UD |  | N. 5 - 1/1 GN | 9 |
| 40 | EKF 511 G TC |  | N. 5 - 1/1 GN | 9 |
| 41 | EKF 711 G UD |  | N. 7 - 1/1 GN | 13 |
| 42 | EKF 711 G E UD |  | N. 7 - 1/1 GN | 13 |
| 43 | EKF 711 G TC |  | N. 7 - 1/1 GN | 13 |
| 44 | EKF 1111 G UD |  | N. 11 - 1/1 GN | 18 |
| 45 | EKF 1111 G E UD |  | N. 11 - 1/1 GN | 18 |
| 46 | EKF 1111 G TC |  | N. 11 - 1/1 GN | 8 |
| 48 | EKA IS BAKERY AND PASTRY ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ | | | |
| 49 | EKF 443 D UD |  | N. 4 - 480x340 | 3,2 |
| 50 | EKF 364 UD |  | N. 3 - 600x400 | 3,7 |
| 51 | EKF 364 D UD |  | N. 3 - 600x400 | 3,7 |
| 52 | EKF 464 P |  | N. 4 - 600x400 | 6,2 |
| 53 | EKF 464 UD |  | N. 4 - 600x400 | 6,4 |
| 54 | EKF 464 D UD |  | N. 4 - 600x400 | 6,4 |
| 55 | EKF 464 TC |  | N. 4 - 600x400 | 8,2 |
| 56 | EKF 664 P |  | N.6 - 600x400 | 8,4 |
| 57 | EKF 664 UD |  | N. 6 - 600x400 | 8,4 |
| 58 | EKF 664 E UD |  | N. 6 - 600x400 | 8,4 |
| 59 | EKF 664.3 E UD |  | N. 6 - 600x400 | 10,5 |
| 60 | EKF 664 TC |  | N. 6 - 600x400 | 10,5 |
| 61 | EKF 1064 UD |  | N. 10 - 600x400 | 16 |
| 62 | EKF 1064 E UD |  | N. 10 - 600x400 | 16 |
| 63 | EKF 1064 TC |  | N. 10 - 600x400 | 16 |
| 64 | EKF 1664 UD |  | N. 16 - 600x400 | 30 |
| 65 | EKF 1664 TC |  | N. 16 - 600x400 | 30 |

| СТРАНИЦА | | ПИТАНИЕ | КОЛ-ВО ПРОТИВНЕЙ  | МОЩНОСТЬ kw |
|--|--|---|--|--------------------|
| 66 | EKA IS BAKERY AND PASTRY ГАЗОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ | | | |
| 66 | KF 1001G IX AL |  | N. 4 - 600x400 | 8 |
| 67 | EKF 464 G UD |  | N. 4 - 600x400 | 9 |
| 68 | EKF 464 G E UD |  | N. 4 - 600x400 | 9 |
| 69 | EKF 464 G TC |  | N. 4 - 600x400 | 9 |
| 70 | EKF 664 G UD |  | N. 6 - 600x400 | 13 |
| 71 | EKF 664 G E UD |  | N. 6 - 600x400 | 13 |
| 72 | EKF 664 G TC |  | N. 6 - 600x400 | 13 |
| 73 | EKF 1064 G UD |  | N. 10 - 600x400 | 18 |
| 74 | EKF 1064 G E UD |  | N. 10 - 600x400 | 18 |
| 75 | EKF 1064 G TC |  | N. 10 - 600x400 | 18 |
| 76 | EKA IS SNACK ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ | | | |
|  77 | EKF 412 AL U |  | N. 4 - 1/2 GN | 2,6 |
| 78 | EKF 423 P |  | N. 4 - (429x345 мм) | 2,8 |
| 79 | EKF 423 UP |  | N. 4 - (429x345 мм) | 2,8 |
| 80 | EKF 423 |  | N. 4 - (429x345 мм) | 2,8 |
| 81 | EKF 423 U |  | N. 4 - (429x345 мм) | 2,8 |
| 82 | EKF 423 M |  | N. 4 - (429x345 мм) | 2,6 |
| 83 | EKF 423 UD |  | N. 4 - (429x345 мм) | 2,9 |
| 84 | EKF 423 D UD |  | N. 4 - (429x345 мм) | 2,9 |
| 85 | EKF 523 UD |  | N. 5 - 2/3 GN (354x325 мм) | 3,2 |
| 86 | EKF 523 E UD |  | N. 5 - 2/3 GN (354x325 мм) | 3,2 |
| 87 | EKF 443 D UD |  | N. 4 - (480x340 мм) | 3,2 |
| 88 | EKF 311 UD |  | N. 3 - 1/1 GN | 3,7 |
| 89 | EKF 311 D UD |  | N. 3 - 1/1 GN | 3,7 |
| 90 | EKF 411 |  | N. 4 - 1/1 GN | 5,2 |
| 91 | EKF 411.3 GRILL |  | N. 4 - 1/1 GN | 5,2 |
| 92 | EKF 411 UD |  | N. 4 - 1/1 GN | 6,4 |
| 93 | EKF 411 D |  | N. 4 - 1/1 GN | 3,4 |
| 94 | EKF 411.3 D |  | N. 4 - 1/1 GN | 5,2 |
| 95 | EKF 411 D UD |  | N. 4 - 1/1 GN | 6,4 |

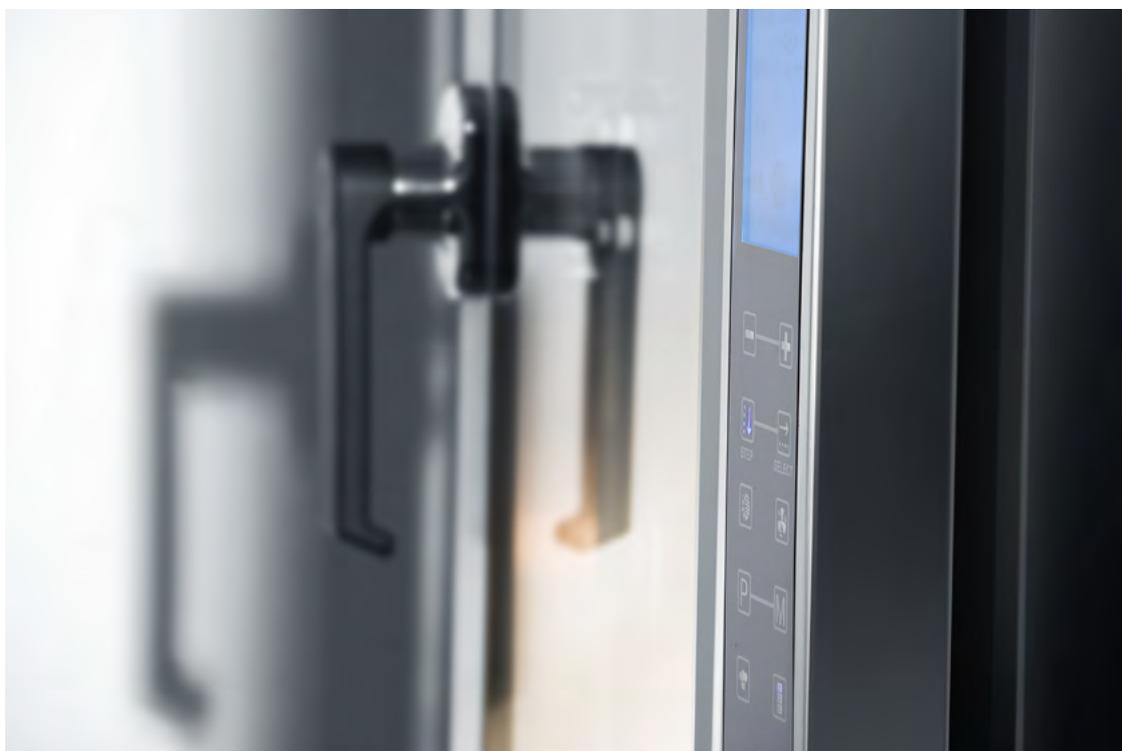
| | | | | |
|-----|-----------------|---|----------------|-----|
| 96 | EKF 464 P |  | N. 4 - 600x400 | 6,2 |
| 97 | EKF 464 |  | N. 4 - 600x400 | 3,4 |
| 98 | EKF 464.3 GRILL |  | N. 4 - 600x400 | 5,2 |
| 99 | EKF 464 UD |  | N. 4 - 600x400 | 6,4 |
| 100 | EKF 464 D |  | N. 4 - 600x400 | 3,4 |
| 101 | EKF 464.3 D |  | N. 4 - 600x400 | 5,2 |
| 102 | EKF 464 D UD |  | N. 4 - 600x400 | 6,4 |
| 103 | EKF 464 TC |  | N. 4 - 600x400 | 8,2 |

| СТРАНИЦА | | ПИТАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПО- ВЕРХНОСТИ | ПИТАНИЕ ДУХОВКИ | КОЛ-ВО ПРОТИВНЕЙ  | ТЕПЛОВАЯ МОЩ- НОСТЬ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ | ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ ДУХОВКИ kW |
|----------|-----------------------|---|---|--|--|--|
| 104 | КУХОННЫЕ ПЛИТЫ | | | | | |
| 105 | EKC 96 |  |  | N. 4 - 1/1 GN | 14,3 | 2,9 |
| 106 | EKC 96.3 |  |  | N. 4 - 1/1 GN | 14,3 | 5,2 |
| 107 | EKP 96 |  |  | | 14,3 | |
| 108 | EKTP 96 |  |  | | 14,3 | |

| СТРАНИЦА | |
|----------|------------------------------|
| 110 | АКСЕССУАРЫ |
| 111 | РАССТОЙНЫЕ ШКАФЫ |
| 118 | ВЫТЯЖКИ |
| 122 | СТОЛЫ |
| 125 | ТЕЛЕЖКИ |
| 126 | СИСТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОЙ МОЙКИ |
| 127 | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ |
| 129 | ПРОТИВНИ И РЕШЕТКИ |
| 131 | БОКОВЫЕ ОПОРЫ |
| 134 | ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ |
| 136 | ВАРИАНТЫ КОМПОНОВКИ |
| 138 | СБОРНИКИ РЕЦЕПТОВ |
| 142 | ПРОЧИЕ РАСХОДЫ |
| 143 | ОБЩИЕ УСЛОВИЯ ПРОДАЖИ |



eka is compact



“Простота - вот форма
настоящего величия”

Франческо де Санктис

EKF 611 CTC



КОМПАКТНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ И ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Всего в 50 см ширины заключен весь потенциал, необходимый для достижения оптимальной равномерности приготовления блюд. Компактная, быстрая, интуитивная и простая печь. Она разработана для ресторанов и кулинарий, перед которыми стоит необходимость сочетать передовые технологии оборудования с ограниченным пространством кухни. Печь, как и все печи гаммы Touch, имеет степень защиты от воды IPX5. В серийной комплектации печь уже оснащена термощупом с держателем, встроенной системой мойки и разъемом usb на дверце. Максимальная эффективность в минимальных габаритах.



| РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | |
|--------------------------|------|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 500 | 892 | 679 |
| Вес (кг) | 65,4 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 68 | | |

| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|------------------------------|-------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 7,8 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 380/400 3N |
| Кол-во двигателей | 1 двунаправленный |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX5 |

| СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ | | | |
|--|--|-----|-----|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 562 | 952 | 847 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Трехфазный+нейтраль [5G 2,5] - L = 1600 мм | | |
| USB разъем (на двери) | | | |
| Подводка для подключения ручной мойки | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата (на двери) | | | |
| Термощуп с держателем EKSCS | | | |
| Система автоматической мойки с 4 программами KVT/A | | | |

| АКСЕССУАРЫ | |
|--|--------------------------|
| Хромированная решетка 1/1 GN | Код KG9G |
| Решетка из стали AISI 304 для вертикального приготовления цыплят | Код KGP |
| Противень из стали AISI 304 1/1 GN | Код KT9G |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код EKCPA/A |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код EKKD |
| Ополаскиватель | Код KBRILD и код KBRILMD |
| Моющее средство | Код KDET |

| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|-------------------------------|---|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 6 противней / решеток 1/1 GN |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Увлажнение | Прямое с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного сенсорного переключателя с дисплеем |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 30 ÷ 260°C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Сенсорная, с правой стороны двери |
| Кол-во программ | 240 |
| Программируемые этапы | 9 |
| Предустановленная температура | 180°C |
| Предварительный нагрев | В наличии |
| Дверца | Правое боковое открывание С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

| ПРЕИМУЩЕСТВА | |
|--|--|
| USB-порт для загрузки и скачивания рецептов и данных НАССР | |
| Меню с памятью на 240 рецептов (40 рецептов внесено в память компанией Теслока, а 200 рецептов вносит клиент) | |
| Таймер для включения с задержкой до 23 часов и 59 минут | |
| Панель управления на 10 языках (итальянский, французский, английский, немецкий, испанский, румынский, польский, болгарский, украинский, русский) | |
| Быстрый монтаж боковых опор | |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы | |
| Рабочая камера из нержавеющей стали | |
| Утопленное уплотнение | |
| Полностью стеклянная дверца с боковыми профилями из сатинированной нержавеющей стали | |
| Панель управления из стекла с трафаретной печатью | |
| Встроенная система автоматической мойки | |
| Степень защиты корпуса от проникновения воды: "IPX5" | |
| «Прямой» отвод дымов и паров, образующихся при приготовлении продуктов | |
| Слив жиров на дно рабочей камеры | |
| Двойной вход воды (обычная и смягченная) | |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов | |
| Быстрое охлаждение рабочей камеры | |
| Регулируемые петли дверцы | |
| Сертификация CB | |

*Версия с реверсивным открыванием, по запросу, петли дверцы слева, 300 евро
См. подробные характеристики линии touch на стр. 7

EKF 1011 CTC



КОМПАКТНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ И ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Компактная печь на 10 противней 1/1 GN шириной всего в 50 см являет собой идеальное сочетание эффективности и внешнего вида. Обязательный прибор для всех тех кухонь и кулинарий с ограниченным пространством, которые ставят перед собой цель предоставления услуг быстрого и динамичного общественного питания. Дизайн, технологии, высокие эксплуатационные показатели. В серийной комплектации печь уже оснащена термощупом с держателем, встроенной системой мойки и разъемом usb на дверце. Это изделие удовлетворит ваши требования, а по запросу можно также установить реверсивную дверцу.



| РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | |
|--------------------------|-----|-------|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 500 | 892,5 | 950 |
| Вес (кг) | 89 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 68 | | |

| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|------------------------------|-------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 15,4 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 380/400 3N |
| Кол-во двигателей | 2 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX5 |

| СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ | | |
|--|--|----------|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 562 | 952 1117 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | |
| Кабель | Трехфазный+нейтраль [5G 2,5] - L = 1600 мм | |
| USB разъем (на двери) | | |
| Подводка для подключения ручной мойки | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата (на двери) | | |
| Термощуп с держателем EKSCS | | |
| Система автоматической мойки с 4 программами KVT/A | | |

| АКСЕССУАРЫ | |
|--|--------------------------|
| Хромированная решетка 1/1 GN | Код KG9G |
| Решетка из стали AISI 304 для вертикального приготовления цыплят | Код KGP |
| Противень из стали AISI 304 1/1 GN | Код KT9G |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код EKCPA/A |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код EKKD |
| Ополаскиватель | Код KBRILD и код KBRILMD |
| Моющее средство | Код KDET |

| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|-------------------------------|---|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 10 противней / решеток 1/1 GN |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Увлажнение | Прямое с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного сенсорного переключателя с дисплеем |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 30 + 260°C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Сенсорная, с правой стороны двери |
| Кол-во программ | 240 |
| Программируемые этапы | 9 |
| Предустановленная температура | 180°C |
| Предварительный нагрев | В наличии |
| Дверца | Правое боковое открывание С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

| ПРЕИМУЩЕСТВА |
|--|
| USB-порт для загрузки и скачивания рецептов и данных HACCP |
| Меню с памятью на 240 рецептов (40 рецептов внесено в память компанией Теслока, а 200 рецептов вносит клиент) |
| Таймер для включения с задержкой до 23 часов и 59 минут |
| Панель управления на 10 языках (итальянский, французский, английский, немецкий, испанский, румынский, польский, болгарский, украинский, русский) |
| Быстрый монтаж боковых опор |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы |
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Утопленное уплотнение |
| Полностью стеклянная дверца с боковыми профилями из сатинированной нержавеющей стали |
| Панель управления из стекла с трафаретной печатью |
| Встроенная система автоматической мойки |
| Степень защиты корпуса от проникновения воды: "IPX5" |
| «Прямой» отвод дымов и паров, образующихся при приготовлении продуктов |
| Слив жиров на дно рабочей камеры |
| Двойной вход воды (обычная и смягченная) |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| Быстрое охлаждение рабочей камеры |
| Регулируемые петли дверцы |
| Сертификация CB |

*Версия с реверсивным открыванием, по запросу, петли дверцы слева, 300 евро
См. подробные характеристики линии touch на стр. 7

eka is cooking



“Все, что стоит делать
стоит делать хорошо”

Лорд Честерфилд

ЕКФ 523 UD

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ



Компактный дизайн и отличные эксплуатационные показатели. Буженина и цыплята, но также лазанья, запеченная паста и блюда, требующие особенно деликатного приготовления: результат гарантирован, а универсальность использования обеспечивается в том числе и за счет функции прямого впрыска воды для образования пара. Это идеальный помощник для ресторанов и кулинарий средних размеров, которым необходимы различные способы приготовления продуктов в зависимости от собственных нужд.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|-----|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 610 | 730 | 660 |
| Вес (кг) | 44 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 80 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|--------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 3,2 |
| 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) | 660 | 800 | 810 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1300 мм | | |
| Подводка для подключения ручной мойки | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|---|
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Утопленное уплотнение |
| Возможность установки наверх другого оборудования |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 3 |
| Подводка для подключения ручной мойки |
| Новая форма рабочей камеры |
| Сертификация CB |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 5 противней / решеток 2/3 GN (354x325 мм) |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с регулировкой посредством переключателя в виде 5-ти позиционной круглой ручки |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 50 - 270°C |
| Контроль температуры | Термостат |
| Панель управления | Электромеханическая, боковая, с левой стороны |
| Кол-во программ | / |
| Программируемые этапы | / |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | / |
| Дверца | Боковое открытие с петлями справа С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|---|--|
| Противень 2/3 GN из AISI 304 (354x325x20 мм) | Код КТ6G |
| Горизонтальная решетка 2/3 GN из стали AISI 304 | Код КG6X |
| Стол | Код ЕКТ 423 - Код ЕКТР 423 Код ЕКТS 423 - Код ЕКТRS 423 Код ЕКТ 423 D |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код ЕКРРА/А |
| Емкость 7 л | Код ЕКСА |
| Комплект насоса с трубой и фильтром | Код ККРУ |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код ЕККD |



EKF 523 E UD

ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ



Сочетание надежности и передовых технологий. Вы сможете быстро приготовить любое блюдо, удовлетворяя требования любого способа приготовления, в том числе и благодаря функции прямого впрыска воды для образования пара: от буженины до цыплят, от лазаньи до всех тех блюд, которые требуют особенно деликатного приготовления. Программируемое включение с задержкой позволит вам заранее решить, когда начать процесс приготовления, а результаты всегда будут на высоте. Работа с печью предельно интуитивна, а еще больше ее облегчает электронная панель управления, оснащенная 99 программами, позволяющими разделить цикл приготовления продукта на 4 этапа.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|-----|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 610 | 730 | 660 |
| Вес (кг) | 44 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 80 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|-------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 3,2 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 220/230 |
| Кол-во двигателей | 1 двунаправленный |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------|-----|-----|
| Картонная упаковка (LxPxH мм) | 660 | 800 | 810 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1300 мм | | |
| Последовательный порт ПК | | | |
| Подводка для термощупа | | | |
| Подводка для подключения ручной мойки | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

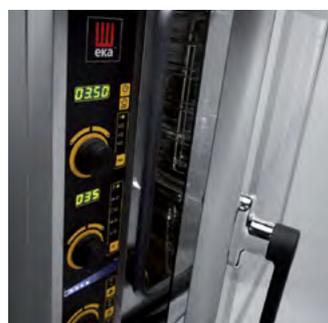
| |
|---|
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Утопленное уплотнение |
| Возможность установки наверх другого оборудования |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 3 |
| Подводка для подключения ручной мойки |
| Новая форма рабочей камеры |
| Сертификация СВ |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 5 противней / решеток 2/3 GN (354x325 мм) |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного переключателя в виде круглой ручки со светодиодным дисплеем |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 50 - 270°C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Электромеханическая, боковая, с левой стороны |
| Кол-во программ | 99 |
| Программируемые этапы | 4 |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | В наличии |
| Дверца | Боковое открывание с петлями справа С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|---|--|
| Противень 2/3 GN из AISI 304 (354x325x20 мм) | Код КТ6G |
| Горизонтальная решетка 2/3 GN из стали AISI 304 | Код КG6X |
| Стол | Код ЕКТ 423 - Код ЕКТР 423 Код ЕКТС 423 - Код ЕКТРС 423 Код ЕКТ 423 D |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код ЕКРРА/A |
| Термощуп | Код ЕКSC |
| Термощуп с держателем | Код ЕКСКС |
| Емкость 7 л | Код ЕКСА |
| Комплект насоса с трубой и фильтром | Код ККПУ |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код ЕККD |



EKF 411 UD

Доступна версия с боковым открыванием мод. EKF 411 AL UD

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Практичность и качество. Разогревает уже готовые блюда, но может также готовить небольшие гастрономические изделия. Это идеальный помощник для небольших точек общественного питания, где пространство является ценным фактором. Профессиональные результаты и оптимизация времени. Компактная и простая, эта печь позволяет персонализировать любой рецепт в зависимости от требований способа приготовления благодаря функции прямого впрыска воды для образования пара. EKF 411 UD, как и все печи новой линии Eka Evolution, не обошла вниманием такой аспект, как энергосбережение. Она оснащена новым типом высокоэффективной термоизоляции последнего поколения.



| РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | |
|--------------------------|-----|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 790 | 750 | 635 |
| Вес (кг) | 58 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 73 | | |

| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|------------------------------|--------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 6,4 |
| Частота тока (Гц) | 50 (60 по запросу) |
| Напряжение (Вольт) | АС 380/400 2N |
| Кол-во двигателей | 2 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

| СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ | | | |
|--|--|-----|-----|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 805 | 830 | 800 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Двухфазный+Нейтраль [4G 2,5] - L=1350 мм | | |
| Подводка для подключения ручной мойки | | | |

| ПРЕИМУЩЕСТВА |
|---|
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Утопленное уплотнение |
| Возможность установки наверх другого оборудования |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 3 |
| Подводка для подключения ручной мойки |
| Новая форма рабочей камеры |
| Сертификация CB |
| Ручка нового современного дизайна |

| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 4 противней / решеток 1/1 GN |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с регулировкой посредством переключателя в виде 5-ти позиционной круглой ручки |
| 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 С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

| АКСЕССУАРЫ | |
|--|--|
| Набор для установки печей друг на друга | Код ЕККМ4 |
| Хромированная решетка 1/1 GN | Код KG9G |
| Противень из стали AISI 304 для вертикального приготовления цыплят | Код KGP |
| Противень для сбора жира для решетки для цыплят | Код ЕКТ11RG |
| Противень из стали AISI 304 1/1 GN (530x325x40 мм) | Код КТ9G |
| Стол | Код ЕКТ 411 - Код ЕКТР 411 Код ЕКТС 411 - Код ЕКТРС 411 Код ЕКТ 411 D |
| Конденсационная вытяжка | Код ЕККС4 |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код ЕККД |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код ЕКРРА/А |
| Емкость 7 л | Код ЕКСА |
| Комплект насоса с трубой и фильтром | Код ККПУ |



EKF 411 D UD

Доступна версия с боковым открыванием мод. EKF 411 D AL UD



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ЦИФРОВАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Сочетание передовых технологий и полностью итальянского высокого конструкционного качества. Разогрев готовых блюд, приготовление пиццы и фингер-фуд, но также и приготовление небольших гастрономических блюд - приготовление любого продукта можно персонализировать благодаря функции прямого впрыска воды для парообразования. Печь контролируется посредством инновационной электронной панели управления, оснащенной 99 программами, с возможностью разделить цикл приготовления на 4 этапа, для каждого из которых можно регулировать время, температуру, влажность.



| РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | |
|--------------------------|-----|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 790 | 750 | 635 |
| Вес (кг) | 58 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 73 | | |

| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|------------------------------|-------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 6,4 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 380/400 2N |
| Кол-во двигателей | 2 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

| СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ | | | |
|--|--|-----|-----|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 805 | 830 | 800 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Двухфазный+Нейтраль [4G 2,5] - L=1350 мм | | |
| Подводка для подключения ручной мойки | | | |

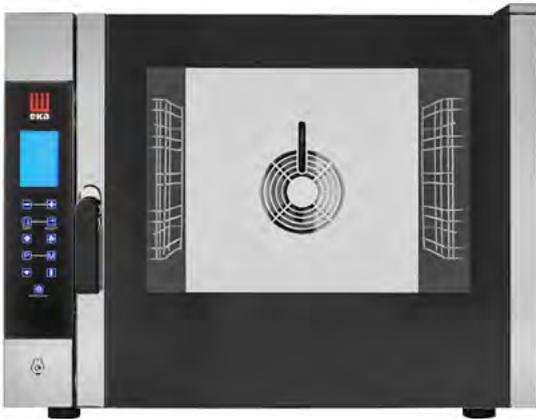
| ПРЕИМУЩЕСТВА | |
|---|--|
| Рабочая камера из нержавеющей стали | |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы | |
| Устройства быстрого крепления боковых опор | |
| Утопленное уплотнение | |
| Возможность установки наверх другого оборудования | |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов | |
| IPX 3 | |
| Подводка для подключения ручной мойки | |
| Новая форма рабочей камеры | |
| Сертификация СВ | |
| Ручка нового современного дизайна | |

| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 4 противней / решеток 1/1 GN |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного цифрового переключателя |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 50 - 270°C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Цифровая, нижняя |
| Кол-во программ | 99 |
| Программируемые этапы | 4 |
| Предустановленная температура | 180°C |
| Предварительный нагрев | доступен в «программируемом» режиме |
| Дверца | Откидная С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

| АКСЕССУАРЫ | |
|--|--|
| Набор для установки печей друг на друга | Код ЕККМ4 |
| Хромированная решетка 1/1 GN | Код КG9G |
| Противень из стали AISI 304 для вертикального приготовления цыплят | Код КGР |
| Противень для сбора жира для решетки для цыплят | Код ЕКТ11RG |
| Противень из стали AISI 304 1/1 GN (530x325x40 мм) | Код КТ9G |
| Стол | Код ЕКТ 411 - Код ЕКТР 411 Код ЕКТС 411 - Код ЕКТРС 411 Код ЕКТ 411 D |
| Конденсационная вытяжка | Код ЕККС4 |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код ЕККD |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код ЕКРРА/А |
| Емкость 7 л | Код ЕКСА |
| Комплект насоса с трубой и фильтром | Код ККРУ |



EKF 511 TC



ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ И ПРЯМЫМ ВПРЫСКОМ ВОДЫ ДЛЯ ПАРООБРАЗОВАНИЯ

Самая маленькая печь в гамме Touch, но это никак не сказывается на ее эффективности. Она разработана для самых требовательных профессионалов, которым необходимо сочетать передовые технологии высокоэффективного изделия с ограниченным пространством на собственной кухне. Лазанья, блинчики, буженина, филе, приготовление в вакууме, гарнир на пару или подрумяненный в печи - все это и даже больше возможно благодаря функции прямого впрыска воды для парообразования и памяти на 240 рецептов.



| РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | |
|--------------------------|-----|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 935 | 930 | 745 |
| Вес (кг) | 84 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 68 | | |

| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|------------------------------|-------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 8,2 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 380/400 3N |
| Кол-во двигателей | 1 двунаправленный |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX5 |

| СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ | | | |
|--|--|-----|-----|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 1000 | 990 | 910 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Трехфазный+нейтраль [5G 2,5] - L = 1250 мм | | |
| USB-разъем | | | |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки | | | |
| Подводка для термощупа | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |

| АКСЕССУАРЫ | |
|--|--|
| Хромированная решетка 1/1 GN | Код KG9G |
| Противень из стали AISI 304 для вертикального приготовления цыплят | Код KGP |
| Противень для сбора жира для решетки для цыплят | Код EKT11RG |
| Противень из стали AISI 304 1/1 GN | Код KT9G |
| Стол | Код EKT 711 - Код EKTR 711 Код EKTS 711 - Код EKTRS 711 Код EKT 711 D |
| Конденсационная вытяжка | Код EKKC6 |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код EKRP/A |
| Термощуп | Код EKSC |
| Термощуп с держателем | Код EKSCS |
| Внутренняя система автоматической мойки | Код KWT/A |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код EKKD |
| Ополаскиватель | Код KBRILD и код KBRILMD |
| Мощное средство | Код KDET |
| Набор для установки печей друг на друга | Код EKKM6 |

| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|-------------------------------|---|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 5 противней / решеток 1/1 GN |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного сенсорного переключателя с дисплеем |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 30 + 260°C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Сенсорная, с левой стороны |
| Кол-во программ | 240 |
| Программируемые этапы | 9 |
| Предустановленная температура | 180°C |
| Предварительный нагрев | В наличии |
| Дверца | Правое боковое открывание с расширенным наружным стеклом для закрытия лотка для сбора капель с вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

| ПРЕИМУЩЕСТВА | |
|---|--|
| Usb-порт для загрузки и скачивания рецептов и данных HACCP | |
| Меню из 240 рецептов (40 рецептов внесено в память компанией Теслока, а 200 рецептов вносит клиент) | |
| Таймер для включения с задержкой до 23 часов и 59 минут | |
| Панель управления на 10 языках (итальянский-французский-английский-немецкий-испанский-румынский-польский-болгарский-украинский-русский) | |
| Слив жиров на дно рабочей камеры | |
| Прямой отвод дымов и паров, образующихся при приготовлении продуктов | |
| Двойной вход воды (обычная и смягченная) | |
| Полностью стеклянная дверца с боковыми профилями из сатинированной нержавеющей стали | |
| Быстрое охлаждение рабочей камеры | |
| Панель управления из стекла с трафаретной печатью | |
| Регулируемые петли дверцы | |
| Устройства быстрого крепления боковых опор | |
| Рабочая камера из нержавеющей стали | |
| Утопленное уплотнение | |
| Возможность установки наверх другого оборудования | |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов | |
| IPX 5 | |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки | |
| Сертификация СВ | |

См. подробные характеристики линии touch на стр. 7

EKF 711 UD

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ
ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Эта печь разработана и спроектирована для кулинарий и ресторанов средних размеров, которые нуждаются в профессиональной печи минимальных габаритных размеров. Запеченная паста, буженина, запеченная рыба, цыплята, а также блюда, требующие деликатного приготовления, такие как десерты или мясные блюда, нуждающиеся в медленном процессе приготовления. Благодаря функции прямого впрыска воды для парообразования можно персонализировать любой способ приготовления, следуя полету фантазии шеф-повара.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|------|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 935 | 930 | 825 |
| Вес (кг) | 96,4 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 68 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|--------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 8,4 |
| Частота тока (Гц) | 50 (60 по запросу) |
| Напряжение (Вольт) | АС 380/400 3N |
| Кол-во двигателей | 2 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|--|-----|-----|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 1000 | 990 | 990 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Трехфазный+Нейтраль [5G 2,5] - L = 1300 мм | | |
| Подводка для подключения ручной мойки | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|---|
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы |
| Регулируемые петли дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Утолщенное уплотнение |
| Возможность установки наверх другого оборудования |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 3 |
| Подводка для подключения ручной мойки |
| Новая форма рабочей камеры |
| Сертификация SV |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 7 противней / решеток 1/1 GN |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с регулировкой посредством переключателя в виде 5-ти позиционной круглой ручки |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 100 - 275°C |
| Контроль температуры | Термостат |
| Панель управления | Электромеханическая, боковая, с левой стороны |
| Кол-во программ | / |
| Программируемые этапы | / |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | / |
| Дверца | Боковое открывание с петлями справа С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|--|--|
| Набор для установки печей друг на друга | Код ЕККМ6 |
| Хромированная решетка 1/1 GN | Код KG9G |
| Противень из стали AISI 304 для вертикального приготовления цыплят | Код KGP |
| Противень для сбора жира для решетки для цыплят | Код ЕКТ11RG |
| Противень из стали AISI 304 1/1 GN (530x325x40 мм) | Код КТ9G |
| Стол | Код ЕКТ 711 - Код ЕКТР 711 Код ЕКТС 711 - Код ЕКТРС 711 Код ЕКТ 711 D |
| Конденсационная вытяжка | Код ЕККС6 |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код ЕККД |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код ЕКРРА/А |



EKF 711 E UD

ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ



Запеченная паста, буженина, запеченная рыба, цыплята - все ваши блюда всегда будут отличаться равномерностью приготовления и максимальным сохранением вкусовых качеств. Эффективная и компактная, эта печь подходит также и для блюд, требующих деликатного приготовления, таких как десерты или мясные блюда, нуждающиеся в медленном процессе приготовления. Приготовление становится еще более точным благодаря подводе для термошупа, необходимого помощника для самых требовательных шеф-поваров, всегда на высоте.

Цифровой дисплей с памятью на 99 программ и 4 доступными опциями приготовления продуктов позволит вам в любой момент быстро и интуитивно приготовить ваше любимое блюдо.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|------|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 935 | 930 | 825 |
| Вес (кг) | 96,2 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 68 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|-------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 8,4 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 380/400 3N |
| Кол-во двигателей | 2 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|--|-----|-----|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 1000 | 990 | 990 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Трехфазный+Нейтраль [5G 2,5] - L = 1300 мм | | |
| Последовательный порт ПК | | | |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки | | | |
| Подводка для термошупа | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|---|
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы |
| Регулируемые петли дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Утопленное уплотнение |
| Возможность установки наверх другого оборудования |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 3 |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки |
| Новая форма рабочей камеры |
| Сертификация CB |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 7 противней / решеток 1/1 GN |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного переключателя в виде круглой ручки со светодиодным дисплеем |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 50 - 270°C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Электромеханическая, боковая, с левой стороны |
| Кол-во программ | 99 |
| Программируемые этапы | 4 |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | В наличии |
| Дверца | Боковое открывание с петлями справа С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|--|--|
| Набор для установки печей друг на друга | Код EKKM6 |
| Хромированная решетка 1/1 GN | Код KG9G |
| Противень из стали AISI 304 для вертикального приготовления цыплят | Код KGP |
| Противень для сбора жира для решетки для цыплят | Код EKT11RG |
| Противень из стали AISI 304 1/1 GN (530x325x40 мм) | Код KT9G |
| Стол | Код EKT 711 - Код EKTR 711 Код EKTS 711 - Код EKTRS 711 Код EKT 711 D |
| Конденсационная вытяжка | Код EKKC6 |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код EKRPAA |
| Термошуп | Код EKSC |
| Термошуп с держателем | Код EKSCS |
| Внутренняя система автоматической мойки | Код KWT/A |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код EKKD |
| Ополаскиватель | Код KBRILD - Код KBRILMD |
| Моющее средство | Код KDET |



EKF 711.3 E UD

ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Эта печь сочетает в себе мощность, дизайн и передовые технологии. Она предназначена для всех тех шеф-поваров, которые желают предложить легкую, более здоровую и в то же время инновационную альтернативу жарке во фритюре блюд этнической и традиционной кухни.

Нагревательные элементы высокой мощности, двойное закаленное стекло дверцы, доступное для обслуживания, и панель управления со светодиодными простыми и понятными индикаторами - вот основные характеристики этой модели, предназначенной для ресторанов и кулинарий.



| РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | |
|--------------------------|------|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 935 | 930 | 825 |
| Вес (кг) | 96,2 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 68 | | |

| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|------------------------------|-------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 10,5 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 380/400 3N |
| Кол-во двигателей | 2 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

| СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ | | | |
|--|--|-----|-----|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 1000 | 990 | 990 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Трехфазный+Нейтраль [5G 2,5] - L = 1300 мм | | |
| Последовательный порт ПК | | | |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки | | | |
| Подводка для термощупа | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |

| ПРЕИМУЩЕСТВА |
|---|
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы |
| Регулируемые петли дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Утопленное уплотнение |
| Возможность установки вверх другого оборудования |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 3 |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки |
| Новая форма рабочей камеры |
| Сертификация CB |

| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 7 противней / решеток 1/1 GN |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного переключателя в виде круглой ручки со светодиодным дисплеем |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 50 - 270°C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Электрохимическая, боковая, с левой стороны |
| Кол-во программ | 99 |
| Программируемые этапы | 4 |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | В наличии |
| Дверца | Боковое открывание с петлями справа С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

| АКСЕССУАРЫ | |
|--|--|
| Набор для установки печей друг на друга | Код ЕККМ6 |
| Хромированная решетка 1/1 GN | Код КG9G |
| Противень из стали AISI 304 для вертикального приготовления цыплят | Код КGР |
| Противень для сбора жира для решетки для цыплят | Код ЕКТ11RG |
| Противень из стали AISI 304 1/1 GN (530x325x40 мм) | Код КТ9G |
| Стол | Код ЕКТ 711 - Код ЕКТR 711 Код ЕКТС 711 - Код ЕКТRS 711 Код ЕКТ 711 D |
| Конденсационная вытяжка | Код ЕККС6 |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код ЕКРРА/А |
| Термощуп | Код ЕКСС |
| Термощуп с держателем | Код ЕКСКС |
| Внутренняя система автоматической мойки | Код КWТ/А |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код ЕККD |
| Ополаскиватель | Код КBRILD - Код КBRILMD |
| Моющее средство | Код КDЕТ |



EKF 711 EV



ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ С БОЙЛЕРОМ

Откройте для себя качество и вкус традиций. Работа с печью предельно проста и интуитивна благодаря электронной панели с 99 программами с разделением на 4 этапа. Запеченная паста, буженина, цыплята, рыба в фольге, а также блюда, требующие деликатного приготовления, такие как десерты или мясные блюда, нуждающиеся в медленном процессе приготовления. Благодаря наличию бойлера высокой термоэффективности вы сможете готовить на пару любые продукты, имея гарантии идеального приготовления с пониженным потреблением воды.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|-----|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 935 | 930 | 825 |
| Вес (кг) | 100 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 68 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|-------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 11,4 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 380/400 3N |
| Кол-во двигателей | 2 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | 3 кВт |
| Защита от воды | IPX3 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|--|-----|-----|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 1000 | 990 | 990 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Трехфазный+Нейтраль [5G 2,5] - L = 1300 мм | | |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки | | | |
| Подводка для термощупа | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |
| Последовательный порт ПК | | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|---|
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы |
| Регулируемые петли дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Утопленное уплотнение |
| Возможность установки наверх другого оборудования |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 3 |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки |
| Новая форма рабочей камеры |
| Сертификация CB |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|---|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 7 противней / решеток 1/1 GN |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с бойлером с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного переключателя в виде круглой ручки со светодиодным дисплеем |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 50 - 270 °C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Электромеханическая, боковая, с левой стороны |
| Кол-во программ | 99 |
| Программируемые этапы | 4 |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | В наличии |
| Дверца | Боковое открывание с петлями справа С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|--|--|
| Набор для установки печей друг на друга | Код ЕККМ6 |
| Хромированная решетка 1/1 GN | Код KG9G |
| Противень из стали AISI 304 для вертикального приготовления цыплят | Код KGP |
| Противень для сбора жира для решетки для цыплят | Код ЕКТ11RG |
| Противень из стали AISI 304 1/1 GN (530x325x40 мм) | Код КТ9G |
| Стол | Код ЕКТ 711 - Код ЕКТР 711 Код ЕКТС 711 - Код ЕКТРС 711 Код ЕКТ 711 D |
| Конденсационная вытяжка | Код ЕККС6 |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код ЕКРРА/А |
| Термощуп | Код ЕКSC |
| Термощуп с держателем | Код ЕКSCS |
| Внутренняя система автоматической мойки | Код КWT/A |
| Комплект дущирующего устройства с держателем | Код ЕККD |
| Ополаскиватель | Код КBRILD - Код КBRILMD |
| Моющее средство | Код КДЕТ |



EKF 711 TC



ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Компактный минималистский дизайн для печи, которая позволит вам проявить всю вашу креативность простым прикосновением руки. Эта печь разработана для ресторанов и кулинарий средних размеров, которым необходимо быстро и интуитивно готовить даже наиболее изысканные блюда. Поджаренные в духовке клецки, запеченное свиное филе, а также стручковая фасоль на пару и сырное суфле. Благодаря контролируемой подаче пара вы сможете готовить ваши любимые мясные или рыбные блюда в вакууме. Печь, как и все печи гаммы Touch, имеет степень защиты от воды IPX5.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|-----|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 935 | 930 | 825 |
| Вес (кг) | 98 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 68 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|-------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 10,5 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 380/400 3N |
| Кол-во двигателей | 2 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX5 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|--|-----|-----|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 1000 | 990 | 990 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Трехфазный+нейтраль [5G 2,5] - L = 1300 мм | | |
| USB-разъем | | | |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки | | | |
| Подводка для термощупа | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|--|--|
| Набор для установки печей друг на друга | Код ЕККМ6 |
| Хромированная решетка 1/1 GN | Код КG9G |
| Противень из стали AISI 304 для вертикального приготовления цыплят | Код КGP |
| Противень для сбора жира для решетки для цыплят | Код ЕКТ11RG |
| Противень из стали AISI 304 1/1 GN (530x325x40 мм) | Код КТ9G |
| Стол | Код ЕКТ 711 - Код ЕКТР 711 Код ЕКТС 711 - Код ЕКТРС 711 Код ЕКТ 711 D Код ЕКТPL Код ЕКТCH |
| Конденсационная вытяжка | Код ЕККС6 |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код ЕКРПА/A |
| Термощуп | Код ЕКSC |
| Термощуп с держателем | Код ЕККСС |
| Внутренняя система автоматической мойки | Код КWT/A |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код ЕККD |
| Ополаскиватель | Код КBRILD и код КBRILLMD |
| Моющее средство | Код КDET |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 7 противней / решеток 1/1 GN |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного сенсорного переключателя с дисплеем |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 30 - 260°C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Сенсорная, с левой стороны |
| Кол-во программ | 240 |
| Программируемые этапы | 9 |
| Предустановленная температура | 180°C |
| Предварительный нагрев | В наличии |
| Дверца | Боковое открывание с петлями справа С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|---|
| Usb-порт для загрузки и скачивания рецептов и данных НАССР |
| Меню из 240 рецептов (40 рецептов внесено в память компанией Теспоека, а 200 рецептов вносит клиент) |
| Таймер для включения с задержкой до 23 часов и 59 минут |
| Панель управления на 10 языках (итальянский-французский-английский-немецкий-испанский-румынский-польский-болгарский-украинский-русский) |
| Слив жиров на дно рабочей камеры |
| Прямой отвод дымов и паров, образующихся при приготовлении продуктов |
| Двойной вход воды (обычная и смягченная) |
| Полностью стеклянная дверца с боковыми профилями из сатинированной нержавеющей стали |
| Быстрое охлаждение рабочей камеры |
| Панель управления из стекла с трафаретной печатью |
| Регулируемые петли дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Утопленное уплотнение |
| Возможность установки наверх другого оборудования |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 5 |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки |
| Сертификация CB |

См. подробные характеристики линии touch на стр. 7

EKF 1111 UD

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ



Лазанья, подрумяненные в печи овощи, буженина, запеченная рыба, мясные блюда, требующие медленного приготовления - вы сможете готовить большое количество продуктов, экономя ценное время. Высокие эксплуатационные характеристики печи делают ее идеальным помощником любого профессионала. Иметь на своей кухне EKF 1111 UD значит также экономить кастрюли и место на плите, оптимизируя время и логистику. Прочная и надежная, эта печь позволяет максимально диверсифицировать приготовление продуктов в зависимости от конкретных нужд благодаря функции прямого впрыска воды для парообразования.



| РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | |
|--------------------------|-----|-----|------|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 935 | 930 | 1150 |
| Вес (кг) | 135 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 68 | | |

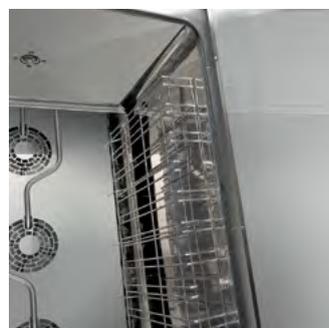
| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|------------------------------|--------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 16 |
| Частота тока (Гц) | 50 (60 по запросу) |
| Напряжение (Вольт) | АС 380/400 3N |
| Кол-во двигателей | 3 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

| СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ | | | |
|--|--|-----|------|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 1000 | 990 | 1310 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Трехфазный+Нейтраль [5G 2,5] - L = 1300 мм | | |
| Подводка для подключения ручной мойки | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |

| ПРЕИМУЩЕСТВА |
|---|
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы |
| Регулируемые петли дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Утопленное уплотнение |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 3 |
| Подводка для подключения ручной мойки |
| Новая форма рабочей камеры |
| Сертификация CB |

| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 11 противней / решеток 1/1 GN |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с регулировкой посредством переключателя в виде 5-ти позиционной круглой ручки |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 100 - 275 °C |
| Контроль температуры | Термостат |
| Панель управления | Электромеханическая, боковая, с левой стороны |
| Кол-во программ | / |
| Программируемые этапы | / |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | / |
| Дверца | Боковое открывание с петлями справа С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

| АКСЕССУАРЫ | |
|--|--|
| Хромированная решетка 1/1 GN | Код KG9G |
| Противень из стали AISI 304 для вертикального приготовления цыплят | Код KGP |
| Противень для сбора жира для решетки для цыплят | Код EKT11RG |
| Противень из стали AISI 304 1/1 GN (530x325x40 мм) | Код KT9G |
| Стол | Код EKT 1111 - Код EKTR 1111 Код EKTS 1111 - Код EKTRS 1111 |
| Конденсационная вытяжка | Код EKKC10 |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код EKRPA/A |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код EKKD |



EKF 1111 E UD

ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ С
ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Количество и качество на максимальном уровне. Эта печь идеальна для кулинарий и точек общественного питания крупных размеров. Лазанья, жаркое, запеченная рыба, цыплята, а также подрумяненные в печи овощи и блюда, требующие особенно деликатного приготовления - вы сможете персонализировать ваши рецепты при помощи электронной панели управления с 99 программами, позволяющими разделить цикл приготовления на 4 этапа.

Благодаря программируемому включению с задержкой вы сможете заранее решить, когда начинать приготовление ваших блюд, персонализируя их благодаря функции прямого впрыска воды для парообразования.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|-------|-----|------|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 935 | 930 | 1150 |
| Вес (кг) | 134,8 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 68 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|-------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 16 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 380/400 3N |
| Кол-во двигателей | 3 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|--|-----|------|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 1000 | 990 | 1310 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Трехфазный+Нейтраль [5G 2,5] - L = 1300 мм | | |
| Последовательный порт ПК | | | |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки | | | |
| Подводка для термощупа | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|---|
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы |
| Регулируемые петли дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Утопленное уплотнение |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 3 |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки |
| Новая форма рабочей камеры |
| Сертификация CB |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 11 противней / решеток 1/1 GN |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного переключателя в виде круглой ручки со светодиодным дисплеем |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 50 - 270°C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Электрохимическая, боковая, с левой стороны |
| Кол-во программ | 99 |
| Программируемые этапы | 4 |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | В наличии |
| Дверца | Боковое открывание с петлями справа С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|--|--|
| Хромированная решетка 1/1 GN | Код KG9G |
| Противень из стали AISI 304 для вертикального приготовления цыплят | Код KGP |
| Противень для сбора жира для решетки для цыплят | Код EKT11RG |
| Противень из стали AISI 304 1/1 GN (530x325x40 мм) | Код KT9G |
| Стол | Код EKT 1111 - Код EKTR 1111 Код ECTS 1111 - Код EKTRS 1111 |
| Конденсационная вытяжка | Код EKKC10 |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код EKRP/A |
| Термощуп | Код EKSC |
| Термощуп с держателем | Код EKSCS |
| Внутренняя система автоматической мойки | Код KWT/A |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код EKKD |
| Ополаскиватель | Код KBRILD - Код KBRILMD |
| Моющее средство | Код KDET |



EKF 1111 EV UD

ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ С БОЙЛЕРОМ



Высокое качество и надежность - вот сильные стороны одной из самых мощных печей гаммы Тесноека, подходящей для крупных ресторанов и кулинарий. Благодаря EKF 1111 EV UD вы сможете готовить действительно все, что угодно: лазанья, овощи, подрумяненные в печи, жаркое, запеченная рыба, мясные блюда, требующие медленного приготовления, а также блюда на пару. Ваш встроенный бойлер обеспечит оптимальные результаты с ограниченным расходом воды, а 99 программ, которые можно активировать с электронной панели управления, удовлетворят любые нужды вашей кухни. Возможность разделить цикл приготовления продуктов на 4 этапа позволяет максимально персонализировать блюда. Эта печь станет вашим лучшим помощником для создания всегда новых рецептов.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|-------|-----|------|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 935 | 930 | 1150 |
| Вес (кг) | 141,4 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 68 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|-------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 23,5 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 380/400 3N |
| Кол-во двигателей | 3 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | 7,5 кВт |
| Защита от воды | IPX3 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|--|-----|------|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 1000 | 990 | 1310 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Трехфазный+Нейтраль [5G 2,5] - L = 1300 мм | | |
| Последовательный порт ПК | | | |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки | | | |
| Подводка для термощупа | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

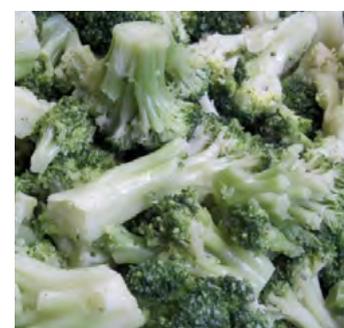
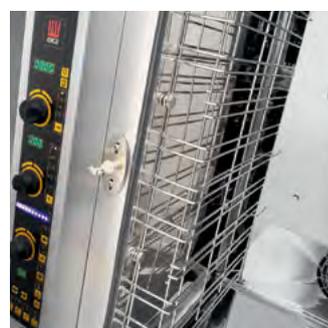
| |
|---|
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы |
| Регулируемые петли дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Утопленное уплотнение |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 3 |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки |
| Новая форма рабочей камеры |
| Сертификация CB |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|---|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 11 противней / решеток 1/1 GN |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с бойлером с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного переключателя в виде круглой ручки со светодиодным дисплеем |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 50 - 270 °C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Электрохимическая, боковая, с левой стороны |
| Кол-во программ | 99 |
| Программируемые этапы | 4 |
| Предустановленная температура | 180 °C |
| Предварительный нагрев | / |
| Дверца | Боковое открывание с петлями справа С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|--|--|
| Хромированная решетка 1/1 GN | Код KG9G |
| Противень из стали AISI 304 для вертикального приготовления цыплят | Код KGP |
| Противень для сбора жира для решетки для цыплят | Код EKT11RG |
| Противень из стали AISI 304 1/1 GN (530x325x40 мм) | Код KT9G |
| Стол | Код EKT 1111 - Код EKTR 1111 Код EKTS 1111 - Код EKTRS 1111 |
| Конденсационная вытяжка | Код EKCC10 |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | КОД EKРРА/А |
| Термощуп | Код EKSC |
| Термощуп с держателем | Код EKSCS |
| Внутренняя система автоматической мойки | Код KWT/A |
| Комплект дулирующего устройства с держателем | Код EKKD |
| Ополаскиватель | Код KBRILD - Код KBRILMD |
| Моющее средство | Код KDET |



EKF 1111 TC



ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

11 противней 1/1 GN: эта вместимость наиболее пользуется спросом у шеф-поваров средних и крупных ресторанов. Достаточно одного прикосновения к практичной и привлекательной сенсорной панели управления, чтобы без труда работать даже с самыми сложными рецептами, разделенными на 9 этапов приготовления с тремя скоростями. Это обязательный предмет для приготовления традиционных блюд итальянской кухни (лазанья по-болонски, каннеллони, пармиджана из баклажанов), а также изысканных деликатесов кухни всего мира, таких как запеченная утка с апельсинами, фаршированная индейка, муссака или рисовая запеканка.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|-------|-----|------|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 935 | 930 | 1150 |
| Вес (кг) | 136,4 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 68 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|-------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 16 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 380/400 3N |
| Кол-во двигателей | 3 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX5 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|--|-----|------|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 1000 | 990 | 1310 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Трехфазный+нейтраль [5G 2,5] - L = 1300 мм | | |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки | | | |
| Подводка для термощупа | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |
| USB-разъем | | | |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|--|--|
| Хромированная решетка 1/1 GN | Код KG9G |
| Противень из стали AISI 304 для вертикального приготовления цыплят | Код KGP |
| Противень для сбора жира для решетки для цыплят | Код EKT11RG |
| Противень из стали AISI 304 1/1 GN (530x325x40 мм) | Код KT9G |
| Стол | Код EKT 1111 - Код EKTR 1111 Код ECTS 1111 - Код EKTRS 1111 Код EKTPL Код EKTCH |
| Конденсационная вытяжка | Код EKKC10 |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код EKRP/A |
| Термощуп | Код EKSC |
| Термощуп с держателем | Код EKSCS |
| Внутренняя система автоматической мойки | Код KWT/A |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код EKKD |
| Ополаскиватель | Код KBRILD и Код KBRILMD |
| Моющее средство | Код KDEТ |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 11 противней / решеток 1/1 GN |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного сенсорного переключателя с дисплеем |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 30 - 260°C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Сенсорная, с левой стороны |
| Кол-во программ | 240 |
| Программируемые этапы | 9 |
| Предустановленная температура | 180°C |
| Предварительный нагрев | В наличии |
| Дверца | Боковое открывание с петлями справа С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|---|
| USB-порт для загрузки и скачивания рецептов и данных НАССР |
| Меню из 240 рецептов (40 рецептов внесено в память компанией Теспоека, а 200 рецептов вносит клиент) |
| Таймер для включения с задержкой до 23 часов и 59 минут |
| Панель управления на 10 языках (итальянский-французский-английский-немецкий-испанский-румынский-польский-болгарский-украинский-русский) |
| Слив жиров на дно рабочей камеры |
| Прямой отвод дыма и паров, образующихся при приготовлении продуктов |
| Двойной вход воды (обычная и смягченная) |
| Полностью стеклянная дверца с боковыми профилями из сатинированной нержавеющей стали |
| Быстрое охлаждение рабочей камеры |
| Панель управления из стекла с трафаретной печатью |
| Регулируемые петли дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Утопленное уплотнение |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 5 |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки |
| Сертификация CB |

См. подробные характеристики линии touch на стр. 7

EKF 2011 UD



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Предназначенная для крупных кулинарий и всех тех ресторанов, которые ставят на первое место сочетание качества и количества, электронная печь EKF 2011 UD является самой мощной и вместительной среди печей новой гаммы Evolution. Эта печь вместимостью 20 противней 1/1 GN, устанавливаемых на практичную выдвигающую тележку с эргономичной ручкой и колесами, оснащенными тормозами, позволяет готовить одновременно первые блюда, овощи на пару и вторые мясные или рыбные блюда. Равномерность приготовления обеспечивается высоким качеством материалов и 5 вентиляторами, распределенными по всей высоте печи.



Запрос на выдачу патента подан на "Сдвигаемая стеклянная панель - sliding glass"

РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|-------|------|------|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 985 | 1030 | 1920 |
| Вес (кг) | 210,8 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 66 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|-------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 30 |
| Частота тока (Гц) | 50 |
| Напряжение (Вольт) | АС 380/400 3N |
| Кол-во двигателей | 5 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX4 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|------|------|------|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 1200 | 1200 | 2070 |
| Выдвигающая тележка с ручкой и колесами, оснащенными тормозами | | | |
| Подводка для подключения ручной мойки | | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|---|
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы |
| Регулируемые петли дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Утопленное уплотнение |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 4 |
| Подводка для подключения ручной мойки |
| Новая форма рабочей камеры |
| Сертификация CB |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 20 противней / решеток 1/1 GN |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с регулировкой посредством переключателя в виде 5-ти позиционной круглой ручки |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 100 - 260°C |
| Контроль температуры | Термостат |
| Панель управления | Электромеханическая, боковая, с левой стороны |
| Кол-во программ | / |
| Программируемые этапы | / |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | / |
| Дверца | Правое боковое открывание С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|--|-------------|
| Хромированная решетка 1/1 GN | Код KG9G |
| Противень из стали AISI 304 для вертикального приготовления цыплят | Код KGP |
| Противень для сбора жира для решетки для цыплят | Код EKT11RG |
| Противень из стали AISI 304 1/1 GN | Код KT9G |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код EKKD |



EKF 2011 TC



ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Предназначенная для крупных кулинарий и всех тех ресторанов, которые ставят на первое место сочетание качества и количества, электронная печь EKF 2011 TC является самой мощной и вместительной среди печей новой гаммы Touch. Эта печь вместимостью 20 противней 1/1 GN, устанавливаемых на практичную выдвигающую тележку с эргономичной рукояткой и колесами, оснащенными тормозами, позволяет готовить одновременно первые блюда, овощи на пару и вторые мясные или рыбные блюда. Равномерность приготовления обеспечивается высоким качеством материалов и 5 вентиляторами, распределенными по всей высоте печи.



Запрос на выдачу патента подан на "Сдвижная стеклянная панель - sliding glass"

РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|-------|------|------|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 985 | 1030 | 1920 |
| Вес (кг) | 244,4 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 66 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|-------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 30 |
| Частота тока (Гц) | 50 |
| Напряжение (Вольт) | AC 380/400 3N |
| Кол-во двигателей | 5 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX5 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|---|------|------|------|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 1200 | 1200 | 2070 |
| Выдвигающая тележка с рукояткой и колесами, оснащенными тормозами | | | |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки* | | | |
| Подводка для термощупа | | | |
| USB-разъем | | | |

* Для системы автоматической мойки необходимы 2 комплекта код KWT/A

АКСЕССУАРЫ

| | |
|--|--------------------------|
| Хромированная решетка 1/1 GN | Код KG9G |
| Противень из стали AISI 304 для вертикального приготовления цыплят | Код KGP |
| Противень для сбора жира для решетки для цыплят | Код EKT11RG |
| Противень из стали AISI 304 1/1 GN (530x325x40 мм) | Код KT9G |
| Термощуп | Код EKSC |
| Термощуп с держателем | Код EKSCS |
| Конденсационная вытяжка | Код EKKC20 TC |
| Внутренняя система автоматической мойки | Код KWT/A |
| Комплект душоурующего устройства с держателем | Код EKKD |
| Ополаскиватель | Код KBRILD и Код KBRILMD |
| Мощное средство | Код KDET |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 20 противней / решеток 1/1 GN |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного сенсорного переключателя с дисплеем |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 30 - 260°C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Сенсорная, с левой стороны |
| Кол-во программ | 240 |
| Программируемые этапы | 9 |
| Предустановленная температура | 180°C |
| Предварительный нагрев | В наличии |
| Дверца | Боковое открывание с петлями справа С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|---|
| USB-порт для загрузки и скачивания рецептов и данных HACCP |
| Меню из 240 рецептов (40 рецептов внесено в память компанией Теслока, а 200 рецептов вносит клиент) |
| Таймер для включения с задержкой до 23 часов и 59 минут |
| Панель управления на 10 языках (итальянский-французский-английский-немецкий-испанский-румынский-польский-болгарский-украинский-русский) |
| Слив жиров на дно рабочей камеры |
| Прямой отвод дыма и паров, образующихся при приготовлении продуктов |
| Двойной вход воды (обычная и смягченная) |
| Полностью стеклянная дверца с боковыми профилями из сатинированной нержавеющей стали |
| Быстрое охлаждение рабочей камеры |
| Панель управления из стекла с трафаретной печатью |
| Регулируемые петли дверцы |
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Утопленное уплотнение |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 5 |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки |
| Сертификация CB |

См. подробные характеристики линии touch на стр. 7

EKF 621 UD



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Эта печь разработана и спроектирована для кулинарий и ресторанов средних размеров, которые нуждаются в профессиональной печи минимальных габаритных размеров. Запеченная паста, буженина, запеченная рыба, цыплята, а также блюда, требующие деликатного приготовления, такие как десерты или мясные блюда, нуждающиеся в медленном процессе приготовления. Благодаря функции прямого впрыска воды для парообразования можно персонализировать любой способ приготовления, следуя полету фантазии шеф-повара.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|-------|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 995 | 995 | 900 |
| Вес (кг) | 115,8 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 80 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|--------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 18,3 |
| Частота тока (Гц) | 50 (60 по запросу) |
| Напряжение (Вольт) | АС 380/400 3N |
| Кол-во двигателей | 2 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|------------------|------|------|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 1058 | 1060 | 1057 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Подводка для подключения ручной мойки | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|---|
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы |
| Регулируемые петли дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Утолщенное уплотнение |
| Возможность установки наверх другого оборудования |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 3 |
| Подводка для подключения ручной мойки |
| Новая форма рабочей камеры |
| Сертификация CB |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 6 противней / решеток 2/1 GN |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с регулировкой посредством переключателя в виде 5-ти позиционной круглой ручки |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 100 - 260°C |
| Контроль температуры | Термостат |
| Панель управления | Электрохимическая, боковая, с левой стороны |
| Кол-во программ | / |
| Программируемые этапы | / |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | / |
| Дверца | Правое боковое открывание С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|--|------------------------------|
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код ЕККD |
| Противень из стали AISI 304 2/1 GN (h 40 мм) | Код КТ21G |
| Горизонтальная решётка из AISI 304 2/1 GN | Код КG21G |
| Набор для установки оборудования друг на друга | Код ЕККМА5 |
| Стол | Код ЕКТАS664 - Код ЕКТАRS664 |



EKF 621 E UD

ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ



Запеченная паста, буужина, запеченная рыба, цыплята - все ваши блюда всегда будут отличаться равномерностью приготовления и максимальным сохранением вкусовых качеств. Эффективная и компактная, эта печь подходит также и для блюд, требующих деликатного приготовления, таких как десерты или мясные блюда, нуждающиеся в медленном процессе приготовления. Приготовление становится еще более точным благодаря подводке для термощупа, необходимого помощника для самых требовательных шеф-поваров, всегда на высоте.

Цифровой дисплей с памятью на 99 программ и 4 доступными опциями приготовления продуктов позволит вам в любой момент быстро и интуитивно приготовить ваше любимое блюдо.



| РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | |
|--------------------------|-----|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 995 | 995 | 900 |
| Вес (кг) | 112 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 80 | | |

| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|------------------------------|-------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 18,3 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 380/400 3N |
| Кол-во двигателей | 2 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

| СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ | | | |
|--|------------------|------|------|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 1058 | 1060 | 1057 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Последовательный порт ПК | | | |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки | | | |
| Подводка для термощупа | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |

| ПРЕИМУЩЕСТВА | |
|---|--|
| Рабочая камера из нержавеющей стали | |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы | |
| Регулируемые петли дверцы | |
| Устройства быстрого крепления боковых опор | |
| Утопленное уплотнение | |
| Возможность установки наверх другого оборудования | |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов | |
| IPX 3 | |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки | |
| Новая форма рабочей камеры | |
| Сертификация CB | |

| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 6 противней / решеток 2/1 GN |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного переключателя в виде круглой ручки со светодиодным дисплеем |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 50 - 260 °C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Электрохимическая, боковая, с левой стороны |
| Кол-во программ | 99 |
| Программируемые этапы | 4 |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | В наличии |
| Дверца | Правое боковое открывание С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

| АКСЕССУАРЫ | |
|--|------------------------------|
| Термощуп | Код EKSC |
| Термощуп с держателем | Код EKSCS |
| Внутренняя система автоматической мойки | Код KWT/A |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код EKKD |
| Ополаскиватель | Код KBRILD - Код KBRILMD |
| Моющее средство | Код KDET |
| Противень из стали AISI 304 2/1 GN (h 40 мм) | Код KT21G |
| Горизонтальная решётка из AISI 304 2/1 GN | Код KG21G |
| Набор для установки оборудования друг на друга | Код EKKMA5 |
| Стол | Код EKTAS664 - Код EKTARS664 |



EKF 1021 UD



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Лазанья, подрумяненные в печи овощи, буженина, запеченная рыба, мясные блюда, требующие медленного приготовления - вы сможете готовить большое количество продуктов, экономя ценное время. Высокие эксплуатационные характеристики печи делают ее идеальным помощником любого профессионала. Прочная и надежная, эта печь позволяет максимально диверсифицировать приготовление продуктов в зависимости от конкретных нужд благодаря функции прямого впрыска воды для парообразования.



| РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | |
|--------------------------|-------|-----|------|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 995 | 995 | 1210 |
| Вес (кг) | 150,8 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 80 | | |

| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|------------------------------|--------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 27,7 |
| Частота тока (Гц) | 50 (60 по запросу) |
| Напряжение (Вольт) | AC 380/400 3N |
| Кол-во двигателей | 3 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

| СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ | | | |
|--|------------------|------|------|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 1058 | 1060 | 1367 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Подводка для подключения ручной мойки | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |

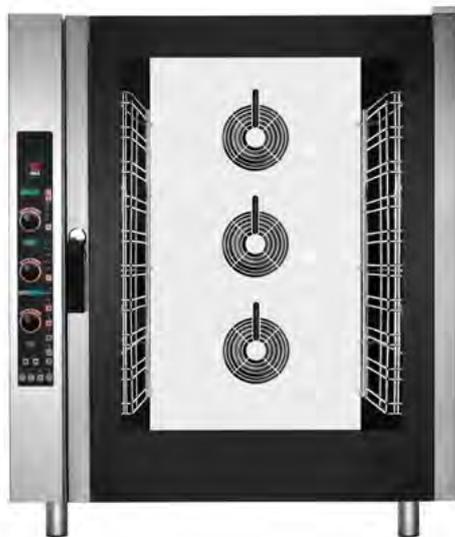
| ПРЕИМУЩЕСТВА | |
|---|--|
| Рабочая камера из нержавеющей стали | |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы | |
| Регулируемые петли дверцы | |
| Устройства быстрого крепления боковых опор | |
| Утопленное уплотнение | |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов | |
| IPX 3 | |
| Подводка для подключения ручной мойки | |
| Новая форма рабочей камеры | |
| Сертификация CB | |

| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 10 противней / решеток 2/1 GN |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с регулировкой посредством переключателя в виде 5-ти позиционной круглой ручки |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 100 - 260°C |
| Контроль температуры | Термостат |
| Панель управления | Электромеханическая, боковая, с левой стороны |
| Кол-во программ | / |
| Программируемые этапы | / |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | / |
| Дверца | Правое боковое открывание С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

| АКСЕССУАРЫ | |
|--|--------------------------------|
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код ЕККД |
| Противень из стали AISI 304 2/1 GN (h 40 мм) | Код КТ21G |
| Горизонтальная решётка из AISI 304 2/1 GN | Код КГ21G |
| Стол | Код ЕКТАS1064 - Код ЕКТАRS1064 |



EKF 1021 E UD



ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Количество и качество на максимальном уровне. Эта печь идеальна для кулинарий и точек общественного питания крупных размеров. Лазанья, жаркое, запеченная рыба, цыплята, а также подрумяненные в печи овощи и блюда, требующие особенно деликатного приготовления - вы сможете персонализировать ваши рецепты при помощи электронной панели управления с 99 программами, позволяющими разделить цикл приготовления на 4 этапа.

Благодаря программируемому включению с задержкой вы сможете заранее решить, когда начинать приготовление ваших блюд, персонализируя их благодаря функции прямого впрыска воды для парообразования.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|-------|-----|------|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 995 | 995 | 1210 |
| Вес (кг) | 151,8 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 80 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|-------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 27,7 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 380/400 3N |
| Кол-во двигателей | 3 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|------------------|------|------|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 1058 | 1060 | 1367 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Последовательный порт ПК | | | |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки | | | |
| Подводка для термощупа | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|---|
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы |
| Регулируемые петли дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Утопленное уплотнение |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 3 |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки |
| Новая форма рабочей камеры |
| Сертификация CB |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 10 противней / решеток 2/1 GN |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного переключателя в виде круглой ручки со светодиодным дисплеем |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 50 - 260 °C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Электромеханическая, боковая, с левой стороны |
| Кол-во программ | 99 |
| Программируемые этапы | 4 |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | В наличии |
| Дверца | Правое боковое открывание С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|--|--------------------------------|
| Термощуп | Код EKSC |
| Термощуп с держателем | Код EKSCS |
| Внутренняя система автоматической мойки | Код KWT/A |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код EKKD |
| Ополаскиватель | Код KBRILD - Код KBRILMD |
| Моющее средство | Код KDET |
| Противень из стали AISI 304 2/1 GN (h 40 мм) | Код KT21G |
| Горизонтальная решётка из AISI 304 2/1 GN | Код KG21G |
| Стол | Код EKTAS1064 - Код EKTARS1064 |

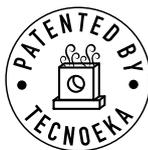


KF 1001G IX AL

ГАЗОВАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ С УВЛАЖНЕНИЕМ



Эта газовая печь линии EKA идеально подходит для ресторанов и гастрономических заведений. Она оснащена эксклюзивным теплообменником, изготавливаемым компанией Тесноека, все конструкционные детали которого запатентованы. Чугунная конструкция обеспечивает высокую тепловую эффективность в сочетании с низким энергопотреблением и абсолютной недеформируемостью даже при высоких температурах. Для управления и безопасности печи установлено электронное устройство проверенной надежности. Печь оснащена камерой из нержавеющей стали AISI 430 с боковым открыванием.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|-----|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 960 | 760 | 740 |
| Вес (кг) | 92 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 73 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------|--------------------|
| Тепловая мощность (кВт) | 8 |
| Частота тока (Гц) | 50 (60 по запросу) |
| Напряжение (Вольт) | АС 220/230 |
| Кол-во двигателей | 1 двунаправленный |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | / |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|---------------------------------|-----|-----|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 1009 | 806 | 902 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1600 мм | | |
| Форсунка СНГ | | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|-------------------------------------|
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Запатентованный теплообменник |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|---|
| Питание | Разные виды газа (приемочные испытания при работе на метане) |
| Вместимость | 5 противней / решеток 1/1 GN |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Увлажнение | Непрямое, с кнопкой |
| Рабочая камера | Сталь AISI 430 |
| Температура | 100 - 275°C |
| Контроль температуры | Термостат |
| Панель управления | Электромеханическая, боковая |
| Кол-во программ | / |
| Программируемые этапы | / |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | / |
| Дверца | Боковое открывание с петлями слева Вентилируемая Не доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|---|--|
| Хромированная решетка 1/1 GN | Код KG9G |
| Противень из стали AISI 304 GN для вертикального приготовления цыплят | Код KGP |
| Противень для сбора жира для решетки для цыплят | Код ЕКТ11RG |
| Стол | Код ЕКТ 711 - Код ЕКТР 711 Код ЕКТС 711 - Код ЕКТРС 711 |
| Дымоуловитель | Код КК1000/В |



EKF 511 G UD

КОНВЕКЦИОННАЯ ГАЗОВАЯ ПЕЧЬ С
ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Практичность и качество. Разогревает уже готовые блюда, но может также готовить небольшие гастрономические изделия. Это идеальный помощник для небольших точек общественного питания, где пространство является ценным фактором, а энергосбережению уделяется должное внимание. Профессиональные результаты и оптимизация времени. Позволяет достигать превосходных результатов при самых разных способах приготовления продуктов, в том числе и благодаря прямому впрыску воды для парообразования.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|------|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 935 | 978 | 989 |
| Вес (кг) | 99,2 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 68 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------|--------------------|
| Тепловая мощность (кВт) | 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 + поддон (LxPxH мм) | 997 | 1104 | 1182 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1250 мм | | |
| Подводка для подключения ручной мойки | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |
| Дымоуловитель | | | |
| Форсунка СНГ | | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|--|
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы |
| Регулируемые петли дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Утолщенное уплотнение |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 3 |
| Подводка для подключения ручной мойки |
| Новая форма рабочей камеры |
| Сертификация CB |
| Сертификация соответствия требованиям ЕС - Европейская директива 2009/142/ЕС |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Разные виды газа (приемочные испытания при работе на метане) |
| Вместимость | 5 противней / решеток 1/1 GN |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с регулировкой посредством переключателя в виде 5-ти позиционной круглой ручки |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 100 ÷ 260°C |
| Контроль температуры | Термостат |
| Панель управления | Электромеханическая, боковая, с левой стороны |
| Кол-во программ | / |
| Программируемые этапы | / |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | / |
| Дверца | Правое боковое открывание с расширенным наружным стеклом для закрытия лотка для сбора капель Вентилируемая Доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|--|--|
| Хромированная решетка 1/1 GN | Код KG9G |
| Противень из стали AISI 304 для вертикального приготовления цыплят | Код KGP |
| Противень для сбора жира для решетки для цыплят | Код EKT11RG |
| Противень из стали AISI 304 1/1 GN | Код KT9G |
| Стол | Код EKT 711 - Код EKTR 711 Код EKTS 711 - Код EKTRS 711 |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код EKKD |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код EKRPA/A |



EKF 511 G E UD



ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ГАЗОВАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Вместимость на 5 противней 1/1 GN и электронная панель управления, цифровой дисплей с памятью на 99 рецептов и 4 возможных этапов приготовления продукта - все это позволит вам в любой момент быстро и интуитивно приготовить ваше любимое блюдо. Незаменимый помощник для требовательных шеф-поваров, желающих всегда быть на высоте.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|-----|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxD мм) | 935 | 978 | 989 |
| Вес (кг) | 99 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 68 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|---------------------------------|------|------|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxD мм) | 997 | 1104 | 1182 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1250 мм | | |
| Подводка для термощупа | | | |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |
| Дымоуловитель | | | |
| Последовательный порт ПК | | | |
| Форсунка СНГ | | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|--|
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы |
| Регулируемые петли дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Утопленное уплотнение |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 3 |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки |
| Новая форма рабочей камеры |
| Сертификация СВ |
| Сертификация соответствия требованиям ЕС - Европейская директива 2009/142/ЕС |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Разные виды газа (приемочные испытания при работе на метане) |
| Вместимость | 5 противней / решеток 1/1 GN |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с автоматической регулировкой посредством переключателя в виде круглой ручки со светодиодным дисплеем с 10 позициями |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 50 ÷ 260°C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Электромеханическая, боковая, с левой стороны |
| Кол-во программ | 99 |
| Программируемые этапы | 4 |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | В наличии |
| Дверца | Правое боковое открывание с расширенным наружным стеклом для закрытия лотка для сбора капель Вентилируемая Доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|--|--|
| Хромированная решетка 1/1 GN | Код KG9G |
| Противень из стали AISI 304 для вертикального приготовления цыплят | Код KGP |
| Противень для сбора жира для решетки для цыплят | Код EKT11RG |
| Противень из стали AISI 304 1/1 GN | Код KT9G |
| Стол | Код EKT 711 - Код EKTR 711 Код EKTS 711 - Код EKTRS 711 |
| Термощуп | Код EKSC |
| Термощуп с держателем | Код EKSCS |
| Внутренняя система автоматической мойки | Код KWT/A |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код EKKD |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код EKRPA/A |
| Ополаскиватель | Код KBRILD и KBRILMD |
| Моющее средство | Код KDET |



EKF 511 G TC

ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ГАЗОВАЯ ПЕЧЬ С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ



Газовая печь вместимостью 5 противней 1/1 GN с сенсорной панелью. Высокие эксплуатационные показатели для достижения наилучших результатов и идеальной равномерности приготовления продуктов, а также сокращение времени приготовления с вытекающим отсюда энергосбережением. Запеченная паста, буженина, запеченная рыба - все ваши блюда всегда будут приготовлены идеально.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|--------|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 935 | 978 | 989 |
| Вес (кг) | 100,80 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 68 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|---------------------------------|------|------|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 997 | 1104 | 1182 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1250 мм | | |
| USB-разъем | | | |
| Подводка для термощупа | | | |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |
| Дымоуловитель | | | |
| Форсунка СНГ | | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|---|
| Usb-порт для загрузки и скачивания рецептов и данных НАССР |
| Меню из 240 рецептов (40 рецептов внесено в память компанией Теслока, а 200 рецептов вносит клиент) |
| Таймер для включения с задержкой до 23 часов и 59 минут |
| Панель управления на 10 языках (итальянский-французский-английский-немецкий-испанский-румынский-польский-болгарский-украинский-русский) |
| Слив жиров на дно рабочей камеры |
| Прямой отвод дыма и паров, образующихся при приготовлении продуктов |
| Двойной вход воды (обычная и смягченная) |
| Полностью стеклянная дверца с боковыми профилями из сатинированной нержавеющей стали |
| Быстрое охлаждение рабочей камеры |
| Панель управления из стекла с трафаретной печатью |
| Регулируемые петли дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Утолщенное уплотнение |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 3 |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки |
| Сертификация CB |
| Сертификация соответствия требованиям ЕС - Европейская директива 2009/142/ЕС |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Разные виды газа (приемочные испытания при работе на метане) |
| Вместимость | 5 противней / решеток 1/1 GN |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного сенсорного переключателя с дисплеем |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 30 ÷ 260°C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Сенсорная, с левой стороны |
| Кол-во программ | 240 |
| Программируемые этапы | 9 |
| Предустановленная температура | 180°C |
| Предварительный нагрев | В наличии |
| Дверца | Правое боковое открывание с расширенным наружным стеклом для закрытия лотка для сбора капель Вентилируемая Доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|--|--|
| Хромированная решетка 1/1 GN | Код KG9G |
| Противень из стали AISI 304 для вертикального приготовления цыплят | Код KGP |
| Противень для сбора жира для решетки для цыплят | Код EKT11RG |
| Противень из стали AISI 304 1/1 GN | Код KT9G |
| Стол | Код EKT 711 - Код EKTR 711 Код EKT5 711 - Код EKTRS 711 |
| Термощуп | Код EKSC |
| Термощуп с держателем | Код EKSCS |
| Внутренняя система автоматической мойки | Код KWT/A |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код EKKD |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код EKRP/A |
| Ополаскиватель | Код KBRILD и KBRILMD |
| Моющее средство | Код KDET |



EKF 711 G UD

КОНВЕКЦИОННАЯ ГАЗОВАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ



Печь разработана и спроектирована для кулинарий и ресторанов средних размеров, которые нуждаются в простой, но эффективной печи, которая может обеспечить быстрое и равномерное приготовление продуктов. Запеченная паста, буженина, запеченная рыба, а также блюда, требующие деликатного приготовления, такие как десерты или мясные блюда, нуждающиеся в медленном процессе приготовления. Благодаря функции прямого впрыска воды для парообразования можно персонализировать любой способ приготовления, следуя полету фантазии шеф-повара.



| РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | |
|--------------------------|--------|-----|------|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 935 | 978 | 1068 |
| Вес (кг) | 117.40 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 68 | | |

| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|------------------------------|--------------------|
| Тепловая мощность (кВт) | 13 |
| Частота тока (Гц) | 50 (60 по запросу) |
| Напряжение (Вольт) | АС 220/230 |
| Кол-во двигателей | 2 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

| СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ | | | |
|--|---------------------------------|------|------|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 997 | 1104 | 1261 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1200 мм | | |
| Подводка для подключения ручной мойки | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |
| Дымоуловитель | | | |
| Форсунка СНГ | | | |

| ПРЕИМУЩЕСТВА | |
|--|--|
| Рабочая камера из нержавеющей стали | |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы | |
| Регулируемые петли дверцы | |
| Устройства быстрого крепления боковых опор | |
| Утопленное уплотнение | |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов | |
| IPX 3 | |
| Подводка для подключения ручной мойки | |
| Новая форма рабочей камеры | |
| Сертификация CB | |
| Сертификация соответствия требованиям ЕС - Европейская директива 2009/142/ЕС | |

| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Разные виды газа (приемочные испытания при работе на метане) |
| Вместимость | 7 противней / решеток 1/1 GN |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с регулировкой посредством переключателя в виде 5-ти позиционной круглой ручки |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 100 ÷ 260°C |
| Контроль температуры | Термостат |
| Панель управления | Электромеханическая, боковая, с левой стороны |
| Кол-во программ | / |
| Программируемые этапы | / |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | / |
| Дверца | Правое боковое открывание с расширенным наружным стеклом для закрытия лотка для сбора капель Вентилируемая Доступное для обслуживания стекло |

| АКСЕССУАРЫ | |
|--|--|
| Хромированная решетка 1/1 GN | Код KG9G |
| Противень из стали AISI 304 для вертикального приготовления цыплят | Код KGP |
| Противень для сбора жира для решетки для цыплят | Код EKT11RG |
| Противень из стали AISI 304 1/1 GN | Код KT9G |
| Стол | Код EKT 711 - Код EKTR 711 Код EKTS 711 - Код EKTRS 711 |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код EKKD |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код EKRP/A |



EKF 711 G E UD

ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ГАЗОВАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ



Эта газовая печь в своей электронной версии EKF 711 G E UD сочетает мощность, передовые технологии и дизайн. Нагревательные элементы высокой теплоэффективности, двойное стекло дверцы, доступное для обслуживания, подводка для системы ручной и автоматической мойки, панель управления со светодиодными простыми и понятными индикаторами - вот некоторые из основных характеристик этой модели.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|--------|-----|------|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 935 | 978 | 1068 |
| Вес (кг) | 117.20 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 68 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------|-------------------|
| Тепловая мощность (кВт) | 13 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | AC 220/230 |
| Кол-во двигателей | 2 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|---------------------------------|------|------|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 997 | 1104 | 1261 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1200 мм | | |
| Последовательный порт ПК | | | |
| Подводка для термощупа | | | |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |
| Дымоуловитель | | | |
| Форсунка СНГ | | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

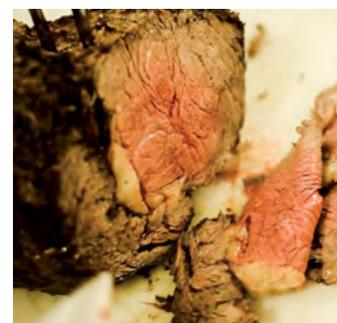
| |
|--|
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы |
| Регулируемые петли дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Утопленное уплотнение |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 3 |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки |
| Новая форма рабочей камеры |
| Сертификация CB |
| Сертификация соответствия требованиям ЕС - Европейская директива 2009/142/ЕС |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Разные виды газа (приемочные испытания при работе на метане) |
| Вместимость | 7 противней / решеток 1/1 GN |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного переключателя в виде круглой ручки со светодиодным дисплеем |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 50 ÷ 260°C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Электронная, боковая, с левой стороны |
| Кол-во программ | 99 |
| Программируемые этапы | 4 |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | В наличии |
| Дверца | Правое боковое открывание с расширенным наружным стеклом для закрытия лотка для сбора капель Вентилируемая Доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|--|--|
| Хромированная решетка 1/1 GN | Код KG9G |
| Противень из стали AISI 304 для вертикального приготовления цыплят | Код KGP |
| Противень для сбора жира для решетки для цыплят | Код EKT11RG |
| Противень из стали AISI 304 1/1 GN | Код KT9G |
| Стол | Код EKT 711 - Код EKTR 711 Код EKTS 711 - Код EKTRS 711 |
| Термощуп | Код EKSC |
| Термощуп с держателем | Код EKSCS |
| Внутренняя система автоматической мойки | Код KWT/A |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код EKKD |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код EKRP/A |
| Ополаскиватель | Код KBRILD и KBRILMD |
| Моющее средство | Код KDET |



EKF 711 GTC



ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ГАЗОВАЯ ПЕЧЬ С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Компактный дизайн и отличная вместимость: 7 противней 1/1 GN. Эта печь разработана для ресторанов и кулинарий средних размеров, которым необходимо просто и интуитивно готовить даже наиболее изысканные блюда. Подрумяненные в духовке клецки, запеченное свиное филе, а также приготовление на пару и в вакууме.



| РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | |
|--------------------------|-----|-----|------|
| Размеры печи (LxPxD мм) | 935 | 978 | 1068 |
| Вес (кг) | 119 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 68 | | |

| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|------------------------------|-------------------|
| Тепловая мощность (кВт) | 13 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 220/230 |
| Кол-во двигателей | 2 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

| СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ | | | |
|--|---------------------------------|------|------|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxD мм) | 997 | 1104 | 1261 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1200 мм | | |
| USB-разъем | | | |
| Подводка для термощупа | | | |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |
| Дымоуловитель | | | |
| Форсунка СНГ | | | |

| ПРЕИМУЩЕСТВА | |
|---|--|
| USB-порт для загрузки и скачивания рецептов и данных НАССР | |
| Меню из 240 рецептов (40 рецептов внесено в память компанией Теспоека, а 200 рецептов вносит клиент) | |
| Таймер для включения с задержкой до 23 часов и 59 минут | |
| Панель управления на 10 языках (итальянский-французский-английский-немецкий-испанский-румынский-польский-болгарский-украинский-русский) | |
| Слив жиров на дно рабочей камеры | |
| Прямой отвод дымов и паров, образующихся при приготовлении продуктов | |
| Двойной вход воды (обычная и смягченная) | |
| Полностью стеклянная дверца с боковыми профилями из сатинированной нержавеющей стали | |
| Быстрое охлаждение рабочей камеры | |
| Панель управления из стекла с трафаретной печатью | |
| Регулируемые петли дверцы | |
| Устройства быстрого крепления боковых опор | |
| Рабочая камера из нержавеющей стали | |
| Утопленное уплотнение | |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов | |
| IPX 3 | |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки | |
| Сертификация CB | |
| Сертификация соответствия требованиям ЕС - Европейская директива 2009/142/ЕС | |

| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Разные виды газа (приемочные испытания при работе на метане) |
| Вместимость | 7 противней / решеток 1/1 GN |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного сенсорного переключателя с дисплеем |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 30 ÷ 260°C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Сенсорная, с левой стороны |
| Кол-во программ | 240 |
| Программируемые этапы | 9 |
| Предустановленная температура | 180°C |
| Предварительный нагрев | В наличии |
| Дверца | Правое боковое открывание с расширенным наружным стеклом для закрытия лотка для сбора капель Вентилируемая Доступное для обслуживания стекла |

| АКСЕССУАРЫ | |
|--|---|
| Хромированная решетка 1/1 GN | Код KG9G |
| Противень из стали AISI 304 для вертикального приготовления цыплят | Код KGP |
| Противень для сбора жира для решетки для цыплят | Код EKT11RG |
| Противень из стали AISI 304 1/1 GN | Код KT9G |
| Стол | Код EKT 711 - Код EKTR 711 Код EKT5 711 - Код EKTRS 711 Код EKTRPL Код EKTCN |
| Термощуп | Код EKSC |
| Термощуп с держателем | Код EKSCS |
| Внутренняя система автоматической мойки | Код KWT/A |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код EKKD |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код EKRP/A |
| Ополаскиватель | Код KBRILD и KBRILMD |
| Моющее средство | Код KDET |



EKF 1111 G UD

КОНВЕКЦИОННАЯ ГАЗОВАЯ ПЕЧЬ С
ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Лазанья, подрумяненные в печи овощи, буженина, запеченная рыба - вы сможете готовить большое количество продуктов, экономя ценное время. Эксплуатационные характеристики печи делают ее идеальным помощником любого профессионала. Прочная и надежная, эта печь позволяет максимально дифференцировать способы приготовления продуктов в зависимости от конкретных нужд благодаря газовому питанию и функции прямого впрыска воды для парообразования, что гарантирует оптимальные результаты в краткие сроки.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|--------|-----|------|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 935 | 978 | 1388 |
| Вес (кг) | 150,60 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 68 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------|--------------------|
| Тепловая мощность (кВт) | 18 |
| Частота тока (Гц) | 50 (60 по запросу) |
| Напряжение (Вольт) | АС 220/230 |
| Кол-во двигателей | 2 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|---------------------------------|------|------|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 997 | 1104 | 1407 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1150 мм | | |
| Подводка для подключения ручной мойки | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |
| Дымоуловитель | | | |
| Форсунка СНГ | | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|--|
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы |
| Регулируемые петли дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Утопленное уплотнение |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 3 |
| Подводка для подключения ручной мойки |
| Новая форма рабочей камеры |
| Сертификация CB |
| Сертификация соответствия требованиям ЕС - Европейская директива 2009/142/ЕС |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Разные виды газа (приемочные испытания при работе на метане) |
| Вместимость | 11 противней / решеток 1/1 GN |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с регулировкой посредством переключателя в виде 5-ти позиционной круглой ручки |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 100 ÷ 260°C |
| Контроль температуры | Термостат |
| Панель управления | Электромеханическая, боковая, с левой стороны |
| Кол-во программ | / |
| Программируемые этапы | / |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | / |
| Дверца | Правое боковое открывание с расширенным наружным стеклом для закрытия лотка для сбора капель Вентилируемая Доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|--|--|
| Хромированная решетка 1/1 GN | Код KG9G |
| Противень из стали AISI 304 для вертикального приготовления цыплят | Код KGP |
| Противень для сбора жира для решетки для цыплят | Код EKT11RG |
| Противень из стали AISI 304 1/1 GN (530x325x40 мм) | Код KT9G |
| Стол | Код EKT 1111 - Код EKTR 1111 Код EKT5 1111 - Код EKTRS 1111 |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код EKRPA/A |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код EKKD |



EKF 1111 GEUD



ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ГАЗОВАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Количество и качество на максимальном уровне. Эта печь идеальна для кулинарий и точек общественного питания крупных размеров. Вы сможете персонализировать ваши рецепты при помощи удобной электронной панели управления с 99 программами, которая позволяет разделить цикл приготовления блюд на 4 этапа. Благодаря программируемому включению с задержкой вы сможете заранее решить, когда начинать готовить ваши блюда, максимально персонализируя их приготовление.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|--------|-----|------|
| Размеры печи (LxPxD мм) | 935 | 978 | 1388 |
| Вес (кг) | 150,40 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 68 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------|-------------------|
| Тепловая мощность (кВт) | 18 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 220/230 |
| Кол-во двигателей | 2 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|---------------------------------|------|------|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxD мм) | 997 | 1104 | 1407 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1150 мм | | |
| Последовательный порт ПК | | | |
| Подводка для термощупа | | | |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |
| Дымоуловитель | | | |
| Форсунка СНГ | | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|--|
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы |
| Регулируемые петли дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Утопленное уплотнение |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 3 |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки |
| Новая форма рабочей камеры |
| Сертификация CB |
| Сертификация соответствия требованиям ЕС - Европейская директива 2009/142/ЕС |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Разные виды газа (приемочные испытания при работе на метане) |
| Вместимость | 11 противней / решеток 1/1 GN |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного переключателя в виде круглой ручки со светодиодным дисплеем |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 50 ÷ 260°C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Электронная, боковая, с левой стороны |
| Кол-во программ | 99 |
| Программируемые этапы | 4 |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | В наличии |
| Дверца | Правое боковое открывание с расширенным наружным стеклом для закрытия лотка для сбора капель Вентилируемая Доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|--|--|
| Хромированная решетка 1/1 GN | Код KG9G |
| Противень из стали AISI 304 для вертикального приготовления цыплят | Код KGP |
| Противень для сбора жира для решетки для цыплят | Код EKT11RG |
| Противень из стали AISI 304 1/1 GN (530x325x40 мм) | Код KT9G |
| Стол | Код EKT 1111 - Код EKTR 1111 Код EKTS 1111 - Код EKTRS 1111 |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код EKRP/A |
| Термощуп | Код EKSC |
| Термощуп с держателем | Код EKSCS |
| Внутренняя система автоматической мойки | Код KWT/A |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код EKKD |
| Ополаскиватель | Код KBRILD - Код KBRILMD |
| Моющее средство | Код KDET |



EKF 1111 G TC

ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ГАЗОВАЯ ПЕЧЬ С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ



Линия газовых печей Touch line Gas завершается моделью EKF 1111 G TC: притягательный дизайн, максимальный уровень технологии и эксплуатационных характеристик, вместимость на 11 противней 1/1 GN. Верный помощник для ресторанов средних и крупных размеров, который позволит вам без труда работать даже с самыми сложными рецептами, разделенными на 9 этапов приготовления с тремя скоростями, и записывать в памяти до 240 рецептов. Приготовление традиционных блюд итальянской кухни, а также изысканных блюд международной кухни, таких как запеченная утка с апельсинами, фаршированная индейка, муссака или рисовая запеканка будет быстрым и интуитивным, что позволит вам сэкономить время и энергию.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|-----|-----|------|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 935 | 978 | 1388 |
| Вес (кг) | 152 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 68 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------|-------------------|
| Тепловая мощность (кВт) | 18 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 220/230 |
| Кол-во двигателей | 2 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|---------------------------------|------|------|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 997 | 1104 | 1407 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1150 мм | | |
| USB-разъем | | | |
| Подводка для термощупа | | | |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |
| Дымоуловитель | | | |
| Форсунка СНГ | | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|---|
| USB-порт для загрузки и скачивания рецептов и данных НАССР |
| Меню из 240 рецептов (40 рецептов внесено в память компанией Теслока, а 200 рецептов вносит клиент) |
| Таймер для включения с задержкой до 23 часов и 59 минут |
| Панель управления на 10 языках (итальянский-французский-английский-немецкий-испанский-румынский-польский-болгарский-украинский-русский) |
| Слив жиров на дно рабочей камеры |
| Прямой отвод дыма и паров, образующихся при приготовлении продуктов |
| Двойной вход воды (обычная и смягченная) |
| Полностью стеклянная дверца с боковыми профилями из сатинированной нержавеющей стали |
| Быстрое охлаждение рабочей камеры |
| Панель управления из стекла с трафаретной печатью |
| Регулируемые петли дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Утопленное уплотнение |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 3 |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки |
| Сертификация CB |
| Сертификация соответствия требованиям ЕС - Европейская директива 2009/142/ЕС |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Разные виды газа (приемочные испытания при работе на метане) |
| Вместимость | 11 противней / решеток 1/1 GN |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного сенсорного переключателя с дисплеем |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 30 ÷ 260°C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Сенсорная, с левой стороны |
| Кол-во программ | 240 |
| Программируемые этапы | 9 |
| Предустановленная температура | 180°C |
| Предварительный нагрев | В наличии |
| Дверца | Правое боковое открывание с расширенным наружным стеклом для закрытия лотка для сбора капель Вентилируемая Доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|--|---|
| Хромированная решетка 1/1 GN | Код KG9G |
| Противень из стали AISI 304 для вертикального приготовления цыплят | Код KGP |
| Противень для сбора жира для решетки для цыплят | Код EKT11RG |
| Противень из стали AISI 304 1/1 GN (530x325x40 мм) | Код KT9G |
| Стол | Код EKT 1111 - Код EKTR 1111 Код EKTS 1111 - Код EKTRS 1111 Код EKTPPL Код EKTCH |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код EKRPAA |
| Термощуп | Код EKSC |
| Термощуп с держателем | Код EKSCS |
| Внутренняя система автоматической мойки | Код KWTIA |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код EKKD |
| Ополаскиватель | Код KBRILD и Код KBRILMD |
| Моющее средство | Код KDET |





НОВИНКА ЛИНИИ СОМРАСТ
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ЕКА 15 COOKING
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ЕКА 15 COOKING
ГАЗОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

eka is bakery and pastry



“Простота - вот
самое сложное”

Вико Маджистретти

EKF 443 D UD

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ЦИФРОВАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ



Эта универсальная функциональная и технологическая печь находит себе применение в многочисленных ситуациях: от баров до кондитерских, от пекарен до закусных со сладкими блюдами на вынос, нет ситуации, в которой EKF 443 D UD не чувствовала бы себя не на высоте. Несмотря на свои ограниченные размеры, эта печь является по-настоящему эффективным оборудованием для приготовления или разогрева круассанов, пончиков, небольших тортов или небольших кондитерских изделий, употребляемых прямо на прогулке. Цифровая панель управления, прямой впрыск воды для парообразования и рабочая камера из нержавеющей стали позволяют удовлетворить требования даже самой требовательной пекарни. Противни формата 480x340 мм идеально подходят и для выпечки полубагетов (46 см).



| РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | |
|--------------------------|------|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 675 | 725 | 560 |
| Вес (кг) | 39,2 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 75 | | |

| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|------------------------------|-------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 3,2 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 220/230 |
| Кол-во двигателей | 1 двунаправленный |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

| СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ | | | |
|-------------------------------|---------------------------------|-----|-----|
| Картонная упаковка (LxPxH мм) | 735 | 730 | 600 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1350 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 / решетки (480x340 мм) |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного цифрового переключателя |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 50 - 270° °C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Цифровая, нижняя |
| Кол-во программ | 99 |
| Программируемые этапы | 4 |
| Предустановленная температура | 180°C |
| Предварительный нагрев | доступен в «программируемом» режиме |
| Дверца | Откидная С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

| АКСЕССУАРЫ | |
|---|--|
| Алюминиевые противни 310 (480x340 мм) | Код KV8 |
| 4-х рядная решетка из AISI 304 (480x340 мм) | Код KG4CPX |
| Решетка хромированная плоская (480x340 мм) | Код KG8 |
| Стол | Код ЕКТ 423 - Код ЕКТР 423 Код ЕКТС 423 - Код ЕКТРС 423 Код ЕКТ 423 D |
| Расстойный шкаф | Код ЕКЛ 864 Код ЕКЛ 864 R |
| Емкость 7 л | Код ЕКСА |
| Комплект насоса с трубой и фильтром | Код ККПУ |
| Оptionальная упаковка | Код 01300900 Поддон с термообработкой (НТ) (800x1200x118 мм) |



EKF 364 UD

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Быстрое приготовление и оптимальные результаты. Эта печь разработана для небольших пекарен и кондитерских, которые не хотят отказываться от изделий высшего качества, пользуясь компактным и прочным оборудованием. Функция прямого впрыска воды для парообразования обеспечивает максимальную гибкость и позволяет удовлетворить любые требования приготовления. Вы сможете готовить торты, пирожные, круассаны и пончики, которые всегда будут вкусными, горячими и хрустящими.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|-----|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 790 | 750 | 505 |
| Вес (кг) | 45 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 73 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|--------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 3,7 |
| 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 + поддон (LxPxH мм) | 805 | 830 | 670 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1350 мм | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

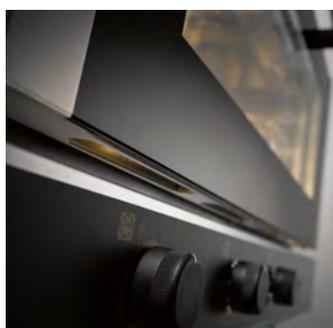
| |
|---|
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы |
| Утопленное уплотнение |
| Возможность установки вверх другого оборудования |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 3 |
| Новая форма рабочей камеры |
| Сертификация CB |
| Ручка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

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 3 противня / решетки (600x400 мм) |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с регулировкой посредством переключателя в виде 5-ти позиционной круглой ручки |
| 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 С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|---|--|
| Алюминиевый противень (600x400x20 мм) | Код КТ9P/A |
| Противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТF8P/A |
| 5-рядный противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТF9P |
| Хромированная решетка (600x400 мм) | Код КG9P |
| 5-рядная решетка из AISI 304 (600x400 мм) | Код КG5CPX |
| Стол | Код ЕКТ 411 - Код ЕКТR 411 Код ЕКТS 411 - Код ЕКТRS 411 Код ЕКТ 411 D |
| Расстойный шкаф | Код ЕКL 864 Код ЕКL 864 R |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код ЕКRPA/A |
| Емкость 7 л | Код ЕKSA |
| Комплект насоса с трубой и фильтром | Код ККPU |



EKF 364 D UD

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ЦИФРОВАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ



Эта печь разработана для небольших заведений общественного питания, которым требуется разогреть замороженный хлеб или готовить небольшие кондитерские изделия и круассаны, пользуясь оборудованием компактного дизайна с инновационными функциями. Цифровой дисплей с 99 программами в памяти и 4 опциями приготовления позволит вам работать совершенно свободно. Благодаря программируемому включению с задержкой вы сможете заранее решить, когда начинать готовить ваши блюда, еще больше персонализируя процесс приготовления благодаря функции прямого впрыска воды для парообразования.



| РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | |
|--------------------------|-----|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 790 | 750 | 505 |
| Вес (кг) | 44 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 73 | | |

| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|------------------------------|-------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 3,7 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 220/230 |
| Кол-во двигателей | 1 двунаправленный |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

| СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ | | | |
|--|---------------------------------|-----|-----|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 805 | 830 | 670 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1350 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 СВ |
| Ручка нового современного дизайна |

| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 3 противня / решетки (600x400 мм) |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного цифрового переключателя |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 50 - 270°C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Цифровая, нижняя |
| Кол-во программ | 99 |
| Программируемые этапы | 4 |
| Предустановленная температура | 180°C |
| Предварительный нагрев | доступен в «программируемом» режиме |
| Дверца | Откидная С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

| АКСЕССУАРЫ | |
|---|--|
| Алюминиевый противень (600x400x20 мм) | Код КТ9Р/А |
| Противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ8Р/А |
| 5-рядный противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ9Р |
| Хромированная решетка (600x400 мм) | Код КG9Р |
| 5-рядная решетка из AISI 304 (600x400 мм) | Код КG5СРХ |
| Стол | Код ЕКТ 411 - Код ЕКТР 411 Код ЕКТS 411 - Код ЕКТRS 411 Код ЕКТ 411 D |
| Расстойный шкаф | Код ЕКL 864 Код ЕКL 864 R |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код ЕКRР/А |
| Емкость 7 л | Код ЕКСА |
| Комплект насоса с трубой и фильтром | Код ККРU |



EKF 464 P

Доступна версия с боковым открыванием мод. EKF 464 AL P



ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ

Универсальная и функциональная печь ограниченных размеров вместимостью 4 противня размером 600x400 мм. По-настоящему эффективное оборудование для выпечки хлеба, круассанов и небольших тортов.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|------|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 790 | 775 | 635 |
| Вес (кг) | 51,2 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 83 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|--------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 6,2 |
| Частота тока (Гц) | 50 (60 по запросу) |
| Напряжение (Вольт) | АС 380/400 2N |
| Кол-во двигателей | 1 двунаправленный |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|---|-----|-----|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 805 | 830 | 800 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Двухфазный+ нейтраль [4G 2,5] - L=1200 мм | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

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

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 4 противня / решетки (600x400 мм) |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Увлажнение | / |
| Рабочая камера | Сталь AISI 430 |
| Температура | 50 ÷ 300°C |
| Контроль температуры | Термостат |
| Панель управления | Электрохимическая, нижняя |
| Кол-во программ | / |
| Программируемые этапы | / |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | / |
| Дверца | Откидная С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|--|---|
| Алюминиевый противень (600x400 мм) | Код КТ9Р/А |
| Противень для кондитерских изделий из перфорированного алюминия (600x400 мм) | Код КТФ8Р/А |
| 5-рядный противень из перфорированного алюминия (600x400 мм) | Код КТФ9Р |
| Хромированная решетка (600x400 мм) | Код КГ9Р |
| 5-рядная решетка из AISI 304 (600x400 мм) | Код КГ5СРХ |
| Расстойный шкаф | Код EKL 864 Код EKL 864 R |
| Стол | Код EKT 411 - Код EKTR 411 Код EKTS 411 - Код EKTRS 411 Код EKT 411 D |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код EKRPA/A |
| Возможность двойных опор | Код печи с двойными опорами EKF 416 P и EKF 416 AL P (с боковым открыванием дверцы) |



EKF 464 UD

Доступна версия с боковым открыванием мод. EKF 464 AL UD



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Практичность и качество. Выпекает круассаны с начинкой или без нее, это отличный помощник для всех тех, кто желает разогреть, сделав его вновь хрустящим, хлеб. Естественное применение для этой печи - использование в небольших пекарнях и кондитерских, где пространство является ценным фактором. Несмотря на компактные размеры и простоту использования, печь EKF 464 UD позволяет достигать профессиональные результаты с минимальными затратами времени и энергии благодаря функции с прямым впрыском воды для парообразования, позволяющей персонализировать любой рецепт в зависимости от нужд способа приготовления.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|-----|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxD мм) | 790 | 750 | 635 |
| Вес (кг) | 58 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 83 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|--------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 6,4 |
| Частота тока (Гц) | 50 (60 по запросу) |
| Напряжение (Вольт) | АС 380/400 2N |
| Кол-во двигателей | 2 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|--|-----|-----|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxD мм) | 805 | 830 | 800 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Двухфазный+нейтраль [4G 2,5] - L=1350 мм | | |
| Подводка для подключения ручной мойки | | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

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

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 4 противня / решетки (600x400 мм) |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с регулировкой посредством переключателя в виде 5-ти позиционной круглой ручки |
| 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 С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|---|---|
| Набор для установки печей друг на друга | Код ЕККМ4 |
| Алюминиевый противень (600x400x20 мм) | Код КТ9Р/А |
| Противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ8Р/А |
| 5-рядный противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ9Р |
| Хромированная решетка (600x400 мм) | Код КG9Р |
| 5-рядная решетка из AISI 304 (600x400 мм) | Код КG5СРХ |
| Стол | Код ЕКТ 411 - Код ЕКТР 411 Код ЕКТС 411 - Код ЕКТРС 411 Код ЕКТ 411 D |
| Расстойный шкаф | Код ЕКЛ 864 Код ЕКЛ 864 R |
| Конденсационная вытяжка | Код ЕККС4 |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код ЕККD |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код ЕКРРА/А |
| Емкость 7 л | Код ЕКСА |
| Комплект насоса с трубой и фильтром | Код ККРU |
| Возможность двойных опор | Код печи с двойными опорами EKF 416 UD и EKF 416 AL UD (с боковым открыванием дверцы) |



EKF 464 D UD

Доступна версия с боковым открыванием мод. EKF 464 D AL UD



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ЦИФРОВАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Сочетание строго итальянской технологии и качества. Торты, небольшие кондитерские изделия, круассаны с начинкой или без нее - приготовление любого продукта можно персонализировать благодаря функции прямого впрыска воды для парообразования. Работа с печью облегчена благодаря инновационной электронной панели управления, оснащенной 99 программами, с возможностью разделить цикл приготовления на 4 этапа, для каждого из которых можно регулировать время, температуру, влажность.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|-----|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 790 | 750 | 635 |
| Вес (кг) | 58 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 83 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|-------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 6,4 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 380/400 2N |
| Кол-во двигателей | 2 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|---|-----|-----|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 805 | 830 | 800 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Двухфазный+ нейтраль [4G 2,5] - L=1350 мм | | |
| Подводка для подключения ручной мойки | | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|---|
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Утопленное уплотнение |
| Возможность установки наверх другого оборудования |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 3 |
| Подводка для подключения ручной мойки |
| Новая форма рабочей камеры |
| Сертификация СВ |
| Ручка нового современного дизайна |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 4 противня / решетки (600x400 мм) |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного цифрового переключателя |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 50 - 270°C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Цифровая, нижняя |
| Кол-во программ | 99 |
| Программируемые этапы | 4 |
| Предустановленная температура | 180°C |
| Предварительный нагрев | доступен в «программируемом» режиме |
| Дверца | Откидная С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|---|--|
| Набор для установки печей друг на друга | Код ЕККМ4 |
| Алюминиевый противень (600x400x20 мм) | Код КТ9Р/А |
| Противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ8Р/А |
| 5-рядный противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ9Р |
| Хромированная решетка (600x400 мм) | Код КГ9Р |
| 5-рядная решетка из AISI 304 (600x400 мм) | Код КГ5СРХ |
| Стол | Код ЕКТ 411 - Код ЕКТР 411 Код ЕКТС 411 - Код ЕКТРС 411 Код ЕКТ 411 D |
| Расстойный шкаф | Код ЕКЛ 864 Код ЕКЛ 864 R |
| Конденсационная вытяжка | Код ЕККС4 |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код ЕККД |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код ЕКРРА/А |
| Емкость 7 л | Код ЕКСА |
| Комплект насоса с трубой и фильтром | Код ККПУ |
| Возможность двойных опор | Код печи с двойными опорами EKF 416 D UD EKF 416 D AL UD (с боковым открыванием дверцы) |



EKF 464 TC



ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ С СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛЬЮ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Эта печь компактных размеров оснащена всеми технологическими новшествами гаммы Touch: прямой впрыск воды для парообразования с автоматической регулировкой, вместимость на 4 противня, сенсорная панель управления с возможностью вносить в память до 240 рецептов, таймер включения с задержкой, быстрое охлаждение рабочей камеры, возможность установки печей друг на друга, подводка для системы ручной и автоматической мойки. Вот лишь некоторые из многочисленных характеристик этой печи, которые позволят вам выпекать изделия из дрожжевого теста и небольшие кондитерские изделия с гарантией превосходных результатов.



| РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | |
|--------------------------|-----|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 935 | 930 | 745 |
| Вес (кг) | 84 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 80 | | |

| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|------------------------------|-------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 8,2 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 380/400 3N |
| Кол-во двигателей | 1 двунаправленный |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX5 |

| СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ | | | |
|--|--|-----|-----|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 1000 | 990 | 910 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Трехфазный+нейтраль [5G 2,5] - L = 1350 мм | | |
| USB-разъем | | | |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки | | | |
| Подводка для термощупа | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |

| АКСЕССУАРЫ | |
|--|--|
| Алюминиевый противень (600x400 мм) | Код КТ9Р/А |
| Противень для кондитерских изделий из перфорированного алюминия (600x400 мм) | Код КТФ8Р/А |
| 5-рядный противень из перфорированного алюминия (600x400 мм) | Код КТФ9Р |
| Хромированная решетка (600x400 мм) | Код КГ9Р |
| 5-рядная решетка из AISI 304 (600x400 мм) | Код КГ5СРХ |
| Расстойный шкаф | Код EKL 1264 TC Код EKL 1264 TCR |
| Стол | Код EKT 711 - Код EKTR 711 Код EKTS 711 - Код EKTRS 711 Код EKT 711 D |
| Конденсационная вытяжка | Код ЕККС6 |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код ЕКРРА/А |
| Термощуп | Код ЕКСС |
| Термощуп с держателем | Код ЕКСС |
| Внутренняя система автоматической мойки | Код КВТ/А |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код ЕККД |
| Ополаскиватель | Код КБРILD и Код КБРILMD |
| Моющее средство | Код КДЕТ |
| Возможность двойных опор | Код печи с двойными опорами EKF416TC |
| Набор для установки печей друг на друга | Код ЕККМ6 |

| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|-------------------------------|---|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 4 противня / решетки (600x400 мм) |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного сенсорного переключателя с дисплеем |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 30 + 260°C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Сенсорная, с левой стороны |
| Кол-во программ | 240 |
| Программируемые этапы | 9 |
| Предустановленная температура | 180°C |
| Предварительный нагрев | В наличии |
| Дверца | Правое боковое открывание с расширенным наружным стеклом для закрытия лотка для сбора капель с вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

| ПРЕИМУЩЕСТВА | |
|---|--|
| USB-порт для загрузки и скачивания рецептов и данных НАССР | |
| Меню из 240 рецептов (40 рецептов внесено в память компанией Тестоека, а 200 рецептов вносит клиент) | |
| Таймер для включения с задержкой до 23 часов и 59 минут | |
| Панель управления на 10 языках (итальянский-французский-английский-немецкий-испанский-румынский-польский-болгарский-украинский-русский) | |
| Слив жиров на дно рабочей камеры | |
| Прямой отвод дымов и паров, образующихся при приготовлении продуктов | |
| Двойной вход воды (обычная и смягченная) | |
| Полностью стеклянная дверца с боковыми профилями из сатинированной нержавеющей стали | |
| Быстрое охлаждение рабочей камеры | |
| Панель управления из стекла с трафаретной печатью | |
| Регулируемые петли дверцы | |
| Устройства быстрого крепления боковых опор | |
| Рабочая камера из нержавеющей стали | |
| Утопленное уплотнение | |
| Возможность установки наверх другого оборудования | |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов | |
| IPX 5 | |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки | |
| Сертификация CB | |

См. подробные характеристики линии touch на стр. 7

EKF 664 P

ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ



Эта печь на шесть противней 600x400 мм позволит вам достичь превосходные результаты в краткие сроки с вытекающим отсюда энергосбережением. Круассаны, кондитерские изделия малых и средних размеров, песочное тесто, печенья, пирожные и многое другое: печь EKF 664 P позволит пекарям и кондитерам не ограничивать свою фантазию.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|------|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 935 | 930 | 825 |
| Вес (кг) | 91,6 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 80 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|--------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 8,4 |
| Частота тока (Гц) | 50 (60 по запросу) |
| Напряжение (Вольт) | АС 380/400 3N |
| Кол-во двигателей | 2 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|--|-----|-----|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 1000 | 990 | 990 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Трехфазный+нейтраль [5G 2,5] - L = 1600 мм | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|---|
| Доступное для обслуживания стекло дверцы |
| Рабочая камера из стали AISI 430 |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Регулируемые петли дверцы |
| Утопленное уплотнение |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| Новая форма рабочей камеры |
| Возможность установки наверх другого оборудования |
| Сертификация "CB" и степень защиты от воды "IPX 3" |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|---|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 6 противней / решеток (600x400 мм) |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Увлажнение | / |
| Рабочая камера | Сталь AISI 430 |
| Температура | 100 ÷ 275°C |
| Контроль температуры | Термостат |
| Панель управления | Электрохимическая, боковая, с левой стороны |
| Кол-во программ | / |
| Программируемые этапы | / |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | / |
| Дверца | Боковое открывание с петлями справа С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|---|---|
| Алюминиевый противень (600x400x20 мм) | Код КТ9P/A |
| Противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТF8P/A |
| 5-рядный противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТF9P |
| Хромированная решетка (600x400 мм) | Код КG9P |
| 5-рядная решетка из AISI 304 (600x400 мм) | Код КG5CPX |
| Расстойный шкаф | Код EKL 1264 Код EKL 1264 R |
| Стоп | Код EKT 711 - Код EKTR 711 Код EKT 711 - Код EKTRS 711 Код EKT 711 D |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код EKRPA/A |
| Возможность двойных опор | Код печи с двойными опорами EKF616P |
| Набор для установки печей друг на друга | Код EKKM6 |



EKF 664 UD



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Эта печь разработана для пекарен и кондитерских средних размеров, которым необходима профессиональная печь минимальных габаритных размеров. Пицца, хлеб, профитроли, слоеное тесто, бисквит, печенье и изделия из дрожжевого теста, а также мелкие кондитерские изделия.

Благодаря функции прямого впрыска воды для парообразования можно персонализировать любой способ приготовления, следуя полету фантазии шеф-повара.



| РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | |
|--------------------------|------|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 935 | 930 | 825 |
| Вес (кг) | 96,4 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 80 | | |

| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|------------------------------|--------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 8,4 |
| Частота тока (Гц) | 50 (60 по запросу) |
| Напряжение (Вольт) | АС 380/400 3N |
| Кол-во двигателей | 2 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

| СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ | | | |
|--|--|-----|-----|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 1000 | 990 | 990 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Трехфазный+нейтраль [5G 2,5] - L = 1300 мм | | |
| Подводка для подключения ручной мойки | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |

| ПРЕИМУЩЕСТВА | |
|---|--|
| Рабочая камера из нержавеющей стали | |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы | |
| Регулируемые петли дверцы | |
| Устройства быстрого крепления боковых опор | |
| Утопленное уплотнение | |
| Возможность установки наверх другого оборудования | |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов | |
| IPX 3 | |
| Подводка для подключения ручной мойки | |
| Новая форма рабочей камеры | |
| Сертификация CB | |

| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 6 противней / решеток (600x400 мм) |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с регулировкой посредством переключателя в виде 5-ти позиционной круглой ручки |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 100 - 275 °C |
| Контроль температуры | Термостат |
| Панель управления | Электромеханическая, боковая, с левой стороны |
| Кол-во программ | / |
| Программируемые этапы | / |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | / |
| Дверца | Боковое открывание с петлями справа С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

| АКСЕССУАРЫ | |
|---|--|
| Набор для установки печей друг на друга | Код ЕККМ6 |
| Алюминиевый противень (600x400x20 мм) | Код КТ9Р/А |
| Противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ8Р/А |
| 5-рядный противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ9Р |
| Хромированная решетка (600x400 мм) | Код КГ9Р |
| 5-рядная решетка из AISI 304 (600x400 мм) | Код КГ5СРХ |
| Расстойный шкаф | Код ЕКЛ 1264 Код ЕКЛ 1264 R |
| Стол | Код ЕКТ 711 - Код ЕКТР 711 Код ЕКТС 711 - Код ЕКТРС 711 Код ЕКТ 711 D |
| Конденсационная вытяжка | Код ЕККС6 |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код ЕКРРА/А |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код ЕККД |
| Возможность двойных опор | Код печи с двойными опорами ЕКФ616UD |



EKF 664 E UD

ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ С
ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Пицца, хлеб, профитроли, слоеное тесто, бисквит, печенье и изделия из дрожжевого теста - ваши изделия всегда будут отличаться равномерностью приготовления и превосходными вкусовыми качествами. Эффективная и компактная, эта печь подходит также для деликатных мелких кондитерских изделий. Цифровой дисплей с памятью на 99 программ и 4 доступными опциями приготовления продуктов позволит вам в любой момент быстро и интуитивно приготовить ваше любимое блюдо. Температура постоянно отслеживается с максимальной точностью для гарантии равномерного распределения тепла и его сохранения в течение всего процесса приготовления.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|------|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 935 | 930 | 825 |
| Вес (кг) | 96,2 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 80 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|-------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 8,4 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 380/400 3N |
| Кол-во двигателей | 2 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|--|-----|-----|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 1000 | 990 | 990 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Трехфазный+нейтраль [5G 2,5] - L = 1300 мм | | |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки | | | |
| Подводка для термощупа | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |
| Последовательный порт ПК | | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|---|
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы |
| Регулируемые петли дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Утопленное уплотнение |
| Возможность установки наверх другого оборудования |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 3 |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки |
| Новая форма рабочей камеры |
| Сертификация CB |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 6 противней / решеток (600x400 мм) |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного переключателя в виде круглой ручки со светодиодным дисплеем |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 50 - 270°C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Электрохимическая, боковая, с левой стороны |
| Кол-во программ | 99 |
| Программируемые этапы | 4 |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | В наличии |
| Дверца | Боковое открывание с петлями справа С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|---|--|
| Набор для установки печей друг на друга | Код ЕККМ6 |
| Алюминиевый противень (600x400x20 мм) | Код КТ9P/A |
| Противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТF8P/A |
| 5-рядный противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТF9P |
| Хромированная решетка (600x400 мм) | Код КG9P |
| 5-рядная решетка из AISI 304 (600x400 мм) | Код КG5CPX |
| Расстойный шкаф | Код ЕКL 1264 Код ЕКL 1264 R |
| Стол | Код ЕКТ 711 - Код ЕКТР 711 Код ЕКТС 711 - Код ЕКТРС 711 Код ЕКТ 711 D |
| Конденсационная вытяжка | Код ЕККС6 |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код ЕКРP/A |
| Термощуп | Код ЕКSC |
| Термощуп с держателем | Код ЕКSCS |
| Внутренняя система автоматической мойки | Код КWТ/A |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код ЕККD |
| Ополаскиватель | Код КBRILD - Код КBRILMD |
| Моющее средство | Код КDЕТ |
| Возможность двойных опор | Код печи с двойными опорами ЕKF616EUD |

EKF 664.3 E UD

ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ



Эта печь сочетает в себе мощность, дизайн и передовые технологии. Она предназначена для всех тех шеф-поваров, которые желают предложить легкую, более здоровую и в то же время инновационную альтернативу жарке во фритюре блюд этнической и традиционной кухни. Нагревательные элементы высокой мощности, двойное закаленное стекло дверцы, доступное для обслуживания, и панель управления со светодиодными простыми и понятными индикаторами - вот основные характеристики этой модели, предназначенной для кондитерских и пекарен.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|------|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 935 | 930 | 825 |
| Вес (кг) | 96,2 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 80 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|-------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 10,5 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 380/400 3N |
| Кол-во двигателей | 2 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|--|-----|-----|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 1000 | 990 | 990 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Трехфазный+нейтраль [5G 2,5] - L = 1300 мм | | |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки | | | |
| Подводка для термощупа | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |
| Последовательный порт ПК | | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|---|
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы |
| Регулируемые петли дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Утопленное уплотнение |
| Возможность установки наверх другого оборудования |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 3 |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки |
| Новая форма рабочей камеры |
| Сертификация СВ |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 6 противней / решеток (600x400 мм) |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного переключателя в виде крупной ручки со светодиодным дисплеем |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 50 - 270 °C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Электромеханическая, боковая, с левой стороны |
| Кол-во программ | 99 |
| Программируемые этапы | 4 |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | В наличии |
| Дверца | Боковое открывание с петлями справа С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|---|--|
| Набор для установки печей друг на друга | Код ЕККМ6 |
| Алюминиевый противень (600x400x20 мм) | Код КТ9Р/А |
| Противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ8Р/А |
| 5-рядный противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ9Р |
| Хромированная решетка (600x400 мм) | Код КГ9Р |
| 5-рядная решетка из AISI 304 (600x400 мм) | Код КГ5СРХ |
| Расстойный шкаф | Код ЕКЛ 1264 Код ЕКЛ 1264 R |
| Стол | Код ЕКТ 711 - Код ЕКТР 711 Код ЕКТS 711 - Код ЕКТRS 711 Код ЕКТ 711 D |
| Конденсационная вытяжка | Код ЕККС6 |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код ЕКРРА/А |
| Термощуп | Код ЕКSC |
| Термощуп с держателем | Код ЕКSCS |
| Внутренняя система автоматической мойки | Код КWT/А |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код ЕККD |
| Ополаскиватель | Код КBRILD - Код КBRILMD |
| Моющее средство | Код КDET |
| Возможность двойных опор | Код печи с двойными опорами ЕКФ616.3EUD |

EKF 664 TC

ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ



Компактный минималистский дизайн для печи, которая позволит вам проявить всю вашу креативность простым прикосновением руки. Она разработана для пекарен и кондитерских средних размеров, которым необходимо использовать различные способы приготовления. Сдобный хлеб, мелкая выпечка, бисквит, пицца, профитроли, печенье, изделия из дрожжевого теста и мелкие кондитерские изделия. Максимум технологий для инновационной печи из высококачественных материалов, которые обеспечивают превосходную теплоизоляцию и устойчивость к воздействию струй воды.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|-----|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 935 | 930 | 825 |
| Вес (кг) | 98 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 80 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|-------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 10,5 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 380/400 3N |
| Кол-во двигателей | 2 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX5 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|--|-----|-----|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 1000 | 990 | 990 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Трехфазный+нейтраль [5G 2,5] - L = 1300 мм | | |
| USB-разъем | | | |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки | | | |
| Подводка для термошупа | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|---|---|
| Набор для установки печей друг на друга | Код ЕККМ6 |
| Алюминиевый противень (600x400x20 мм) | Код КТ9Р/А |
| Противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ8Р/А |
| 5-рядный противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ9Р |
| Хромированная решетка (600x400 мм) | Код КГ9Р |
| 5-рядная решетка из AISI 304 (600x400 мм) | Код КГ5СРХ |
| Расстойный шкаф | Код ЕКЛ 1264 TC Код ЕКЛ 1264 TCR |
| Стол | Код ЕКТ 711 - Код ЕКТР 711 Код ЕКТС 711 - Код ЕКТРС 711 Код ЕКТ 711 D Код ЕКТСН |
| Конденсационная вытяжка | Код ЕККС6 |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код ЕКРПА/А |
| Термошуп | Код ЕКСС |
| Термошуп с держателем | Код ЕКСКС |
| Внутренняя система автоматической мойки | Код КВТ/А |
| Комплект душоустраивающего устройства с держателем | Код ЕККД |
| Ополаскиватель | Код КВРИЛД и Код КВРИЛМД |
| Моющее средство | Код КДЕТ |
| Возможность двойных опор | Код печи с двойными опорами ЕКФ616ТС |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 6 противней / решеток (600x400 мм) |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного сенсорного переключателя с дисплеем |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 30 - 260°C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Сенсорная, с левой стороны |
| Кол-во программ | 240 |
| Программируемые этапы | 9 |
| Предустановленная температура | 180°C |
| Предварительный нагрев | В наличии |
| Дверца | Боковое открывание с петлями справа С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|---|
| USB-порт для загрузки и скачивания рецептов и данных НАССР |
| Меню из 240 рецептов (40 рецептов внесено в память компанией Тесноека, а 200 рецептов вносит клиент) |
| Таймер для включения с задержкой до 23 часов и 59 минут |
| Панель управления на 10 языках (итальянский-французский-английский-немецкий-испанский-румынский-польский-болгарский-украинский-русский) |
| Слив жиров на дно рабочей камеры |
| Прямой отвод дыма и паров, образующихся при приготовлении продуктов |
| Двойной вход воды (обычная и смягченная) |
| Полностью стеклянная дверца с боковыми профилями из сатинированной нержавеющей стали |
| Быстрое охлаждение рабочей камеры |
| Панель управления из стекла с трафаретной печатью |
| Регулируемые петли дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Утопленное уплотнение |
| Возможность установки наверх другого оборудования |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 5 |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки |
| Сертификация СВ |

См. подробные характеристики линии touch на стр. 7

EKF 1064 UD



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Пирог, хлеб, мелкие кондитерские изделия - вы сможете готовить все это в большом количестве, экономя ценное время. Высокие эксплуатационные характеристики печи делают ее идеальным помощником любого профессионального кондитера или пекаря.

Прочная и надежная, эта печь позволяет максимально диверсифицировать приготовление продуктов в зависимости от конкретных нужд благодаря функции прямого впрыска воды для парообразования.



| РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | |
|--------------------------|-----|-----|------|
| Размеры печи (LxPxD мм) | 935 | 930 | 1150 |
| Вес (кг) | 135 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 80 | | |

| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|------------------------------|--------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 16 |
| Частота тока (Гц) | 50 (60 по запросу) |
| Напряжение (Вольт) | АС 380/400 3N |
| Кол-во двигателей | 3 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

| СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ | | | |
|--|--|-----|------|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxD мм) | 1000 | 990 | 1310 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Трехфазный+нейтраль [5G 2,5] - L = 1300 мм | | |
| Подводка для подключения ручной мойки | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |

| ПРЕИМУЩЕСТВА | |
|---|--|
| Рабочая камера из нержавеющей стали | |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы | |
| Регулируемые петли дверцы | |
| Устройства быстрого крепления боковых опор | |
| Утопленное уплотнение | |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов | |
| IPX 3 | |
| Подводка для подключения ручной мойки | |
| Новая форма рабочей камеры | |
| Сертификация СВ | |

| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 10 противней / решеток (600x400 мм) |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с регулировкой посредством переключателя в виде 5-ти позиционной круглой ручки |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 100 - 275°C |
| Контроль температуры | Термостат |
| Панель управления | Электромеханическая, боковая, с левой стороны |
| Кол-во программ | / |
| Программируемые этапы | / |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | / |
| Дверца | Боковое открывание с петлями справа С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

| АКСЕССУАРЫ | |
|---|--|
| Алюминиевый противень (600x400x20 мм) | Код КТ9Р/А |
| Противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ8Р/А |
| 5-рядный противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ9Р |
| Хромированная решетка (600x400 мм) | Код КГ9Р |
| 5-рядная решетка из AISI 304 (600x400 мм) | Код КГ5СРХ |
| Расстойный шкаф | Код ЕКЛ 1264 Код ЕКЛ 1264 R |
| Стол | Код ЕКТ 1111 - Код ЕКТР 1111 Код ЕКТС 1111 - Код ЕКТРС 1111 |
| Конденсационная вытяжка | Код ЕККС10 |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код ЕКРРА/А |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код ЕККД |
| Возможность двойных опор | Код печи с двойными опорами ЕКФ1016UD |



EKF 1064 E UD



ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Количество и качество на максимальном уровне. Идеальное решение для крупных пекарен и кондитерских. Хлеб, пицца, слоеное тесто, бисквит, профитроли, печенье, панеттоне, пандоро, изделия из дрожжевого теста, круассаны и мелкие кондитерские изделия - все эти изделия вы сможете персонализировать благодаря практичной электронной панели управления с 99 программами, которая позволяет разделить цикл приготовления на 4 этапа.

Благодаря программируемому включению с задержкой вы сможете заранее решить, когда начинать готовить ваши блюда, персонализируя их благодаря функции прямого впрыска воды для парообразования.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|-------|-----|------|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 935 | 930 | 1150 |
| Вес (кг) | 134,8 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 80 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|-------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 16 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 380/400 3N |
| Кол-во двигателей | 3 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|--|-----|------|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 1000 | 990 | 1310 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Трехфазный+нейтраль [5G 2,5] - L = 1300 мм | | |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки | | | |
| Подводка для термощупа | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |
| Последовательный порт ПК | | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|---|
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы |
| Регулируемые петли дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Утолщенное уплотнение |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 3 |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки |
| Новая форма рабочей камеры |
| Сертификация CB |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 10 противней / решеток (600x400 мм) |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного переключателя в виде круглой ручки со светодиодным дисплеем |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 50 - 270 °C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Электрохимическая, боковая, с левой стороны |
| Кол-во программ | 99 |
| Программируемые этапы | 4 |
| Предустановленная температура | В наличии |
| Дверца | Боковое открывание с петлями справа С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|---|--|
| Алюминиевый противень (600x400x20 мм) | Код КТ9Р/А |
| Противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ8Р/А |
| 5-рядный противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ9Р |
| Хромированная решетка (600x400 мм) | Код КГ9Р |
| 5-рядная решетка из AISI 304 (600x400 мм) | Код КГ5СРХ |
| Расстойный шкаф | Код EKL 1264 Код EKL 1264 R |
| Стоп | Код EKT 1111 - Код EKTR 1111 Код EKTS 1111 - Код EKTRS 1111 |
| Конденсационная вытяжка | Код ЕККС10 |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код ЕКРРА/А |
| Термощуп | Код ЕКСС |
| Термощуп с держателем | Код ЕКССС |
| Внутренняя система автоматической мойки | Код КВТТ/А |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код ЕККД |
| Ополаскиватель | Код КВРИЛД - Код КВРИЛМД |
| Моющее средство | Код КДЕТ |
| Возможность двойных опор | Код печи с двойными опорами EKF1016EUD |

ЕКФ 1064 ТС



ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

10 противней печи ЕКФ 1064 ТС делают ее идеальным оборудованием для пекарен и кондитерских, выпекающих большие количества продукции. Эта печь имеет три скорости и два режима приготовления (конвекция и комбинированный режим конвекции с прямым паром), память на 240 рецептов из 9 этапов цикла приготовления. Использование изоляционных материалов последнего поколения и светодиодное освещение способствуют энергосбережению. 4 программы автоматической мойки рабочей камеры специально разработаны для уменьшения воздействия на окружающую среду.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|-------|-----|------|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 935 | 930 | 1150 |
| Вес (кг) | 136,4 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 80 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|-------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 16 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 380/400 3N |
| Кол-во двигателей | 3 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX5 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|--|-----|------|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 1000 | 990 | 1310 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Трехфазный+нейтраль [5G 2,5] - L = 1300 мм | | |
| Подводка для термощупа | | | |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |
| USB-разъем | | | |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|---|---|
| Алюминиевый противень (600x400x20 мм) | Код КТ9Р/А |
| Противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ8Р/А |
| 5-рядный противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ9Р |
| Хромированная решетка (600x400 мм) | Код КГ9Р |
| 5-рядная решетка из AISI 304 (600x400 мм) | Код КГ5СРХ |
| Расстойный шкаф | Код ЕКЛ 1264 ТС Код ЕКЛ 1264 ТCR |
| Стол | Код ЕКТ 1111 - Код ЕКТР 1111 Код ЕКТС 1111 - Код ЕКТРС 1111 Код ЕКТСН |
| Конденсационная вытяжка | Код ЕККС10 |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код ЕКРРА/А |
| Термощуп | Код ЕКСС |
| Термощуп с держателем | Код ЕКСКС |
| Внутренняя система автоматической мойки | Код КВТ/А |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код ЕККД |
| Ополаскиватель | Код КБРILD и Код КБРILMD |
| Моющее средство | Код КДЕТ |
| Возможность двойных опор | Код печи с двойными опорами ЕКФ1016ТС |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 10 противней / решеток (600x400 мм) |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного сенсорного переключателя с дисплеем |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 30 - 260°C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Сенсорная, с левой стороны |
| Кол-во программ | 240 |
| Программируемые этапы | 9 |
| Предустановленная температура | 180°C |
| Предварительный нагрев | В наличии |
| Дверца | Боковое открывание с петлями справа С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|---|
| USB-порт для загрузки и скачивания рецептов и данных НАССР |
| Меню из 240 рецептов (40 рецептов внесено в память компанией Тескопека, а 200 рецептов вносит клиент) |
| Таймер для включения с задержкой до 23 часов и 59 минут |
| Панель управления на 10 языках (итальянский-французский-английский-немецкий-испанский-румынский-польский-болгарский-украинский-русский) |
| Слив жиров на дно рабочей камеры |
| Прямой отвод дыма и паров, образующихся при приготовлении продуктов |
| Двойной вход воды (обычная и смягченная) |
| Полностью стеклянная дверца с боковыми профилями из сатинированной нержавеющей стали |
| Быстрое охлаждение рабочей камеры |
| Панель управления из стекла с трафаретной печатью |
| Регулируемые петли дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Утопленное уплотнение |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 5 |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки |
| Сертификация CB |

См. подробные характеристики линии touch на стр. 7

EKF 1664 UD



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Предназначенная для крупных кондитерских и всех тех пекарен, которые ставят на первое место сочетание качества и количества, электронная печь EKF 1664 UD является самой мощной и вместительной среди печей новой гаммы Evolution. Благодаря вместимости 16 противней 600 x 400, устанавливаемых на практичную выдвижную тележку с эргономичной ручкой и колесами с тормозами, она позволяет выпекать большое количество хлебобулочных и кондитерских изделий. Равномерность приготовления обеспечивается высоким качеством материалов и 5 вентиляторами, распределенными по всей высоте печи.



Запрос на выдачу патента подан на "Сдвигаемая стеклянная панель - sliding glass"

РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|-------|------|------|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 985 | 1030 | 1920 |
| Вес (кг) | 210,8 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 80 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|-------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 30 |
| Частота тока (Гц) | 50 |
| Напряжение (Вольт) | АС 380/400 3N |
| Кол-во двигателей | 5 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX4 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|------|------|------|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 1200 | 1200 | 2070 |
| Выдвижная тележка с ручкой и колесами, оснащенными тормозами | | | |
| Подводка для подключения ручной мойки | | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|---|
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы |
| Регулируемые петли дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Утопленное уплотнение |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 4 |
| Подводка для подключения ручной мойки |
| Новая форма рабочей камеры |
| Сертификация CB |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 16 противней / решеток (600x400 мм) |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Увлажнение | Прямой впрыск с регулировкой посредством переключателя в виде 5-ти позиционной круглой ручки |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 100 - 260 °C |
| Контроль температуры | Термостат |
| Панель управления | Электрохимическая, боковая, с левой стороны |
| Кол-во программ | / |
| Программируемые этапы | / |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | / |
| Дверца | Правое боковое открывание С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|--|--------------------------------|
| Алюминиевый противень (600x400 мм) | Код КТ9Р/А |
| Противень для кондитерских изделий из перфорированного алюминия (600x400 мм) | Код КТФ8Р/А |
| 5-рядный противень из перфорированного алюминия (600x400 мм) | Код КТФ9Р |
| Хромированная решетка (600x400 мм) | Код КГ9Р |
| 5-рядная решетка из AISI 304 (600x400 мм) | Код КГ5СРХ |
| Расстойный шкаф | Код ЕКЛ 1264 Код ЕКЛ 1264 R |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код ЕККД |



EKF 1664 TC



ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Это самая мощная печь для кондитерских и пекарен из новой гаммы Touch Line: 16 противней 600x400 мм устанавливаются на практичную выдвижную тележку с эргономичной рукояткой и колесами, оснащенными тормозами. Электронная плата позволяет вносить в память до 240 рецептов, каждый из которых состоит из 9 этапов. Сенсорная панель управления отличается предельно интуитивным интерфейсом, чтобы сделать простым и удобным выпечку даже самых сложных десертов. Равномерность приготовления обеспечивается высоким качеством материалов и 5 вентиляторами, распределенными по всей высоте печи.



Запрос на выдачу патента подан на "Сдвигаемая стеклянная панель - sliding glass"

| РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | |
|--------------------------|-------|------|------|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 985 | 1030 | 1920 |
| Вес (кг) | 244,4 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 80 | | |

| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|------------------------------|-------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 30 |
| Частота тока (Гц) | 50 |
| Напряжение (Вольт) | АС 380/400 3N |
| Кол-во двигателей | 5 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX5 |

| СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ | | | |
|---|------|------|------|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 1200 | 1200 | 2070 |
| Выдвижная тележка с рукояткой и колесами, оснащенными тормозами | | | |
| Подводка для термошупа | | | |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки* | | | |
| USB-разъем | | | |

* Для системы автоматической мойки необходимы 2 комплекта код KWT/A

| АКСЕССУАРЫ | |
|---|-------------------------------------|
| Алюминиевый противень (600x400x20 мм) | Код КТ9P/A |
| Противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТF8P/A |
| 5-рядный противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТF9P |
| Хромированная решетка (600x400 мм) | Код КG9P |
| 5-рядная решетка из AISI 304 (600x400 мм) | Код КG5CPX |
| Расстойный шкаф | Код EKL 1264 TC Код EKL 1264 TCR |
| Конденсационная вытяжка | Код EKKC20 TC |
| Термошуп | Код EKSC |
| Термошуп с держателем | Код EKSCS |
| Внутренняя система автоматической мойки | Код KWT/A |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код EKKD |
| Ополаскиватель | Код KBRILD и Код KBRILMD |
| Моющее средство | Код KDET |

| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 16 противней / решеток (600x400 мм) |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного сенсорного переключателя с дисплеем |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 30 - 260°C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Сенсорная, с левой стороны |
| Кол-во программ | 240 |
| Программируемые этапы | 9 |
| Предустановленная температура | 180°C |
| Предварительный нагрев | В наличии |
| Дверца | Боковое открывание с петлями справа С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

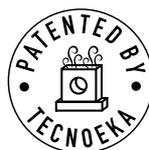
| ПРЕИМУЩЕСТВА | |
|---|--|
| USB-порт для загрузки и скачивания рецептов и данных НАССР | |
| Меню из 240 рецептов (40 рецептов внесено в память компанией Теслопека, а 200 рецептов вносит клиент) | |
| Таймер для включения с задержкой до 23 часов и 59 минут | |
| Панель управления на 10 языках (итальянский-французский-английский-немецкий-испанский-румынский-польский-болгарский-украинский-русский) | |
| Слив жиров на дно рабочей камеры | |
| Прямой отвод дымов и паров, образующихся при приготовлении продуктов | |
| Двойной вход воды (обычная и смягченная) | |
| Полностью стеклянная дверца с боковыми профилями из сатинированной нержавеющей стали | |
| Быстрое охлаждение рабочей камеры | |
| Панель управления из стекла с трафаретной печатью | |
| Регулируемые петли дверцы | |
| Рабочая камера из нержавеющей стали | |
| Утопленное уплотнение | |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов | |
| IPX 5 | |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки | |
| Сертификация CB | |

См. подробные характеристики линии touch на стр. 7

KF 1001G IX AL

ГАЗОВАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ С УВЛАЖНЕНИЕМ

Эта газовая печь линии EKA идеально подходит для кондитерских и пекарен. Она оснащена эксклюзивным теплообменником, изготавливаемым компанией Тесноека, все конструкционные детали которого запатентованы. Чугунная конструкция обеспечивает высокую тепловую эффективность в сочетании с низким энергопотреблением и абсолютной недеформируемостью даже при высоких температурах. Для управления и безопасности печи установлено электронное устройство проверенной надежности. Печь оснащена камерой из нержавеющей стали AISI 430 с боковым открыванием.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|-----|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 960 | 760 | 740 |
| Вес (кг) | 92 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 73 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------|--------------------|
| Тепловая мощность (кВт) | 8 |
| Частота тока (Гц) | 50 (60 по запросу) |
| Напряжение (Вольт) | АС 220/230 |
| Кол-во двигателей | 1 двунаправленный |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | / |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|---------------------------------|-----|-----|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 1009 | 806 | 902 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1600 мм | | |
| Форсунка СНГ | | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|-------------------------------------|
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Запатентованный теплообменник |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|---|
| Питание | Разные виды газа (приемочные испытания при работе на метане) |
| Вместимость | 4 противня / решетки (600x400 мм) |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Увлажнение | Непрямое, с кнопкой |
| Рабочая камера | Сталь AISI 430 |
| Температура | 100 - 275°C |
| Контроль температуры | Термостат |
| Панель управления | Электромеханическая, боковая |
| Кол-во программ | / |
| Программируемые этапы | / |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | / |
| Дверца | Боковое открывание с петлями слева Вентилируемая Не доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|---|--|
| Алюминиевый противень (600x400x20 мм) | Код КТ9Р/А |
| Противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ8Р/А |
| 5-рядный противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ9Р |
| Хромированная решетка (600x400 мм) | Код КG9Р |
| 5-рядная решетка из AISI 304 (600x400 мм) | Код КG5СРХ |
| Расстойный шкаф | Код ЕКL 1264 Код ЕКL 1264 R |
| Стол | Код ЕКТ 711 - Код ЕКTR 711 Код ЕКТС 711 - Код ЕКTRS 711 |
| Дымоуловитель | Код КК1000/В |





EKF 464 G UD

КОНВЕКЦИОННАЯ ГАЗОВАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ



Практичность и качество для этой печи. Выпекает кондитерские и хлебобулочные изделия в короткие сроки, способствуя энергосбережению за счет использования газа: нужная температура достигается довольно быстро, что позволяет экономить энергию. Естественное применение для этой печи - это небольшие пекарни и кондитерские, где пространство является ценным фактором. Несмотря на компактные размеры и простоту использования, печь EKF 464 G UD позволяет персонализировать любой рецепт благодаря наличию функция прямого впрыска воды для парообразования.



| РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | |
|--------------------------|------|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxD мм) | 935 | 978 | 989 |
| Вес (кг) | 99,2 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 80 | | |

| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|------------------------------|--------------------|
| Тепловая мощность (кВт) | 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 + поддон (LxPxD мм) | 997 | 1104 | 1182 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1350 мм | | |
| Подводка для подключения ручной мойки | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |
| Дымоуловитель | | | |
| Форсунка СНГ | | | |

| ПРЕИМУЩЕСТВА |
|--|
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы |
| Регулируемые петли дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Утопленное уплотнение |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 3 |
| Подводка для подключения ручной мойки |
| Новая форма рабочей камеры |
| Сертификация CB |
| Сертификация соответствия требованиям ЕС - Европейская директива 2009/142/ЕС |

| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Разные виды газа (приемочные испытания при работе на метане) |
| Вместимость | 4 противня / решетки (600x400 мм) |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с регулировкой посредством переключателя в виде 5-ти позиционной круглой ручки |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 100 ÷ 260°C |
| Контроль температуры | Термостат |
| Панель управления | Электромеханическая, боковая, с левой стороны |
| Кол-во программ | / |
| Программируемые этапы | / |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | / |
| Дверца | Правое боковое открывание с расширенным наружным стеклом для закрытия лотка для сбора капель Вентилируемая Доступное для обслуживания стекло |

| АКСЕССУАРЫ | |
|---|--|
| Алюминиевый противень (600x400x20 мм) | Код КТ9Р/А |
| Противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ8Р/А |
| 5-рядный противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ9Р |
| Хромированная решетка (600x400 мм) | Код КГ9Р |
| 5-рядная решетка из AISI 304 (600x400 мм) | Код КГ5СРХ |
| Расстойный шкаф | Код ЕКЛ 1264 Код ЕКЛ 1264 R |
| Стол | Код ЕКТ 711 - Код ЕКТР 711 Код ЕКТС 711 - Код ЕКТРС 711 |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код ЕКРРА/А |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код ЕККД |
| Возможность двойных опор | Код печи с двойными опорами ЕКФ416GUD |



НОВИНКА ЛИНИИ СОМАСТ
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS COOKING
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS COOKING
ГАЗОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS BAKERY&PASTRY
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS BAKERY&PASTRY
ГАЗОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKF 464 G E UD

ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ГАЗОВАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ



Пицца, хлеб, профитроли, слоеное тесто, бисквит, печенье и изделия из дрожжевого теста - ваши изделия всегда будут отличаться равномерностью приготовления и превосходными вкусовыми качествами. 99 вносимых в память программ и 4 этапа цикла приготовления, предусмотренные на электронной панели управления, позволят вам достигать всегда оптимальные результаты при приготовлении самых разнообразных изделий. Прямой впрыск воды для парообразования с автоматической регулировкой и 10-позиционным светодиодным дисплеем помогут в работе всем кондитерам, которые желают получить максимальные результаты, несмотря на компактные размеры печи.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|-----|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 935 | 978 | 989 |
| Вес (кг) | 99 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 80 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|---------------------------------|------|------|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 997 | 1104 | 1182 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1350 мм | | |
| Последовательный порт ПК | | | |
| Подводка для термощупа | | | |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |
| Дымоуловитель | | | |
| Форсунка СНГ | | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|--|
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы |
| Регулируемые петли дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Утопленное уплотнение |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 3 |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки |
| Новая форма рабочей камеры |
| Сертификация CB |
| Сертификация соответствия требованиям ЕС - Европейская директива 2009/142/ЕС |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Разные виды газа (приемочные испытания при работе на метане) |
| Вместимость | 4 противня / решетки (600x400 мм) |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного переключателя в виде круглой ручки со светодиодным дисплеем |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 50 ÷ 260°C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Электронная, боковая, с левой стороны |
| Кол-во программ | 99 |
| Программируемые этапы | 4 |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | В наличии |
| Дверца | Правое боковое открывание с расширенным наружным стеклом для закрытия лотка для сбора капель Вентилируемая Доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|---|--|
| Алюминиевый противень (600x400x20 мм) | Код КТ9Р/А |
| Противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ8Р/А |
| 5-рядный противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ9Р |
| Хромированная решетка (600x400 мм) | Код КГ9Р |
| 5-рядная решетка из AISI 304 (600x400 мм) | Код КГ5СРХ |
| Расстойный шкаф | Код EKL 1264 Код EKL 1264 R |
| Стол | Код EKT 711 - Код EКТR 711 Код EКTS 711 - Код EКТRS 711 |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код EКРР/А |
| Термощуп | Код EКSC |
| Термощуп с держателем | Код EКSCS |
| Внутренняя система автоматической мойки | Код KWT/А |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код EККD |
| Ополаскиватель | Код KBRILD - Код KBRILMD |
| Моющее средство | Код KDET |



EKF 464 G TC



ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ГАЗОВАЯ ПЕЧЬ С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Компактная печь минимальных габаритных размеров идеально подходит для средних и малых заведений, которые не желают отказываться от преимуществ передовых технологий. Программируемое включение печи позволит вам эффективно и продуктивно организовать вашу работу. Она удовлетворит требования средних и малых кондитерских и пекарен, выпекая хлебобулочные и кондитерские изделия просто и интуитивно.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|--------|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 935 | 978 | 989 |
| Вес (кг) | 100,80 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 80 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|---------------------------------|------|------|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 997 | 1104 | 1182 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1350 мм | | |
| USB-разъем | | | |
| Подводка для термощупа | | | |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |
| Дымоуловитель | | | |
| Форсунка СНГ | | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|---|
| USB-порт для загрузки и скачивания рецептов и данных НАССР |
| Меню из 240 рецептов (40 рецептов внесено в память компанией Теспока, а 200 рецептов вносит клиент) |
| Таймер для включения с задержкой до 23 часов и 59 минут |
| Панель управления на 10 языках (итальянский-французский-английский-немецкий-испанский-румынский-польский-болгарский-украинский-русский) |
| Слив жиров на дно рабочей камеры |
| Прямой отвод дымов и паров, образующихся при приготовлении продуктов |
| Двойной вход воды (обычная и смягченная) |
| Полностью стеклянная дверца с боковыми профилями из сатинированной нержавеющей стали |
| Быстрое охлаждение рабочей камеры |
| Панель управления из стекла с трафаретной печатью |
| Регулируемые петли дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Утопленное уплотнение |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 3 |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки |
| Сертификация CB |
| Сертификация соответствия требованиям ЕС - Европейская директива 2009/142/ЕС |

См. подробные характеристики линии touch на стр. 7

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Разные виды газа (приемочные испытания при работе на метане) |
| Вместимость | 4 противня / решетки (600x400 мм) |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного сенсорного переключателя с дисплеем |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 30 ÷ 260°C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Сенсорная, с левой стороны |
| Кол-во программ | 240 |
| Программируемые этапы | 9 |
| Предустановленная температура | 180°C |
| Предварительный нагрев | В наличии |
| Дверца | Правое боковое открывание с расширенным наружным стеклом для закрытия лотка для сбора капель Вентилируемая Доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|--|--|
| Алюминиевый противень (600x400 мм) | Код КТ9P/A |
| Противень для кондитерских изделий из перфорированного алюминия (600x400 мм) | Код КТF8P/A |
| 5-рядный противень из перфорированного алюминия (600x400 мм) | Код КТF9P |
| Хромированная решетка (600x400 мм) | Код КG9P |
| 5-рядная решетка из AISI 304 (600x400 мм) | Код КG5CPX |
| Расстойный шкаф | Код EKL 1264 TC Код EKL 1264 TCR |
| Стол | Код EKT 711 - Код EKTR 711 Код EKTS 711 - Код EKTRS 711 |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код EKRP/A |
| Термощуп | Код EKSC |
| Термощуп с держателем | Код EKSCS |
| Внутренняя система автоматической мойки | Код KWT/A |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код EKKD |
| Ополаскиватель | Код KBRILD и Код KBRILMD |
| Моющее средство | Код KDET |

EKF 664 G UD

КОНВЕКЦИОННАЯ ГАЗОВАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ



Эта печь разработана для пекарен и кондитерских средних размеров, которым необходима печь с высокими эксплуатационными характеристиками, но при этом ограниченных габаритных размеров. Благодаря функции прямого впрыска воды для парообразования можно персонализировать любой способ приготовления, увеличивая разнообразие предлагаемой продукции. Эта печь с электромеханической панелью управления отвечает самым различным требованиям профессионалов в этой отрасли.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|--------|-----|------|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 935 | 978 | 1068 |
| Вес (кг) | 117,40 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 80 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------|--------------------|
| Тепловая мощность (кВт) | 13 |
| Частота тока (Гц) | 50 (60 по запросу) |
| Напряжение (Вольт) | АС 220/230 |
| Кол-во двигателей | 2 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|---------------------------------|------|------|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 997 | 1104 | 1261 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1300 мм | | |
| Подводка для подключения ручной мойки | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |
| Дымоуловитель | | | |
| Форсунка СНГ | | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|--|
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы |
| Регулируемые петли дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Утопленное уплотнение |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 3 |
| Подводка для подключения ручной мойки |
| Новая форма рабочей камеры |
| Сертификация CB |
| Сертификация соответствия требованиям ЕС - Европейская директива 2009/142/ЕС |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|---|
| Питание | Разные виды газа (приемочные испытания при работе на метане) |
| Вместимость | 6 противней / решеток (600x400 мм) |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с регулировкой посредством переключателя в виде 5-ти позиционной круглой ручки |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 100 ÷ 260°C |
| Контроль температуры | Термостат |
| Панель управления | Электромеханическая, боковая, с левой стороны |
| Кол-во программ | / |
| Программируемые этапы | / |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | / |
| Дверца | Правое боковое открывание с расширенным наружным стеклом для закрытия лотка для сбора капель. Вентилируемая. Доступное для обслуживания стекло. |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|---|--|
| Алюминиевый противень (600x400x20 мм) | Код КТ9Р/А |
| Противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ8Р/А |
| 5-рядный противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ9Р |
| Хромированная решетка (600x400 мм) | Код КG9Р |
| 5-рядная решетка из AISI 304 (600x400 мм) | Код КG5СРХ |
| Расстойный шкаф | Код ЕКL 1264 Код ЕКL 1264 R |
| Стол | Код ЕКТ 711 - Код ЕКTR 711 Код ЕКТС 711 - Код ЕКTRS 711 |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код ЕКRР/А |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код ЕККD |
| Возможность двойных опор | Код печи с двойными опорами ЕКF616GUD |





EKF 664 G E UD



ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ГАЗОВАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Программируемое включение печи, подводка для системы ручной и автоматической мойки, прямой впрыск воды для парообразования с автоматической регулировкой, 99 программ и 4 программируемых этапа - вот лишь некоторые из технических характеристик этой электронной печи. Это незаменимый помощник для все кондитерских средних размеров, которые хотят добиться превосходных результатов.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|--------|-----|------|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 935 | 978 | 1068 |
| Вес (кг) | 117,20 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 80 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------|-------------------|
| Тепловая мощность (кВт) | 13 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 220/230 |
| Кол-во двигателей | 2 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|---------------------------------|------|------|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 997 | 1104 | 1261 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1300 мм | | |
| Последовательный порт ПК | | | |
| Подводка для термощупа | | | |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |
| Дымоуловитель | | | |
| Форсунка СНГ | | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|--|
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы |
| Регулируемые петли дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Утолщенное уплотнение |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 3 |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки |
| Новая форма рабочей камеры |
| Сертификация CB |
| Сертификация соответствия требованиям ЕС - Европейская директива 2009/142/ЕС |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Разные виды газа (приемочные испытания при работе на метане) |
| Вместимость | 6 противней / решеток (600x400 мм) |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного переключателя в виде круглой ручки со светодиодным дисплеем |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 50 ÷ 260°C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Электронная, боковая, с левой стороны |
| Кол-во программ | 99 |
| Программируемые этапы | 4 |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | В наличии |
| Дверца | Правое боковое открывание с расширенным наружным стеклом для закрытия лотка для сбора капель Вентилируемая Доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|---|---|
| Алюминиевый противень (600x400x20 мм) | Код КТ9Р/А |
| Противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ8Р/А |
| 5-рядный противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ9Р |
| Хромированная решетка (600x400 мм) | Код КG9Р |
| 5-рядная решетка из AISI 304 (600x400 мм) | Код КG5СРХ |
| Расстойный шкаф | Код ЕКL 1264 Код ЕКL 1264 R |
| Стол | Код ЕКТ 711 - Код ЕКR 711 Код ЕКTS 711 - Код ЕКTRS 711 |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код ЕКRPA/А |
| Термощуп | Код ЕКSC |
| Термощуп с держателем | Код ЕКSCS |
| Внутренняя система автоматической мойки | Код КWТ/А |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код ЕККD |
| Ополаскиватель | Код КBRILD - Код КBRILMD |
| Моющее средство | Код КDЕТ |
| Возможность двойных опор | Код печи с двойными опорами ЕКF616GEUD |

EKF 664 G TC

ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ГАЗОВАЯ ПЕЧЬ С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ



Память на 240 рецептов, 9 этапов приготовления для каждой программы, прямой впрыск воды для парообразования - вот лишь некоторые из характеристик этой новой печи линии touch line gas. Вместимость на 6 противней 600x400 мм позволит вам делать любые типы выпечки: пицца, профитролы, хлеб, слоеное тесто, бисквит, печенье и изделия из дрожжевого теста. Высокоэффективная и компактная, эта печь пригодна для самых разных нужд кондитерских и пекарен средних и крупных размеров.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|-----|-----|------|
| Размеры печи (LxPxD мм) | 935 | 978 | 1068 |
| Вес (кг) | 119 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 80 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------|-------------------|
| Тепловая мощность (кВт) | 13 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | AC 220/230 |
| Кол-во двигателей | 2 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|---------------------------------|------|------|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxD мм) | 997 | 1104 | 1261 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1300 мм | | |
| USB-разъем | | | |
| Подводка для термощупа | | | |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |
| Дымоуловитель | | | |
| Форсунка СНГ | | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|---|
| Usb-порт для загрузки и скачивания рецептов и данных НАССР |
| Меню из 240 рецептов (40 рецептов внесено в память компании Тесплока, а 200 рецептов вносит клиент) |
| Таймер для включения с задержкой до 23 часов и 59 минут |
| Панель управления на 10 языках (итальянский-французский-английский-немецкий-испанский-румынский-польский-болгарский-украинский-русский) |
| Слив жиров на дно рабочей камеры |
| Прямой отвод дыма и паров, образующихся при приготовлении продуктов |
| Двойной вход воды (обычная и смягченная) |
| Полностью стеклянная дверца с боковыми профилями из сатинированной нержавеющей стали |
| Быстрое охлаждение рабочей камеры |
| Панель управления из стекла с трафаретной печатью |
| Регулируемые петли дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Утопленное уплотнение |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 3 |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки |
| Сертификация CB |
| Сертификация соответствия требованиям ЕС - Европейская директива 2009/142/ЕС |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Разные виды газа (приемочные испытания при работе на метане) |
| Вместимость | 6 противней / решеток (600x400 мм) |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного сенсорного переключателя с дисплеем |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 30 ÷ 260°C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Сенсорная, с левой стороны |
| Кол-во программ | 240 |
| Программируемые этапы | 9 |
| Предустановленная температура | 180°C |
| Предварительный нагрев | В наличии |
| Дверца | Правое боковое открывание с расширенным наружным стеклом для закрытия лотка для сбора капель Вентилируемая Доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|---|---|
| Алюминиевый противень (600x400x20 мм) | Код КТ9Р/А |
| Противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ8Р/А |
| 5-рядный противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ9Р |
| Хромированная решетка (600x400 мм) | Код КГ9Р |
| 5-рядная решетка из AISI 304 (600x400 мм) | Код КГ5СРХ |
| Расстойный шкаф | Код EKL 1264 TC Код EKL 1264 TCR |
| Стол | Код EKT 711 - Код EKTR 711 Код EKT RS 711 - Код EKTRS 711 Код EKTCH |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код EKRP/A |
| Термощуп | Код EKSC |
| Термощуп с держателем | Код EKSCS |
| Внутренняя система автоматической мойки | Код KWT/A |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код EKKD |
| Ополаскиватель | Код KBRILD и Код KBRILMD |
| Моющее средство | Код KDET |
| Возможность двойных опор | Код печи с двойными опорами EKF616GTC |



EKF 1064 G UD

КОНВЕКЦИОННАЯ ГАЗОВАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ



Хлеб, мелкие кондитерские изделия, а также хлеб и изделия из дрожжевого теста - вы сможете готовить все это в большом количестве на 10 противнях (600x400 мм), экономя ценное время. Прочная и надежная, эта печь позволяет максимально диверсифицировать приготовление продуктов в зависимости от конкретных нужд благодаря функции прямого впрыска воды для парообразования.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|--------|-----|------|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 935 | 978 | 1388 |
| Вес (кг) | 150,60 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 80 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------|--------------------|
| Тепловая мощность (кВт) | 18 |
| Частота тока (Гц) | 50 (60 по запросу) |
| Напряжение (Вольт) | АС 220/230 |
| Кол-во двигателей | 2 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|---------------------------------|------|------|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 997 | 1104 | 1407 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1300 мм | | |
| Подводка для подключения ручной мойки | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |
| Дымоуловитель | | | |
| Форсунка СНГ | | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|--|
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы |
| Регулируемые петли дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Утопленное уплотнение |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 3 |
| Подводка для подключения ручной мойки |
| Новая форма рабочей камеры |
| Сертификация CB |
| Сертификация соответствия требованиям ЕС - Европейская директива 2009/142/ЕС |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Разные виды газа (приемочные испытания при работе на метане) |
| Вместимость | 10 противней / решеток (600x400 мм) |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с регулировкой посредством переключателя в виде 5-ти позиционной круглой ручки |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 100 + 260°C |
| Контроль температуры | Термостат |
| Панель управления | Электромеханическая, боковая, с левой стороны |
| Кол-во программ | / |
| Программируемые этапы | / |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | / |
| Дверца | Правое боковое открывание с расширенным наружным стеклом для закрытия лотка для сбора капель Вентилируемая Доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|---|--|
| Алюминиевый противень (600x400x20 мм) | Код КТ9Р/А |
| Противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ8Р/А |
| 5-рядный противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ9Р |
| Хромированная решетка (600x400 мм) | Код КГ9Р |
| 5-рядная решетка из AISI 304 (600x400 мм) | Код КГ5СРХ |
| Расстойный шкаф | Код ЕКЛ 1264 Код ЕКЛ 1264 R |
| Стол | Код ЕКТ 1111 - Код ЕКТР 1111 Код ЕКТС 1111 - Код ЕКТРС 1111 |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код ЕКРР/А |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код ЕККД |
| Возможность двойных опор | Код печи с двойными опорами EKF1016GUD |



EKF 1064 G E UD



ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ГАЗОВАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Количество и качество на максимальном уровне. Идеальное решение для крупных пекарен и кондитерских. Хлеб, пицца, слоеное тесто, бисквит, профитролы, печенье, панеттоне, пандоро, изделия из дрожжевого теста, круассаны и мелкие кондитерские изделия - все эти изделия вы сможете персонализировать благодаря практичной электронной панели управления с 99 программами, которая позволяет разделить цикл приготовления на 4 этапа.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|--------|-----|------|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 935 | 978 | 1388 |
| Вес (кг) | 150,40 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 80 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------|-------------------|
| Тепловая мощность (кВт) | 18 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | AC 220/230 |
| Кол-во двигателей | 2 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|---------------------------------|------|------|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 997 | 1104 | 1407 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1300 мм | | |
| Последовательный порт ПК | | | |
| Подводка для термощупа | | | |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |
| Дымоуловитель | | | |
| Форсунка СНГ | | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|--|
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы |
| Регулируемые петли дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Утопленное уплотнение |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 3 |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки |
| Новая форма рабочей камеры |
| Сертификация CB |
| Сертификация соответствия требованиям ЕС - Европейская директива 2009/142/ЕС |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Разные виды газа (приемочные испытания при работе на метане) |
| Вместимость | 10 противней / решеток (600x400 мм) |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного переключателя в виде круглой ручки со светодиодным дисплеем |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 50 ÷ 260°C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Электронная, боковая, с левой стороны |
| Кол-во программ | 99 |
| Программируемые этапы | 4 |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | В наличии |
| Дверца | Правое боковое открывание с расширенным наружным стеклом для закрытия лотка для сбора капель Вентилируемая Доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|---|--|
| Алюминиевый противень (600x400x20 мм) | Код КТ9Р/А |
| Противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ8Р/А |
| 5-рядный противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ9Р |
| Хромированная решетка (600x400 мм) | Код КГ9Р |
| 5-рядная решетка из AISI 304 (600x400 мм) | Код КГ5СРХ |
| Расстойный шкаф | Код ЕКЛ 1264 Код ЕКЛ 1264 R |
| Стол | Код ЕКТ 1111 - Код ЕКТР 1111 Код ЕКТС 1111 - Код ЕКТРС 1111 |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код ЕКРРА/А |
| Термощуп | Код ЕКSC |
| Термощуп с держателем | Код ЕКSCS |
| Внутренняя система автоматической мойки | Код КВТ/А |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код ЕККД |
| Ополаскиватель | Код КВРИЛД - Код КВРИЛМД |
| Моющее средство | Код КДЕТ |
| Возможность двойных опор | Код печи с двойными опорами ЕКФ1016GEUD |



EKF 1064 G TC



ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ГАЗОВАЯ ПЕЧЬ С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Благодаря отличной вместимости 10 противней 600x400 мм, печь EKF 1064 G TC является изюминкой новой линии газового оборудования в версии с сенсорной панелью. Концентрат технологий в сочетании с простотой пользования и не оставленным без внимания дизайном. Высокоэффективные нагревательные элементы, системы прямой подачи пара с автоматической регулировкой, освещение рабочей камеры посредством светодиодной рейки, встроенной в дверцу - вот лишь некоторые из основных преимуществ этого изделия, которое позволит вам выпекать мелкие кондитерские и хлебулочные изделия, от самых простых, до самых сложных.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|-----|-----|------|
| Размеры печи (LxPxD мм) | 935 | 978 | 1388 |
| Вес (кг) | 152 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 80 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------|-------------------|
| Тепловая мощность (кВт) | 18 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | AC 220/230 |
| Кол-во двигателей | 2 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|---------------------------------|------|------|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxD мм) | 997 | 1104 | 1407 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1300 мм | | |
| USB-разъем | | | |
| Подводка для термощупа | | | |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |
| Дымоуловитель | | | |
| Форсунка СНГ | | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|---|
| Usb-порт для загрузки и скачивания рецептов и данных НАССР |
| Меню из 240 рецептов (40 рецептов внесено в память компанией Теслока, а 200 рецептов вносит клиент) |
| Таймер для включения с задержкой до 23 часов и 59 минут |
| Панель управления на 10 языках (итальянский-французский-английский-немецкий-испанский-румынский-польский-болгарский-украинский-русский) |
| Слив жиров на дно рабочей камеры |
| Прямой отвод дыма и паров, образующихся при приготовлении продуктов |
| Двойной вход воды (обычная и смягченная) |
| Полностью стеклянная дверца с боковыми профилями из сатирированной нержавеющей стали |
| Быстрое охлаждение рабочей камеры |
| Панель управления из стекла с трафаретной печатью |
| Регулируемые петли дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Утопленное уплотнение |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 3 |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки |
| Сертификация CB |
| Сертификация соответствия требованиям ЕС - Европейская директива 2009/142/ЕС |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Разные виды газа (приемочные испытания при работе на метане) |
| Вместимость | 10 противней / решеток (600x400 мм) |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного сенсорного переключателя с дисплеем |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 30 ÷ 260°C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Сенсорная, с левой стороны |
| Кол-во программ | 240 |
| Программируемые этапы | 9 |
| Предустановленная температура | 180°C |
| Предварительный нагрев | В наличии |
| Дверца | Правое боковое открывание с расширенным наружным стеклом для закрытия лотка для сбора капель Вентилируемая Доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|---|---|
| Алюминиевый противень (600x400x20 мм) | Код КТ9Р/А |
| Противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ8Р/А |
| 5-рядный противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ9Р |
| Хромированная решетка (600x400 мм) | Код КГ9Р |
| 5-рядная решетка из AISI 304 (600x400 мм) | Код КГ5СРХ |
| Расстойный шкаф | Код EKL 1264 TC Код EKL 1264 TCR |
| Стол | Код EKT 1111 - Код EKTR 1111 Код EKTS 1111 - Код EKTRS 1111 Код EKTCH |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код EKRP/A |
| Термощуп | Код EKSC |
| Термощуп с держателем | Код EKSCS |
| Внутренняя система автоматической мойки | Код KWT/A |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код EKKD |
| Ополаскиватель | Код KBRILD и Код KBRILMD |
| Моющее средство | Код KDET |
| Возможность двойных опор | Код печи с двойными опорами EKF1016GTC |

eka is snack



“Идея заключается в красоте
и форме”

Сократ

EKF 412 ALU



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ С УВЛАЖНЕНИЕМ

Печь на 4 противня 1/2 GN с новой рабочей камерой из стали AISI 430 - это идеальное решение для баров и точек общественного питания, которым требуется разогреть предварительно приготовленные блюда или готовить небольшие закуски в небольших помещениях. Эту печь малых габаритных размеров и по-настоящему с малым энергопотреблением можно без труда установить на стойке бара. Изделия будут готовы в короткие сроки, всегда будут мягкими и вкусными благодаря функции увлажнения с кнопкой, позволяющей персонализировать любой способ приготовления.



| РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | |
|--------------------------|------|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 460 | 512 | 462 |
| Вес (кг) | 24,2 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 25 | | |

| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|------------------------------|--------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 2,6 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 220/230 |
| Кол-во двигателей | 1 однонаправленный |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

| СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ | | | |
|---|---------------------------------|-----|-----|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 545 | 620 | 470 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Алюминиевый противень 1/2 GN | 2 шт. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1600 мм | | |
| Горизонтальная хромированная решётка 1/2 GN | 2 шт. | | |

| ПРЕИМУЩЕСТВА |
|--|
| Доступное для обслуживания стекло дверцы |
| Рабочая камера из стали AISI 430 |
| IPX3 |

| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 4 противня / решетки 1/2 GN |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Увлажнение | Непрямое, с кнопкой |
| Рабочая камера | Сталь AISI 430 |
| Температура | 100 ÷ 260°C |
| Контроль температуры | Термостат |
| Панель управления | Электромеханическая, нижняя |
| Кол-во программ | / |
| Программируемые этапы | / |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | / |
| Дверца | Правое боковое открывание С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло Реверсивная |

| АКСЕССУАРЫ | |
|---|--|
| Алюминиевый противень 1/2 GN | Код KV4 |
| Горизонтальная хромированная решётка 1/2 GN | Код EKG4 |
| Стоп | Код EKT 423 - Код EKTR 423 Код ECTS 423 - Код EKTRS 423 |
| Оptionальная упаковка | Код 01300731 Деревянный ящик Код 01300900 Поддон с термообработкой (НТ) (800x1200x118 мм) |



НОВИНКА ЛИНИИ СОМАСТ
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS COOKING
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS COOKING
ГАЗОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS BAKERY&PASTRY
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS BAKERY&PASTRY
ГАЗОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS SNACK
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKF 423 P

Доступна версия с боковым открыванием мод. EKF 423 AL P



ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ

Простая в использовании и настройках благодаря аналоговой панели управления. Вы сможете предлагать вкусные и аппетитные закуски, которые удовлетворят желания ваших клиентов.

РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|-----|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 590 | 695 | 590 |
| Вес (кг) | 33 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 74 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|--------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 2,8 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 220/230 |
| Кол-во двигателей | 1 однонаправленный |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | / |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|------------------------------------|---------------------------------|-----|-----|
| Картонная упаковка (LxPxH мм) | 680 | 760 | 600 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Алюминиевый противень (429x345 мм) | 4 шт. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1500 мм | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

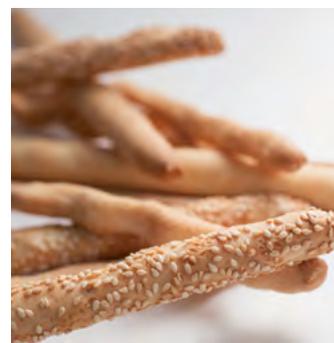
| |
|--|
| Доступное для обслуживания стекло дверцы |
| Камера из стали AISI 430 |
| Утопленное уплотнение |
| Новая форма рабочей камеры |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 4 противня (429x345 мм) |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Увлажнение | / |
| Рабочая камера | Сталь AISI 430 |
| Температура | 50 ÷ 300°C |
| Контроль температуры | Термостат |
| Панель управления | Электромеханическая, нижняя |
| Кол-во программ | / |
| Программируемые этапы | / |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | / |
| Дверца | Откидная С вентиляцией 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 |
| Стол | Код EKT 423 - Код EKTR 423 Код EKTS 423 - Код EKTRS 423 |
| Расстойный шкаф | Код EKL 823 |
| Оptionальная упаковка | Код 01300731 Деревянный ящик Код 01300900 Поддон с термообработкой (НТ) (800x1200x118 мм) |



EKF 423 UP

Доступна версия с боковым открыванием мод. EKF 423 AL UP



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ С УВЛАЖНЕНИЕМ

Благодаря системе непрямого увлажнения эта печь позволит вам сделать все ваши продукты более вкусными, аппетитными и хрустящими. Она идеальна для небольших заведений общественного питания, баров и небольших кондитерских, которым приходится считаться с небольшими помещениями.

| РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | |
|--------------------------|------|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 590 | 695 | 590 |
| Вес (кг) | 33,2 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 74 | | |

| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|------------------------------|--------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 2,8 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 220/230 |
| Кол-во двигателей | 1 однонаправленный |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | / |

| СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ | | | |
|------------------------------------|---------------------------------|-----|-----|
| Картонная упаковка (LxPxH мм) | 680 | 760 | 600 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Алюминиевый противень (429x345 мм) | 4 шт. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1500 мм | | |

| ПРЕИМУЩЕСТВА |
|--|
| Доступное для обслуживания стекло дверцы |
| Камера из стали AISI 430 |
| Утопленное уплотнение |
| Новая форма рабочей камеры |

| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 4 противня (429x345 мм) |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Увлажнение | Непрямое, с кнопкой |
| Рабочая камера | Сталь AISI 430 |
| Температура | 50 ÷ 300°C |
| Контроль температуры | Термостат |
| Панель управления | Электромеханическая, нижняя |
| Кол-во программ | / |
| Программируемые этапы | / |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | / |
| Дверца | Откидная С вентиляцией 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 |
| Стол | Код EKT 423 - Код EKTR 423 Код EKTS 423 - Код EKTRS 423 |
| Расстойный шкаф | Код EKL 823 |
| Оptionальная упаковка | Код 01300731 Деревянный ящик Код 01300900 Поддон с термообработкой (НТ) (800x1200x118 мм) |



EKF 423

Доступна версия с боковым открыванием мод. EKF 423 AL



ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ

Минимальные габаритные размеры и максимальные эксплуатационные характеристики. Электромеханическая печь EKF 423 - это идеальное оборудование для небольших пекарен и кондитерских, не располагающих большими площадями. Вы сможете выпекать ваши торты и круассаны, а также вернуть замороженному хлебу мягкость и хрустящую корочку, достигая оптимальные результаты при крайне ограниченном энергопотреблении.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|-----|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 590 | 695 | 590 |
| Вес (кг) | 34 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 74 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|--------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 2,8 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 220/230 |
| Кол-во двигателей | 1 однонаправленный |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|------------------------------------|---------------------------------|-----|-----|
| Картонная упаковка (LxPxH мм) | 680 | 760 | 600 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Алюминиевый противень (429x345 мм) | 4 шт. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1350 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 |
| Увлажнение | / |
| Рабочая камера | Сталь AISI 430 |
| Температура | 50 - 300°C |
| Контроль температуры | Термостат |
| Панель управления | Электромеханическая, нижняя |
| Кол-во программ | / |
| Программируемые этапы | / |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | / |
| Дверца | Откидная С вентиляцией 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 |
| Набор для установки печей друг на друга | Код EKKM 423 |
| Стоп | Код EKT 423 - Код EKTR 423 Код EKTS 423 - Код EKTRS 423 Код EKT 423 D |
| Расстойный шкаф | Код EKL 823 |
| Оptionальная упаковка | Код 01300731 Деревянный ящик Код 01300900 Поддон с термообработкой (НТ) (800x1200x118 мм) |



EKF 423 U

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ С УВЛАЖНЕНИЕМ



Ограниченные размеры этой печи делают ее идеальной для тех заведений, в которых пространство является ценным фактором, а электроэнергия - ресурсом, которым не следует злоупотреблять. Вы сможете получить вкусные и аппетитные закуски благодаря практичной системе непрямого увлажнения. Печь имеет сертифицированный корпус со степенью защиты от воды IPX3. Она практична при очистке, благодаря откидной дверце с доступным для обслуживания стеклом.



| РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | |
|--------------------------|------|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxD мм) | 590 | 695 | 590 |
| Вес (кг) | 34,2 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 74 | | |

| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|------------------------------|--------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 2,8 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 220/230 |
| Кол-во двигателей | 1 однонаправленный |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

| СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ | | | |
|------------------------------------|---------------------------------|-----|-----|
| Картонная упаковка (LxPxD мм) | 680 | 760 | 600 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Алюминиевый противень (429x345 мм) | 4 шт. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1400 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 |
| Увлажнение | Непрямое, с кнопкой |
| Рабочая камера | Сталь AISI 430 |
| Температура | 50 - 300°C |
| Контроль температуры | Термостат |
| Панель управления | Электромеханическая, нижняя |
| Кол-во программ | / |
| Программируемые этапы | / |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | / |
| Дверца | Откидная С вентиляцией 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 |
| Набор для установки печей друг на друга | Код ЕККМ 423 |
| Стол | Код ЕКТ 423 - Код ЕКТР 423 Код ЕКТС 423 - Код ЕКТРС 423 Код ЕКТ 423 D |
| Расстойный шкаф | Код ЕКЛ 823 |
| Оptionальная упаковка | Код 01300731 Деревянный ящик Код 01300900 Поддон с термообработкой (НТ) (800x1200x118 мм) |



ЕКФ 423 М



МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ

Много функций в печи компактных размеров минималистского дизайна. Высокий уровень эксплуатационных показателей благодаря возможности выбора среди 8 доступных вариантов приготовления продуктов. Она может удовлетворить даже самых требовательных пекарей и кондитеров, гарантируя максимум вкусовых ощущений и свежести.



| РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | |
|--------------------------|------|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 590 | 695 | 590 |
| Вес (кг) | 36,4 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 74 | | |

| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|------------------------------|--------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 2,6 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 220/230 |
| Кол-во двигателей | 1 однонаправленный |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

| СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ | | | |
|------------------------------------|---------------------------------|-----|-----|
| Картонная упаковка (LxPxH мм) | 680 | 760 | 600 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Алюминиевый противень (429x345 мм) | 4 шт. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1400 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 СВ | |
| Ручка нового современного дизайна | |

| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 4 противня (429x345 мм) |
| Приготовление | Многофункциональность |
| Увлажнение | / |
| Рабочая камера | Сталь AISI 430 |
| Температура | 50 - 300°C |
| Контроль температуры | Термостат |
| Панель управления | Электрохимическая, нижняя |
| Кол-во программ | / |
| Программируемые этапы | / |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | / |
| Дверца | Откидная С вентиляцией 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 |
| Набор для установки печей друг на друга | Код ЕККМ 423 |
| Стол | Код ЕКТ 423 - Код ЕКТР 423 Код ЕКТС 423 - Код ЕКТРС 423 Код ЕКТ 423 D |
| Расстойный шкаф | Код ЕКЛ 823 |
| Оptionальная упаковка | Код 01300731 Деревянный ящик Код 01300900 Поддон с термообработкой (НТ) (800x1200x118 мм) |



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 | 695 | 590 |
| Вес (кг) | 38 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 74 | | |

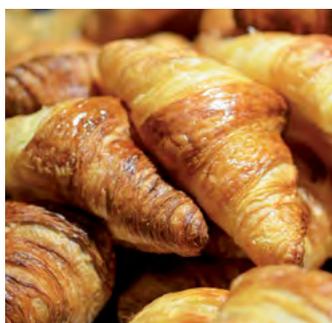
| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|------------------------------|--------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 2,9 |
| Частота тока (Гц) | 50 (60 по запросу) |
| Напряжение (Вольт) | АС 220/230 |
| Кол-во двигателей | 1 двунаправленный |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3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

| СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ | | | |
|------------------------------------|---------------------------------|-----|-----|
| Картонная упаковка (LxPxH мм) | 680 | 760 | 600 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Алюминиевый противень (429x345 мм) | 4 шт. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1400 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 СВ | |
| 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 С вентиляцией 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 EKKM 423 |
| Стол | Код EKT 423 - Код EKTR 423 Код EKTS 423 - Код EKTRS 423 Код EKT 423 D |
| Расстойный шкаф | Код EKL 823 |
| Емкость 7 л | Код EKSA |
| Комплект насоса с трубой и фильтром | Код KKPU |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код EKRPA/A |
| Оptionальная упаковка | Код 01300731 Деревянный ящик Код 01300900 Поддон с термообработкой (НТ) (800x1200x118 мм) |



НОВИНКА ЛИНИИ СОМАСТ
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS COOKING
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS COOKING
ГАЗОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS BAKERY&PASTRY
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS BAKERY&PASTRY
ГАЗОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS SNACK
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKF 423 D UD

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ЦИФРОВАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ



Это идеальное решение для небольших заведений общественного питания и кулинарий, которым требуется не очень громоздкое и функциональное изделие, чтобы быть уверенными не разочаровать даже самых требовательных клиентов. Вы сможете разогревать уже готовые блюда и быстро и интуитивно готовить гастрономические изделия быстрого приготовления благодаря цифровому дисплею с 99 программами и 4 опциями приготовления. Максимальная гибкость и персонализация благодаря функции прямого впрыска воды для парообразования.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|-----|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxD мм) | 590 | 695 | 590 |
| Вес (кг) | 38 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 74 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|------------------------------------|---------------------------------|-----|-----|
| Картонная упаковка (LxPxD мм) | 680 | 760 | 600 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Алюминиевый противень (429x345 мм) | 4 шт. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1350 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 СВ |
| Ручка нового современного дизайна |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 4 противня (429x345 мм) |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного цифрового переключателя |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 50 - 270°C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Цифровая, нижняя |
| Кол-во программ | 99 |
| Программируемые этапы | 4 |
| Предустановленная температура | 180°C |
| Предварительный нагрев | В наличии |
| Дверца | Откидная С вентиляцией 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 |
| Конденсационная вытяжка | Код ЕККС 423 |
| Набор для установки печей друг на друга | Код ЕККМ 423 |
| Стол | Код ЕКТ 423 - Код ЕКТР 423 Код ЕКТС 423 - Код ЕКТРС 423 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 ЕКРРА/А |
| Оptionальная упаковка | Код 01300731 Деревянный ящик Код 01300900 Поддон с термообработкой (НТ) (800x1200x118 мм) |



ЕКФ 523 UD

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Компактный дизайн и отличные эксплуатационные показатели. Буженина и цыплята, но также лазанья, запеченная паста и блюда, требующие особенно деликатного приготовления: результат гарантирован, а универсальность использования обеспечивается в том числе и за счет функции прямого впрыска воды для образования пара. Это идеальный помощник для ресторанов и кулинарий средних размеров, которым необходимы различные способы приготовления продуктов в зависимости от собственных нужд.



| РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | |
|--------------------------|-----|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 610 | 730 | 660 |
| Вес (кг) | 44 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 80 | | |

| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|------------------------------|--------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 3,2 |
| 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 + поддон (LxPxH мм) | 660 | 800 | 810 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1300 мм | | |
| Подводка для подключения ручной мойки | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |

| ПРЕИМУЩЕСТВА | |
|---|--|
| Рабочая камера из нержавеющей стали | |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы | |
| Устройства быстрого крепления боковых опор | |
| Утопленное уплотнение | |
| Возможность установки наверх другого оборудования | |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов | |
| IPX 3 | |
| Подводка для подключения ручной мойки | |
| Новая форма рабочей камеры | |
| Сертификация CB | |

| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 5 противней / решеток 2/3 GN (354x325 мм) |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с регулировкой посредством переключателя в виде 5-ти позиционной круглой ручки |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 50 - 270°C |
| Контроль температуры | Термостат |
| Панель управления | Электрохимическая, боковая, с левой стороны |
| Кол-во программ | / |
| Программируемые этапы | / |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | / |
| Дверца | Боковое открывание с петлями справа С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

| АКСЕССУАРЫ | |
|---|--|
| Противень 2/3 GN из AISI 304 (354x325x20 мм) | Код КТ6G |
| Горизонтальная решетка 2/3 GN из стали AISI 304 | Код КG6X |
| Стол | Код ЕКТ 423 - Код ЕКТР 423 Код ЕКТS 423 - Код ЕКТRS 423 Код ЕКТ 423 D |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код ЕКРРА/A |
| Емкость 7 л | Код ЕКСА |
| Комплект насоса с трубой и фильтром | Код ККРPU |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код ЕККD |



EKF 523 E UD

ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ



Сочетание надежности и передовых технологий. Вы сможете быстро приготовить любое блюдо, удовлетворяя требования любого способа приготовления, в том числе и благодаря функции прямого впрыска воды для образования пара: от буженины до цыплят, от лазаньи до всех тех блюд, которые требуют особенно деликатного приготовления. Программируемое включение с задержкой позволит вам заранее решить, когда начать процесс приготовления, а результаты всегда будут на высоте. Работа с печью предельно интуитивна, а еще больше ее облегчает электронная панель управления, оснащенная 99 программами, позволяющими разделить цикл приготовления продукта на 4 этапа.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|-----|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 610 | 730 | 660 |
| Вес (кг) | 44 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 80 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|-------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 3,2 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 220/230 |
| Кол-во двигателей | 1 двунаправленный |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|---------------------------------|-----|-----|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 660 | 800 | 810 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1300 мм | | |
| Последовательный порт ПК | | | |
| Подводка для термощупа | | | |
| Подводка для подключения ручной мойки | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

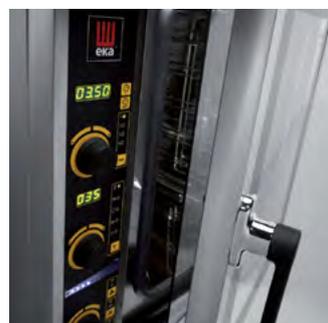
| |
|---|
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Утопленное уплотнение |
| Возможность установки наверх другого оборудования |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 3 |
| Подводка для подключения ручной мойки |
| Новая форма рабочей камеры |
| Сертификация CB |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 5 противней / решеток 2/3 GN (354x325 мм) |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного переключателя в виде круглой ручки со светодиодным дисплеем |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 50 - 270°C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Электрохимическая, боковая, с левой стороны |
| Кол-во программ | 99 |
| Программируемые этапы | 4 |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | В наличии |
| Дверца | Боковое открывание с петлями справа С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|---|--|
| Противень 2/3 GN из AISI 304 (354x325x20 мм) | Код КТ6G |
| Горизонтальная решетка 2/3 GN из стали AISI 304 | Код КG6X |
| Стоп | Код ЕКТ 423 - Код ЕКТR 423 Код ЕКТS 423 - Код ЕКТRS 423 Код ЕКТ 423 D |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код ЕКRPA/A |
| Термощуп | Код ЕКSC |
| Термощуп с держателем | Код ЕКSCS |
| Емкость 7 л | Код ЕКСА |
| Комплект насоса с трубой и фильтром | Код ККPU |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код ЕККD |



EKF 443 D UD

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ЦИФРОВАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ



Эта универсальная функциональная и технологическая печь находит себе применение в многочисленных ситуациях: от баров до кондитерских, от пекарен до закусовых со сладкими блюдами на вынос, нет ситуации, в которой EKF 443 D UD не чувствовала бы себя не на высоте. Несмотря на свои ограниченные размеры, эта печь является по-настоящему эффективным оборудованием для приготовления или разогрева круассанов, пончиков, небольших тортов или небольших кондитерских изделий, употребляемых прямо на прогулке. Цифровая панель управления, прямой впрыск воды для парообразования и рабочая камера из нержавеющей стали позволяют удовлетворить требования даже самой требовательной пекарни. Противни формата 480x340 мм идеально подходят и для выпечки полубагетов (46 см).



| РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | |
|--------------------------|------|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 675 | 725 | 560 |
| Вес (кг) | 39,2 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 75 | | |

| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|------------------------------|-------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 3,2 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 220/230 |
| Кол-во двигателей | 1 двунаправленный |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

| СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ | | | |
|-------------------------------|---------------------------------|-----|-----|
| Картонная упаковка (LxPxH мм) | 735 | 730 | 600 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1350 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 СВ |
| Ручка нового современного дизайна |

| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 4 противня / решетки (480x340 мм) |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного цифрового переключателя |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 50 - 270° °C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Цифровая, нижняя |
| Кол-во программ | 99 |
| Программируемые этапы | 4 |
| Предустановленная температура | 180°C |
| Предварительный нагрев | доступен в «программируемом» режиме |
| Дверца | Откидная С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

| АКСЕССУАРЫ | |
|---|--|
| Алюминиевые противни 310 (480x340 мм) | Код KV8 |
| 4-х рядная решетка из AISI 304 (480x340 мм) | Код KG4CPX |
| Решетка хромированная плоская (480x340 мм) | Код KG8 |
| Стол | Код ЕКТ 423 - Код ЕКТР 423 Код ЕКТС 423 - Код ЕКТРС 423 Код ЕКТ 423 D |
| Расстойный шкаф | Код ЕКЛ 864 Код ЕКЛ 864 R |
| Емкость 7 л | Код ЕКСА |
| Комплект насоса с трубой и фильтром | Код ККПУ |
| Оptionальная упаковка | Код 01300900 Поддон с термообработкой (НТ) (800x1200x118 мм) |



НОВИНКА ЛИНИИ СОМАСТ
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS COOKING
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS COOKING
ГАЗОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS BAKERY&PASTRY
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS BAKERY&PASTRY
ГАЗОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS SNACK
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKF 311 UD

ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ



Быстрое приготовление и оптимальные результаты. Эта печь разработана для небольших заведений общественного питания, которые не хотят отказываться от изделий высшего качества благодаря пользованию компактным и прочным оборудованием. Функция прямого впрыска воды для парообразования обеспечивает максимальную гибкость и позволяет удовлетворить любые требования приготовления. Вы сможете разогреть сэндвичи и готовые замороженные блюда, которые всегда будут вкусными и аппетитными.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|-----|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 790 | 750 | 505 |
| Вес (кг) | 45 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 70 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|--------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 3,7 |
| 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 + поддон (LxPxH мм) | 805 | 830 | 670 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1350 мм | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

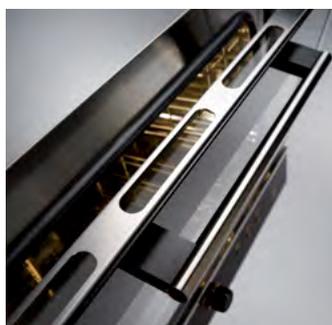
| |
|---|
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы |
| Утопленное уплотнение |
| Возможность установки наверх другого оборудования |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 3 |
| Новая форма рабочей камеры |
| Сертификация CB |
| Ручка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

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 3 противня / решетки 1/1 GN |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с регулировкой посредством переключателя в виде 5-ти позиционной круглой ручки |
| 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 С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|--|--|
| Хромированная решетка 1/1 GN | Код KG9G |
| Противень из стали AISI 304 для вертикального приготовления цыплят | Код KGP |
| Противень для сбора жира для решетки для цыплят | Код EKT11RG |
| Противень из стали AISI 304 1/1 GN (530x325x40 мм) | КОД КТ9G |
| Стол | Код EKT 411 - Код EKTR 411 Код EKTS 411 - Код EKTRS 411 Код EKT 411 D |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код EKRPAA |
| Емкость 7 л | Код EKSA |
| Комплект насоса с трубой и фильтром | Код KKPU |



EKF 311 D UD

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ЦИФРОВАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Она разработана для небольших заведений общественного питания, которые желают предложить собственным клиентам готовые блюда или готовить гастрономические изделия быстрого приготовления, пользуясь компактным оборудованием с инновационными функциями. Цифровой дисплей с 99 программами в памяти и 4 опциями приготовления позволит вам готовить ваши блюда совершенно свободно. Благодаря программируемому включению с задержкой вы сможете заранее решить, когда начинать готовить ваши блюда, еще больше персонализируя процесс приготовления благодаря функции прямого впрыска воды для парообразования.



| РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | |
|--------------------------|-----|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 790 | 750 | 505 |
| Вес (кг) | 44 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 70 | | |

| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|------------------------------|-------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 3,7 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 220/230 |
| Кол-во двигателей | 1 двунаправленный |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

| СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ | | | |
|--|---------------------------------|-----|-----|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 805 | 830 | 670 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1350 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 | |
| Подводка для подключения ручной мойки | |
| Новая форма рабочей камеры | |
| Сертификация СВ | |
| Ручка нового современного дизайна | |

| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 3 противня / решетки 1/1 GN |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного цифрового переключателя |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 50 - 270°C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Цифровая, нижняя |
| Кол-во программ | 99 |
| Программируемые этапы | 4 |
| Предустановленная температура | 180°C |
| Предварительный нагрев | доступен в «программируемом» режиме |
| Дверца | Откидная С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

| АКСЕССУАРЫ | |
|--|--|
| Хромированная решетка 1/1 GN | Код KG9G |
| Противень из стали AISI 304 для вертикального приготовления цыплят | Код KGP |
| Противень для сбора жира для решетки для цыплят | Код EKT11RG |
| Противень из стали AISI 304 1/1 GN (530x325x40 мм) | Код KT9G |
| Стол | Код EKT 411 - Код EKTR 411 Код EKTS 411 - Код EKTRS 411 Код EKT 411 D |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код EKCPA/A |
| Емкость 7 л | Код EKSA |
| Комплект насоса с трубой и фильтром | Код KKPU |



НОВИНКА ЛИНИИ СОМАСТ
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS COOKING
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS COOKING
ГАЗОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS BAKERY&PASTRY
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS BAKERY&PASTRY
ГАЗОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS SNACK
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKF 411

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ
ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ С УВЛАЖНЕНИЕМ

Однофазная печь 1/1 GN подходит для заведений средних размеров. Позволяет приготовить простые и аппетитные блюда и разогреть уже готовые изделия при минимальном потреблении энергии. Печь имеет степень защиты от воды IPX3.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|------|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 790 | 750 | 635 |
| Вес (кг) | 50,4 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 73 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|--------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 3,4 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 220/230 |
| Кол-во двигателей | 2 однонаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|---------------------------------|-----|-----|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 805 | 830 | 800 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1350 мм | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|---|
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| 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 противней / решеток 1/1 GN |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Увлажнение | Непрямое, с кнопкой |
| Рабочая камера | Сталь AISI 430 |
| Температура | 50 - 300°C |
| Контроль температуры | Термостат |
| Панель управления | Электромеханическая, нижняя |
| Кол-во программ | / |
| Программируемые этапы | / |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | / |
| Дверца | Откидная С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|--|--|
| Набор для установки печей друг на друга | Код ЕККМ4 |
| Хромированная решетка 1/1 GN | Код KG9G |
| Противень из стали AISI 304 для вертикального приготовления цыплят | Код KGP |
| Противень для сбора жира для решетки для цыплят | Код ЕКТ11RG |
| Противень из стали AISI 304 1/1 GN (530x325x40 мм) | Код КТ9G |
| Стол | Код ЕКТ 411 - Код ЕКТР 411 Код ЕКТС 411 - Код ЕКТРС 411 Код ЕКТ 411 D |



EKF 411.3 GRILL

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ И УВЛАЖНЕНИЕМ



Электрический гриль - это простой и здоровый способ приготовления пищи, который позволяет избегать использования жиров при приготовлении всех тех продуктов, которые обычно жарят. Функция ГРИЛЬ этой печи 1/1 GN сокращает время приготовления продуктов, подрумянивая их и создавая хрустящую корочку.



| РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | |
|--------------------------|-----|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxD мм) | 790 | 750 | 635 |
| Вес (кг) | 52 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 73 | | |

| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|------------------------------|--------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 5,2 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 380/400 2N |
| Кол-во двигателей | 2 однонаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

| СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ | | | |
|--|--|-----|-----|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxD мм) | 805 | 830 | 800 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Двухфазный+Нейтраль [4G 2,5] - L=1350 мм | | |

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

| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 4 противней / решеток 1/1 GN |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Увлажнение | Непрямое, с кнопкой |
| Рабочая камера | Сталь AISI 430 |
| Температура | 50 - 300°C |
| Контроль температуры | Термостат |
| Панель управления | Электрохимическая, нижняя |
| Кол-во программ | / |
| Программируемые этапы | / |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | / |
| Дверца | Откидная С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

| АКСЕССУАРЫ | |
|--|--|
| Набор для установки печей друг на друга | Код ЕККМ4 |
| Хромированная решетка 1/1 GN | Код КG9G |
| Противень из стали AISI 304 для вертикального приготовления цыплят | Код КGP |
| Противень для сбора жира для решетки для цыплят | Код ЕКТ11RG |
| Противень из стали AISI 304 1/1 GN (530x325x40 мм) | Код КТ9G |
| Стол | Код ЕКТ 411 - Код ЕКТР 411 Код ЕКТС 411 - Код ЕКТРС 411 Код ЕКТ 411 D |



НОВИНКА ЛИНИИ СОМАСТ
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS COOKING
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS COOKING
ГАЗОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS BAKERY&PASTRY
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS BAKERY&PASTRY
ГАЗОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS SNACK
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKF 411 UD

Доступна версия с боковым открыванием мод. EKF 411 AL UD



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Практичность и качество. Разогревает уже готовые блюда, но может также готовить небольшие гастрономические изделия. Это идеальный помощник для небольших точек общественного питания, где пространство является ценным фактором. Профессиональные результаты и оптимизация времени. Компактная и простая, эта печь позволяет персонализировать любой рецепт в зависимости от требований способа приготовления благодаря функции прямого впрыска воды для образования пара. EKF 411 UD, как и все печи новой линии Eka Evolution, не обошла вниманием такой аспект, как энергосбережение. Она оснащена новым типом высокоэффективной термоизоляции последнего поколения.



| РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | |
|--------------------------|-----|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 790 | 750 | 635 |
| Вес (кг) | 58 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 73 | | |

| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|------------------------------|--------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 6,4 |
| Частота тока (Гц) | 50 (60 по запросу) |
| Напряжение (Вольт) | АС 380/400 2N |
| Кол-во двигателей | 2 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

| СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ | | | |
|--|--|-----|-----|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 805 | 830 | 800 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Двухфазный+Нейтраль [4G 2,5] - L=1350 мм | | |
| Подводка для подключения ручной мойки | | | |

| ПРЕИМУЩЕСТВА | |
|---|--|
| Рабочая камера из нержавеющей стали | |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы | |
| Устройства быстрого крепления боковых опор | |
| Утопленное уплотнение | |
| Возможность установки наверх другого оборудования | |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов | |
| IPX 3 | |
| Подводка для подключения ручной мойки | |
| Новая форма рабочей камеры | |
| Сертификация CB | |
| Ручка нового современного дизайна | |

| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 4 противней / решеток 1/1 GN |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с регулировкой посредством переключателя в виде 5-ти позиционной круглой ручки |
| 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 С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

| АКСЕССУАРЫ | |
|--|--|
| Набор для установки печей друг на друга | Код ЕККМ4 |
| Хромированная решетка 1/1 GN | Код КG9G |
| Противень из стали AISI 304 для вертикального приготовления цыплят | Код КGР |
| Противень для сбора жира для решетки для цыплят | Код ЕКТ11RG |
| Противень из стали AISI 304 1/1 GN (530x325x40 мм) | Код КТ9G |
| Стол | Код ЕКТ 411 - Код ЕКТР 411 Код ЕКТС 411 - Код ЕКТРС 411 Код ЕКТ 411 D |
| Конденсационная вытяжка | Код ЕККС4 |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код ЕККD |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код ЕКРРА/А |
| Емкость 7 л | Код ЕКСА |
| Комплект насоса с трубой и фильтром | Код ККРU |



EKF 411 D

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ЦИФРОВАЯ ПЕЧЬ С УВЛАЖНЕНИЕМ



Это идеальное решение для небольших заведений общественного питания, которым требуется разогреть сэндвичи и готовые замороженные блюда просто и интуитивно. Благодаря электронной панели управления с 99 программами вы сможете готовить ваши любимые блюда в 4 этапа, сокращая время приготовления и достигая результаты, которые ваши клиенты непременно оценят. Ваши гастрономические изделия будут вкусными и аппетитными благодаря функции увлажнения с кнопкой, позволяющей персонализировать любой способ приготовления.



| РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | |
|--------------------------|------|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxD мм) | 790 | 750 | 635 |
| Вес (кг) | 50,6 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 73 | | |

| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|------------------------------|--------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 3,4 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 220/230 |
| Кол-во двигателей | 2 однонаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

| СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ | | | |
|--|---------------------------------|-----|-----|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxD мм) | 805 | 830 | 800 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1350 мм | | |

| ПРЕИМУЩЕСТВА | |
|---|--|
| Рабочая камера из нержавеющей стали | |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы | |
| Устройства быстрого крепления боковых опор | |
| 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 противней / решеток 1/1 GN |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Увлажнение | Непрямое, с кнопкой |
| Рабочая камера | Сталь AISI 430 |
| Температура | 50 - 270°C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Цифровая, нижняя |
| Кол-во программ | 99 |
| Программируемые этапы | 4 |
| Предустановленная температура | 180°C |
| Предварительный нагрев | доступен в «программируемом» режиме |
| Дверца | Откидная С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

| АКСЕССУАРЫ | |
|--|--|
| Набор для установки печей друг на друга | Код ЕККМ4 |
| Хромированная решетка 1/1 GN | Код KG9G |
| Противень из стали AISI 304 для вертикального приготовления цыплят | Код KGP |
| Противень для сбора жира для решетки для цыплят | Код ЕКТ11RG |
| Противень из стали AISI 304 1/1 GN (530x325x40 мм) | Код КТ9G |
| Стол | Код ЕКТ 411 - Код ЕКТР 411 Код ЕКТС 411 - Код ЕКТРС 411 Код ЕКТ 411 D |



НОВИНКА ЛИНИИ СОМРАСТ
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS COOKING
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS COOKING
ГАЗОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS BAKERY&PASTRY
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS BAKERY&PASTRY
ГАЗОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS SNACK
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKF 411.3 D

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ЦИФРОВАЯ ПЕЧЬ С УВЛАЖНЕНИЕМ



Превосходные технические характеристики и минималистский дизайн отличают эту печь ограниченных габаритных размеров с отличными эксплуатационными показателями. Вы сможете готовить небольшие пиццы или закусочные пироги, а также разогревать готовые блюда, достигая великолепные результаты благодаря функции увлажнения посредством кнопки и лучшей нагревательной мощности.

Работа с печью предельно интуитивна, а еще больше ее упрощает электронная панель управления с возможностью установи до 99 программ, позволяющих разделить цикл приготовления продукта на 4 этапа.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|------|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 790 | 750 | 635 |
| Вес (кг) | 50,6 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 73 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|--------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 5,2 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 380/400 2N |
| Кол-во двигателей | 2 однонаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|--|-----|-----|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 805 | 830 | 800 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Двухфазный+Нейтраль [4G 2,5] - L=1350 мм | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

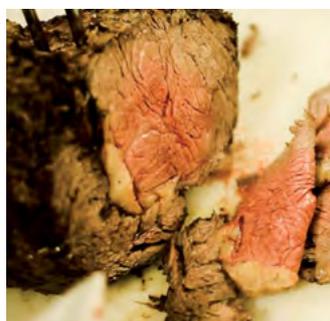
| |
|---|
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Утопленное уплотнение |
| Возможность установки наверх другого оборудования |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 3 |
| Новая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

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 4 противней / решеток 1/1 GN |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Увлажнение | Непрямое, с кнопкой |
| Рабочая камера | Сталь AISI 430 |
| Температура | 50 - 270°C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Цифровая, нижняя |
| Кол-во программ | 99 |
| Программируемые этапы | 4 |
| Предустановленная температура | 180°C |
| Предварительный нагрев | доступен в «программируемом» режиме |
| Дверца | Откидная С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|--|--|
| Набор для установки печей друг на друга | Код ЕККМ4 |
| Хромированная решетка 1/1 GN | Код КG9G |
| Противень из стали AISI 304 для вертикального приготовления цыплят | Код KGP |
| Противень для сбора жира для решетки для цыплят | Код ЕКТ11RG |
| Противень из стали AISI 304 1/1 GN (530x325x40 мм) | Код КТ9G |
| Стоп | Код ЕКТ 411 - Код ЕКТР 411 Код ЕКТS 411 - Код ЕКТRS 411 Код ЕКТ 411 D |



EKF 411 D UD

Доступна версия с боковым открыванием мод. EKF 411 D AL UD



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ЦИФРОВАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Сочетание передовых технологий и полностью итальянского высокого конструкционного качества. Разогрев готовых блюд, приготовление пиццы и фингер-фуд, но также и приготовление небольших гастрономических блюд - приготовление любого продукта можно персонализировать благодаря функции прямого впрыска воды для парообразования. Печь контролируется посредством инновационной электронной панели управления, оснащенной 99 программами, с возможностью разделить цикл приготовления на 4 этапа, для каждого из которых можно регулировать время, температуру, влажность.



| РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | |
|--------------------------|-----|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxD мм) | 790 | 750 | 635 |
| Вес (кг) | 58 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 73 | | |

| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|------------------------------|-------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 6,4 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 380/400 2N |
| Кол-во двигателей | 2 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

| СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ | | | |
|--|--|-----|-----|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxD мм) | 805 | 830 | 800 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Двухфазный+Нейтраль [4G 2,5] - L=1350 мм | | |
| Подводка для подключения ручной мойки | | | |

| ПРЕИМУЩЕСТВА | |
|---|--|
| Рабочая камера из нержавеющей стали | |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы | |
| Устройства быстрого крепления боковых опор | |
| Утопленное уплотнение | |
| Возможность установки наверх другого оборудования | |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов | |
| IPX 3 | |
| Подводка для подключения ручной мойки | |
| Новая форма рабочей камеры | |
| Сертификация CB | |
| Ручка нового современного дизайна | |

| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 4 противней / решеток 1/1 GN |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного цифрового переключателя |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 50 - 270°C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Цифровая, нижняя |
| Кол-во программ | 99 |
| Программируемые этапы | 4 |
| Предустановленная температура | 180°C |
| Предварительный нагрев | доступен в «программируемом» режиме |
| Дверца | Откидная С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

| АКСЕССУАРЫ | |
|--|--|
| Набор для установки печей друг на друга | Код ЕККМ4 |
| Хромированная решетка 1/1 GN | Код КG9G |
| Противень из стали AISI 304 для вертикального приготовления цыплят | Код КGР |
| Противень для сбора жира для решетки для цыплят | Код ЕКТ11RG |
| Противень из стали AISI 304 1/1 GN (530x325x40 мм) | Код КТ9G |
| Стол | Код ЕКТ 411 - Код ЕКТР 411 Код ЕКТС 411 - Код ЕКТРС 411 Код ЕКТ 411 D |
| Конденсационная вытяжка | Код ЕККC4 |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код ЕККD |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код ЕКРP/A |
| Емкость 7 л | Код ЕКСА |
| Комплект насоса с трубой и фильтром | Код ККPУ |



НОВИНКА ЛИНИИ СОМРАСТ
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS COOKING
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS COOKING
ГАЗОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS BAKERY&PASTRY
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS BAKERY&PASTRY
ГАЗОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS SNACK
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKF 464 P

Доступна версия с боковым открыванием мод. EKF 464 AL P



ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ

Универсальная и функциональная печь ограниченных размеров вместимостью 4 противня размером 600x400 мм. Настоящему эффективное оборудование для выпечки хлеба, круассанов и небольших тортов.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|------|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 790 | 775 | 635 |
| Вес (кг) | 51,2 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 83 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|--------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 6,2 |
| Частота тока (Гц) | 50 (60 по запросу) |
| Напряжение (Вольт) | АС 380/400 2N |
| Кол-во двигателей | 1 двунаправленный |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|---|-----|-----|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 805 | 830 | 800 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Двухфазный+ нейтраль [4G 2,5] - L=1200 мм | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|---|
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Утопленное уплотнение |
| Возможность установки вверх 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 / решетки (600x400 мм) |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Увлажнение | / |
| Рабочая камера | Сталь AISI 430 |
| Температура | 50 ÷ 300°C |
| Контроль температуры | Термостат |
| Панель управления | Электрохимическая, нижняя |
| Кол-во программ | / |
| Программируемые этапы | / |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | / |
| Дверца | Откидная С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|--|---|
| Алюминиевый противень (600x400 мм) | Код КТ9P/A |
| Противень для кондитерских изделий из перфорированного алюминия (600x400 мм) | Код КТF8P/A |
| 5-рядный противень из перфорированного алюминия (600x400 мм) | Код КТF9P |
| Хромированная решетка (600x400 мм) | Код КG9P |
| 5-рядная решетка из AISI 304 (600x400 мм) | Код КG5CPX |
| Расстойный шкаф | Код EKL 864 Код EKL 864 R |
| Стол | Код EKT 411 - Код EKTR 411 Код EKT S 411 - Код EKTRS 411 Код EKT 411 D |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код EKRPA/A |
| Возможность двойных опор | Код печи с двойными опорами EKF416P |



ЕКФ 464

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ С УВЛАЖНЕНИЕМ

Однофазная печь на 4 противня 600x400 мм - практичное и функциональное решение. Безопасность при использовании этого изделия гарантирована сертификацией IPX3 и СВ.



| РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | |
|--------------------------|------|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 790 | 750 | 635 |
| Вес (кг) | 50,4 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 83 | | |

| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|------------------------------|--------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 3,4 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 220/230 |
| Кол-во двигателей | 2 однонаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

| СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ | | | |
|--|---------------------------------|-----|-----|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 805 | 830 | 800 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Однофазный [3Г 1,5] - L=1350 мм | | |

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

| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 4 противня / решетки (600x400 мм) |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Увлажнение | Непрямое, с кнопкой |
| Рабочая камера | Сталь AISI 430 |
| Температура | 50 - 300 °С |
| Контроль температуры | Термостат |
| Панель управления | Электромеханическая, нижняя |
| Кол-во программ | / |
| Программируемые этапы | / |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | / |
| Дверца | Откидная С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

| АКСЕССУАРЫ | |
|---|--|
| Набор для установки печей друг на друга | Код ЕККМ4 |
| Алюминиевый противень (600x400x20 мм) | Код КТ9Р/А |
| Противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ8Р/А |
| 5-рядный противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ9Р |
| Хромированная решетка (600x400 мм) | Код КГ9Р |
| 5-рядная решетка из AISI 304 (600x400 мм) | Код КГ5СРХ |
| Стол | Код ЕКТ 411 - Код ЕКТР 411 Код ЕКТС 411 - Код ЕКТРС 411 Код ЕКТ 411 D |
| Расстойный шкаф | Код ЕКЛ 864 Код ЕКЛ 864 R |
| Возможность двойных опор | Код печи с двойными опорами ЕКФ416 |



EKF 464.3 GRILL

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ И УВЛАЖНЕНИЕМ



Печь на 4 противня 600x400 разработана для облегчения ежедневной работы в заведениях общественного питания и барах средних размеров. Нагревательная мощность двигателя и функция ГРИЛЬ позволят подрумянить ваши блюда. Эта печь проста в использовании благодаря интуитивной электромеханической панели управления, при помощи которой можно задавать требуемые рабочие параметры.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|-----|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 790 | 750 | 635 |
| Вес (кг) | 52 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 83 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|--------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 5,2 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 380/400 2N |
| Кол-во двигателей | 2 однонаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|--|-----|-----|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 805 | 830 | 800 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Двухфазный+нейтраль [4G 2,5] - L=1350 мм | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

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

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 4 противня / решетки (600x400 мм) |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Увлажнение | Непрямое, с кнопкой |
| Рабочая камера | Сталь AISI 430 |
| Температура | 50 - 300°C |
| Контроль температуры | Термостат |
| Панель управления | Электромеханическая, нижняя |
| Кол-во программ | / |
| Программируемые этапы | / |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | / |
| Дверца | Откидная С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|---|--|
| Набор для установки печей друг на друга | Код ЕККМ4 |
| Алюминиевый противень (600x400x20 мм) | Код КТ9Р/А |
| Противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ8Р/А |
| 5-рядный противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ9Р |
| Хромированная решетка (600x400 мм) | Код КГ9Р |
| 5-рядная решетка из AISI 304 (600x400 мм) | Код КГ5СРХ |
| Стол | Код ЕКТ 411 - Код ЕКТР 411 Код ЕКТС 411 - Код ЕКТРС 411 Код ЕКТ 411 D |
| Расстойный шкаф | Код ЕКЛ 864 Код ЕКЛ 864 R |
| Возможность двойных опор | Код печи с двойными опорами ЕКФ416.3GRILL |



EKF 464 UD

Доступна версия с боковым открыванием мод. EKF 464 AL UD



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Практичность и качество. Выпекает круассаны с начинкой или без нее, это отличный помощник для всех тех, кто желает разогреть, сделав его вновь хрустящим, хлеб. Естественное применение для этой печи - использование в небольших пекарнях и кондитерских, где пространство является ценным фактором. Несмотря на компактные размеры и простоту использования, печь EKF 464 UD позволяет достигать профессиональные результаты с минимальными затратами времени и энергии благодаря функции с прямым впрыском воды для парообразования, позволяющей персонализировать любой рецепт в зависимости от нужд способа приготовления.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|-----|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxD мм) | 790 | 750 | 635 |
| Вес (кг) | 58 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 83 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|--------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 6,4 |
| Частота тока (Гц) | 50 (60 по запросу) |
| Напряжение (Вольт) | АС 380/400 2N |
| Кол-во двигателей | 2 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|--|-----|-----|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxD мм) | 805 | 830 | 800 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Двухфазный+нейтраль [4G 2,5] - L=1350 мм | | |
| Подводка для подключения ручной мойки | | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

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

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 4 противня / решетки (600x400 мм) |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с регулировкой посредством переключателя в виде 5-ти позиционной круглой ручки |
| 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 С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|---|---|
| Набор для установки печей друг на друга | Код ЕККМ4 |
| Алюминиевый противень (600x400x20 мм) | Код КТ9P/A |
| Противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТF8P/A |
| 5-рядный противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТF9P |
| Хромированная решетка (600x400 мм) | Код КG9P |
| 5-рядная решетка из AISI 304 (600x400 мм) | Код КG5CPX |
| Стол | Код ЕКТ 411 - Код ЕКТР 411 Код ЕКТС 411 - Код ЕКТРС 411 Код ЕКТ 411 D |
| Расстойный шкаф | Код ЕКЛ 864 Код ЕКЛ 864 R |
| Конденсационная вытяжка | Код ЕККС4 |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код ЕККD |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код ЕКРP/A/A |
| Емкость 7 л | Код ЕКСА |
| Комплект насоса с трубой и фильтром | Код ККPУ |
| Возможность двойных опор | Код печи с двойными опорами EKF 416 UD, EKF416 AL UD (боковое открывание) |



НОВИНКА ЛИНИИ СОМАСТ
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS COOKING
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS COOKING
ГАЗОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS BAKERY&PASTRY
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS BAKERY&PASTRY
ГАЗОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS SNACK
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKF 464 D

ЦИФРОВАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ С УВЛАЖНЕНИЕМ



Практичное решение, подходящее для заведений средних размеров для приготовления аппетитных закусок. Оснащена электронной панелью управления с 99 программами, которые позволяют разделить цикл приготовления на 4 этапа. Персонализируемое приготовление благодаря функции увлажнения, активируемой посредством кнопки.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|------|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 790 | 750 | 635 |
| Вес (кг) | 50,6 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 83 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|--------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 3,4 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 220/230 |
| Кол-во двигателей | 2 однонаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|---------------------------------|-----|-----|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 805 | 830 | 800 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1350 мм | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

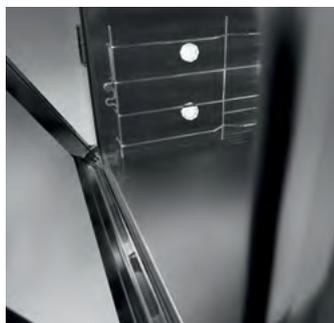
| |
|---|
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Утопленное уплотнение |
| Возможность установки вверх другого оборудования |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 3 |
| Новая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

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 4 противня / решетки (600x400 мм) |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Увлажнение | Непрямое, с кнопкой |
| Рабочая камера | Сталь AISI 430 |
| Температура | 50 - 270 °C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Цифровая, нижняя |
| Кол-во программ | 99 |
| Программируемые этапы | 4 |
| Предустановленная температура | 180°C |
| Предварительный нагрев | доступен в «программируемом» режиме |
| Дверца | Откидная С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|---|--|
| Набор для установки печей друг на друга | Код ЕККМ4 |
| Алюминиевый противень (600x400x20 мм) | Код КТ9Р/А |
| Противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ8Р/А |
| 5-рядный противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ9Р |
| Хромированная решетка (600x400 мм) | Код КГ9Р |
| 5-рядная решетка из аisi 304 (600x400 мм) | Код КГ5СРХ |
| Стол | Код ЕКТ 411 - Код ЕКТР 411 Код ЕКТС 411 - Код ЕКТРС 411 Код ЕКТ 411 D |
| Расстойный шкаф | Код ЕКЛ 864 Код ЕКЛ 864 R |



EKF 464.3 D

ЦИФРОВАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ С УВЛАЖНЕНИЕМ



Простая печь, которая находит себе применение в заведениях средних размеров, которые не желают отказываться от интуитивного решения для быстрого и простого приготовления продуктов.



| РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | |
|--------------------------|------|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxD мм) | 790 | 750 | 635 |
| Вес (кг) | 50,6 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 83 | | |

| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|------------------------------|--------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 5,2 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 380/400 2N |
| Кол-во двигателей | 2 однонаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

| СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ | | | |
|--|---|-----|-----|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxD мм) | 805 | 830 | 800 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Двухфазный+ нейтраль [4G 2,5] - L=1350 мм | | |

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

| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 4 противня / решетки (600x400 мм) |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Увлажнение | Непрямое, с кнопкой |
| Рабочая камера | Сталь AISI 430 |
| Температура | 50 - 270°C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Цифровая, нижняя |
| Кол-во программ | 99 |
| Программируемые этапы | 4 |
| Предустановленная температура | 180°C |
| Предварительный нагрев | доступен в «программируемом» режиме |
| Дверца | Откидная С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

| АКСЕССУАРЫ | | |
|---|--|--|
| Набор для установки печей друг на друга | | Код ЕККМ4 |
| Алюминиевый противень (600x400x20 мм) | | Код КТ9Р/А |
| Противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | | Код КТФ8Р/А |
| 5-рядный противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | | Код КТФ9Р |
| Хромированная решетка (600x400 мм) | | Код КГ9Р |
| 5-рядная решетка из AISI 304 (600x400 мм) | | Код КГ5СРХ |
| Стол | | Код ЕКТ 411 - Код ЕКТР 411 Код ЕКТС 411 - Код ЕКТРС 411 Код ЕКТ 411 D |
| Расстойный шкаф | | Код ЕКЛ 864 Код ЕКЛ 864 R |



EKF 464 D UD

Доступна версия с боковым открыванием мод. EKF 464 D AL UD



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ЦИФРОВАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Сочетание строго итальянской технологии и качества. Торты, небольшие кондитерские изделия, круассаны с начинкой или без нее - приготовление любого продукта можно персонализировать благодаря функции прямого впрыска воды для парообразования. Работа с печью облегчена благодаря инновационной электронной панели управления, оснащенной 99 программами, с возможностью разделить цикл приготовления на 4 этапа, для каждого из которых можно регулировать время, температуру, влажность.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|-----|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 790 | 750 | 635 |
| Вес (кг) | 58 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 83 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|-------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 6,4 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 380/400 2N |
| Кол-во двигателей | 2 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|---|-----|-----|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 805 | 830 | 800 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Двухфазный+ нейтраль [4G 2,5] - L=1350 мм | | |
| Подводка для подключения ручной мойки | | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

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

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 4 противня / решетки (600x400 мм) |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного цифрового переключателя |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 50 - 270°C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Цифровая, нижняя |
| Кол-во программ | 99 |
| Программируемые этапы | 4 |
| Предустановленная температура | 180°C |
| Предварительный нагрев | доступен в «программируемом» режиме |
| Дверца | Откидная С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|---|---|
| Набор для установки печей друг на друга | Код ЕККМ4 |
| Алюминиевый противень (600x400x20 мм) | Код КТ9Р/А |
| Противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ8Р/А |
| 5-рядный противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм) | Код КТФ9Р |
| Хромированная решетка (600x400 мм) | Код КГ9Р |
| 5-рядная решетка из AISI 304 (600x400 мм) | Код КГ5СРХ |
| Стол | Код ЕКТ 411 - Код ЕКТР 411 Код ЕКТS 411 - Код ЕКТRS 411 Код ЕКТ 411 D |
| Расстойный шкаф | Код ЕКЛ 864 Код ЕКЛ 864 R |
| Конденсационная вытяжка | Код ЕККС4 |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код ЕККД |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код ЕКРРА/А |
| Емкость 7 л | Код ЕКСА |
| Комплект насоса с трубой и фильтром | Код ККПУ |
| Возможность двойных опор | Код печи с двойными опорами EKF 416 D UD EKF416 D AL UD (боковое открывание) |



EKF 464 TC

ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ



Эта печь компактных размеров оснащена всеми технологическими новшествами гаммы Touch: прямой впрыск воды для парообразования с автоматической регулировкой, вместимость на 4 противня, сенсорная панель управления с возможностью вносить в память до 240 рецептов, таймер включения с задержкой, быстрое охлаждение рабочей камеры, возможность установки печей друг на друга, подводка для системы ручной и автоматической мойки. Вот лишь некоторые из многочисленных характеристик этой печи, которые позволят вам выпекать изделия из дрожжевого теста и небольшие кондитерские изделия с гарантией превосходных результатов.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|-------------------------|-----|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 935 | 930 | 745 |
| Вес (кг) | 84 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 80 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|-------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 8,2 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 380/400 3N |
| Кол-во двигателей | 1 двунаправленный |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX5 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|--|-----|-----|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 1000 | 990 | 910 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Трехфазный+нейтраль [5G 2,5] - L = 1350 мм | | |
| USB-разъем | | | |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки | | | |
| Подводка для термощупа | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|--|--|
| Алюминиевый противень (600x400 мм) | Код КТ9P/A |
| Противень для кондитерских изделий из перфорированного алюминия (600x400 мм) | Код КТF8P/A |
| 5-рядный противень из перфорированного алюминия (600x400 мм) | Код КТF9P |
| Хромированная решетка (600x400 мм) | Код КG9P |
| 5-рядная решетка из AISI 304 (600x400 мм) | Код КG5CPX |
| Расстойный шкаф | Код EKL 1264 TC Код EKL 1264 TCR |
| Стол | Код EKT 711 - Код EKTR 711 Код EKTS 711 - Код EKTRS 711 Код EKT 711 D |
| Конденсационная вытяжка | Код EKKC6 |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код EKRP/A |
| Термощуп | Код EKSC |
| Термощуп с держателем | Код EKSCS |
| Внутренняя система автоматической мойки | Код KWT/A |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код EKKD |
| Ополаскиватель | Код KBRILD и Код KBRILMD |
| Моющее средство | Код KDET |
| Возможность двойных опор | Код печи с двойными опорами EKF416TC |
| Набор для установки печей друг на друга | Код EKKM6 |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 4 противня / решетки (600x400 мм) |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного сенсорного переключателя с дисплеем |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 30 + 260°C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Сенсорная, с левой стороны |
| Кол-во программ | 240 |
| Программируемые этапы | 9 |
| Предустановленная температура | 180°C |
| Предварительный нагрев | В наличии |
| Дверца | Правое боковое открывание с расширенным наружным стеклом для закрытия лотка для сбора капель С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|---|
| USB-порт для загрузки и скачивания рецептов и данных НАССР |
| Меню из 240 рецептов (40 рецептов внесено в память компанией Теспока, а 200 рецептов вносит клиент) |
| Таймер для включения с задержкой до 23 часов и 59 минут |
| Панель управления на 10 языках (итальянский-французский-английский-немецкий-испанский-румынский-польский-болгарский-украинский-русский) |
| Слив жиров на дно рабочей камеры |
| Прямой отвод дымов и паров, образующихся при приготовлении продуктов |
| Двойной вход воды (обычная и смягченная) |
| Полностью стеклянная дверца с боковыми профилями из сатирированной нержавеющей стали |
| Быстрое охлаждение рабочей камеры |
| Панель управления из стекла с трафаретной печатью |
| Регулируемые петли дверцы |
| Устройства быстрого крепления боковых опор |
| Рабочая камера из нержавеющей стали |
| Утопленное уплотнение |
| Возможность установки наверх другого оборудования |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 5 |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки |
| Сертификация CB |

См. подробные характеристики линии touch на стр. 7

НОВИНКА ЛИНИИ СОМАСТ
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS COOKING
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS COOKING
ГАЗОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS BAKERY&PASTRY
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS BAKERY&PASTRY
ГАЗОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS SNACK
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ЕКС 96

КУХОННАЯ ПЛИТА INOX 5 КОНФРОК С ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ВЕНТИЛИРУЕМОЙ КОНВЕКЦИОННОЙ ДУХОВКОЙ



Полупрофессиональная кухонная плита ЕКС 96 входит в гамму продукции Ека в качестве дополнительного оборудования для закусовых, которые пытаются найти оптимальное сочетание надежности и качества, достигаемое в том числе и благодаря горелкам с предохранительными термопарами и электронным зажиганием.

| РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | |
|--------------------------|-----|-----|-----|
| Размеры плиты (LxPxH мм) | 900 | 655 | 900 |
| Вес (кг) | 74 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 70 | | |

| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|--------------------------------------|--------------------|
| Электрическая мощность духовки (кВт) | 2,9 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 220/230 |
| Кол-во двигателей | 2 однонаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | / |

| СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ | | | |
|--|---------------------------------|-----|------|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 960 | 690 | 1070 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1450 мм | | |
| Адаптер для кофеварки (для варочной поверхности) | Форсунка СНГ | | |

| ПРЕИМУЩЕСТВА | |
|--|--|
| Утопленный уплотнитель духовки | |
| Новые более прочные петли дверцы духовки | |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы духовки | |

| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ | |
|--|---|
| Поверхность из стали AISI 304 | |
| Тепловая мощность горелок (кВт) | 14,3 |
| Кол-во горелок | 5 (приемочные испытания при работе на метане) |
| Тип зажигания горелок | Электронный |
| Тип устройства безопасности горелок | Термопара |
| Панель управления | Электрохимическая |

| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДУХОВКИ | |
|---------------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 4 противней / решеток 1/1 GN |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Увлажнение | / |
| Рабочая камера | Сталь AISI 430 |
| Температура | 100 - 275°C |
| Контроль температуры | Термостат |
| Панель управления | Электрохимическая |
| Кол-во программ | / |
| Программируемые этапы | / |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | / |
| Дверца | Откидная С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

| АКСЕССУАРЫ | |
|--|-------------|
| Хромированная решетка 1/1 GN | Код KG9G |
| Противень из стали AISI 304 для вертикального приготовления цыплят | Код KGP |
| Противень для сбора жира для решетки для цыплят | Код EKT11RG |
| Противень из стали AISI 304 1/1 GN (530x325x40 мм) | Код KT9G |



ЕКС 96.3

КУХОННАЯ ПЛИТА INOX 5 КОНФОРОК С ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ КОНВЕКЦИОННОЙ ДУХОВКОЙ



Созданная для полупрофессионального пользования она особенно подходит для закусок. Все смонтированные на плите горелки оснащены предохранительными терморпарами и электронным зажиганием. Плита оснащена варочной поверхностью с 5 конфорками и вентилируемой духовкой с высокой нагревательной мощностью.

РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|---------------------------|-----|-----|-----|
| Размеры плиты (LxPxDH мм) | 900 | 655 | 900 |
| Вес (кг) | 74 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 70 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|--------------------------------------|--------------------|
| Электрическая мощность духовки (кВт) | 5,2 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | AC 380/400 2N |
| Кол-во двигателей | 2 однонаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | / |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|---------------------------------|-----|------|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxDH мм) | 960 | 690 | 1070 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Двухфазный [4G 2,5] - L=1250 мм | | |
| Адаптер для кофеварки (для варочной поверхности) | Форсунка СНГ | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|--|
| Утопленный уплотнитель духовки |
| Новые более прочные петли дверцы духовки |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы духовки |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

| | |
|-------------------------------------|---|
| Поверхность из стали AISI 304 | |
| Тепловая мощность горелок (кВт) | 14,3 |
| Кол-во горелок | 5 (приемочные испытания при работе на метане) |
| Тип зажигания горелок | Электронный |
| Тип устройства безопасности горелок | Терморпара |
| Панель управления | Электромеханическая |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДУХОВКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 4 противней / решеток 1/1 GN |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Увлажнение | / |
| Рабочая камера | Сталь AISI 430 |
| Температура | 100 - 275°C |
| Контроль температуры | Термостат |
| Панель управления | Электромеханическая |
| Кол-во программ | / |
| Программируемые этапы | / |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | / |
| Дверца | Откидная С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

АКСЕССУАРЫ

| | |
|--|-------------|
| Хромированная решетка 1/1 GN | Код KG9G |
| Противень из стали AISI 304 для вертикального приготовления цыплят | Код KGP |
| Противень для сбора жира для решетки для цыплят | Код EKT11RG |
| Противень из стали AISI 304 1/1 GN (530x325x40 мм) | Код KT9G |



ЕКР 96

ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ INOX 5 КОНФОРОК

Компактная, прочная, легко транспортируемая. Подходит для катеринга, баров и небольших ресторанов, где, как правило, пространство для приготовления пищи очень ограничено. Все смонтированные на варочной поверхности горелки оснащены предохранительными термопарами и электронным зажиганием.



| РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | |
|---|-----|-----|-----|
| Размеры варочной поверхности (LxPxH мм) | 900 | 620 | 265 |
| Вес (кг) | 26 | | |

| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|------------------------------|------------|
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 220/230 |

| СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ | | | |
|--|---------------------------------|-----|-----|
| Картонная упаковка (LxPxH мм) | 960 | 690 | 316 |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1450 мм | | |
| Адаптер для кофеварки (для варочной поверхности) | Форсунка СНГ | | |

| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|-------------------------------------|---|
| Поверхность из стали AISI 304 | |
| Тепловая мощность горелок (кВт) | 14,3 |
| Кол-во горелок | 5 (приемочные испытания при работе на метане) |
| Тип зажигания горелок | Электронный |
| Тип устройства безопасности горелок | Термопара |
| Панель управления | Электромеханическая |

| ПРЕИМУЩЕСТВА | |
|--------------------|--|
| Сталь AISI 304 | |
| Компактные размеры | |
| Прочность | |



ЕКТР 96

ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ INOX 5 КОНФОРОК ВСТРОЕННАЯ В СТОЛ

Идеально встроенная в стальной стол с одной полкой, эта поверхность оснащена 5 конфорками с предохранительными термopарами и устройством электронного зажигания.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|---|-----|-----|-----|
| Размеры варочной поверхности (LxPxH мм) | 900 | 620 | 907 |
| Вес (кг) | 45 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|--------------------|------------|
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 220/230 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|---------------------------------|-----|------|
| Картонная упаковка (LxPxH мм) | 960 | 690 | 1067 |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1450 мм | | |
| Адаптер для кофеварки (для варочной поверхности) | Форсунка СНГ | | |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------------|---|
| Поверхность из стали AISI 304 | |
| Тепловая мощность горелок (кВт) | 14,3 |
| Кол-во горелок | 5 (приемочные испытания при работе на метане) |
| Тип зажигания горелок | Электронный |
| Тип устройства безопасности горелок | Термопара |
| Панель управления | Электромеханическая |

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|--------------------|
| Сталь AISI 304 |
| Компактные размеры |
| Прочность |





АКСЕССУАРЫ

КУХОННЫЕ ПЛИТЫ

ЕКА IS SNACK
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ЕКА IS BAKERY&PASTRY
ГАЗОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ЕКА IS BAKERY&PASTRY
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ЕКА IS COOKING
ГАЗОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ЕКА IS COOKING
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

НОВИНКА ЛИНИИ СОМРАСТ
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

аксессуары

РАССТОЙНЫЕ ШКАФЫ

При производстве хлебобулочных, кондитерских изделий и закусок расстойные шкафы играют такую же важную роль, что и печи. Хорошо осознавая эту важность, Теспоека добавляет к своей продукции также гамму, посвященную расстойным шкафам, которые **характеризуются высоким качеством конструкции и привлекательным и уникальным внешним видом.**

ВЫТЯЖКИ

Чтобы обеспечить идеальную вентиляцию на кухне, Теспоека предлагает ряд конденсационных вытяжек, которые можно подобрать к печам линий Touch и Eka Evolution. Очень простые в использовании благодаря **полностью автоматизированной системе функционирования**, которая обеспечивает энергетическую эффективность использования и защиту окружающей среды, не отказываясь при этом от высокой мощности всасывания.

СТОЛЫ

На переполненных кухнях ресторанов, кулинарий, пекарен или кондитерских всегда не хватает места. Столы Теспоека, **изготовленные из нержавеющей стали, сочетая в себе универсальность и прочность**, обеспечивают порядок и практичность во всех рабочих помещениях и служат удобными опорами для большого количества печей различных линий Eka.

КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Чтобы полностью воспользоваться потенциалом печей компании, Теспоека предлагает возможность персонализировать изделия благодаря **широкому ассортименту аксессуаров: от решеток и противней до боковых опор для печей, от термощупа до умягчителя, от набора для мойки до пластин для уменьшения потока воздуха.**

ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Перефразируя известную народную поговорку, можно сказать, что «печь - лучший друг повара». Чтобы работать наилучшим образом и иметь максимальную возможность выразить свою креативность и вдохновение, каждый шеф-повар должен иметь возможность рассчитывать на надежного эффективного помощника, который мог бы на лету понимать, что ему нужно. По этой причине **Теспоека уделяет большое внимание развитию и совершенствованию своих панелей управления:** электромеханические, электронные, цифровые и даже сенсорные панели, которые сочетают привлекательный вид с эргономичностью и интуитивностью использования.

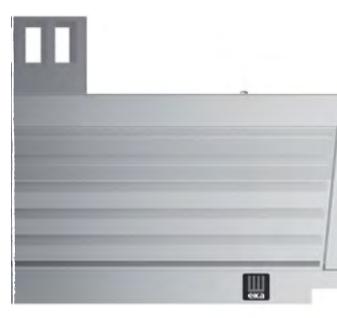
ВАРИАНТЫ КОМПОНОВКИ

Для помещений, в которых пространство является ценным фактором, Теспоека создала **практичные эргономичные решения.** Расстойный шкаф, печь и вытяжка можно комбинировать и устанавливать друг на друга в зависимости от нужд клиента: минимальные габариты и максимальные эксплуатационные показатели.

СБОРНИКИ РЕЦЕПТОВ

Хлеб, пицца, focaccia. Десерты, круассаны, печенье и многое другое.

Теспоека разработала для своих клиентов **наиболее передовые решения, чтобы удовлетворить требования профессионалов** ресторанного бизнеса и помочь им претворить в жизнь их кулинарное искусство в виде конкретных аппетитных блюд. От традиционных блюд итальянской кухни до самых изысканных блюд международной кухни - всегда будет обеспечена надежность и простота использования.



EKL 1264 TC

РАССТОЙНЫЙ ШКАФ С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ С УВЛАЖНЕНИЕМ



Разработанный для комплектации с электрическими и газовыми печами линии Touch на 4, 6 и 10 противней, расстойный шкаф EKL 1264 TC представляет собой лучшее изделие Теспоека, как с технической, так и с эстетической точки зрения. Привлекательный и динамичный дизайн в сочетании с надежными эксплуатационными характеристиками и итальянским качеством.



| РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | |
|--------------------------------------|------|-----|-----|
| Размеры расстойного шкафа (LxPxH мм) | 935 | 910 | 800 |
| Вес (кг) | 59,4 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 75 | | |

| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|------------------------------|------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 2,4 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 220/230 |
| Кол-во двигателей | / |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX4 |

| СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ | | | |
|--|---------------------------------|-----|-----|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 1020 | 960 | 875 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1300 мм | | |
| Лоток для сбора конденсата | | | |

| ПРЕИМУЩЕСТВА | |
|---------------------|--|
| Новый дизайн дверцы | |
| IPX4 | |

| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 12 алюминиевых противней (600x400 мм) |
| Приготовление | / |
| Увлажнение | Непрямое с кнопкой с таймером |
| Расстойная камера | Сталь AISI 430 |
| Температура | 30 - 60°C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Печь |
| Кол-во программ | / |
| Программируемые этапы | / |
| Предустановленная температура | 40° С |
| Дверца | 2 створки, боковое открывание |

| ВАРИАНТЫ КОМПОНОВКИ | |
|--|--|
| Печь из серии электрических и газовых печей линии Touch на 4, 6 и 10 противней | |



EKL 1264 TC R

РАССТОЙНЫЙ ШКАФ С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ НА КОЛЕСАХ С УВЛАЖНЕНИЕМ



Красивый и функциональный расстойный шкаф: наилучшее изделие Теспоека, как с технической, так и с эстетической точки зрения. Привлекательный и динамичный дизайн в сочетании с надежными эксплуатационными характеристиками и итальянским качеством. Гарантирована возможность установки друг на друга шкафа и электрических и газовых печей на 4, 6 и 10 противней гаммы Touch, а также возможность перемещать его в наиболее подходящее место в любое время благодаря наличию колес.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|--------------------------------------|-------|-----|-----|
| Размеры расстойного шкафа (LxPxH мм) | 935 | 910 | 825 |
| Вес (кг) | 62,42 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 75 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 2,4 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 220/230 |
| Кол-во двигателей | / |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IP X 4 |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 12 алюминиевых противней (600x400 мм) |
| Приготовление | / |
| Увлажнение | Непрямое с кнопкой с таймером |
| Расстойная камера | Сталь AISI 430 |
| Температура | 30 - 60°C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Печь |
| Кол-во программ | / |
| Программируемые этапы | / |
| Предустановленная температура | 40° С |
| Дверца | 2 створки, боковое открывание |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|---------------------------------|-----|-----|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 1020 | 960 | 875 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1300 мм | | |
| Лоток для сбора конденсата | | | |

ВАРИАНТЫ КОМПОНОВКИ

| |
|--|
| Печь из серии электрических и газовых печей линии Touch на 4, 6 и 10 противней |
|--|

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|---------------------|
| Новый дизайн дверцы |
| Новые колеса |
| IPX4 |



EKL 823

РАССТОЙНЫЙ ШКАФ

Верный помощник, прочный и компактный, для всех тех кондитеров и пекарей, которые желают в значительной мере сократить время расстойки по сравнению с традиционными процессами, не жертвуя при этом качеством результатов. Модульное решение с электрическими конвекционными печами серии snack на 4 противня.



| РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | |
|--------------------------------------|------|-----|-----|
| Размеры расстойного шкафа (LxPxH мм) | 595 | 545 | 840 |
| Вес (кг) | 25,8 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 74 | | |

| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|------------------------------|------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 1,2 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 220/230 |
| Кол-во двигателей | / |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX4 |

| СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ | | | |
|--------------------------------|---------------------------------|-----|------|
| Картонная упаковка (LxPxH мм)* | 630 | 565 | 828* |
| Боковые опоры | 1 прав. и 1 лев. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1450 мм | | |

| ПРЕИМУЩЕСТВА | |
|---------------------|--|
| Новый дизайн дверцы | |
| IPX4 | |

*Упаковка без смонтированных ножек

| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 8 алюминиевых противней (429x345 мм) |
| Приготовление | / |
| Увлажнение | / |
| Расстойная камера | Сталь AISI 430 |
| Температура | 30 - 60°C |
| Контроль температуры | Термостат |
| Панель управления | Электромеханическая, боковая, с правой стороны |
| Кол-во программ | / |
| Программируемые этапы | / |
| Предустановленная температура | / |
| Дверца | Боковое открывание с петлями слева |

| ВАРИАНТЫ КОМПОНОВКИ | |
|---------------------|---------------|
| Печь | Серия EKF 423 |

| АКСЕССУАРЫ | |
|-----------------------|--|
| Оptionальная упаковка | Код 01300900 Поддон с термообработкой (НТ) (800x1200x118 мм) |
| Набор колес | KKR822 |



EKL 864

РАССТОЙНЫЙ ШКАФ

Очень удобный для кондитерских для расстойки круассанов и булочек, а также для пекарен для оптимизации подготовительных процессов хлебобулочных изделий. Возможна модульная установка с электрической конвекционной печью на 3 или 4 противня.



| РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | |
|--------------------------------------|------|-----|-----|
| Размеры расстойного шкафа (LxPxH мм) | 795 | 655 | 835 |
| Вес (кг) | 43,6 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 70 | | |

| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|------------------------------|------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 2,4 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 220/230 |
| Кол-во двигателей | / |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX4 |

| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 8 алюминиевых противней (600x400 мм) |
| Приготовление | / |
| Увлажнение | / |
| Расстойная камера | Сталь AISI 430 |
| Температура | 30 - 60°C |
| Контроль температуры | Термостат |
| Панель управления | Электромеханическая, верхняя |
| Кол-во программ | / |
| Программируемые этапы | / |
| Предустановленная температура | / |
| Дверца | 2 створки, боковое открывание |

| СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ | | | |
|--|---------------------------------|-----|------|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 845 | 740 | 1015 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1400 мм | | |
| Лоток для сбора конденсата | | | |

| ВАРИАНТЫ КОМПОНОВКИ | |
|---------------------|-------------------------|
| Печь | Серия EKF 364 - EKF 464 |

| ПРЕИМУЩЕСТВА | |
|---------------------|--|
| Новый дизайн дверцы | |
| IPX4 | |



EKL 864 R

РАССТОЙНЫЙ ШКАФ НА КОЛЕСАХ

Модульность расстойного шкафа EKL 864 R (совместим с электрическими конвекционными печами на 3 или 4 противня) и колеса обеспечивают максимальную свободу организации пространства и практичность пользования.



| РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | |
|--------------------------------------|------|-----|-----|
| Размеры расстойного шкафа (LxPxH мм) | 795 | 655 | 835 |
| Вес (кг) | 45,3 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 70 | | |

| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|------------------------------|------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 2,4 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 220/230 |
| Кол-во двигателей | / |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX4 |

| СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ | | | |
|--|---------------------------------|-----|------|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 845 | 740 | 1015 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1400 мм | | |
| Лоток для сбора конденсата | | | |

| ПРЕИМУЩЕСТВА | |
|---------------------|--|
| Новый дизайн дверцы | |
| Новые колеса | |
| IPX4 | |

| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 8 алюминиевых противней (600x400 мм) |
| Приготовление | / |
| Увлажнение | / |
| Расстойная камера | Сталь AISI 430 |
| Температура | 30 - 60°C |
| Контроль температуры | Термостат |
| Панель управления | Электромеханическая, верхняя |
| Кол-во программ | / |
| Программируемые этапы | / |
| Предустановленная температура | / |
| Дверца | 2 створки, боковое открывание |

| ВАРИАНТЫ КОМПОНОВКИ | |
|---------------------|-------------------------|
| Печь | Серия EKF 364 - EKF 464 |



EKL 1264

РАССТОЙНЫЙ ШКАФ С УВЛАЖНЕНИЕМ

Современный высокоэффективный расстойный шкаф, который позволит всегда достигать максимальные результаты при работе с любым тестом, в том числе и благодаря ручной кнопке для создания увлажнения и удобной емкости для сбора конденсата. Возможна модульная установка со всеми электрическими и газовыми печами на 4, 6 и 10 противней за исключением печей серии Touch.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|--------------------------------------|-------|-----|-----|
| Размеры расстойного шкафа (LxPxH мм) | 935 | 910 | 800 |
| Вес (кг) | 57,71 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 75 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 2,4 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 220/230 |
| Кол-во двигателей | / |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX4 |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 12 алюминиевых противней (600x400 мм) |
| Приготовление | / |
| Увлажнение | Непрямое, с кнопкой |
| Расстойная камера | Сталь AISI 430 |
| Температура | 30 - 60°C |
| Контроль температуры | Термостат |
| Панель управления | Электромеханическая, верхняя |
| Кол-во программ | / |
| Программируемые этапы | / |
| Предустановленная температура | / |
| Дверца | 2 створки, боковое открытие |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|---------------------------------|-----|-----|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 1020 | 960 | 875 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1300 мм | | |
| Лоток для сбора конденсата | | | |

ВАРИАНТЫ КОМПОНОВКИ

Электрические и газовые печи Eka Evolution Line на 4, 6 и 10 противней (за исключением Touch Line)

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|---------------------|
| Новый дизайн дверцы |
| IPX4 |



EKL 1264 R

РАССТОЙНЫЙ ШКАФ НА КОЛЕСАХ С УВЛАЖНЕНИЕМ

Надежный расстойный шкаф большой вместимости, оснащенный ручной кнопкой для создания увлажнения и емкостью для сбора конденсата. Колеса в серийном оснащении облегчают перемещение, обеспечивая большую свободу движения и персонализации помещений. Модульная установка с электрическими и газовыми печами на 4, 6 и 10 противней, за исключением гаммы Touch.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|--------------------------------------|-------|-----|-----|
| Размеры расстойного шкафа (LxPxD мм) | 935 | 910 | 825 |
| Вес (кг) | 59,24 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 75 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 2,4 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | AC 220/230 |
| Кол-во двигателей | / |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX4 |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 12 алюминиевых противней (600x400 мм) |
| Приготовление | / |
| Увлажнение | Непрямое, с кнопкой |
| Расстойная камера | Сталь AISI 430 |
| Температура | 30 - 60°C |
| Контроль температуры | Термостат |
| Панель управления | Электромеханическая, верхняя |
| Кол-во программ | / |
| Программируемые этапы | / |
| Предустановленная температура | / |
| Дверца | 2 створки, боковое открывание |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|--|---------------------------------|-----|-----|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxD мм) | 1020 | 960 | 875 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Однофазный [3G 1,5] - L=1300 мм | | |
| Лоток для сбора конденсата | | | |

ПРЕИМУЩЕСТВА

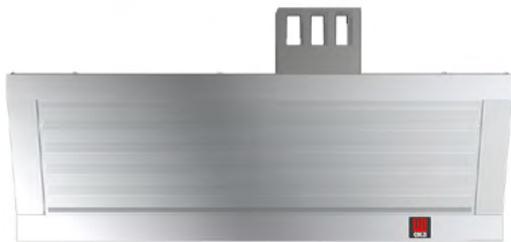
| |
|---------------------|
| Новый дизайн дверцы |
| Новые колеса |
| IPX4 |

ВАРИАНТЫ КОМПОНОВКИ

Электрические и газовые печи Eka Evolution Line на 4, 6 и 10 противней (за исключением Touch Line)



ЕККС 423



КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ДЛЯ ПЕЧИ МОД. ЕКК 423 D UD

Чтобы обеспечить идеальную вентиляцию на кухне, Теспоека предлагает конденсационную вытяжку ЕККС 423. Полностью автоматическое функционирование обеспечивает простоту пользования. Энергоэффективность и забота об окружающей среде с сохранением максимальной мощности всасывания.

| РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | |
|----------------------------|-----|-----|-----|
| Размеры вытяжки (LxPxH мм) | 590 | 906 | 355 |
| Вес (кг) | 37 | | |

| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|------------------------------|--------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 0,6 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 220/230 |
| Кол-во двигателей | 1 однонаправленный |

| ПРЕИМУЩЕСТВА | |
|--|--|
| Управляется с печи | |
| Всасывающая/конденсационная камера из стали AISI 304 | |

| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|-------------------------------|-------------------|
| Питание | Электрическое |
| Панель управления | Управление с печи |
| Максимальная мощность (м3/ч) | 600 |
| Минимальная мощность (м3/ч) | 400 |

| СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ | | | |
|---|---------------------------------|-----|------|
| Картонная упаковка (LxPxH мм) | 685 | 980 | 330* |
| Кабель с вилкой «Schuko» | Однофазный [3G 1,5] - L=1600 мм | | |
| Фильтр | Кол-во 1 шт. лабиринтный | | |
| Труба для подключения к водопроводной системе | | | |
| Дымоход для трубы Ø 120 мм | | | |

*без дымохода

| АКССУАРЫ | |
|-----------------------|--|
| Оptionальная упаковка | Код 01300900 Поддон с термообработкой (НТ) (800x1200x118 мм) |

ЕККС 4



КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ДЛЯ ПЕЧЕЙ НА 4, 5 ПРОТИВНЕЙ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Чтобы обеспечить идеальную вентиляцию на кухне, Теспоека предлагает конденсационную вытяжку ЕККС 4. Полностью автоматическое функционирование обеспечивает простоту пользования. Энергоэффективность и забота об окружающей среде с сохранением максимальной мощности всасывания.

| РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | |
|----------------------------|-----|-----|-----|
| Размеры вытяжки (LxPxH мм) | 784 | 907 | 356 |
| Вес (кг) | 42 | | |

| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|------------------------------|--------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 0,6 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 220/230 |
| Кол-во двигателей | 1 однонаправленный |

| ПРЕИМУЩЕСТВА | |
|--|--|
| Управляется с печи | |
| Всасывающая/конденсационная камера из стали AISI 304 | |

| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|-------------------------------|-------------------|
| Питание | Электрическое |
| Панель управления | Управление с печи |
| Максимальная мощность (м3/ч) | 600 |
| Минимальная мощность (м3/ч) | 400 |

| СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ | | | |
|---|---------------------------------|-----|------|
| Картонная упаковка (LxPxH мм) | 885 | 980 | 336* |
| Кабель с вилкой «Schuko» | Однофазный [3G 1,5] - L=1600 мм | | |
| Фильтр | Кол-во 1 шт. лабиринтный | | |
| Труба для подключения к водопроводной системе | | | |
| Дымоход для трубы Ø 120 мм | | | |

*без дымохода

| АКССУАРЫ | |
|-----------------------|--|
| Оptionальная упаковка | Код 01300900 Поддон с термообработкой (НТ) (800x1200x118 мм) |

ЕККС 6

КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ДЛЯ ПЕЧЕЙ НА 6/7 ПРОТИВНЕЙ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Чтобы обеспечить идеальную вентиляцию на кухне, Теспока предлагает конденсационную вытяжку ЕККС 6. Полностью автоматическое функционирование обеспечивает простоту пользования. Энергоэффективность и забота об окружающей среде с сохранением максимальной мощности всасывания.



| РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | |
|----------------------------|-----|------|-----|
| Размеры вытяжки (LxPxH мм) | 932 | 1085 | 360 |
| Вес (кг) | 42 | | |

| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|------------------------------|--------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 0,6 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 220/230 |
| Кол-во двигателей | 1 однонаправленный |

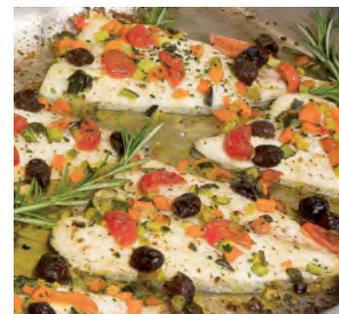
| ПРЕИМУЩЕСТВА | |
|--|--|
| Управляется с печи | |
| Всасывающая/конденсационная камера из стали AISI 304 | |

| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|-------------------------------|-------------------|
| Питание | Электрическое |
| Панель управления | Управление с печи |
| Максимальная мощность (м3/ч) | 600 |
| Минимальная мощность (м3/ч) | 400 |

| СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ | | | |
|---|---------------------------------|------|------|
| Картонная упаковка (LxPxH мм) | 1046 | 1174 | 352* |
| Кабель с вилкой «Schuko» | Однофазный [3G 1,5] - L=1600 мм | | |
| Фильтр | Кол-во 1 шт. лабиринтный | | |
| Труба для подключения к водопроводной системе | | | |
| Дымоход для трубы Ø 120 мм | | | |

*без дымохода

| АКССУАРЫ | |
|-----------------------|--|
| Оptionальная упаковка | Код 01300900 Поддон с термообработкой (НТ) (800x1200x118 мм) |



ЕККС 10

КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ДЛЯ ПЕЧЕЙ НА 10/11 ПРОТИВНЕЙ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ



Чтобы обеспечить идеальную вентиляцию на кухне, Теспоека предлагает конденсационную вытяжку ЕККС 10. Полностью автоматическое функционирование обеспечивает простоту пользования. Энергоэффективность и забота об окружающей среде с сохранением максимальной мощности всасывания.

РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|----------------------------|-----|------|-----|
| Размеры вытяжки (LxPxH мм) | 932 | 1085 | 360 |
| Вес (кг) | 42 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|--------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 0,6 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 220/230 |
| Кол-во двигателей | 1 однонаправленный |

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|--|
| Управляется с печи |
| Всасывающая/конденсационная камера из стали AISI 304 |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|-------------------|
| Питание | Электрическое |
| Панель управления | Управление с печи |
| Максимальная мощность (м3/ч) | 600 |
| Минимальная мощность (м3/ч) | 400 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|---|---------------------------------|------|------|
| Картонная упаковка (LxPxH мм) | 1046 | 1174 | 352* |
| Кабель с вилкой «Schuko» | Однофазный [3G 1,5] - L=1600 мм | | |
| Фильтр | Кол-во 1 шт. лабиринтный | | |
| Труба для подключения к водопроводной системе | | | |
| Дымоход для трубы Ø 120 мм | | | |

*без дымохода

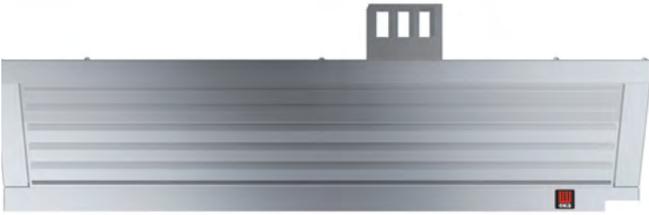
АКСЕССУАРЫ

| | |
|-----------------------|--|
| Опциональная упаковка | Код 01300900 Поддон с термообработкой (НТ) (800x1200x118 мм) |
|-----------------------|--|



ЕККС 20 ТС

КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ДЛЯ ПЕЧЕЙ НА 16/20 ПРОТИВНЕЙ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ



Чтобы обеспечить идеальную вентиляцию на кухне, Теспоека предлагает конденсационную вытяжку ЕККС 20 в сочетании с печью Touch. Полностью автоматическое функционирование обеспечивает простоту пользования. Энергоэффективность и забота об окружающей среде с сохранением максимальной мощности всасывания.

РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|----------------------------|-----|------|-----|
| Размеры вытяжки (LxPxH мм) | 984 | 1116 | 360 |
| Вес (кг) | 52 | | |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|--------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 0,6 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 220/230 |
| Кол-во двигателей | 1 однонаправленный |

ПРЕИМУЩЕСТВА

| |
|--|
| Управляется с печи |
| Всасывающая/конденсационная камера из стали AISI 304 |

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|-------------------|
| Питание | Электрическое |
| Панель управления | Управление с печи |
| Максимальная мощность (м3/ч) | 600 |
| Минимальная мощность (м3/ч) | 400 |

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|---|---------------------------------|------|------|
| Картонная упаковка (LxPxH мм) | 1090 | 1190 | 355* |
| Кабель с вилкой «Schuko» | Однофазный [3G 1,5] - L=1600 мм | | |
| Фильтр | Кол-во 1 шт. лабиринтный | | |
| Труба для подключения к водопроводной системе | | | |
| Дымоход для трубы Ø 120 мм | | | |

*без дымохода

АКСЕССУАРЫ

| | |
|-----------------------|--|
| Оptionальная упаковка | Код 01300900 Поддон с термообработкой (НТ) (800x1200x118 мм) |
|-----------------------|--|

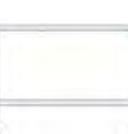
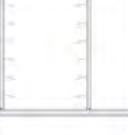
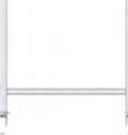


СТОЛЫ

СТОЛЫ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПЕЧЕЙ НА 4 ПРОТИВНЯ (429x345 мм), 4 ПРОТИВНЯ (480x340 мм) И 5 ПРОТИВНЕЙ 2/3 GN (354x325 мм)

| | | |
|------------------|---|--|
| ЕКТ 423 |  | СТАЦИОНАРНЫЙ СТОЛ ИЗ AISI 430 LxPxH 610x630x791 мм Для ЕКФ 423, ЕКФ 443 и ЕКФ 523 (во всех версиях) |
| ЕКТ 423 D |  | СТАЦИОНАРНЫЙ СТОЛ ИЗ AISI 430 ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА 2 ПЕЧЕЙ LxPxH 610x630x541 мм Для ЕКФ 423, ЕКФ 443 и ЕКФ 523 (во всех версиях) |
| ЕКТС 423 |  | СТАЦИОНАРНЫЙ СТОЛ ИЗ AISI 430 С УНИВЕРСАЛЬНЫМИ ОПОРАМИ LxPxH 610x630x791 мм (емкость: 6 противней 2/3 GN или 6 решеток 425x340 мм) Для ЕКФ 423, ЕКФ 443, ЕКФ 523 (во всех версиях) |
| ЕКТР 423 |  | СТОЛ ИЗ AISI 430 НА КОЛЕСАХ LxPxH 626x646x883 мм Для ЕКФ 423, ЕКФ 443, ЕКФ 523 (во всех версиях) |
| ЕКТРС 423 |  | СТОЛ ИЗ AISI 430 НА КОЛЕСАХ И С УНИВЕРСАЛЬНЫМИ ОПОРАМИ LxPxH 626x646x883 мм (емкость: 6 противней 2/3 GN или 6 решеток 425x340 мм) Для ЕКФ 423, ЕКФ 443, ЕКФ 523 (во всех версиях) |

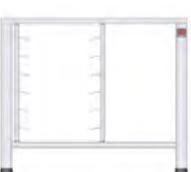
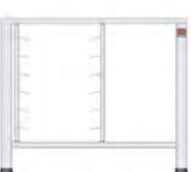
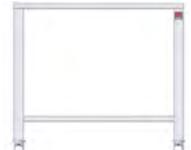
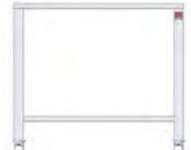
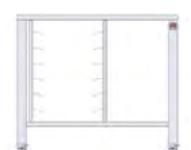
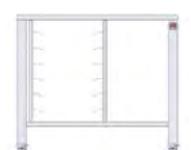
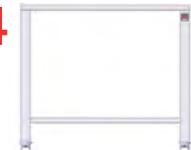
СТОЛЫ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПЕЧЕЙ (ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ TOUCH LINE) 3 И 4 ПРОТИВНЯ (1/1 GN и 600x400 мм)

| | | |
|------------------|---|---|
| ЕКТ 411 |  | СТАЦИОНАРНЫЙ СТОЛ ИЗ AISI 430 LxPxH 785x670x791 мм Для ЕКФ 311, ЕКФ 364, ЕКФ 411 и ЕКФ 464 (во всех версиях) |
| ЕКТ 411 D |  | СТАЦИОНАРНЫЙ СТОЛ ИЗ AISI 430 ДЛЯ УСТАНОВКИ 2 ПЕЧЕЙ ДРУГ НА ДРУГА LxPxH 785x670x541 мм Для ЕКФ 311, ЕКФ 364, ЕКФ 411 и ЕКФ 464 (во всех версиях) |
| ЕКТС 411 |  | СТАЦИОНАРНЫЙ СТОЛ ИЗ AISI 430 С УНИВЕРСАЛЬНЫМИ ОПОРАМИ LxPxH 785x670x791 мм (емкость: 6 противней 1/1 GN, противни и решетки 600x400 мм) Для ЕКФ 311, ЕКФ 364, ЕКФ 411 ed ЕКФ 464 (во всех версиях) |
| ЕКТР 411 |  | СТОЛ ИЗ AISI 430 НА КОЛЕСАХ LxPxH 801x686x883 мм Для ЕКФ 311, ЕКФ 364, ЕКФ 411 и ЕКФ 464 (во всех версиях) |
| ЕКТРС 411 |  | СТОЛ ИЗ AISI 430 НА КОЛЕСАХ И С УНИВЕРСАЛЬНЫМИ ОПОРАМИ LxPxH 801x686x883 мм (емкость: 6 противней 1/1 GN, противни и решетки 600x400 мм) Для ЕКФ 311, ЕКФ 364, ЕКФ 411 ed ЕКФ 464 (во всех версиях) |

НОВИНКА ЛИНЕЙ СМРАСТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ЕКА IS COOKING ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ЕКА IS COOKING ГАЗОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ЕКА IS BAKERY&PASTRY ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ЕКА IS BAKERY&PASTRY ГАЗОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ЕКА IS SNACK ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
КУХОННЫЕ ПЛИТЫ
АКСЕССУАРЫ

СТОЛЫ

СТОЛЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ TOUCH LINE, ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПЕЧЕЙ (6 ПРОТИВНЕЙ 2/1 GN, 7 ПРОТИВНЕЙ 1/1 GN И 6 ПРОТИВНЕЙ 600X400 мм) И ГАЗОВЫЕ ПЕЧИ (5-7 ПРОТИВНЕЙ 1/41 GN И 4-6 ПРОТИВНЕЙ 600X400 мм)

| | | |
|---|---|---|
| <p>ЕКТ 711</p>  |  | <p>СТАЦИОНАРНЫЙ СТОЛ ИЗ AISI 430 LxPxH 930x790x791 мм Для ЕКФ 464 ТС, ЕКФ 511 ТС, ЕКФ 464 G и ЕКФ 511 G. Для ЕКФ 711 и ЕКФ 664 (во всех версиях)</p> |
| <p>ЕКТ 711 D</p>  |  | <p>СТАЦИОНАРНЫЙ СТОЛ ИЗ AISI 430 ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА 2 ПЕЧЕЙ LxPxH 930x790x191 мм Для ЕКФ 464 ТС, ЕКФ 511 ТС, ЕКФ 464 G и ЕКФ 511 G. Для ЕКФ 711 и ЕКФ 664 (во всех версиях)</p> |
| <p>ЕКТС 711</p>  |  | <p>СТАЦИОНАРНЫЙ СТОЛ ИЗ AISI 430 С УНИВЕРСАЛЬНЫМИ ОПОРАМИ LxPxH 930x790x791 мм (емкость: 6 противней 1/1 GN, противни и решетки 600x400 мм) Для ЕКФ 464 ТС, ЕКФ 511 ТС, ЕКФ 464 G и ЕКФ 511 G. Для ЕКФ 711 и ЕКФ 664 (во всех версиях)</p> |
| <p>ЕКТР 711</p>  |  | <p>СТОЛ ИЗ AISI 430 НА КОЛЕСАХ LxPxH 946x790x883 мм Для ЕКФ 464 ТС, ЕКФ 511 ТС, ЕКФ 464 G и ЕКФ 511 G. Для ЕКФ 711 и ЕКФ 664 (во всех версиях)</p> |
| <p>ЕКТРС 711</p>  |  | <p>СТОЛ ИЗ AISI 430 НА КОЛЕСАХ И С УНИВЕРСАЛЬНЫМИ ОПОРАМИ LxPxH 946x790x883 мм (емкость: 6 противней 1/1 GN, противни и решетки 600x400 мм) Для ЕКФ 464 ТС, ЕКФ 511 ТС, ЕКФ 464 G и ЕКФ 511 G. Для ЕКФ 711 и ЕКФ 664 (во всех версиях)</p> |
| <p>ЕКТАС664</p>  |  | <p>СТАЦИОНАРНЫЙ СТОЛ ИЗ AISI 430 С ОПОРАМИ LxPxH 995x860x791 мм Для ЕКФ 621 UD, ЕКФ 621 EUD</p> |
| <p>ЕКТАРС664</p>  |  | <p>СТОЛ ИЗ AISI 430 НА КОЛЕСАХ, С ОПОРАМИ LxPxH 995x860x883 мм Для ЕКФ 621 UD, ЕКФ 621 EUD</p> |
| <p>ЕКТПЛ</p>  |  | <p>ЗАКРЫТЫЙ СТАЦИОНАРНЫЙ СТОЛ POLLI ИЗ AISI 430 С КОМПЛЕКТОМ ДЛЯ СБОРА ЖИРА LxPxH 930x860x840 мм Для ЕКФ 711 ТС, ЕКФ 711 G ТС, ЕКФ 1111 ТС, ЕКФ 1111 G ТС</p> |
| <p>ЕКТСН</p>  |  | <p>СТАЦИОНАРНЫЙ ЗАКРЫТЫЙ СТОЛ ИЗ AISI 430 LxPxH 930x790x811 мм Для ЕКФ 664 ТС, ЕКФ 664 G ТС, ЕКФ 711 ТС, ЕКФ 711 G ТС, ЕКФ 1064 ТС, ЕКФ 1064 G ТС, ЕКФ 1111 ТС, ЕКФ 1111 G ТС</p> |

НОВИНКА ЛИНИИ СОМРАСТ
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ЕКА IS COOKING
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ЕКА IS COOKING
ГАЗОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ЕКА IS BAKERY&PASTRY
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ЕКА IS BAKERY&PASTRY
ГАЗОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

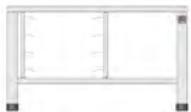
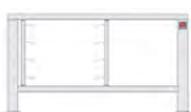
ЕКА IS SNACK
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

КУХОННЫЕ ПЛИТЫ

АКСЕССУАРЫ

СТОЛЫ

СТОЛЫ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ГАЗОВЫХ ПЕЧЕЙ НА 10 И 11 ПРОТИВНЕЙ (1/1 GN, 2/1 GN e 600x400 мм)

| | |
|--|--|
| <p>ЕКТ 1111</p>  | <p>СТАЦИОНАРНЫЙ СТОЛ ИЗ AISI 430 LxPxH 930x790x541 мм Для ЕКФ 1111 и ЕКФ 1064 (во всех версиях)</p> |
| <p>ЕКТS 1111</p>  | <p>СТАЦИОНАРНЫЙ СТОЛ ИЗ AISI 430 С УНИВЕРСАЛЬНЫМИ ОПОРАМИ (местимость: 4 противня 1/1 GN, противни и решетки 600x400 мм) LxPxH 930x790x541 мм Для ЕКФ 1111 и ЕКФ 1064 (во всех версиях)</p> |
| <p>ЕКТR 1111</p>  | <p>СТОЛ ИЗ AISI 430 НА КОЛЕСАХ LxPxH 946x806x633 мм Для ЕКФ 1111 и ЕКФ 1064 (во всех версиях)</p> |
| <p>ЕКТRS 1111</p>  | <p>СТОЛ ИЗ AISI 430 НА КОЛЕСАХ И С УНИВЕРСАЛЬНЫМИ ОПОРАМИ LxPxH 946x806x633 мм (местимость: 4 противня 1/1 GN, противни и решетки 600x400 мм) Для ЕКФ 1111 и ЕКФ 1064 (во всех версиях)</p> |
| <p>ЕКТAS1064</p>  <p>NEW</p> | <p>СТОЛ ИЗ AISI 430 С ОПОРАМИ LxPxH 995x860x633 мм Для ЕКФ 1021 UD, ЕКФ 1021 EUD</p> |
| <p>ЕКТARS1064</p>  <p>NEW</p> | <p>СТОЛ ИЗ AISI 430 НА КОЛЕСАХ, С ОПОРАМИ LxPxH 995x860x633 мм Для ЕКФ 1021 UD, ЕКФ 1021 EUD</p> |

НОВИНКА ЛИНЕЙКИ СОМРАСТ
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS COOKING
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS COOKING
ГАЗОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS BAKERY&PASTRY
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS BAKERY&PASTRY
ГАЗОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

EKA IS SNACK
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

КУХОННЫЕ ПЛИТЫ

АКСЕССУАРЫ

ТЕЛЕЖКИ

Стратегия компании Теспоека, направленная на постоянные исследования с целью инновации и совершенствования своих изделий, охватывает все виды продукции, включая аксессуары. Обновление дизайна и внесение функциональных изменений стоят в основе производства тележек ЕКСR 20 ТС и ЕКСR 16 ТС. Изготовленные из нержавеющей стали и оснащенные колесами для того, чтобы гарантировать наилучшее сочетание универсальности и прочности, они дополняют печи Touch на 20 и 16 противней, которые являются предметом особой гордости всей гаммы торговой марки Ека.



ЕКСR16ТС

Выдвижная тележка для кондитерских изделий со съемной эргономичной рукояткой и колесами с тормозами.
16 Противней 600x400 мм
Для ЕKF 1664 ТС



ЕКСR20ТС

Выдвижная тележка для гастрономических изделий со съемной эргономичной рукояткой и колесами с тормозами.
20 Противней 1/1 GN
Для ЕKF 2011 ТС

СИСТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОЙ МОЙКИ KWT/A

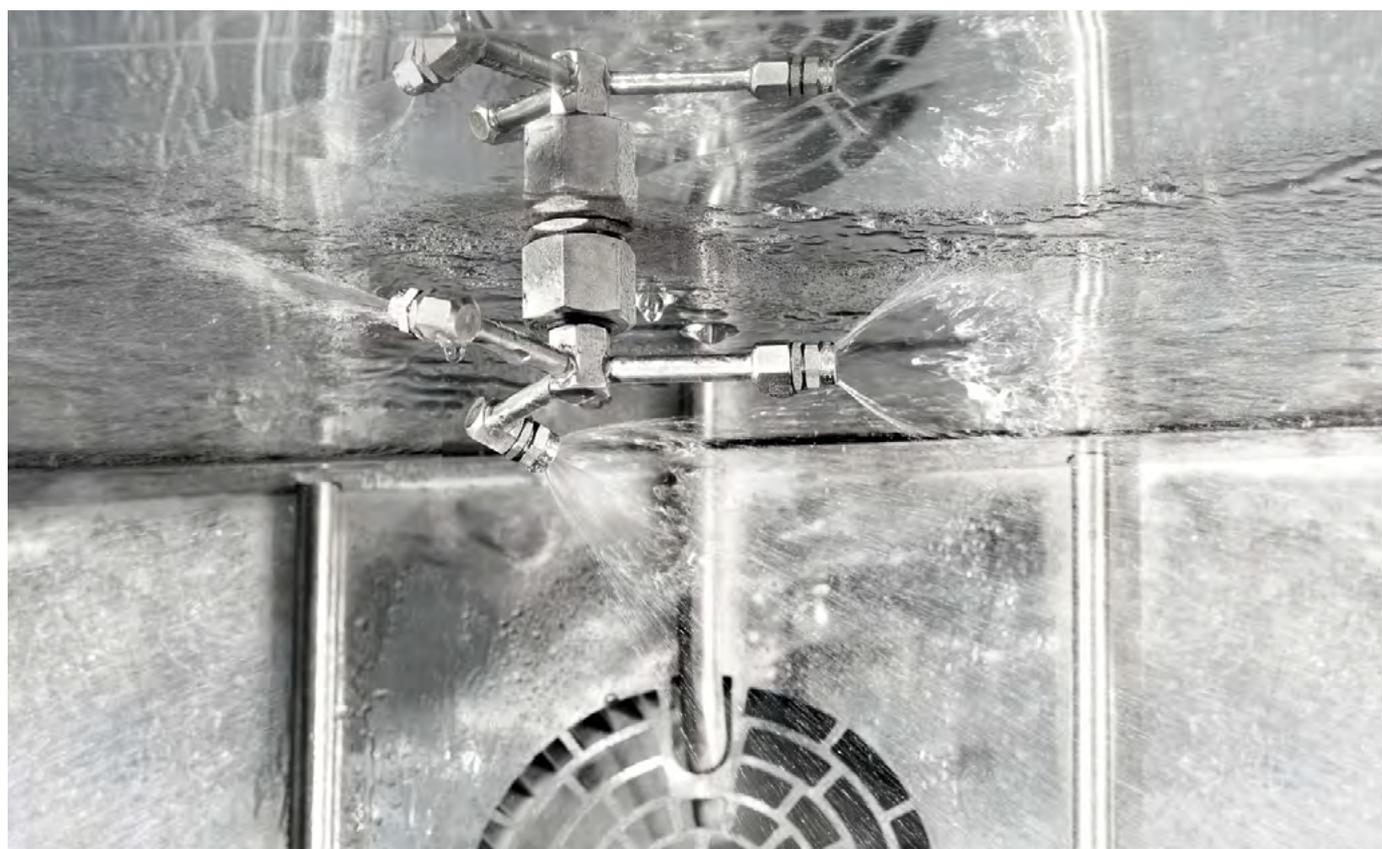
Чистота и гигиена очень важны в любой кухне. Они не только дают клиенту ощущение качества и надежности, но и облегчают ежедневные операции любого шеф-повара при работе с печью.

Поэтому компания Теспоека разработала и выпустила на рынок **автоматическую моечную систему KWT/A - простой, точный, независимый, встроенный механизм, который благодаря воде, выделяемой из его опрыскивателей, обеспечивает полную очистку печи.**

При использовании с моющим средством и ополаскивателем, поставляемым головным предприятием, можно установить одну из 4 различных программ, каждая с определенной функцией и продолжительностью: ополаскивание, быстрая мойка, средняя и длительная мойка.

| ОПОЛАСКИВАНИЕ | L1 БЫСТРАЯ | L2 СРЕДНЯЯ | L3 ДЛИТЕЛЬНАЯ |
|--|---|---|--|
|  5 МИН. |  48 МИН. |  78 МИН. |  114 МИН. |
| DET 0.0 Л | DET 0.10 Л | DET 0.20 Л | DET 0.30 Л |
|  0.0 Л |  0.03 Л |  0.03 Л |  0.03 Л |

| | | |
|----------------|---|--|
| KBRILD |  | САМОСТОЯТЕЛЬНО ВЫСЫХАЮЩИЙ ОПОЛАСКИВАТЕЛЬ (канистра 10 кг) |
| KBRILMD |  | ПРИДАЮЩИЙ БЛЕСК ОПОЛАСКИВАТЕЛЬ НА КИСЛОТНОЙ ОСНОВЕ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОПОЛАСКИВАНИЯ (канистра 10 кг) |
| KDET |  | ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННОЕ ЩЕЛОЧНОЕ МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО ДЛЯ МЕХАНИЧЕСКОЙ МОЙКИ ПОСУДЫ (канистра 12 кг) |



КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Чтобы полностью воспользоваться потенциалом печей компании, Теспоека предлагает возможность персонализировать изделия благодаря широкому ассортименту аксессуаров: от решеток и противней до боковых опор для печей, от термощупа до умягчителя, от набора для мойки до пластин для уменьшения потока воздуха.

| | |
|---|---|
| <p>KCD6</p>  | <p>ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ CD-ROM Чтобы запрограммировать все электронные печи</p> |
| <p>KAФ</p>  | <p>УМЯГЧИТЕЛЬ - 8 Л (ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ: 1000 л / ч)</p> |
| <p>EKSC</p>  | <p>ТЕРМОЩУП С ТЕФЛОНОВОЙ РУЧКОЙ , УКОМПЛЕКТОВАННЫЙ АУДИО РАЗЪЕМОМ JACK Ø 6,3 ММ НА 90° Для печей мод. 4-5 противней, 6-7 противней, 10-11 противней и 16-20 противней с подводкой. Длина кабеля 130 см</p> |
| <p>EKSCS</p>  | <p>ТЕРМОЩУП С ДЕРЖАТЕЛЕМ Для печей мод. 4-5 противней, 6-7 противней, 10-11 противней и 16-20 противней с подводкой. Длина кабеля 130 см</p> |
| <p>EKRPA/A</p>  | <p>Пластина для уменьшения потока воздуха Для Touch Line (за исключением EKФ 2011 TC, EKФ 1664 TC) и для всех печей на 3,4,5,6,7,10 и 11 противней с прямым впрыском воды для парообразования (UD).</p> |
| <p>EKSA</p>  | <p>ЕМКОСТЬ ДЛЯ ВОДЫ 7 л с крышкой из оргстекла и опорой. Для всех печей на 3, 4, 5 противней с прямым впрыском воды для парообразования (UD)</p> |
| <p>KKPU</p>  | <p>КОМПЛЕКТ НАСОСА С ТРУБОЙ И ФИЛЬТРОМ Для всех печей на 3, 4, 5 противней с прямым впрыском воды для парообразования (UD)</p> |

КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Чтобы полностью воспользоваться потенциалом печей компании, Теспоека предлагает возможность персонализировать изделия благодаря широкому ассортименту аксессуаров: от решеток и противней до боковых опор для печей, от термощупа до умягчителя, от набора для мойки до пластин для уменьшения потока воздуха.

| | |
|--|---|
| <p>EKKD</p>  | <p>КОМПЛЕКТ ДУШИРУЮЩЕГО УСТРОЙСТВА С ДЕРЖАТЕЛЕМ, ШЛАНГОМ И СООТВЕТСТВУЮЩЕЙ ПОДВОДКОЙ Для печей на 4 противня с прямым впрыском воды для парообразования (UD) и для печей на 6,7, 10 и 11 противней (все версии).</p> |
| <p>EKKM423</p>  | <p>НАБОР ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ПЕЧЕЙ EKF423</p> |
| <p>EKKM4</p>  | <p>НАБОР ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПЕЧЕЙ НА 4 ПРОТИВНЯ (за исключением Touch Line)</p> |
| <p>EKKM6</p>  | <p>НАБОР ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПЕЧЕЙ НА 6 И 7 ПРОТИВНЕЙ</p> |
| <p>KKR822</p>  | <p>НАБОР КОЛЕС Для EKL 823</p> |
| <p>KK1000/B</p>  | <p>ДЫМОУЛОВИТЕЛЬ ИЗ AISI 430 Для KF 1001G I X AL</p> |
| <p>EKKMA5</p>  | <p>НАБОР ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ПЕЧЕЙ EKF 621</p> |

ПРОТИВНИ И РЕШЕТКИ

СЕРТИФИКАТ
FOOD CONTACT



ПРОТИВНИ/РЕШЕТКИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ НА 4 ПРОТИВНЯ 1/2 GN (325x265 мм)

| | | |
|-------------|---|--|
| KV4 |  | АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ (258x324x8 мм) |
| EKG4 |  | ХРОМИРОВАННАЯ ГОРИЗОНТАЛЬНАЯ РЕШЁТКА (265x331x8 мм) |

ПРОТИВНИ/РЕШЕТКИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ НА 4 ПРОТИВНЯ (429x345 мм)

| | | |
|--------------|---|--|
| KV7 |  | АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ (429x345x9,20 мм) |
| KTF6P |  | ПРОТИВЕНЬ ИЗ ПЕРФОРИРОВАННОГО АЛЮМИНИЯ 15/10 (435x345x1,5 мм) |
| KG7 |  | ХРОМИРОВАННАЯ ГОРИЗОНТАЛЬНАЯ РЕШЁТКА (435x340 мм) |
| KG7X |  | ГОРИЗОНТАЛЬНАЯ РЕШЁТКА ИЗ AISI 304 (435x340 мм) |

ПРОТИВНИ/РЕШЕТКИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ НА 5 ПРОТИВНЕЙ 2/3 GN (354x325 мм)

| | | |
|-------------|---|---|
| KT6G |  | ПРОТИВЕНЬ 2/3 GN ИЗ AISI 304 (354x325x20 мм) |
| KG6X |  | ГОРИЗОНТАЛЬНАЯ РЕШЕТКА ИЗ СТАЛИ AISI 304 2/3 GN (354x325 мм) |

ПРОТИВНИ/РЕШЕТКИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ НА 4 ПРОТИВНЯ (480x340 мм)

| | | |
|---------------|---|---|
| KV8 |  | АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ (480x340x10 мм) |
| KG4CPX |  | 4-РЯДНАЯ РЕШЕТКА ИЗ AISI 304 (480x340 мм) |
| KG8 |  | РЕШЕТКА ХРОМИРОВАННАЯ ПЛОСКАЯ (480x340 мм) |



ПРОТИВНИ И РЕШЕТКИ

ПРОТИВНИ/РЕШЕТКИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ 1/1 GN

| | | |
|----------------|---|--|
| KT9G |  | ПРОТИВЕНЬ ИЗ СТАЛИ AISI 304 1/1 GN (530x325x40 мм) |
| KG9G |  | ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА 1/1 GN |
| KGP |  | РЕШЕТКА ИЗ СТАЛИ AISI 304 1/1 GN ДЛЯ ВЕРТИКАЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ 8 ЦЫПЛЯТ |
| EKT11RG |  | ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ СБОРА ЖИРА ДЛЯ РЕШЕТКИ ДЛЯ ЦЫПЛЯТ |
| KPGL11A |  | ГЛАДКАЯ АЛЮМИНИЕВАЯ ПЛАСТИНА С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ 1/1 GN |
| KPGR11A |  | РИФЛЕНАЯ АЛЮМИНИЕВАЯ ПЛАСТИНА С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ 1/1 GN |

ПРОТИВНИ/РЕШЕТКИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ 600x400

| | | |
|----------------|---|---|
| KT9P/A |  | АЛЮМИНЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ (600x400x20 мм) |
| KTf8P/A |  | ПРОТИВЕНЬ ИЗ ПЕРФОРИРОВАННОГО АЛЮМИНИЯ (600x400x20 мм) |
| KTf9P |  | 5-РЯДНЫЙ ВОЛНИСТЫЙ ПРОТИВЕНЬ ИЗ ПЕРФОРИРОВАННОГО АЛЮМИНИЯ (600x400x20 мм) |
| KG5CPX |  | 5-РЯДНАЯ РЕШЕТКА ИЗ AISI 304 (600x400 мм) |
| KG9P |  | ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА (600x400 мм) |
| KPP64 |  | АЛЮМИНИЕВАЯ ПЛАСТИНА ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, БЕЗ ПОКРЫТИЯ (600x400 мм) |

ПРОТИВНИ/РЕШЕТКИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ 2/1 GN

| | | |
|--------------|---|---|
| KT21G |  | ПРОТИВЕНЬ ИЗ СТАЛИ AISI 304 2/1 GN (650x530x40 мм) |
| KG21G |  | ГОРИЗОНТАЛЬНАЯ РЕШЕТКА ИЗ AISI 304 2/1 GN (650x530 мм) |

ДВЕ ПЕЧИ В ОДНОЙ!

Благодаря

ДВОЙНЫМ БОКОВЫМ ОПОРАМ

можно устанавливать в печь

ОДНОВРЕМЕННО ПРОТИВНИ ДЛЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ!

ЦЕНА ЗА ОДИН НАБОР (ПРАВАЯ+ЛЕВАЯ)

ДВОЙНЫЕ БОКОВЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПЕЧЕЙ МОДЕЛЕЙ ЕКФ 464 Р, ЕКФ 464 АL Р И МОДЕЛЕЙ НА 4 ПРОТИВНЯ С УВЛАЖНЕНИЕМ (600x400 мм и 1/1 GN)

| | |
|-------------------|---|
| ЕКSB416P/A | 4-уровневая боковая двойная опора прав./лев. из хромированных прутьев |
|-------------------|---|

ДВОЙНЫЕ БОКОВЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПЕЧЕЙ НА 4 И 5 ПРОТИВНЕЙ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ (600x400 мм и 1/1 GN)

| | |
|-------------------|--|
| ЕКSBX416/A | 4-уровневая боковая двойная опора прав./лев. из блестящей глянцевой стали AISI 304 |
|-------------------|--|

ДВОЙНЫЕ БОКОВЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПЕЧЕЙ НА 4 И 5 ПРОТИВНЕЙ С СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛЬЮ (600x400 мм и 1/1 GN) И ДЛЯ ГАЗОВЫХ ПЕЧЕЙ НА 4 И 5 ПРОТИВНЕЙ (600x400 мм и 1/1 GN)

| | |
|------------------|--|
| ЕКSBX416G | 4-уровневая боковая двойная опора прав./лев. из блестящей глянцевой стали AISI 304 |
|------------------|--|

ДВОЙНЫЕ БОКОВЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПЕЧЕЙ НА 6 И 7 ПРОТИВНЕЙ (600x400 мм и 1/1 GN)

| | |
|-------------------|--|
| ЕКSBX616/A | 6-уровневая боковая двойная опора прав./лев. из блестящей глянцевой стали AISI 304 |
|-------------------|--|

ДВОЙНЫЕ БОКОВЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПЕЧЕЙ НА 10 И 11 ПРОТИВНЕЙ (600x400 мм и 1/1 GN)

| | |
|--------------------|---|
| ЕКSBX1016/A | 10-уровневая боковая двойная опора прав./лев. из блестящей глянцевой стали AISI 304 |
|--------------------|---|

БОКОВЫЕ ОПОРЫ

ЦЕНА ЗА ОДИН НАБОР (ПРАВАЯ+ЛЕВАЯ)

БОКОВЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПЕЧЕЙ НА 4 ПРОТИВНЯ 1/2 GN (325x265 мм)

| | |
|---------------|--|
| KSG412 | Хромированная боковая прав./лев. опора |
|---------------|--|

БОКОВЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПЕЧЕЙ НА 4 ПРОТИВНЯ (429x345 мм)

| | |
|--------------|--|
| KSP64 | Хромированная боковая прав./лев. опора |
|--------------|--|

| | |
|----------------|--|
| EKSP423 | Хромированная боковая прав./лев. опора |
|----------------|--|

| | |
|-----------------|--|
| EKSPX423 | Боковая опора прав./лев. из блестящей глянцевой стали AISI 304 |
|-----------------|--|

| | |
|--------------|---|
| KPG23 | Набор адаптеров 2/3 GN из AISI 430 (354x325 мм) |
|--------------|---|

БОКОВЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПЕЧЕЙ НА 4 ПРОТИВНЯ (480x340 мм)

| | |
|----------------|--|
| KSPX733 | Боковая опора прав./лев. из блестящей глянцевой стали AISI 304 |
|----------------|--|

БОКОВЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПЕЧЕЙ НА 5 ПРОТИВНЕЙ 2/3 GN (354x325 мм)

| | |
|-----------------|--|
| EKSGX523 | Боковая опора прав./лев. из блестящей глянцевой стали AISI 304 |
|-----------------|--|

БОКОВЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПЕЧЕЙ НА 3 ПРОТИВНЯ 1/1 GN

| | |
|----------------|--|
| KSGX937 | Боковая опора прав./лев. из блестящей глянцевой стали AISI 304 |
|----------------|--|

БОКОВЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПЕЧЕЙ НА 4 ПРОТИВНЯ 1/1 GN

| | |
|------------------|--|
| EKSG411/A | Хромированная боковая прав./лев. опора |
|------------------|--|

| | |
|-------------------|--|
| EKSGX411/A | Боковая опора прав./лев. из блестящей глянцевой стали AISI 304 |
|-------------------|--|

БОКОВЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ГАЗОВЫХ ПЕЧЕЙ НА 7 ПРОТИВНЕЙ 1/1 GN

| | |
|-------------------|--|
| EKSGX711/A | Боковая опора прав./лев. из блестящей глянцевой стали AISI 304 |
|-------------------|--|

БОКОВЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ГАЗОВЫХ ПЕЧЕЙ НА 11 ПРОТИВНЕЙ 1/1 GN

| | |
|--------------------|--|
| EKSGX1111/A | Боковая опора прав./лев. из блестящей глянцевой стали AISI 304 |
|--------------------|--|

БОКОВЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПЕЧЕЙ НА 3 ПРОТИВНЯ 600x400 мм

| | |
|----------------|--|
| KSPX937 | Боковая опора прав./лев. из блестящей глянцевой стали AISI 304 |
|----------------|--|

БОКОВЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПЕЧЕЙ НА 4 ПРОТИВНЯ 600x400 мм

| | |
|----------------|--|
| EKSP464 | Хромированная боковая прав./лев. опора |
|----------------|--|

| | |
|-----------------|--|
| EKSPX464 | Боковая опора прав./лев. из блестящей глянцевой стали AISI 304 |
|-----------------|--|

| | |
|-----------------|---|
| EKSP464P | Боковая прав./лев. опора из хромированных прутьев |
|-----------------|---|

БОКОВЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ ЛИНИЙ TOUCH LINE И GAS LINE НА 5 ПРОТИВНЕЙ 1/1 GN

| | |
|------------------|--|
| EKSGX511G | Боковая опора прав./лев. из блестящей глянцевой стали AISI 304 |
|------------------|--|

БОКОВЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ ЛИНИЙ TOUCH LINE И GAS LINE НА 4 ПРОТИВНЯ 600x400 мм

| | |
|------------------|--|
| EKSPX464G | Боковая опора прав./лев. из блестящей глянцевой стали AISI 304 |
|------------------|--|

БОКОВЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ГАЗОВЫХ ПЕЧЕЙ НА 5 ПРОТИВНЕЙ 1/1 GN

| | |
|----------------|--|
| KSG1000 | Хромированная боковая прав./лев. опора |
|----------------|--|

БОКОВЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ГАЗОВЫХ ПЕЧЕЙ НА 4 ПРОТИВНЯ 600x400 мм

| | |
|----------------|--|
| KSP1001 | Хромированная боковая прав./лев. опора |
|----------------|--|

БОКОВЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ГАЗОВЫХ ПЕЧЕЙ НА 6 ПРОТИВНЕЙ 600x400 мм

| | |
|-------------------|--|
| EKSPX664/A | Боковая опора прав./лев. из блестящей глянцевой стали AISI 304 |
|-------------------|--|

БОКОВЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ГАЗОВЫХ ПЕЧЕЙ НА 10 ПРОТИВНЕЙ 600x400 мм

| | |
|------------------|---|
| EKSP664/A | Боковая прав./лев. опора из хромированных прутьев |
|------------------|---|

БОКОВЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ГАЗОВЫХ ПЕЧЕЙ НА 10 ПРОТИВНЕЙ 600x400 мм

| | |
|--------------------|--|
| EKSPX1064/A | Боковая опора прав./лев. из блестящей глянцевой стали AISI 304 |
|--------------------|--|

БОКОВЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ КУХОННЫХ ПЛИТ

| | |
|-----------------|---|
| EKSG96/A | Боковая прав./лев. опора из хромированных прутьев |
|-----------------|---|

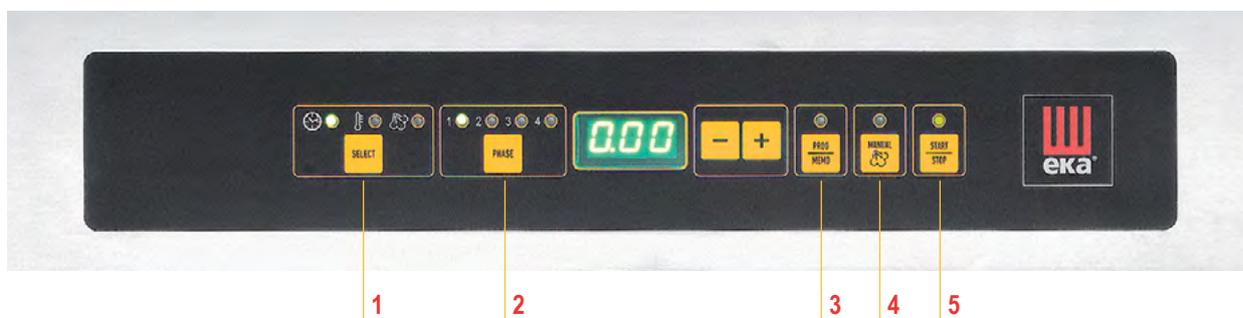
ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Панели управления линии Eka делятся на четыре большие категории: электромеханические, электронные, цифровые и сенсорные. Они разработаны с максимальной тщательностью, для изготовления как программного, так и аппаратного обеспечения использованы материалы высшего качества. Они обеспечивают простое и интуитивное взаимодействие с печью.



ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ

- 1: Время
- 2: Семь режимов приготовления продуктов: статический, низ, верх, гриль с вентиляцией, статический с вентиляцией и конвекция. Вентилятор для размораживания продуктов. Освещение
- 3: Температура



ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ

- 1: Время, Температура, Увлажнение/пар и Температура термошупа
- 2: Этап приготовления, до 99 программ с 4 этапами
- 3: Приготовление или внесение в память новой программы
- 4: Увлажнение/Пар
- 5: Запуск/Остановка



ЭЛЕКТРОННАЯ ПАНЕЛЬ

- 1: Время
- 2: Температура
- 3: Климат сухой/пар
- 4: Этап приготовления (4 этапа для каждой программы приготовления)
- 5: Температура в рабочей камере, температура термощупа или температура продукта
- 6: 1/2 мощности
- 7: Стоп
- 8: Предварительный нагрев
- 9: Запуск-остановка
- 10: Внесение в память программ приготовления продуктов (99 программ)
- 11: Запуск-остановка
- 12: Освещение
- 13: Охлаждение рабочей камеры при открытой дверце
- 14: Цикл мойки при наличии бойлера



СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ

- + : Увеличение значения параметра
- : Уменьшение значения параметра
- SELECT (выбрать):** Подтверждение значения параметра
- STEP (шаг):** Уменьшение значения параметра
- 1: Установка предварительного нагрева
- 2: Установка скорости потока воздуха
- 3: Программирование
- 4: Меню общих настроек
- 5: Сборник рецептов
- 6: Аксессуары
- 7: Запуск/Остановка
- 8: Разъем для термощупа

ВАРИАНТЫ КОМПОНОВКИ

Для шеф-поваров, пекарей и кондитеров, желающий удивить и порадовать своих клиентов очень важно иметь возможность пользоваться различным оборудованием, установленным в одной кухне, чтобы достигать превосходные результаты и создавать всегда новые блюда. Поэтому компания Теспоека предлагает в дополнение ко всем своим печам ряд специальных расстойных шкафов и вытяжек. Возможность их установки друг на друга и наличие между ними связи еще больше упрощает работу.

SNACKMIX



Вариант компоновки, состоящей из:
A: расстойный шкаф EKL 823
B: печь EKF 423 M

GASTROMIX



Вариант компоновки, состоящей из:
A: расстойный шкаф EKL 864
B: печь EKF 311 UD
C: печь EKF 411 D UD
D: вытяжка ЕККС 4

НОВИНКА, ЛИНИИ СОМРАСТ
 ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
 ЕКА IS COOKING
 ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
 ЕКА IS COOKING
 ГАЗОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
 ЕКА IS BAKERY&PASTRY
 ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
 ЕКА IS BAKERY&PASTRY
 ГАЗОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
 ЕКА IS SNACK
 ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
 КУХОННЫЕ ПЛИТЫ
 АКСЕССУАРЫ

BAKERMIX

TOUCHMIX



Вариант компоновки, состоящей из:

A: расстойный шкаф EKL 1264

B: печь EKF 664 E UD

C: вытяжка ЕККС 6

Вариант компоновки, состоящей из:

A: расстойный шкаф EKL 1264 TC

B: печь EKF 1064 TC

C: дымоуловитель ЕККС 10

СБОРНИКИ РЕЦЕПТОВ

СБОРНИК РЕЦЕПТОВ ДЛЯ ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИХ ПЕЧЕЙ НА 4 ПРОТИВНЯ 1/1 GN

| КАТЕГОРИЯ | ПРОДУКТ | ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ | | ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ (°C) | | | | ТЕМПЕРАТУРА ТЕРМОЩУПА (°C) | | | | |
|-----------|-----------------------------------|------------------------|-----|--------------------------------|---------|----------|---------|----------------------------|---------|----------|---------|--|
| | | ДА | НЕТ | I ЭТАП | II ЭТАП | III ЭТАП | IV ЭТАП | I ЭТАП | II ЭТАП | III ЭТАП | IV ЭТАП | |
| Закуски | Киш лорен | X | | 180° | | | | | | | | |
| Закуски | Пирог с сыром | X | | 180° | | | | | | | | |
| Паста | Блинчики с грибами | X | | 180° | | | | | | | | |
| Рис | Паэлья | X | | 180° | | | | | | | | |
| Мясо | Эскалоп с грибами | X | | 180° | | | | | | | | |
| Рыба | Вяленая треска по рецепту Виченцы | X | | 165° | | 130° | | | | | | |
| Овощи | Картофель | X | | 200° | | | | | | | | |
| Овощи | Пармиджана из баклажанов | | X | 180° | | | | | | | | |

СБОРНИК РЕЦЕПТОВ ДЛЯ ЦИФРОВЫХ ПЕЧЕЙ НА 4 ПРОТИВНЯ 600x400

| КАТЕГОРИЯ | ПРОДУКТ | ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ | | ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ (°C) | | | | ТЕМПЕРАТУРА ТЕРМОЩУПА (°C) | | | | |
|-----------|-------------------|------------------------|-----|--------------------------------|---------|----------|---------|----------------------------|---------|----------|---------|--|
| | | ДА | НЕТ | I ЭТАП | II ЭТАП | III ЭТАП | IV ЭТАП | I ЭТАП | II ЭТАП | III ЭТАП | IV ЭТАП | |
| Хлеб | Хлеб с карри | | | 25° | 180° | | | | | | | |
| Хлеб | Апулийский хлеб | | X | 280 | | | | | | | | |
| Десерт | Булочки | | | 160° | | | | | | | | |
| Десерт | Бисквит | | | 150° | | | | | | | | |
| Десерт | Песочное тесто | X | | 180° | | | | | | | | |
| Десерт | Пирожные | | X | 200° | | | | | | | | |
| Десерт | Яблочный штрудель | | | 160° | | | | | | | | |
| Десерт | Пирог с рикоттой | | X | 200° | | | | | | | | |

СБОРНИК РЕЦЕПТОВ ДЛЯ ЭЛЕКТРОННЫХ ПЕЧЕЙ НА 6 ПРОТИВНЕЙ 1/1 GN

| КАТЕГОРИЯ | ПРОДУКТ | ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ | | ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ (°C) | | | | ТЕМПЕРАТУРА ТЕРМОЩУПА (°C) | | | | |
|--------------|-------------------------|------------------------|-----|--------------------------------|---------|----------|---------|----------------------------|---------|----------|---------|--|
| | | ДА | НЕТ | I ЭТАП | II ЭТАП | III ЭТАП | IV ЭТАП | I ЭТАП | II ЭТАП | III ЭТАП | IV ЭТАП | |
| Закуски | Вафли из пармезана | | | 180° | | | | | | | | |
| Закуски | Картофельный торт | | | 150° | | | | | | | | |
| Первые блюда | Каннеллони с артишоками | X | | 180° | | | | | | | | |
| Первые блюда | Лазанья по-болонски | X | | 180° | | | | 15° | | | | |
| Вторые блюда | Утиная грудка | X | | 180° | | | | | | | | |
| Вторые блюда | Запеченный в соли сибас | X | | 180° | | | | | | | | |
| Овощи | Морковь на пару | | | 130° | | | | | | | | |
| Овощи | Помидоры гратен | | | 180° | 180° | | | | | | | |



| ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (минуты) | | | |
|------------------------------|---------|----------|---------|
| I ЭТАП | II ЭТАП | III ЭТАП | IV ЭТАП |
| 30 мин. | | | |
| 30 мин. | | 150 мин. | |
| 30 мин. | | | |
| 30 мин. | | | |

| ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (минуты) | | | | КЛИМАТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ | | | | | | | | | | |
|------------------------------|---------|----------|---------|----------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| | | | | ПАР | | | | | СУХОЙ | | | | | |
| I ЭТАП | II ЭТАП | III ЭТАП | IV ЭТАП | № ЭТАПА | № ЭТАПА | № ЭТАПА | № ЭТАПА | № ЭТАПА | № ЭТАПА | № ЭТАПА | № ЭТАПА | № ЭТАПА | № ЭТАПА | № ЭТАПА |
| 20 мин. | 15 мин. | | | I ЭТАП | | | | | | | | | | |
| 30 мин. | | | | | | | | | | | | | | |
| 20 мин. | | | | | | | | | | | | | | I ЭТАП |
| 20 мин. | | | | I ЭТАП | | | | | | | | | | |
| 15 мин. | | | | | | I ЭТАП | | | | | | | | |
| 10 мин. | | | | | | | | | | | | | | |
| 40 мин. | | | | | | | | | | | | | | |
| 30 мин. | | | | | | | | | | | | | | I ЭТАП |

| ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (минуты) | | | | КЛИМАТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ | | | | | | | | | | |
|------------------------------|---------|----------|---------|----------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| | | | | ПАР | | | | | СУХОЙ | | | | | |
| I ЭТАП | II ЭТАП | III ЭТАП | IV ЭТАП | № ЭТАПА | № ЭТАПА | № ЭТАПА | № ЭТАПА | № ЭТАПА | № ЭТАПА | № ЭТАПА | № ЭТАПА | № ЭТАПА | № ЭТАПА | № ЭТАПА |
| 20 мин. | | | | | | | | | | | | | | I ЭТАП |
| 5 мин. | | | | | | | | | | | | | | I ЭТАП |
| 30 мин. | | | | | | | | | I ЭТАП | | | | | |
| 35 мин. | | | | | | | | | I ЭТАП | | | | | |
| 10 мин. | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 мин. | | | | | | | | | | | | | | |
| 25 мин. | | | | | | | | | I ЭТАП | | | | | |
| 4 мин. | 12 мин. | | | | | | | | | | | | | II ЭТАП |



СБОРНИКИ РЕЦЕПТОВ

СБОРНИК РЕЦЕПТОВ ДЛЯ ГАЗОВЫХ ПЕЧЕЙ НА 7 ПРОТИВНЕЙ 600x400

| КАТЕГОРИЯ | ПРОДУКТ | ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ | | ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ (°C) | | | | ТЕМПЕРАТУРА ТЕРМОЩУПА (°C) | | | | |
|-----------|----------------------------|------------------------|-----|--------------------------------|---------|----------|---------|----------------------------|---------|----------|---------|--|
| | | ДА | НЕТ | I ЭТАП | II ЭТАП | III ЭТАП | IV ЭТАП | I ЭТАП | II ЭТАП | III ЭТАП | IV ЭТАП | |
| Закуски | Соленое слоеное тесто | | X | 220° | | | | | | | | |
| Рис | Ризотто с овощами | X | | 200° | | | | | | | | |
| Паста | Запеченная в духовке паста | X | | 180° | | | | | | | | |
| Мясо | Тушеная в вине говядина | X | | 160° | | | | | | | | |
| Рыба | Камбала на пару | | X | 105° | | | | | | | | |
| Яйца | Омлет | X | | 110° | | | | | | | | |
| Овощи | Запеченный лук | X | | 140° | | | | | | | | |
| Овощи | Гратен из фенхеля | X | | 190° | | | | | | | | |

СБОРНИК РЕЦЕПТОВ ДЛЯ ЭЛЕКТРОННЫХ ПЕЧЕЙ С СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛЬЮ НА 10 ПРОТИВНЕЙ 1/1 GN

| КАТЕГОРИЯ | ПРОДУКТ | ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ | | ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ (°C) | | | | ТЕМПЕРАТУРА ТЕРМОЩУПА (°C) | | | | |
|--------------|------------------------------|------------------------|-----|--------------------------------|---------|----------|---------|----------------------------|---------|----------|---------|--|
| | | ДА | НЕТ | I ЭТАП | II ЭТАП | III ЭТАП | IV ЭТАП | I ЭТАП | II ЭТАП | III ЭТАП | IV ЭТАП | |
| Закуски | Мини-пиццы из слоеного теста | | X | 210° | | | | | | | | |
| Закуски | Фокачча | | X | 170° | 190° | | | | | | | |
| Первые блюда | Пазлья | X | | 180° | | | | | | | | |
| Первые блюда | Суп с овощами | X | | 140° | 120° | | | | | | | |
| Мясо | Свинная спинка | X | | 180° | 160° | 170° | | | 60° | 70° | | |
| Рыба | Морские гребешки | X | | 210° | | | | | | | | |
| Гарниры | Фаршированные овощи | X | | 170° | | | | | | | | |
| Гарниры | Картофель на пару | X | | 104° | | | | | | | | |

ЗАКУСКИ КИШ ЛОРЕН

ИНГРЕДИЕНТЫ: щепотка мускатного ореха, щепотка черного перца, 1 целое яйцо и 3 желтка, соль по вкусу, тертый грюйерский сыр 150 г, свежие сливки 300 мл, копченый бекон кубиками 200 г.

Для песочного теста: мука типа 00 200 г, сливочное масло 100 г, вода 70 мл, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Прежде всего приготовьте песочное тесто. Для этого засыпьте в миксер муку, холодное сливочное масло, щепотку соли и перемешайте все миксером до получения «песочной» массы, высыпьте все в миску и добавьте воды, замешивая руками до получения плотного теста. Заверните тесто в пленку и положите в холодильник на 40 минут. Посыпьте рабочую поверхность мукой и очень быстро раскатайте тесто, рассчитывая, что круг теста должен закрыть дно вашего противня, его стенки и слегка выступать за края, приблизительно на 2 см. Оберните тесто вокруг скалки и выложите его в предварительно смазанный сливочным маслом противень диаметром 24 см, тесто должно плотно прилегать ко дну и стенкам противня. Обрежьте излишки теста ножиком или роликом для резки теста и проколите вилкой песочное тесто в нескольких местах, где оно прилегает ко дну противня. Выпекайте тесто без начинки, закрыв его бумагой для выпечки, на которую насыпаются сухие бобовые (фасоль, турецкий горох, чечевица и т.д.). Поставьте противень в разогретую до 180 градусов печь ЕКА на 15 минут.

За это время подготовьте ингредиенты, которые вам понадобятся для начинки пирога: взбейте яйца вместе со сливками, затем добавьте щепотку мускатного ореха, черного перца, соли и перемешайте, получите крем для начинки. Отварите 10 минут в кипятке нарезанный кубиками бекон, затем слейте воду. Потрите на терке грюйерский сыр и отложите в сторону. По истечении 15 минут достаньте пирог из печи, уберите фасоль и бумагу для выпечки и смажьте внутри дно яичным белком. Затем снова поставьте его в разогретую на 180° печь ЕКА на 5-10 минут, чтобы внутренняя сторона хорошо подрумянилась. Достав киш лорен из печи, посыпьте внутри тертый сыр, затем вылейте смесь яиц и сливок и добавьте кубики копченого бекона. Снова поставьте киш лорен в разогретую до 170° печь на 15-20 минут, пока он не подрумянится. Прежде чем подавать киш лорен, дайте ему «отдохнуть» в противне 10 минут, он станет более компактным и будет легче резаться.

СОВЕТ ШЕФ-ПОВАРА

Чтобы получить идеальную румяную корочку, рекомендуется увеличить время приготовления: вы добьетесь идеальных результатов, если будете готовить не менее 35 минут при статическом режиме с нагревом сверху и снизу, а затем еще пять минут с нагревом только сверху. Для придания вкуса можно обжарить лук, который затем добавляется в песочное тесто.



НОВИНКА, ЛИНИИ СОМРАСТ
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ЕКА IS COOKING
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ЕКА IS COOKING
ГАЗОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ЕКА IS BAKERY&PASTRY
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ЕКА IS BAKERY&PASTRY
ГАЗОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ЕКА IS SNACK
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
КУХОННЫЕ ПЛИТЫ
АКССУАРЫ

| ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (минуты) | | | | КЛИМАТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ | | | | | | | | | | |
|------------------------------|---------|----------|---------|----------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| | | | | ПАР | | | | | СУХОЙ | | | | | |
| | | | | 20% | 40% | 60% | 80% | 100% | 20% | 40% | 60% | 80% | 100% | |
| I ЭТАП | II ЭТАП | III ЭТАП | IV ЭТАП | № ЭТАПА | № ЭТАПА | № ЭТАПА | № ЭТАПА | № ЭТАПА | № ЭТАПА | № ЭТАПА | № ЭТАПА | № ЭТАПА | № ЭТАПА | № ЭТАПА |
| 25 мин. | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 мин. | | | | | | I ЭТАП | | | | | | | | |
| 20 мин. | | | | | | | | | | | I ЭТАП | | | |
| 115 мин. | | | | | | | I ЭТАП | | | | | | | |
| 120 мин. | | | | | | | | | I ЭТАП | | | | | |
| 60 мин. | | | | | I ЭТАП | | | | | | | | | |
| 20 мин. | | | | | | | | | | | | | | |

| ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (минуты) | | | | КЛИМАТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ | | | | | | | | | | |
|------------------------------|------------|----------|---------|----------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| | | | | ПРЯМОЙ ПАР | | | | | | | | | | |
| | | | | 10% | 20% | 30% | 40% | 50% | 60% | 70% | 80% | 90% | 100% | |
| I ЭТАП | II ЭТАП | III ЭТАП | IV ЭТАП | № ЭТАПА | № ЭТАПА | № ЭТАПА | № ЭТАПА | № ЭТАПА | № ЭТАПА | № ЭТАПА | № ЭТАПА | № ЭТАПА | № ЭТАПА | № ЭТАПА |
| 20 мин. | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 мин. | 12 мин. | | | | | | I ЭТАП | | | | | | | |
| 20 мин. | | | | | | | | I ЭТАП | | | | | | |
| 20 мин. | 20/25 мин. | | | | | | | | | I ЭТАП | II ЭТАП | | | |
| 10 мин. | 30 мин. | 10 мин. | | | | | | | | | | | | |
| 10 мин. | | | | | | | | | I ЭТАП | | | | | |
| 30 мин. | | | | | | | | | | | | | | |
| 30 мин. | | | | | | | | | | | | | | I ЭТАП |

ПЕРВОЕ БЛЮДА КАННЕЛЛОНИ С АРТИШОКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 8 прямоугольных кусочков свежего яичного теста, 300 г овечего сыра рикотта, 1 яйцо, 1 зубчик чеснока, 500 мл бешамели, 1 пучок базилика, сок 1 лимона, 1 пучок петрушки, тертый сыр пармезан по вкусу, немного сливочного масла, оливковое масло по вкусу, черный перец по вкусу, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Приготовьте домашнее тесто или купите его в хорошем магазине свежих изделий. Разрежьте его на квадраты со стороной около 12 см и ошпарьте их в подсоленном кипятке. Очистите артишоки, удаляя внешние листья и обрезая концы стеблей, нарежьте их тонкими ломтиками и оставьте в миске с водой и лимонным соком, чтобы они не почернели. Разогрейте в сковороде масло, добавьте зубчик чеснока без сердцевин, черный перец и мелко порубленную петрушку. Добавьте артишоки, немного воды и закройте крышкой. Тушите на среднем или малом огне. Когда артишоки будут готовы, достаньте чеснок и измельчите их в миксере, добавляя рикотту, яйцо и пармезан. Разложите квадраты теста на влажной ткани, в каждый квадрат положите начинку и заверните квадраты в трубочку так, чтобы получить каннеллони. В специальной форме для духовки разместите слой бешамели, затем сыра пармезан, после чего уложите тесно прижатые друг к другу каннеллони. Завершите несколькими завитками сливочного масла и сыром пармезан. Поставьте в разогретую на 180 градусов печь EKA на 30 минут.

СОВЕТ ШЕФ-ПОВАРА

Чтобы трубочки не разворачивались можно смочить края квадратов взбитым яичным белком.

ВТОРОЕ БЛЮДО ТУШЕНАЯ В ВИНЕ ГОВЯДИНА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г говядины, 50 г НАРЕЗАННОГО ТОНКИМИ ЛОМТИКАМИ БЕКОНА, 1 КРАСНАЯ ЛУКОВИЦА, 1 МОРКОВЬ, 1 БУТЫЛКА ВИНА КАБЕРНЕ, 1 ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ, КРАСНЫЙ ПЕРЕЦ, 1 СТОЛ. ЛОЖКА МУКИ, 1 ЗУБЧИК ЧЕСНОКА, СОЛЬ И ПЕРЕЦ ПО ВКУСУ.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ОБЖАРЬТЕ НА СКОВОРОДЕ С ВЫСОКИМИ БОРТАМИ ПОРЕЗАННЫЙ НА ПОЛОСКИ БЕКОН, КРУПНО ПОРУБЛЕННЫЕ ЛУК И МОРКОВЬ, ЗУБЧИК ЧЕСНОКА, КРАСНЫЙ ПЕРЕЦ, ПОЛОВИНУ РАЗРЕЗАННОГО НА КУСОЧКИ ЛАВРОВОГО ЛИСТА И ВЕТОЧКУ РОЗМАРИНА. В ЭТОТ СОУС ДОБАВЬТЕ МЯСО, ОБЖАРЬТЕ ЕГО, ЧТОБЫ ОБРАЗОВАЛАСЬ РУМЯНАЯ КОРОЧКА. ТЕПЕРЬ ПОСОЛИТЕ, ПОПЕРЧИТЕ, ДОБАВЬТЕ КРАСНОЕ ВИНО И НЕМНОГО КОНЦЕНТРАТА ТОМАТНОЙ ПАСТЫ, В КАЧЕСТВЕ АЛЬТЕРНАТИВЫ МОЖНО ДОБАВИТЬ 3-4 СТОЛОВЫХ ЛОЖКИ ПРОТЕРТЫХ ПОМИДОРОВ. ДОБАВЬТЕ ТАКЖЕ ПАРУ СТАКАНОВ БУЛЬОНА И ОДНУ СТОЛОВУЮ ЛОЖКУ МУКИ, КОТОРАЯ СДЕЛАЕТ СОУС БОЛЕЕ ГУСТЫМ. ДОВЕДИТЕ ДО КИПЕНИЯ И ПЕРЕМЕШАЙТЕ. ПОМЕСТИТЕ ВСЕ В СПЕЦИАЛЬНУЮ ФОРМУ ДОСТАТОЧНОЙ ВМЕСТИМОСТИ И ПОСТАВЬТЕ В ПРЕДВАРИТЕЛЬНО РАЗОГРЕТУЮ ДО 160 ГРАДУСОВ ВЕНТИЛИРУЕМУЮ ПЕЧЬ EKA ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО НА ПАРУ ЧАСОВ, ПЕРИОДИЧЕСКИ ПЕРЕМЕШИВАЙТЕ. ПОДАВАЙТЕ К СТОЛУ И.... ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

СОВЕТ ШЕФ-ПОВАРА

В КУСКЕ ГОВЯДИНЫ МОЖНО СДЕЛАТЬ НАДРЕЗЫ ГЛУБИНОЙ ОКОЛО ОДНОГО САНТИМЕТРА, ЧТОБЫ ВСТАВИТЬ В НИХ ЗУБЧИКИ ЧЕСНОКА. ОНИ ОБЯЗАТЕЛЬНО ДОЛЖНЫ БЫТЬ НЕОЧИЩЕННЫМИ, ЧТОБЫ ИХ АРОМАТ НЕ БЫЛ СЛИШКОМ СИЛЬНЫМ. В РЕЗУЛЬТАТЕ ВЫ ПОЛУЧИТЕ ЕЩЕ БОЛЕЕ ВКУСНУЮ И АППЕТИТНУЮ ГОВЯДИНУ.



ПРОЧИЕ РАСХОДЫ

В ЦЕНЫ НЕ ВХОДИТ НДС.

УПАКОВКА ВКЛЮЧЕНА ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ НЕ СТАНДАРТНЫХ ВИДОВ УПАКОВКИ, КАК УКАЗАНО В ТАБЛИЦЕ.

ЦЕНЫ НЕТТО НА НЕ СТАНДАРТНЫЕ ВИДЫ УПАКОВКИ

| | |
|-----------------|---|
| 01300900 | ПОДДОН С ТЕПЛОЙ ОБРАБОТКОЙ (НТ) (80x120 мм) |
| 01302450 | ДЕРЕВЯННЫЙ ЯЩИК Для ЕКФ412U |
| 01302455 | ДЕРЕВЯННЫЙ ЯЩИК С ТЕПЛОЙ ОБРАБОТКОЙ (НТ) Для ЕКФ412U |
| 01300731 | ДЕРЕВЯННЫЙ ЯЩИК Для ЕКФ423, ЕКФ423U, ЕКФ423М, ЕКФ423UD, ЕКФ423DUD |
| 01300735 | ДЕРЕВЯННЫЙ ЯЩИК С ТЕПЛОЙ ОБРАБОТКОЙ (НТ) Для ЕКФ423, ЕКФ423U, ЕКФ423М, ЕКФ423UD, ЕКФ423DUD |

ЦЕНЫ НЕТТО - ПРОЧИЕ РАСХОДЫ

| |
|---|
| КАССОВЫЙ СБОР ПРИ ВЫПИСКЕ КАЖДОЙ ОТДЕЛЬНОЙ ПРЕДЪЯВИТЕЛЬСКОЙ ТРАТТЫ |
| РАБОТА С ДОКУМЕНТАЦИЕЙ В СЛУЧАЕ СЧЕТ-ФАКТУР НА СУММУ МЕНЕЕ € 150,00 |

ОБЩИЕ УСЛОВИЯ ПРОДАЖИ

1. ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДОГОВОРА: все заказы, направляемые покупателем продавцу, свидетельствуют о заключении договора только в момент, когда продавец отправляет покупателю письменное подтверждение о принятии заказа.

2. ЦЕНЫ: действительными ценами на поставляемый товар являются цены, указанные в прайс-листе в момент подтверждения заказа. Цены не включают налоги или пошлины любого рода, расходы по инкассированию, проценты, расходы на хранение на складе, транспортировочные расходы, стоимость выгрузки, установки и монтажа.

3. ОТСРОЧКА ПЕРЕХОДА ПРАВА СОБСТВЕННОСТИ: в силу и согласно ст. 1523 ГК, товар, поставляемый продавцом, остается его собственностью до момента полной оплаты его цены. Покупателю запрещается продавать, закладывать или предоставлять в пользование, сдавать в аренду и/или перемещать с собственного склада имущество, подлежащее отсрочке перехода права собственности, которое продавец может потребовать вернуть, где бы оно не находилось. Покупатель обязан сообщать о любых обеспечительных или исполнительных действиях третьих лиц, затрагивающих данное имущество. Отсрочка перехода права собственности остается действительной, даже если покупателю предоставляется возможность отсрочить ранее согласованный платеж. В случае расторжения договора в связи с невыполнением договорных обязательств со стороны покупателя, оплаченные взносы причисляются продавцу в качестве компенсации. В любом случае, за продавцом сохраняется право на возмещение убытков в большем размере.

4. ПЕРЕХОД РИСКА: с даты передачи товара перевозчику, которому поручена транспортировка, все риски по утере и/или повреждению товара, а также ответственность за ущерб, нанесенный людям и/или имуществу, переходят исключительно на покупателя.

5. ДОСТАВКА И ТРАНСПОРТИРОВКА: продавец осуществляет поставку с учетом собственных возможностей снабжения и транспортировки. Возможные сроки доставки являются ориентировочными и не обязывающими для продавца. Ни в коем случае задержки, приостановка, прекращение поставок, полные или частичные, не дают право покупателю требовать расторжения договора или возмещения какого-либо ущерба. Транспортировку должен организовать покупатель, соответствующая ответственность и расходы возлагаются на покупателя.

6. УПАКОВКА: расходы на упаковку несет пользователь. Упаковка не принимается к возврату.

7. ОПЛАТА: если нет другой письменной договоренности, то оплата производится в момент получения покупателем подтверждения заказа от продавца и, во всяком случае, до момента доставки товара. Это действительно также и для всех сопутствующих расходов. Ни по какой причине и ни в коем случае покупатель не сможет отсрочить или приостановить оплату, перенося ее на более поздний по сравнению с согласованным срок. Счета-фактуры, не оспоренные в течение восьми дней с даты их получения, считаются окончательно принятыми. Какая бы форма оплаты ни была согласована, покупатель несет все соответствующие расходы и издержки, а также на него переносится риск кражи и/или утери ценных бумаг во время их обращения или пересылки по почте. Продавец принимает ценные бумаги при условии инкассации, они не представляют собой предмет новации.

8. НЕВЫПОЛНЕНИЕ ДОГОВОРА: в любом из случаев задержки оплаты продавец имеет право (без необходимости официального предупреждения) на выплату со стороны покупателя процента по неустойке согласно ст. 5 закон. декрета 231/2002. Если покупатель не оплачивает всю сумму либо один или несколько взносов (если согласована оплата в рассрочку), то это приводит к досрочному взысканию задолженности покупателя и дает право продавцу: (i) незамедлительно потребовать оплату всей задолженности, (ii) приостановить поставку товара, даже если уже была выписана счет-фактура, и (iii) расторгнуть, полностью или частично, договор, без ущерба для любого другого права предпринимать любые другие предусмотренные законом действия.

9. СТАНДАРТНЫЕ ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ: за исключением любых других гарантий, продавец обязуется отремонтировать по собственному неоспоримому усмотрению только те части своей продукции, в которых будет обнаружен дефект, при условии, что клиент сообщит об обнаружении дефекта не позднее 12 месяцев с даты покупки и не позднее 8 (восемью) дней с даты его обнаружения (в противном случае это право будет утеряно), высылая письменное уведомление вместе с ксерокопией счет-фактуры, квитанции или чека, подтверждающих факт покупки товара.

Гарантия теряет свою силу, если клиент не может предоставить счет-фактуру, квитанцию или чек, подтверждающие факт покупки товара, если не соблюдаются вышеприведенные условия, а также в следующих случаях:

- 1) Неисправности или поломки компонентов, спровоцированные транспортировкой.
- 2) Ущерб, вызванный неподходящими характеристиками электрической, гидравлической и газовой систем, которые не соответствуют указаниям, приведенным в руководстве по установке, или их неправильным функционированием.
- 3) Ущерб, вызванный неправильной установкой изделия, то есть установкой, не соответствующей приведенной в руководстве по установке, и, в частности, ущерб, нанесенный в результате недостаточного функционирования дымоходов и систем отвода, к которым подсоединено изделие.
- 4) Использование изделия в целях, отличных от тех, для которых оно предназначено, как указано в технической документации, выданной компанией Tesnoeka.
- 5) Ущерб, нанесенный в результате использования изделия в нарушение инструкций, приведенных в руководстве по эксплуатации и техобслуживанию.
- 6) Несанкционированные изменения изделия.
- 7) Работы по настройке, техобслуживанию и ремонту изделия, выполненные не квалифицированным персоналом.
- 8) Использование неоригинальных или неразрешенных компанией Tesnoeka запчастей.
- 9) Ущерб или повреждения, вызванные халатным и/или небрежным обращением с изделием или обращением, противоречащим инструкциям, приведенным в руководстве по эксплуатации и техобслуживанию.
- 10) Ущерб, нанесенный в результате пожара или других происшествий, и, во всяком случае, ущерб, нанесенный в результате обстоятельств непреодолимой силы или в силу причин, не зависящих от производителя.
- 11) Ущерб, нанесенный компонентам, подверженным обычному износу, которые необходимо периодически менять.

Гарантия также не распространяется на окрашенные или лакированные части, ручки, рукоятки, подвижные или съемные пластмассовые части, лампочки, стеклянные части, уплотнители, электронные части и все аксессуары, транспортные расходы с предприятия потребителя, конечного пользователя и/или покупателя до предприятия Tesnoeka srl и наоборот. Гарантией также не покрываются расходы по замене печи и соответствующие расходы по установке.

Гарантией также не покрываются изделия, приобретенные как бывшие в употреблении, или приобретенные у третьих лиц, не связанных или не уполномоченных компанией Tesnoeka.

TESNOEKA SRL не несет ответственности за ущерб, прямой или косвенный, нанесенный в результате неисправности изделия или вследствие принудительной остановки его эксплуатации. Гарантийный ремонт не дает права на продление или обновление гарантии.

Компоненты, замененные по гарантии, в свою очередь покрываются гарантией сроком 6 месяцев от даты отправки, подтверждаемой транспортной документацией, выданной компанией Tesnoeka. Никто не имеет права вносить изменения в гарантийные условия и сроки или предоставлять другие гарантийные условия в устном или письменном виде.

10. НАЛИЧИЕ И ПОСТАВКА ЗАПЧАСТЕЙ: Tesnoeka srl хранит и гарантирует наличие запчастей максимум в течение 24 месяцев от даты счет-фактуры, свидетельствующей о факте продажи готового изделия дистрибьютору. По истечении этого срока не гарантируется их наличие.

11. ПРИМЕНИМОЕ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО И КОМПЕТЕНТНЫЙ СУД: условия поставки регламентируются итальянским законодательством, напрямую исключаются нормы международного права и Венской конвенции о договорах международной купли-продажи товаров от 11.4.1980. Компетентным судом при возникновении любых споров будет исключительно суд г. Падуя.

Возможно внесение технических изменений, а также модификация дизайна представленных в настоящем каталоге изделий, направленных на их улучшение без нарушения основных характеристик, без предварительного предупреждения и ответственности, возлагаемой на Tesnoeka Srl.



РУССКИЙ ПРОЕКТ®

WWW.RP.RU

125424, г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 88, стр. 8

Тел./факс: +74955404600