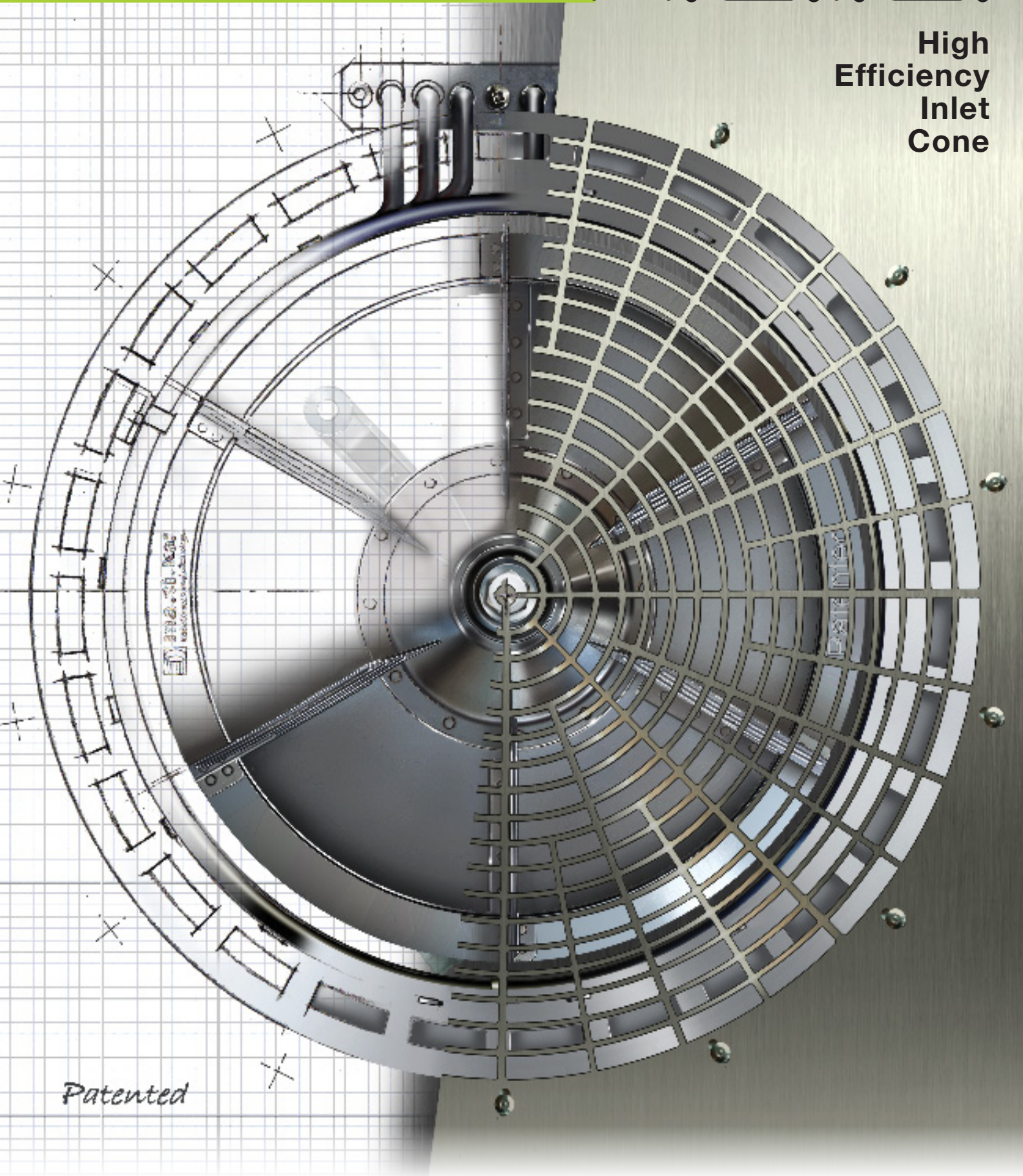


H.E.I.C.

High
Efficiency
Inlet
Cone



Patented



ma.ti.ka.®

Our vision, your evolution.

H.E.I.C., bocaglio “innovativo” sviluppato da Ma.ti.ka.

Grazie al suo design e all'airflow controllato in aspirazione consente di uniformare la distribuzione dell'aria e la cottura all'interno della cavità.

Con l'effetto Venturi riduce del 18% il consumo energetico, elimina le turbolenze e rende il sistema più efficiente.

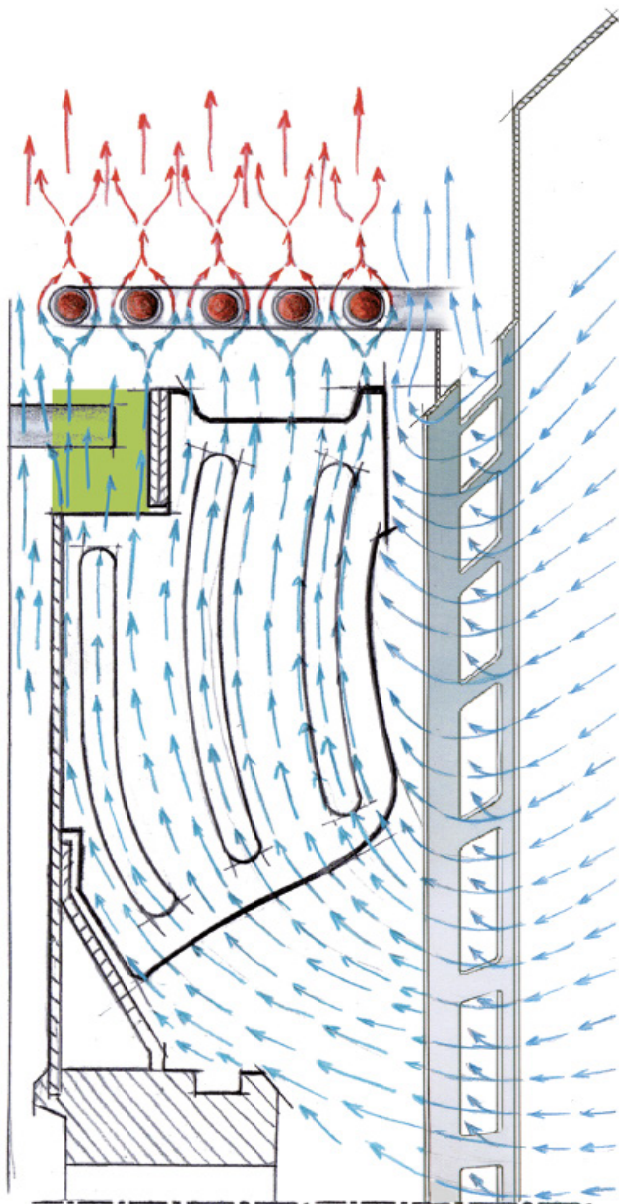
Abbinato alla ventola Airtek 2.0 dal design rivoluzionario ed innovativo ad alta efficienza, il binomio permette, grazie al posizionamento della sonda protetta dall'anello intermedio, di controllare in modo istantaneo la temperatura dell'aria, rendendo il forno più reattivo, preciso ed efficiente.



Airtek 2.0: patent n. 102017000058847

Airtek 1.0: patent n. 102015000041518

Oven panel: patent n. 2917645



H.E.I.C., the “innovative” inlet-cone developed by Matika.

Thanks to its design and the regulated airflow in suction it grants an evenness of air distribution and consequently the cooking performance inside the cavity is improved.

The Venturi effect reduces by 18% the energy consumption, eliminates the turbulences and makes the system be more efficient.

The combination of matching it to the Airtek 2.0 high-efficiency fan-wheel, whose design is revolutionary and innovative, permits an immediate feedback of the air temperature, thanks to the position of the temperature sensor shielded by the intermediate ring, thus making the oven be more reactive, precise and efficient.