

# Four Pâtisserie ELEC Professionnel TECNO EKA 4 Niveaux 60x40 - EKF 4643

## Caractéristiques Techniques



<b>Brands</b>	EKA
<b>Tension</b>	380/400V - Triphasé
<b>Modèle</b>	EKF 4643
<b>Puissance</b>	5,2 kW
<b>Température</b>	100 à 260°C
<b>Nombres d'étages</b>	4 niveaux (plaques 60x40)
<b>Dimensions</b>	784 x 754 x 634 mm
<b>Poids</b>	52 Kg

## Description

Le four pâtisserie électrique professionnel Tunisie TECNO EKA EKF 4643 est conçu pour répondre aux besoins des boulangeries, pâtisseries, snacks et établissements de restauration recherchant performance, précision et fiabilité au quotidien.

Doté d'une capacité de 4 niveaux au format 60x40, ce four pâtisserie électrique permet de cuire simultanément plusieurs préparations tout en garantissant une cuisson homogène. Sa puissance de 5,2 kW et sa plage de température réglable de 100 à 260°C assurent une maîtrise parfaite de la cuisson, que ce soit pour viennoiseries, pâtisseries, pains ou produits salés.

Grâce à ses propriétés chauffantes performantes et à la fonction grill intégrée, ce four permet d'obtenir des résultats parfaitement dorés et une texture optimale. Son panneau de commande électromécanique intuitif facilite l'utilisation, même pour les opérateurs débutants, tout en offrant un contrôle précis des paramètres.

Sa conception robuste et compacte (784x754x634 mm) permet une intégration facile dans tout espace professionnel. Ce four pâtisserie professionnel Tunisie prix compétitif constitue un excellent choix pour les professionnels souhaitant optimiser leur production tout en garantissant une qualité constante.

Que vous soyez boulanger, pâtissier ou restaurateur, ce four électrique professionnel Tunisie est un équipement essentiel pour améliorer votre rendement et la qualité de vos préparations.



<https://soteq-refrigeration.tn>

Commercial@soteq-refrigeration.tn  
Rue 23 janvier, Teboulba, Tunisie  
+216 22 988 305