



Конвекционные печи ТеспоЕКА (производство Италия)

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

Линейка Bakery – широкий ассортимент печей для профессиональных пекарен

Особенности:

- Пекарная камера из нержавеющей стали;
- Внутренний отсек с электронными компонентами печи принудительно вентилируется;
- Внутренняя подсветка и дверца с прозрачным двойным стеклом позволяет следить за процессом выпекания и нагревается до безопасных температур;
- Съемный жаростойкий уплотнитель в месте прилегания дверцы;
- Электромеханическое, программируемое электронное или сенсорное управление;
- Боковое открывание дверцы (для 4 уровневых печей - опционально);
- Вентиляторы с реверсом;
- Инжекторный парогенератор с регулировкой интенсивности подачи пара (кроме модели 664 P);
- Напольные модели EKF 1664 под вкатную тележку на 16 противней;



EKF 664 UD



EKF 464 D UD



EKF 664 E UD



EKF 464 TC

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

Модель	Вместимость	Управление	Открытие дверцы	Вент.	Реверс	Пароувлажнение	T, °C	Мощность	ШхГхВ, мм	Вес, кг
BAKERY LINE - электрические										
EKF 464 UD	4x(400x600 мм)	Электромеханика	Вертикальное*	2	да	Инжекторный	50 - 260	6,4 кВт / 380 В	784x752x634	58
EKF 464 D UD	4x(400x600 мм)	Электронное	Вертикальное*	2	да	Инжекторный	50 - 270	6,4 кВт / 380 В	784x752x634	58
EKF 464 TC	4x(400x600 мм)	Сенсорное	Горизонтальное	1	да	Инжекторный	30 - 260	8,2 кВт / 380 В	932x926x744	84
EKF 664 P	6x(400x600 мм)	Электромеханика	Горизонтальное	2	да	Нет	100 - 275	8,4 кВт / 380 В	932x926x824	91,6
EKF 664 UD	6x(400x600 мм)	Электромеханика	Горизонтальное	2	да	Инжекторный	100 - 275	8,4 кВт / 380 В	932x926x824	96,4
EKF 664 E UD	6x(400x600 мм)	Электронное	Горизонтальное	2	да	Инжекторный	50 - 270	8,4 кВт / 380 В	932x926x824	96,2
EKF 664.3 E UD	6x(400x600 мм)	Электронное	Горизонтальное	2	да	Инжекторный	50 - 270	10,5 кВт / 380 В	932x926x824	96,2
EKF 664 TC	6x(400x600 мм)	Сенсорное	Горизонтальное	2	да	Инжекторный	30 - 260	10,5 кВт / 380 В	932x926x824	98
EKF 1064 UD	10x(400x600 мм)	Электромеханика	Горизонтальное	3	да	Инжекторный	100 - 275	16 кВт / 380 В	932x926x1144	135
EKF 1064 E UD	10x(400x600 мм)	Электронное	Горизонтальное	3	да	Инжекторный	100 - 275	16 кВт / 380 В	932x926x1144	135
EKF 1064 TC	10x(400x600 мм)	Сенсорное	Горизонтальное	3	да	Инжекторный	30 - 260	16 кВт / 380 В	932x926x1144	136
EKF 1664 UD	16x(400x600 мм)	Электромеханика	Горизонтальное	5	да	Инжекторный	100 - 260	30 кВт / 380 В	986x1031x1920	211
EKF 1664 TC	16x(400x600 мм)	Сенсорное	Горизонтальное	5	да	Инжекторный	30 - 260	30 кВт / 380 В	986x1031x1920	244

* - опционально возможно исполнение с горизонтальным открыванием дверцы (версия AL)

Специальные обозначения:

664 P - практичная (упрощенная EKF 664 UD, без пароувлажнения);

UD – инжекторное пароувлажнение;

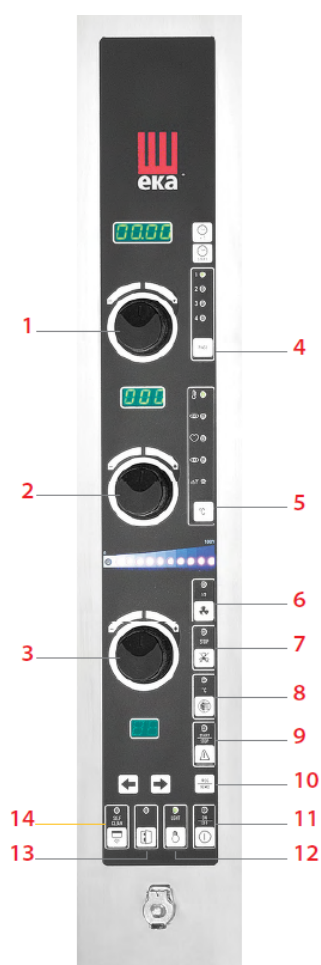
D – электронная панель управления (горизонтальная);

E – электронная панель управления (вертикальная);

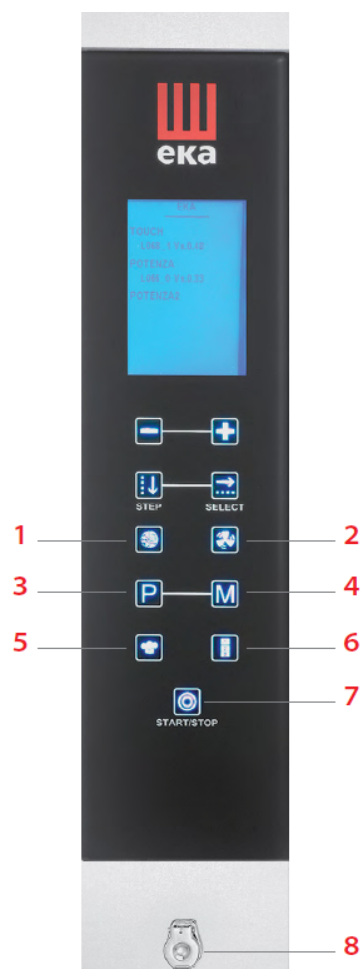
664.3 – увеличенная мощность

TC – сенсорное управление

Электронная (E UD) панель:



Сенсорная (TC) панель:



- 1 – Время
- 2 – Температура
- 3 – Управление пароувлажнением
- 4 – Шаг приготовления (4 шага на кажд.прогр.)
- 5 – Текущая температура пекарной камеры или термошупа
- 6 – Половинная скорость
- 7 – Стоп
- 8 – Предразогрев
- 9 – Старт-стоп
- 10 – Программа (99)
- 11 – Вкл-выкл
- 12 – Подсветка
- 13 – Быстрое охлаждение камеры

- + - увеличение текущего параметра
- - уменьшение текущего параметра
- SELECT – выбор текущего параметра
- STEP – следующий параметр
- 1 – настройка предразогрева
- 2 – настройка скорости вентилятора
- 3 – программирование
- 4 – меню основных настроек
- 5 – книга рецептов
- 6 – опции
- 7 – старт/стоп
- 8 – разъем для подключения термошуп

Модель	Вместимость	Управление	Открытие дверцы	Вент.	Реверс	Пароувлажнение	Т, °С	Мощность	ШхГхВ, мм	Вес, кг
BAKERY LINE - ГАЗОВЫЕ										
KF 1001G IX AL	4x(400x600 мм)	Электромеханика	Горизонтальное	1	да	Непрямой впрыск	100 - 275	8 кВт	960x760x740	92
EKF 464 G UD	4x(400x600 мм)	Электромеханика	Горизонтальное	1	да	Инжекторный	100 - 260	9 кВт	935x978x989	99,2
EKF 464 G E UD	4x(400x600 мм)	Электронное	Горизонтальное	1	да	Инжекторный	50 - 260	9 кВт	935x978x989	99
EKF 464 G TC	4x(400x600 мм)	Сенсорное	Горизонтальное	1	да	Инжекторный	30 - 260	9 кВт	935x978x989	99
EKF 664 G UD	6x(400x600 мм)	Электромеханика	Горизонтальное	2	да	Инжекторный	100 - 260	13 кВт	935x978x1068	117
EKF 664 G E UD	6x(400x600 мм)	Электронное	Горизонтальное	2	да	Инжекторный	50 - 260	13 кВт	935x978x1068	117
EKF 664 G TC	6x(400x600 мм)	Сенсорное	Горизонтальное	2	да	Инжекторный	30 - 260	13 кВт	935x978x1068	119
EKF 1064 G UD	10x(400x600 мм)	Электромеханика	Горизонтальное	2	да	Инжекторный	100 - 260	18 кВт	935x978x1388	151
EKF 1064 G E UD	10x(400x600 мм)	Электронное	Горизонтальное	2	да	Инжекторный	50 - 260	18 кВт	935x978x1388	117
EKF 1064 G TC	10x(400x600 мм)	Сенсорное	Горизонтальное	2	да	Инжекторный	30 - 260	18 кВт	935x978x1388	119
EKF 1664 G TC	16x(400x600 мм)	Сенсорное	Горизонтальное	5	да	Инжекторный	30 - 260	30 кВт	984x1033x2173	240

Специальные обозначения:

AL – горизонтальное открывание дверцы

UD – инжекторное пароувлажнение;

E – электронная панель управления (вертикальная);

TC – сенсорное управление;

IX – отделка из нерж. стали.

Могут использоваться как с магистральным, так и с балонным газом



KF 1001G IX AL



EKF 664 G TC





EKF 464 G UD

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


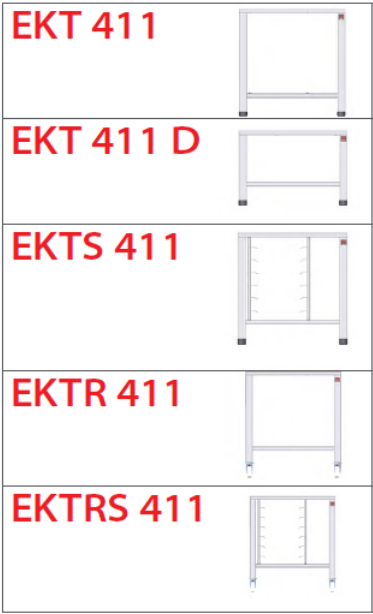
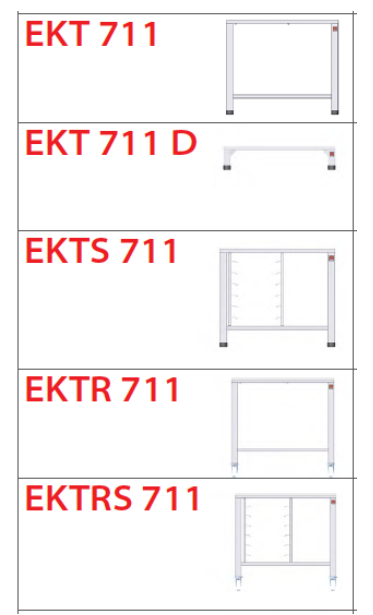
Аксессуары, опции:






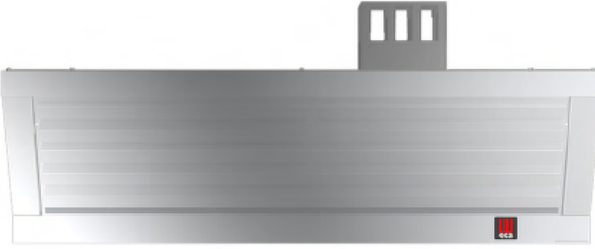
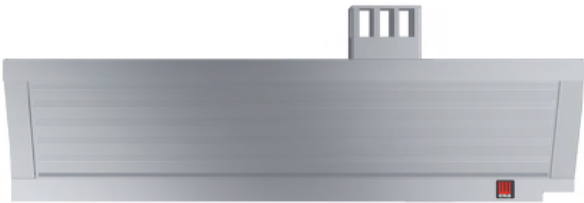
Описание	Артикул
Алюминиевый противень 600x400 мм	KT9P/A
Алюминиевый перфорированный противень 600x400 мм	KTF8P/A
Печи совместимы с любыми противнями 600x400 от любых сторонних производителей	
Хромированная решетка 600x400	KG9P
Редуктор воздушного потока для печей EKF UD/ D UD / E UD / TC (кроме 1664)	EKRPA/A
Помпа со шлангом (для EKF 464 UD/ D UD)	KKPU
Бак для воды 7 л (для KKPU)	EKSA
Набор для установки 2 печей в колонну (EKF 464)	EKKM4
Набор для установки 2 печей в колонну (EKF 664)	EKKM6
Автомойка (для печей EKF 664-1064-1664 E UD/ TC)	KWT/A (необходимо заказывать вместе с печью)
Душ с держателем (для EKF UD/DUD/EUD)	EKKD
Термошуп (130 см)	EKSC
Термошуп с держателем (130 см)	EKSCS
Доп. тележка для EKF 1664	EKCR16TC

Расстойки, подставки и навесы:

Описание	Совместимость	Артикул, фото
<p>Расстойка на 8 противней 600x400</p> <ul style="list-style-type: none"> - ручной долив воды - механическое управление - прозрачные стеклянные дверцы - регулировка температуры 30-60 °C - 1,2 кВт, 220В - 595x545x840 мм - аналогичная модель с колесами (EKL 864 R) 	Все печи EKF 464	<p>EKL 864</p> 
<p>Расстойка на 12 противней 600x400</p> <ul style="list-style-type: none"> - долив воды кнопкой - механическое управление - прозрачные стеклянные дверцы - регулировка температуры 30-60 °C - 2,4 кВт, 220В - 935x910x800 мм - аналогичная модель с колесами (EKL 1264 R) 	Все печи EKF 664-1064 (кроме TC)	<p>EKL 1264</p> 

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

<p>Расстойка на 12 противней 600x400</p> <ul style="list-style-type: none"> - управление от ТС-панели - прозрачные стеклянные дверцы - регулировка температуры 30-60 °С <li style="padding-left: 20px;">- 2,4 кВт, 220В <li style="padding-left: 20px;">- 935x910x800 мм - аналогичная модель с колесами (EKL 1264 TC R) 	<p>EKF 464 TC EKF 664 TC EKF 1064 TC</p>	<p style="text-align: center;">EKL 1264 TC</p> 
<p>Подставки для EKF 364-464</p> <p>EKT 411 – стандартная 785x670x791 мм</p> <p>EKT 411 D – низкая (для двух печей в колонну) 785x670x541 мм</p> <p>EKTS 411 – с направляющими на 6 противней (600x400) 785x670x791 мм</p> <p>EKTR 411 – стандартная с колесами 785x670x883 мм</p> <p>EKTRS 411 – с направляющими на 6 противней и с колесами 785x670x883 мм</p>	<p>Все печи EKF 364-464</p>	
<p>Подставки для EKF 664/1064</p> <p>EKT 711 – стандартная (930x790x791 мм)</p> <p>EKT 711 D – низкая (для 2 печей в колонну) (930x790x191 мм)</p> <p>EKTS 711 – с направляющими на 6 противней (600x400) (930x790x791 мм)</p> <p>EKTR 711 – стандартная с колесами (930x790x883)</p> <p>EKTRS – с направляющими и с колесами (930x790x883)</p>	<p>EKF 664/1064</p>	

<p>Закрытая подставка для EKF 664-1064</p> <p>930x790x811 мм</p>	<p>EKF 664-1064</p>	<p>EKTCH</p> 
<p>Подставки сниженной высоты для 10-уровневых EKF 1064</p> <p>EKT 1111 – стандартная (930x790x541 мм)</p> <p>EKTS 1111 – с направляющими на 4 противня 400x600 (930x790x541 мм)</p> <p>EKTR 1111 – стандартная с колесами</p> <p>EKTRS – с направляющими и с колесами</p>	<p>EKF 1064</p>	<p>EKT 1111</p>  <p>EKTS 1111</p>  <p>EKTR 1111</p>  <p>EKTRS 1111</p> 
<p>Навес для 4-уровневых печей</p> <ul style="list-style-type: none"> - автоматический режим работы - устанавливается на печь - вытяжной вентилятор - 590x906x355 мм - 600 Вт, 220 В - выводной канал 120 мм - фильтр 	<p>EKF 464 UD / D UD</p>	<p>EKKC 4</p> 
<p>Навес для 6-уровневых печей</p> <ul style="list-style-type: none"> - автоматический режим работы - устанавливается на печь - вытяжной вентилятор - 590x906x355 мм - 600 Вт, 220 В - выводной канал 120 мм - фильтр 	<p>EKF 664 UD / D UD</p>	<p>EKKC 6</p> 
<p>Навес для 10-уровневых печей</p> <ul style="list-style-type: none"> - автоматический режим работы - устанавливается на печь - вытяжной вентилятор - 590x906x355 мм - 600 Вт, 220 В - выводной канал 120 мм - фильтр 	<p>EKF 1064 UD / D UD</p>	<p>EKKC 10</p> 