With Teka you've got it all



KÜCHENTECHNIK


12:29
MODE



TEKA Ovens

เตาอบ เตก้า

ในปัจจุบันครอบครัวสมัยใหม่มักเลือกใช้เตาอบที่สามารถตอบสนองความสะดวกสบายให้แก่ครอบครัวคุณ ซึ่ง**เตาอบ เตก้า** สามารถให้คุณได้ด้วยรูปแบบของเตาอบที่สามารถ Built-in เข้ากับเฟอร์นิเจอร์ครัวได้ทุกรูปแบบ อีกทั้งยังประกอบไปด้วยโปรแกรมการทำงานที่หลากหลายสามารถเลือกใช้งานได้ถึง 9 โปรแกรม จึงเป็นที่แน่นอนได้เลยว่าอาหารทุกจานทุกเมนูของคุณ จะเสร็จสมบูรณ์พร้อมสรรพได้ตามต้องการด้วยโปรแกรมการทำงานเบื้องต้น คือ ระบบอบด้านบนและล่าง, พัดลมกระจายและระบายความร้อน, พัดลมกระจายพร้อมระบบอบด้านบนและล่างเป็นต้น ทุกโปรแกรมคือสิ่งที่ลงตัวที่สุดสำหรับการใช้งาน **เตาอบ เตก้า** ถูกออกแบบมาให้ผู้ใช้ประกอบอาหารได้อย่างสะดวกสบายเป็นสำคัญ โดยสามารถเริ่มต้นการให้ความร้อนอย่างง่าย ๆ, พัดลมระบายความร้อนง่ายต่อการใช้งาน รวมทั้งง่ายในการอ่านหน้าจอของเตาอบที่ปรากฏ, มือจับที่ทนทานต่อความร้อนสูง และไม่ร้อนเมื่อสัมผัสขณะปรุงอาหารผนังด้านข้างภายในเตาอบมีการทำงานแบบ Self-Cleaning สามารถระบายอากาศและคราบไอน้ำมันต่างๆ ไม่ให้เกาะจับตามเตาอบ ไม่มีอะไรที่ง่ายและสะดวกสบายไปกว่านี้อีกทั้งประตูเตาอบสามารถถอดเข้า-ออกเพื่อทำความสะอาดได้โดยง่าย เมื่อไม่มีการใช้งาน

ไม่เพียงแต่ข้อดีของเตาอบที่กล่าวมาทั้งหมดเท่านั้น **เตก้า** สามารถตอบสนองความหลากหลายของดีไซน์ รูปแบบที่หรูหราและทันสมัยแก่คุณ ด้วยพื้นผิวเตาอบที่ผลิตจากสแตนเลสชั้นดีทนทานต่อการใช้งาน รูปลักษณ์และดีไซน์ที่มีให้เลือกสรรมากมาย ในแบบฉบับห้องครัวที่คุณต้องการ

Teka
KÜCHENTECHNIK



Cooking Function

เตก้า เป็นผู้นำทางด้านเทคโนโลยีอย่างแท้จริง ด้วยรูปลักษณ์และดีไซน์ที่ไม่เหมือนใคร โดยได้มีการคิดค้นและพัฒนาเทคโนโลยีสมัยใหม่เพื่อให้เตาอบเตก้า ถูกออกแบบมาให้เหมาะสมกับห้องครัวของผู้บริโภคทุกประเภท อีกทั้งในเรื่องของโปรแกรมการใช้งานที่มีการปรับปรุงและคิดค้นวิธีการใช้งานที่สะดวกสบายและทันสมัยอยู่ตลอดเวลา เพื่อการทำอาหารของคุณจะไม่ใช่เรื่องยากอีกต่อไป ด้วยโปรแกรมการทำงานของเตาอบ ดังต่อไปนี้

ระบบอบด้านบนและล่าง
(Traditional Oven)
เป็นการใช้งานแบบเบื้องต้นที่ทุกเตาอบต้องมี โดยเตาอบจะให้ความร้อนเฉพาะด้านบน และด้านล่างควบคู่กันไป เพื่อการทำอาหารที่สมบูรณ์แบบของคุณ โดยจะสามารถใช้งานในลักษณะของการย่างด้วย อุณหภูมิระหว่าง 50 - 250 ˚c ซึ่งวิธีนี้เหมาะสำหรับการทำอาหารประเภทของหวานหรือขนมเค้กเป็นต้น

ระบบอบด้านบนและล่างพร้อมพัดลมกระจายความร้อนรอบทิศทาง
(Ventilated Traditional Cooking)
เมื่อมีการทำงานของพัดลมกระจายความร้อนแล้ว ยังประกอบไปด้วยระบบอบด้านบนควบคู่กับด้านล่าง เพื่อช่วยประหยัดเวลาในการทำอาหาร เมื่อเทียบกับการใช้ระบบอบด้านบนและล่างเพียงอย่างเดียว ซึ่งจะเหมาะสมสำหรับของหวาน จำพวกบิสกิตต่างๆ เพราะจะช่วยให้เนื้อแป้งด้านในนั้นนุ่ม ในขณะที่ด้านนอกจะกรอบและมีสีเหลืองทองดูน่ารับประทาน

ระบบย่างด้านบน
(Grill)
เป็นการทำงานของเตาอบ ที่ให้ความร้อนเฉพาะแกนย่างด้านบนของเตาอบ โดยวิธีนี้เหมาะสมสำหรับการทำอาหารประเภทย่างอาหารชิ้นเล็กหรือไม่ใหญ่จนเกินไป เช่น ไส้กรอก และเนื้อสเต็ก เพียงแค่เลือกโปรแกรมการย่างด้านบนเท่านั้น และที่สำคัญต้องใส่ถาดรองคราบน้ำมันไว้ในชั้นด้านล่างสุดของเตาอบทุกครั้งเมื่อต้องการใช้งาน

ระบบย่างด้านบนแบบพิเศษ
(Maxi Grill)
การทำงานโดยใช้แกนย่างด้านบน และขดลวดให้ความร้อนเพิ่มประสิทธิภาพ ในการให้ความร้อนเพิ่มขึ้น จึงเหมาะสำหรับการย่างอาหารในปริมาณมากๆ ได้ตามต้องการ เพียงวางอาหารลงในตะแกรง และควรวางถาดรองคราบน้ำมันไว้ชั้นล่างของเตาอบด้วย

ระบบย่างด้านบนแบบพิเศษพร้อมพัดลมกระจายความร้อน
(Turbo Maxi Grill)
สำหรับการทำงานที่ต้องการให้อาหารนั้นสุกเร็วขึ้น โดยเพิ่มการกระจายความร้อนด้วยพัดลม เหมาะสำหรับการทำอาหารในปริมาณมากๆ และต้องการให้อาหารนั้นเสร็จเร็วที่สุด

พัดลมกระจายความร้อนรอบทิศทาง (Hot - Air)
เป็นการทำงานของพัดลมที่จะให้ความร้อนรอบทิศทาง โดยวิธีนี้นิยมใช้เพื่อการกำจัดคราบฝุ่นละอองหรือกลิ่นไม่พึงประสงค์ออกจากตัว เตาอบโดยใช้พัดลมเป็นตัวกระจายความร้อน และระบายสิ่งสกปรกออกจากตัวเตาอบตามช่องระบายอากาศ

ระบบอบด้านล่าง
(Bottom Heating Element)
สำหรับการทำอาหารที่ต้องการเพียงแค่การอุ่นอาหารนั้นให้มีความร้อนพอประมาณหรือ ต้องการให้อาหารนั้นดูน่ารับประทานมากขึ้น โดยการทำงานนั้นจะใช้อุณหภูมิความร้อนค่อนข้างต่ำ

ระบบอบด้านล่างพร้อมพัดลมกระจายความร้อน
(Fan With Bottom Element)
วิธีนี้ใช้สำหรับการทำอาหารที่ต้องการให้อาหารที่อยู่ข้างใต้นั้นสุกหรือมีสีเหลืองทอง ในขณะที่ด้านบนนั้น เนื้อของอาหารจะสุกกำลังดีเหมาะสำหรับการทำอาหารจำพวกพิซซ่าหรือพาสต้าต่างๆ เป็นต้น

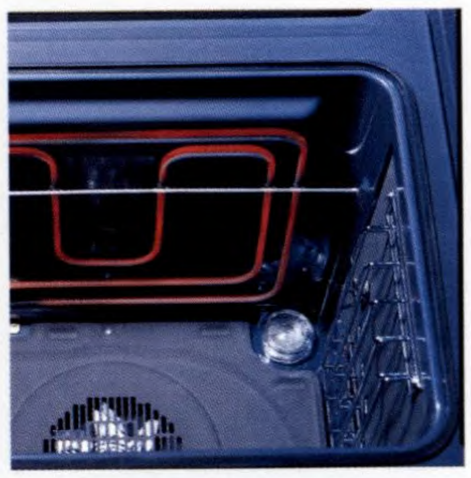
ระบบย่างด้านบนพร้อมระบบอบด้านล่าง
(Grill With Bottom Element)
วิธีนี้ใช้สำหรับการทำอาหารจำพวกของหวาน เช่น เค้ก ซึ่งต้องการให้ด้านบนของเค้ก มีลักษณะพองฟูส่วนเนื้อเค้กด้านล่าง จะมีสีเหลืองทองดูน่ารับประทาน อีกทั้งการทำอาหารระบบนี้สามารถใช้ได้กับการย่างหรือปิ้งเนื้อต่างๆที่ถูกหั่นเป็นชิ้นๆโดยไม่จำกัดปริมาณหรือความหนาแน่นของเนื้ออาหาร

ระบบย่างด้านบนพร้อมพัดลมกระจายความร้อน
(Grill With Fan)
เตาอบจะให้ความร้อนเฉพาะแกนย่างด้านบนร่วมกับพัดลมกระจายความร้อน ควบคู่กันเพื่อการทำอาหารที่รวดเร็วกว่า โดยใช้อุณหภูมิความร้อนที่เพิ่มขึ้น โดยปกติจะนิยมใช้สำหรับการทำอาหาร ประเภทสัตว์ปีกต่างๆ หรือย่างอาหารเป็นจำนวนมากๆ เป็นต้น

ระบบย่างด้านบนควบคู่กับแกนย่างแบบหมุน
(Grill Plus Turnspit)
เป็นการย่างอาหารโดยใช้แกนย่างควบคู่ไปด้วย เพื่อให้อาหารนั้นสุกและมีสีเหลืองทองเฉพาะภายนอก โดยไม่มีผลกระทบต่อเนื้ออาหารข้างใน เช่น การย่างหรือปิ้งไก่เป็นตัว

ระบบละลายน้ำแข็ง
(Defrost Function)
พัดลมจะเริ่มทำงานทันที โดยไม่มีการให้ความร้อนใดๆเกิดขึ้น ซึ่งจะช่วยให้อากาศภายในเตาอบค่อยๆร้อนขึ้นอย่างช้าๆ เป็นการละลายน้ำแข็งจากอาหารแช่แข็งต่างๆ อีกทั้งช่วยถนอมรักษารูปอาหารอีกด้วย

นวัตกรรมใหม่สำหรับเตาอบ เตก้า



ลักษณะภายในของเตาอบ เตาอบเตก้าถูกออกแบบให้มีความพิเศษแตกต่างจากเตาอบธรรมดา คือ ภายในเตาอบจะประกอบไปด้วยชั้นที่ใส่ตะแกรงถึง 5 ชั้น ซึ่งสามารถถอดเข้า-ออกได้สะดวก ด้วยตัวยึดจับที่ติดอยู่ผนังด้านข้างของเตา อีกทั้งภายในตัวเตายังมีช่องสำหรับดวงไฟที่ให้ความสว่าง รวมทั้งได้มีการพัฒนาระบบระบายอากาศภายในเตาอบให้มีประสิทธิภาพดียิ่งขึ้น และยิ่งไปกว่านั้นเตาอบเตก้าในรุ่น HI 735 และ HC720 ได้เพิ่มประสิทธิภาพความปลอดภัยในการใช้งานด้วยประตู เปิด-ปิด ที่เมื่อมีการเปิดประตูเตาอบโดยไม่ตั้งใจ การทำงานของพัดลมกระจายความร้อนจะดับลงทันทีโดยอัตโนมัติ ซึ่งความร้อนที่อยู่ภายในเตาอบจะค่อย ๆดับลงทันที เป็นการป้องกันการเกิดไฟลุกไหม้จากการประกอบอาหาร



ระบบ Crystal Clean ชั้นตะแกรงและถาดรองคราบน้ำมันทำด้วยสแตนเลสแบบ Crystal Clean เคลือบ Enameled ซึ่งเป็นวิธีแก้ปัญหาคราบไอน้ำมัน หรือสิ่งสกปรกที่เกาะจับตามภาชนะ เพราะสแตนเลสที่เคลือบด้วยระบบนี้ จะทำให้พื้นผิวเรียบเนียน และมีลักษณะมันวาวไม่ทำให้ฝุ่นละอองเกาะจับ ง่ายต่อการทำความสะอาดด้วยอุณหภูมิความร้อนเพียง 20˚C เท่านั้น



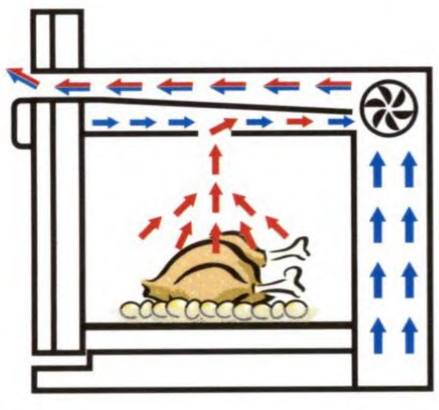
ปริมาณความจุที่เพิ่มขึ้นของเตาอบ ปริมาณความจุภายในเตาอบที่มากที่สุดในขณะนี้คือความจุที่เตาอบเตก้าให้คุณถึง 56 ลิตร .พร้อมชั้นสำหรับใส่ตะแกรง 5 ชั้น รวมทั้งถาดรองคราบน้ำมันที่มีความลึกถึง 5 เซนติเมตร



ชั้นวางตะแกรงแบบเลื่อนเข้า-ออกได้ ภายในเตาอบ เตก้า จะมีชั้นวางตะแกรง 3 ชั้นติดกับแผงด้านข้างของเตาอบ ง่ายต่อการดึงเข้า-ออกและช่วยลดเสียงรบกวน และไม่ทำให้ถาดตกหล่นได้ง่าย อีกทั้งยังสะดวกในการทำความสะอาดอีกด้วย



ระบบแกนย่างแบบพิเศษ Maxi Grill ระบบแกนย่างแบบพิเศษ ที่เพิ่มกำลังไฟเพื่อให้ความร้อนเพิ่มมากขึ้น สำหรับการทำอาหารในปริมาณมาก ๆ โดยปกติแกนย่างธรรมดาจะให้กำลังไฟสูงสุด ประมาณ 2,600 วัตต์ แต่ระบบ Maxi Grill จะเพิ่มกำลังไฟขึ้นอีก 1,100 วัตต์ เพื่อให้สามารถประกอบอาหารในปริมาณมาก ๆและใช้เวลาน้อยที่สุด

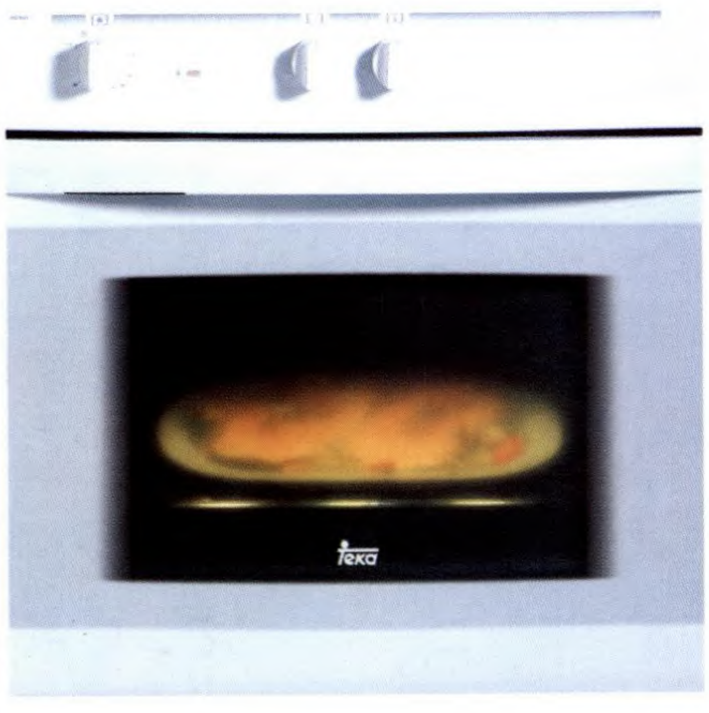


ระบบ New Mix Chamber System (MCS) ระบบระบายอากาศแบบใหม่ที่มีการรวมตัวกันของกลุ่มควันและฝุ่นละอองไอน้ำกับอากาศเย็นภายในเตาอบ ซึ่งเมื่อผ่านช่องของพัดลมกระจายความร้อนรอบทิศทางอุณหภูมิภายในเตาอบจะต่ำลง และอากาศเสียจะถูกขจัดออกไป เหลือแต่อากาศบริสุทธิ์ผ่านออกมาทางช่องระบายอากาศแทน

TEKA Ovens

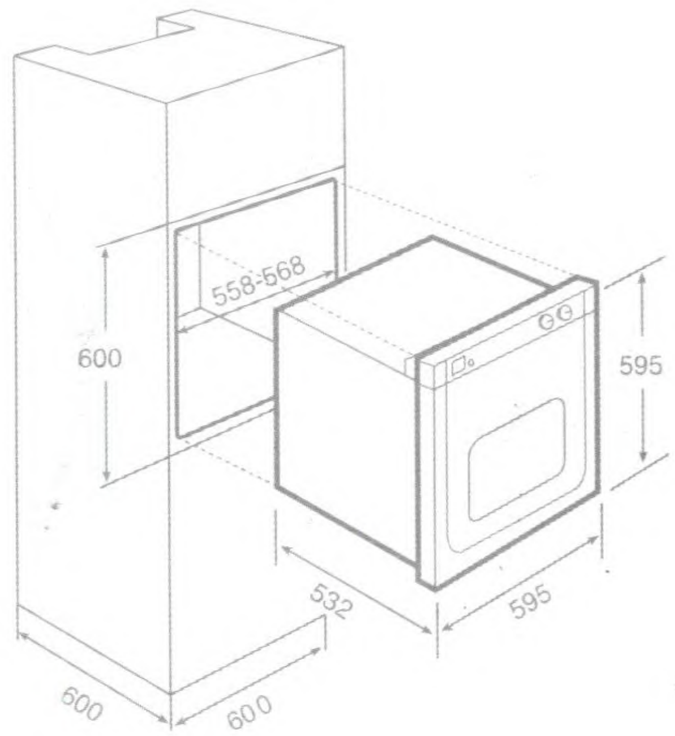
เตาอบ เตก้า

เตก้า สามารถตอบสนองความหลากหลายของดีไซน์ และรูปแบบที่หรูหราและทันสมัยแก่คุณ ด้วยพื้นผิวเตาอบที่ผลิตจากสแตนเลสชั้นดีทนทานต่อการใช้งาน รูปลักษณ์และดีไซน์ที่มีให้เลือกสรรมากมายในแบบฉบับห้องครัวที่คุณต้องการ



HC 545 (White)

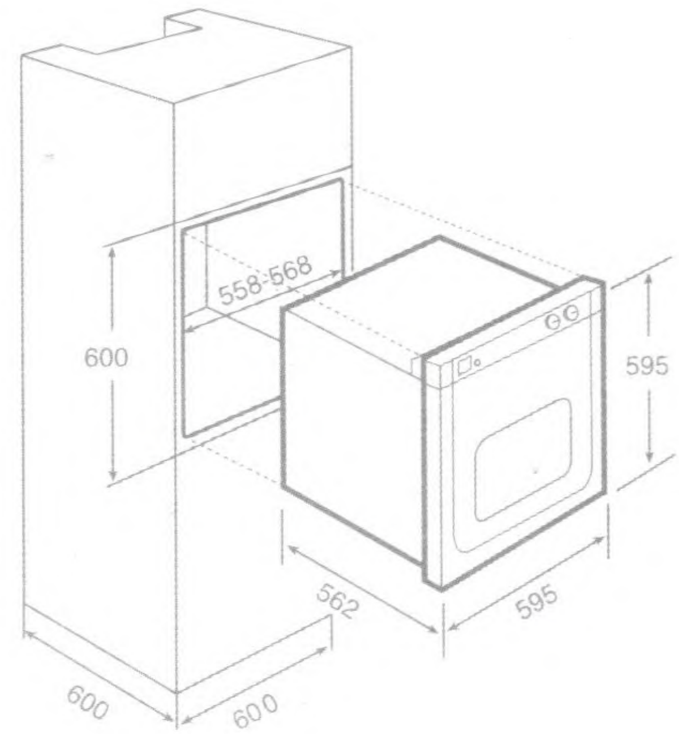
- ความจุ 56 ลิตร
- มีฟังก์ชั่นการปรุงอาหาร 4 โปรแกรม.พร้อมแกนหมุนสำหรับย่างอาหาร
- ล้ำสมัยด้วยถาดประกอบอาหารแบบ Crystal Clean และถาดรองคราบน้ำมันที่มีความลึกพิเศษ 5 ซม.
- ประตูกระจกสองชั้น .สามารถถอด เข้า - ออกได้
- ผนังด้านในมีแผงทำความสะอาดในตัวเอง (Self-Cleaning Panels)
- ระบบตั้งเวลาเตือนอัตโนมัติ
- ประหยัดพลังงานด้วยระบบ .Thermic Insulation ที่สามารถถนอมรสชาติอาหารให้คงความชุ่มชื้นอยู่เสมอ





HC 720 (White)

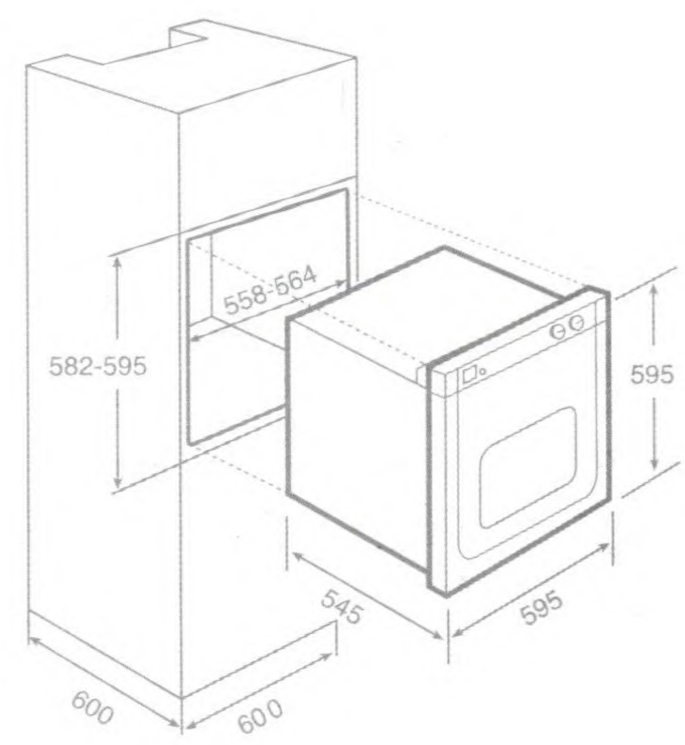
- ความจุ 56 ลิตร
- มีฟังก์ชั่นการปรุงอาหาร 9.โปรแกรมพร้อมรูปสัญลักษณ์แต่ละโปรแกรม
- ล้ำสมัยด้วยถาดประกอบอาหารแบบ Crystal Clean และถาดรองคราบน้ำมัน ที่มีความลึกพิเศษ 5 ซม.
- ประตูกระจกสองชั้น สามารถถอด เข้า - ออกได้
- เพิ่มระบบระบายความร้อนพร้อมโปรแกรมในการย่างแบบ Maxi-Griil
- ผนังด้านในมีแผงทำความสะอาดในตัวเอง (Self-Cleaning Panels)
- ระบบตั้งเวลาแบบดิจิตอลเต็มรูปแบบ
- ประหยัดพลังงานด้วยระบบ Thermic Insulation ที่สามารถถนอมรสชาติอาหารให้คงความชุ่มชื่นอยู่เสมอ





HS 740 (White)

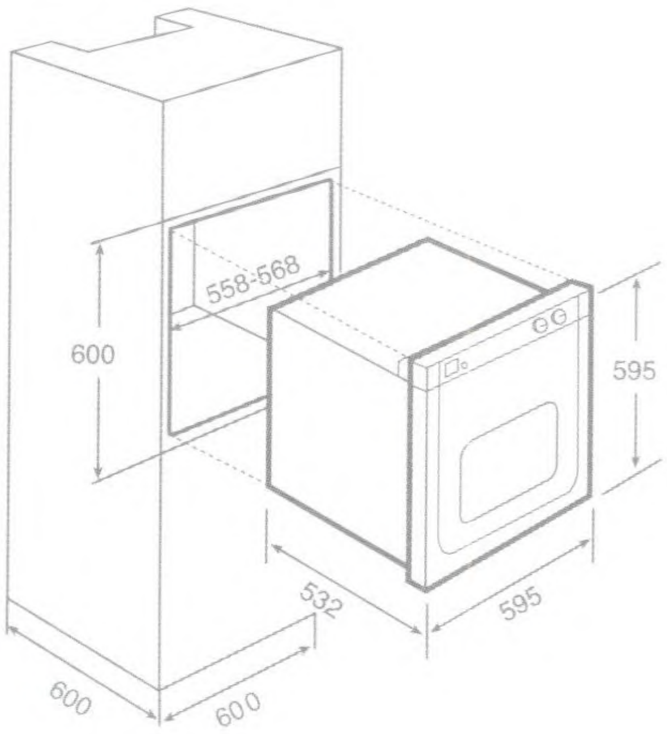
- ความจุ 54 ลิตร
- มีฟังก์ชั่นการปรุงอาหาร 7 โปรแกรม
- ประตูกระจกสองชั้น สามารถถอด เข้า - ออกได้
- ผนังด้านในมีแผงทำความสะอาดในตัวเอง (Self-Cleaning Panels)
- ระบบตั้งเวลาแบบดิจิตอลเต็มรูปแบบ
- มีพัดลมกระจายและระบายความร้อน
- ไฟแสดงสถานะการทำงานของเตาอบ
- ประหยัดพลังงานด้วยระบบ Thermic Insulation ที่สามารถถนอมรสชาติอาหารให้คงความชุมชื่นอยู่เสมอ





HI 545 (Stainless)

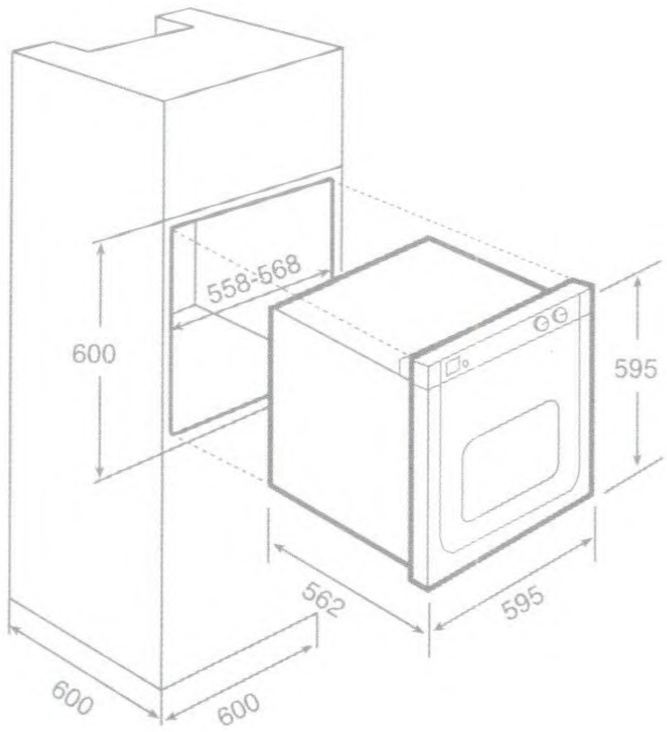
- ความจุ 56 ลิตร
- มีฟังก์ชั่นการปรุงอาหาร 4 โปรแกรม พร้อมแกนหมุนสำหรับย่างอาหาร
- ล้ำสมัยด้วยถาดประกอบอาหารแบบ Crystal Clean และถาดรองคราบน้ำมันที่มีความลึกพิเศษ 5 ซม.
- ประตูกระจกสองชั้น สามารถถอด เข้า - ออกได้
- ผนังด้านในมีแผงทำความสะอาดในตัวเอง (Self-Cleaning Panels)
- ระบบตั้งเวลาเตือนอัตโนมัติ
- ประหยัดพลังงานด้วยระบบ Thermic Insulation ที่สามารถถนอมรสชาติอาหารให้คงความชุ่มชื้นอยู่เสมอ





HI 605 (Stainless)

- ความจุ 56 ลิตร
- มีฟังก์ชั่นการปรุงอาหาร 7 โปรแกรม
- ล้ำสมัยด้วยถาดประกอบอาหารแบบ Crystal Clean และถาดรองคราบน้ำมันที่มีความลึกพิเศษ 5 ซม.
- ประตูกระจกสองชั้น สามารถถอด เข้า - ออกได้
- ผนังด้านในมีแผงทำความสะอาดในตัวเอง (Self-Cleaning Panels)
- ระบบตั้งเวลาเตือนอัตโนมัติ
- ประหยัดพลังงานด้วยระบบ Thermic Insulation ที่สามารถถนอมรสชาติอาหารให้คงความชุ่มชื้นอยู่เสมอ





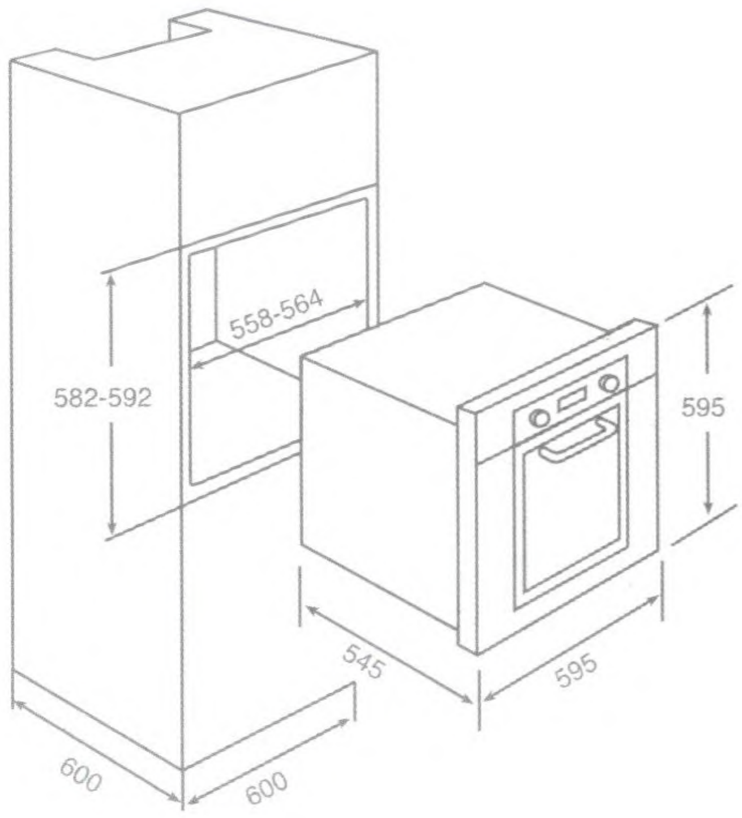
HI 735 (Stainless)

- ความจุ 56 ลิตร
- มีฟังก์ชั่นการปรุงอาหาร 9 โปรแกรม
- ล้ำสมัยด้วยถาดประกอบอาหารแบบ Crystal Clean และถาดรองคราบน้ำมันที่มีความลึกพิเศษ 5 ซม.
- แผงควบคุมการทำงานทำจากสแตนเลสทั้งหมด ซึ่งเป็นสแตนเลสแบบ Fingerprint Proof (เมื่อสัมผัสจะไม่เกิดรอยนิ้วมือ)
- ผนังด้านในมีแผงทำความสะอาดในตัวเอง (Self-Cleaning Panels)
- ระบบตั้งเวลาแบบดิจิตอลเต็มรูปแบบ
- ประหยัดพลังงานด้วยระบบ Thermic Insulation ที่สามารถถนอมรสชาติอาหารให้คงความชุ่มชื้นอยู่เสมอ



HM 835.1 (Stainless & Aluminium)

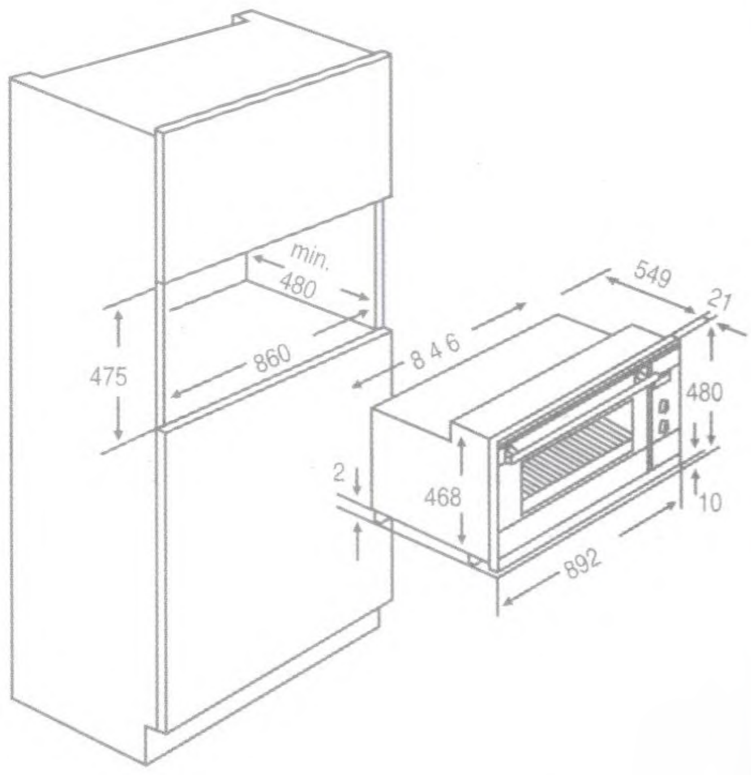
- ความจุ 54 ลิตร
- มีฟังก์ชั่นการปรุงอาหาร 8 โปรแกรม
- ประตูกระจกสองชั้น สามารถถอด เข้า - ออกได้
- ผนังด้านในมีแผงทำความสะอาดในตัวเอง (Self-Cleaning Panels)
- ระบบตั้งเวลาแบบดิจิตอลเต็มรูปแบบ
- ระบบควบคุมความร้อน พร้อมพัดลมกระจายและระบายความร้อน
- ช่องระบายอากาศและควันตรงมือจับ
- ไฟแสดงสถานะ 2 ดวง สำหรับเปิดการทำงาน และควบคุมความร้อน
- แผงควบคุมเรืองแสง พร้อมไฟบอกสถานะการทำงาน
- ประหยัดพลังงานด้วยระบบ Thermic Insulation ที่สามารถถนอมรสชาติอาหารให้คงความชุ่มชื้นอยู่เสมอ





HM 935 (Stainless)

- ความจุ 92 ลิตร
- มีฟังก์ชั่นการปรุงอาหาร 9 โปรแกรม
- ประตูกระจกสองชั้นสามารถถอด เข้า - ออกได้
- ผนังด้านในมีแผงทำความสะอาดในตัวเอง (Self-Cleaning Panels)
- ระบบตั้งเวลาแบบดิจิตอลเต็มรูปแบบ
- ระบบควบคุมความร้อนพร้อมพัดลมกระจายและระบายความร้อน
- ช่องระบายอากาศและควันตรงมือจับ
- ไฟแสดงสถานะ 2 ดวง สำหรับเปิดการทำงาน และควบคุมความร้อน
- แผงควบคุมเรืองแสงพร้อมไฟบอกสถานะการทำงาน
- ประหยัดพลังงานด้วย Thermic Insulation ที่สามารถถนอมรสชาติอาหารให้คงความชุ่มชื้นอยู่เสมอ





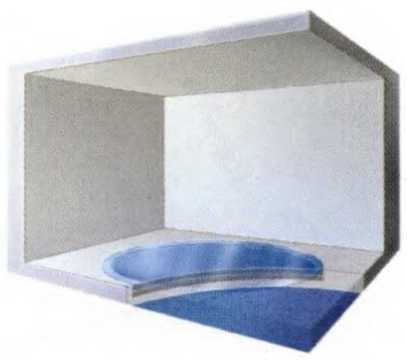
Teka KÜCHENTECHNIK

TEKA Microwaves

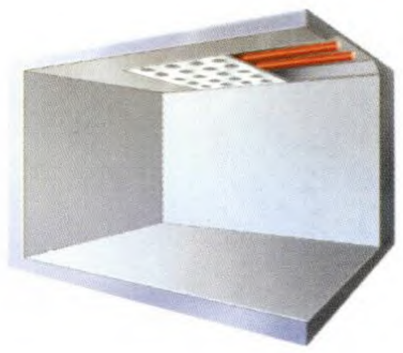
เตาไมโครเวฟ เตก้า

ลงตัวด้วยดีไซน์และเทคโนโลยีอันทันสมัยเป็นที่รู้จักกันดีอยู่แล้วว่า **เตก้า** เป็นผู้นำที่สร้างสรรค์และพัฒนาเทคโนโลยีสมัยใหม่อยู่เสมอ เรื่องดีไซน์และรูปแบบนั้น **เตก้า** ไม่เคยหยุดนิ่ง ยังคงมีการปรับปรุงและเปลี่ยนแปลงรูปแบบให้ทันสมัย ควบคู่ไปกับความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีสมัยใหม่อยู่ตลอดเวลา เพื่อให้เตาไมโครเวฟที่ไม่ได้มีเพียงแต่รูปลักษณ์และดีไซน์ที่โดดเด่นสะดุดตาเท่านั้น **เตก้า** ยังคงให้ความสะดวกสบายและครบด้วยประโยชน์ใช้สอยเพื่อความพึงพอใจสูงสุดสำหรับคุณอยู่เสมอ

ลงตัวด้วยดีไซน์และเทคโนโลยีอันทันสมัย



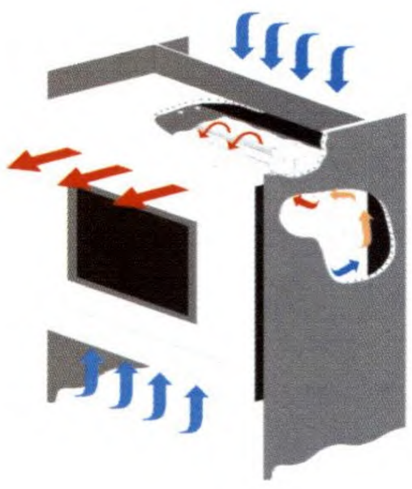
ที่วางภาชนะแบบหมุนสามารถถอดเข้า-ออกได้ เพื่อให้ไมโครเวฟมีเนื้อที่และปริมาณความจุที่มากที่สุด สำหรับการประกอบอาหารในแต่ละครั้ง ดังนั้นลักษณะพื้นผิวด้านในของตัวเตาจะเรียบเสมอกันเพิ่มพื้นที่และช่องว่างสำหรับใส่หรือนำภาชนะ เข้า - ออก ได้อย่างสะดวก อีกทั้งง่ายต่อการทำความสะอาดภายในตัวไมโครเวฟด้วย



แผงวงจรแบบ Quartz-Grill เทคโนโลยีใหม่ล่าสุดจากเตก้า ที่ป้องกันขดลวดที่อยู่ด้านบนมาสัมผัสกับตัวอาหารโดยตรง เนื่องจากความร้อนที่กระจายลงสู่อาหารนั้น จะผ่านแผ่นกระจายความร้อนที่มีลักษณะเป็นรูอยู่ด้านบนภายในตัว เตาไมโครเวฟก่อนแล้วค่อยมาสัมผัสกับเนื้ออาหาร จึงมั่นใจได้ว่าอาหารนั้นปลอดภัยจากสารหรือรังสีจากคลื่นไมโครเวฟต่างๆ อีกทั้งแผงกระจายความร้อนแบบนี้ยังช่วยเพิ่มอุณหภูมิความร้อนได้เร็วกว่าเตาไมโครเวฟปกติ โดยไม่ต้องทำการ Pre-heating หรืออุ่นเตาไมโครเวฟของคุณก่อนเริ่มการใช้งานอีกด้วย ที่สำคัญยังช่วยประหยัดพลังงานไฟฟ้ารวมไปถึงเวลาในการประกอบอาหารได้เช่นเดียวกัน



สแตนเลสแบบ Fingerprint proof ด้วยดีไซน์ที่ล้ำสมัย สแตนเลสแบบ Fingerprint-proof จึงเป็นที่นิยมสำหรับผู้ใช้ในปัจจุบันเพราะเมื่อสัมผัสกับตัวเตาไมโครเวฟด้วยมือเปล่าจะไม่เกิดเป็นรอยนิ้วมือใดๆเพิ่มความสวยงามและสะดวกสบายในการทำความสะอาด โดยเตาไมโครเวฟรุ่นล่าสุดที่มีระบบสแตนเลสแบบนี้คือ รุ่น TMW 22 BI และ TMW 22 BI S รวมทั้งไมโครเวฟแบบตั้งพื้นรุ่น TMW 20 IT อีกเช่นกัน



ระบบระบายอากาศแบบรอบทิศทาง เนื่องจากไมโครเวฟที่มีลักษณะแบบ Built-in เข้ากับเฟอร์นิเจอร์นั้นการระบายอากาศและควันอาจไม่สมบูรณ์เพียงพอ เตก้าจึงมีระบบระบายอากาศแบบหมุนเวียนภายในรอบทิศทาง ซึ่งเป็นพัดลมที่ติดอยู่ที่มุมบนสุดของตัวเตาด้านใน เพื่อการหมุนเวียนอากาศเสียภายในให้ออกสู่ตัวเตา ไมโครเวฟ ตรงส่วนช่องระบายอากาศด้านหน้าของเตาระหว่างตัวเตาไมโครเวฟและเฟรม ให้เป็นไปอย่างสะดวกและรวดเร็ว



แผงวงจรควบคุมการทำงานแบบกึ่งสัมผัส

เตก้าได้พัฒนาเตาไมโครเวฟที่ถูกออกแบบมา ในรูปของแผงวงจรแบบอิเลคทรอนิกส์สมัยใหม่ถึง 4 รุ่นโดย สิ่งสำคัญในการออกแบบนั้นคือ ความสะดวกสบายและง่ายต่อการใช้งาน เพียงแค่กดปุ่มใดปุ่มหนึ่งเพียงครั้งเดียว โปรแกรมการทำงานจะเริ่มใช้งานได้ในทันที

1. เครื่องดื่มชนิดร้อน เช่น กาแฟ, นม, น้ำต่างๆ เป็นต้น
2. การทำอาหารจำพวกพิซซ่าขนาดเล็กในเวลาเพียงไม่กี่นาที
3. สำหรับย่างไก่ให้สุกแต่บริเวณภายนอกส่วนเนื้อในนั้นนุ่มกำลังดี
4. ระบบละลายน้ำแข็ง โดยขึ้นอยู่กับเวลา / น้ำหนัก
5. การทำงานแบบไมโครเวฟ
6. การทำงานด้วยระบบย่าง
7. ไมโครเวฟ + ระบบย่างควบคู่กัน

8-9. ปุ่มปรับระดับการทำงาน

10. ปุ่มเปิดการทำงาน
11. ปุ่มปิดการทำงาน
12. สำหรับตั้งเวลาและน้ำหนัก

TMW 22 BI



- เตาอบไมโครเวฟชนิด Built-in ความจุ 20 ลิตร
- ปุ่มควบคุมแบบลูกบิดพร้อมระบบตั้งเวลาสูงสุด 60 นาที
- สแตนเลสแบบ Fingerprint-Proof
- สามารถปรับระดับอุณหภูมิความร้อนได้ถึง 5 ระดับ
- ระบบละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ พร้อมพัดลมกระจาย และระบายความร้อน
- แผงกระจายความร้อนแบบ Quartz Grill
- กำลังไฟสูงสุด 800 วัตต์ และกำลังย่าง 1,000 วัตต์

สี : สแตนเลส พร้อมเฟรม

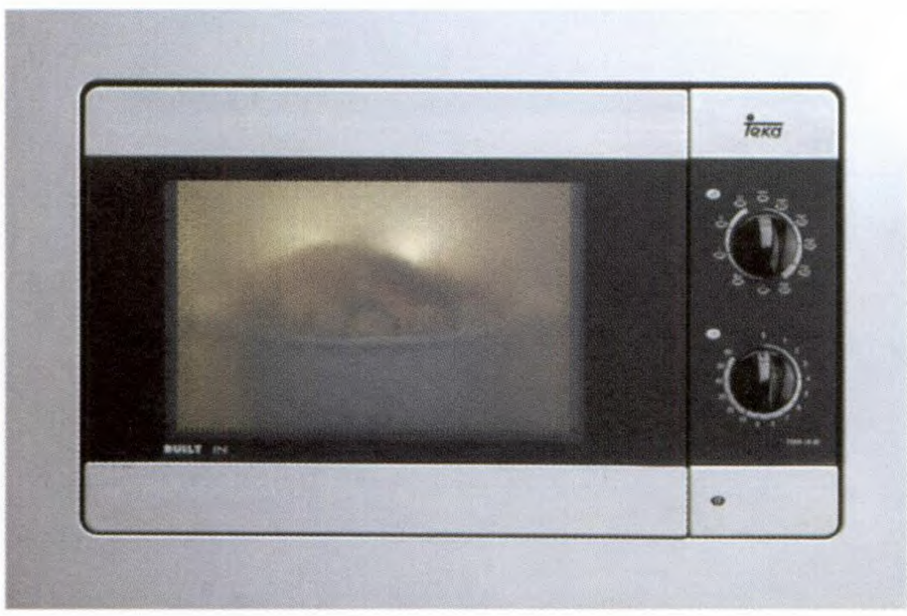
TMW 22 BI S



- เตาอบไมโครเวฟชนิด Built-in ความจุ 20 ลิตร
- ปุ่มควบคุมระบบสัมผัสแบบดิจิตอลพร้อมระบบตั้งเวลาแบบอิเล็คทรอนิกส์สูงสุด 90 นาที
- สแตนเลสแบบ Fingerprint-Proof
- สามารถปรับระดับอุณหภูมิความร้อนได้ถึง 5 ระดับ
- ระบบละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ พร้อมพัดลมกระจายและระบายความร้อน
- แผงกระจายความร้อนแบบ Quartz Grill
- กำลังไฟสูงสุด 800 วัตต์ และกำลังย่าง 1,000 วัตต์

สี : สแตนเลส พร้อมเฟรม

TMW 20.1 BI



- เตาอบไมโครเวฟชนิด Built-in ความจุ 20 ลิตร
- ปุ่มควบคุมแบบลูกบิดพร้อมระบบตั้งเวลาสูงสุด 60 นาที
- สามารถปรับระดับอุณหภูมิความร้อนได้ถึง 5 ระดับ
- ระบบละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ พร้อมพัดลมกระจายและระบายความร้อน
- กำลังไฟสูงสุด 800 วัตต์ และกำลังย่าง 1,000 วัตต์

สี : สแตนเลส พร้อมเฟรม

TMW 20.1 BI S



- เตาอบไมโครเวฟชนิด Built-in ความจุ 20 ลิตร
- ปุ่มควบคุมระบบสัมผัสแบบดิจิตอล พร้อมระบบตั้งเวลาแบบอิเล็คทรอนิกส์สูงสุด 90 นาที
- สามารถปรับระดับอุณหภูมิความร้อนได้ถึง 5 ระดับ
- ระบบละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ พร้อมพัดลมกระจายและระบายความร้อน
- กำลังไฟสูงสุด 800 วัตต์ และกำลังย่าง 1,000 วัตต์

สี : สแตนเลส พร้อมเฟรม

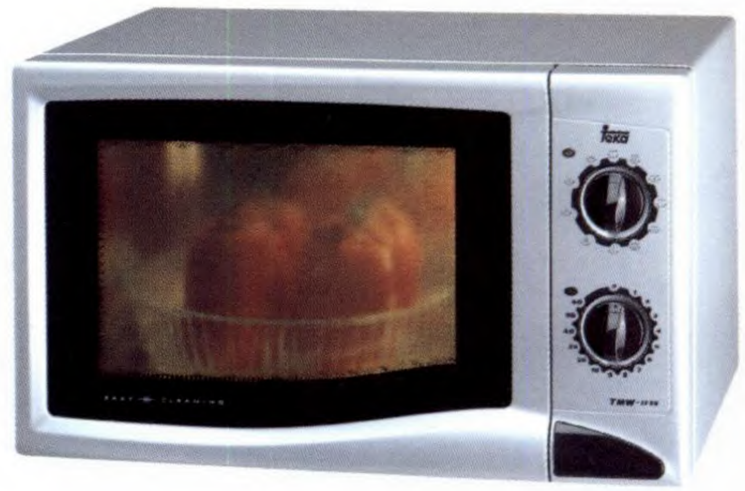
TMW 20 IT



- เตาอบไมโครเวฟชนิด Free Standing ความจุ 20 ลิตร
- ปุ่มควบคุมระบบสัมผัสแบบดิจิตอล พร้อมระบบตั้งเวลาแบบอิเล็คทรอนิกส์สูงสุด 90 นาที
- สแตนเลสแบบ Fingerprint-Proof
- สามารถปรับระดับอุณหภูมิความร้อนได้ถึง 5 ระดับ
- ระบบละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ พร้อมพัดลมกระจายและระบายความร้อน
- กำลังไฟสูงสุด 800 วัตต์ และกำลังย่าง 1,000 วัตต์
- แผงกระจายความร้อนแบบ Quartz Grill

สี : สแตนเลส

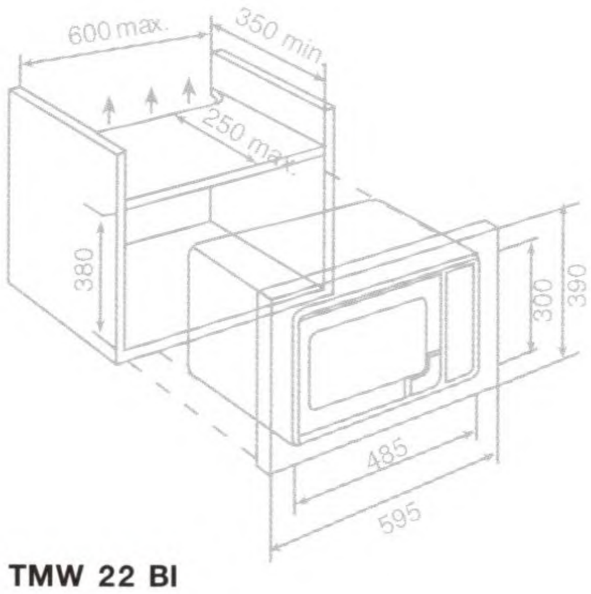
TMW 18 XG



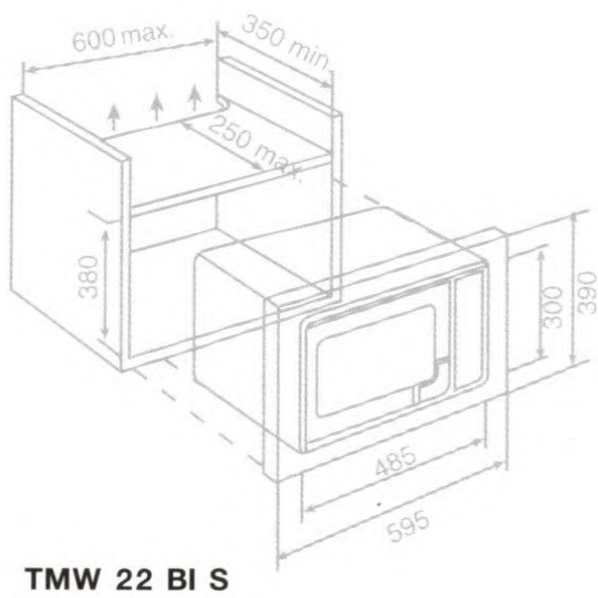
- เตาไมโครเวฟ ชนิด Free Standing ความจุ 18 ลิตร
- ระบบย่างหมุนเป็นจังหวะแบบ Syncro-grill
- ระบบตั้งเวลาเตือนสูงสุด 60 นาที
- สามารถปรับระดับอุณหภูมิความร้อนได้ถึง 5 ระดับ
- ระบบละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ
- กำลังไฟสูงสุด 750 วัตต์ และกำลังย่าง 1,000 วัตต์

สี : ขาว

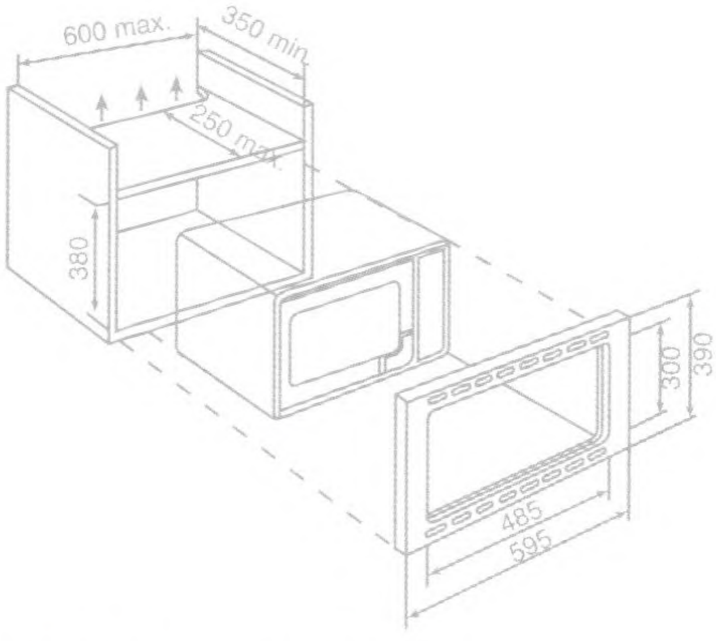
TEKA Microwave Ovens



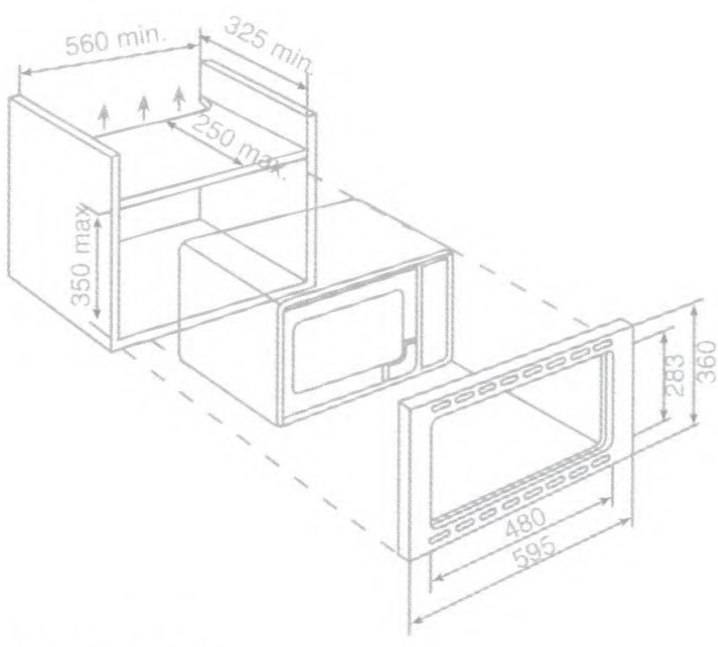
TMW 22 BI



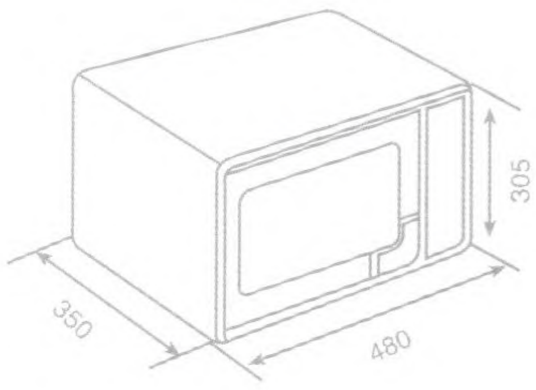
TMW 22 BI S



TMW 20.1 BI , TMW 20.1 BI S



TMW 18 XG



TMW 20 IT

TEKA Hoods

เครื่องดูดควัน เตก้า

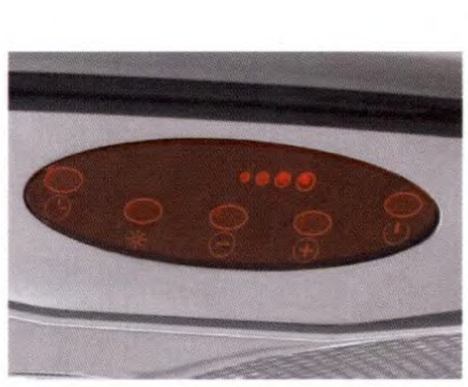
เครื่องดูดควัน เตก้า เติมเต็มห้องครัว.... ของคุณได้อย่างสมบูรณ์แบบ ด้วยความทันสมัยและดีไซน์เรียบหรู เครื่องดูดควัน เตก้า ช่วยให้งานครัวไร้ควันและกลิ่นมารบกวน ทำงานเต็มประสิทธิภาพแรงดูดไร้เสียงรบกวน

ลงตัวด้วยดีไซน์และเทคโนโลยีอันทันสมัย



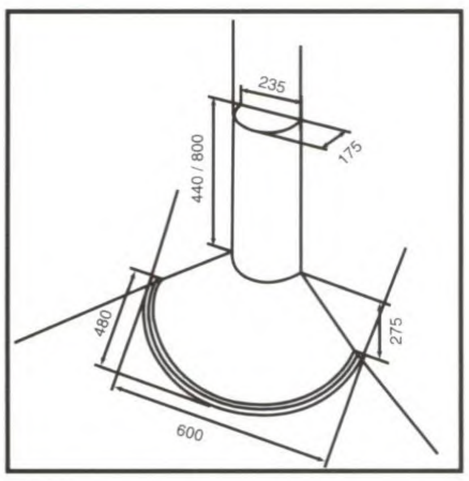
Integrated Halogen Lights

หลอดไฟฮาโลเจนของเครื่องดูดควัน **เตก้า** ถูกออกแบบให้กลมกลืนไปกับเครื่องดูดควันในทุกรูปแบบ ผลิตจากหลอดไฟฮาโลเจนที่ให้ความสว่างสูง เพิ่มความสะดวกสบายให้กับคุณ



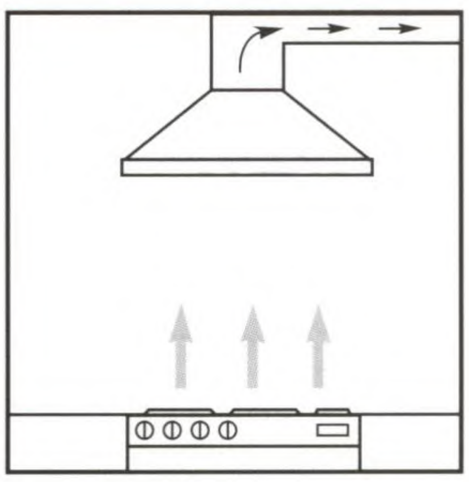
Touch Control panel DX 90

เตก้า สร้างสรรค์เครื่องดูดควันแบบกระโจมด้วยดีไซน์ที่โดดเด่นและเพียบพร้อมไปด้วยคุณสมบัติ โดยเฉพาะเครื่องดูดควันรุ่น DX 90 glass ถือเป็นเครื่องดูดควันที่มีเอกลักษณ์และความหลากหลายด้วยมอเตอร์ใบพัดคู่ที่ทรงประสิทธิภาพ แรงดูดสูงสุด 800 ลูกบาศก์เมตร/ชม. โดยใช้ระดับเสียงในการทำงานน้อยที่สุดสุดหรูด้วยแผงควบคุมการทำงานเพียงปลายนิ้วสัมผัส รูปทรงเรียบหรู ประกอบด้วยกระจกครึ่งวงกลมสไตล์โมเดิร์น พร้อมแสงไฟส่องสว่าง อีกทั้งฟังก์ชั่นในการทำงานที่ทรงประสิทธิภาพ ผสมผสานอย่างลงตัวภายใต้งบประมาณที่ท่านสามารถเป็นเจ้าของได้



Unlimited design options

เครื่องดูดควัน **เตก้า** พัฒนาไม่หยุดยั้ง ไร้ขีดจำกัด ให้เหมาะสมกับงานครัวและดีไซน์แต่ยังคงรูปแบบมาตรฐานของเครื่องดูดควันที่เพียบพร้อมไปด้วยคุณสมบัติ และหลากแบบหลายดีไซน์รวมทั้งเครื่องดูดควันกระโจมกลางห้องที่หรูหราด้วยดีไซน์ ผลิตจากสแตนเลสชั้นดีและกระจกตกแต่งสวยงามคุณภาพสูง เหมาะกับงานครัวในทุกรูปแบบ



General advice

เตก้า ขอนำเสนอเกร็ดเล็กๆน้อยๆ เพื่อการใช้งานเครื่องดูดควัน เตก้า ให้ได้ประสิทธิภาพอย่างสูงสุด

- กรุณารักษาระยะห่างในการติดตั้งระหว่างเครื่องดูดควัน และเตาตามที่คู่มือการใช้แนะนำ
- ควรใช้ท่อ Aluflex ที่เชื่อมต่อกับช่องระบายอากาศของเครื่องดูดควัน มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางอย่างน้อย 120 หรือ 150 mm.
- ควรหลีกเลี่ยงการติดตั้งท่อระบายอากาศใกล้มุมต่างๆ
- ทำความสะอาดเครื่องดูดควันหรือเปลี่ยนอุปกรณ์ตามคำแนะนำของช่างผู้ชำนาญ
- ไม่ควรใช้วัสดุที่สามารถทำให้เกิดรอยขีดข่วนทำความสะอาดเครื่องดูดควัน



Charcoal Filter system

Carbon Filter

หากในกรณีพื้นที่ห้องครัวจำกัด ไม่สามารถต่อท่อระบายอากาศออกไปข้างนอก เครื่องดูดควันเตก้าสามารถใช้ได้ทั้งระบบหมุนเวียนภายในและภายนอก หากใช้เครื่องดูดควันทำงานแบบระบบหมุนเวียนภายใน จำเป็นต้องใช้คาร์บอน ฟิวเตอร์ 1 คู่ ติดตั้งกับมอเตอร์หรือติดตั้งกับตะแกรงเครื่องดูดควันอย่างใดอย่างหนึ่ง เมื่อเครื่องดูดควันทำงานจะดูดควันกรองผ่านตัวฟิวเตอร์นี้ ทำให้อากาศภายในห้องครัวบริสุทธิ์ ไร้มลพิษรบกวน ฟิวเตอร์คาร์บอน ไม่สามารถทำความสะอาดได้ ท่านควรเปลี่ยนฟิวเตอร์ทุกๆ 3 ถึง 6 เดือน

ND ALADA ISLAND



- เครื่องดูดควันกระโจมแบบกลางห้อง
- ควบคุมด้วยระบบเซ็นเซอร์อิเล็กทรอนิกส์พร้อมหลอดไฟฮาโลเจนส่องสว่าง
- ตั้งความเร็วได้ 3 ระดับแตกต่างกัน และ 1 High speed system
- ตั้งเวลาหยุดอัตโนมัติ
- ไส้กรองโลหะ (ทนต่อการล้างทำความสะอาดในเครื่องล้างจาน)
- มีระบบหมุนเวียนอากาศ
- มอเตอร์หมุนด้วยใบพัดคู่ กำลังดูด : 800 ลบ.ม./ชม.

  สี : สแตนเลสและปีกกระจก

  ขนาด 1,100 มม.

DS ISLAND



- เครื่องดูดควันกระโจมแบบกลางห้อง
- ปุ่มควบคุมแบบกด พร้อมหลอดไฟฮาโลเจนส่องสว่าง
- ตั้งความเร็วได้ 3 ระดับแตกต่างกันและ 1 High speed system
- ไส้กรองโลหะ (ทนต่อการล้างทำความสะอาดในเครื่องล้างจาน)
- มีระบบหมุนเวียนอากาศ
- มอเตอร์หมุนด้วยใบพัดคู่ กำลังดูด : 800 ลบ.ม./ชม.

  สี : สแตนเลส

  ขนาด 900 มม.

DX ISLAND



- เครื่องดูดควันกระโจมแบบกลางห้อง
- ควบคุมด้วยเซ็นเซอร์อิเล็กทรอนิกส์ พร้อมหลอดไฟฮาโลเจนส่องสว่าง
- ตั้งความเร็วได้ 3 ระดับแตกต่างกันและ 1 High speed system
- ตั้งเวลาหยุดอัตโนมัติ
- ไส้กรองโลหะ (ทนต่อการล้างทำความสะอาดในเครื่องล้างจาน)
- มีระบบหมุนเวียนอากาศ
- มอเตอร์หมุนด้วยใบพัดคู่ กำลังดูด : 800 ลบ.ม./ชม.

  สี : ปีกกระจก

  ขนาด 1,050 มม.

DI 90



- เครื่องดูดควันกระโจมแบบติดผนัง
- ควบคุมด้วยระบบเซ็นเซอร์อิเลคทรอนิคส์ พร้อมหลอดไฟฮาโลเจนส่องสว่าง
- ตั้งความเร็วได้ 3 ระดับแตกต่างกัน และ 1 High speed system
- ตั้งเวลาหยุดอัตโนมัติ
- ไส้กรองโลหะ (ทนต่อการล้างทำความสะอาดในเครื่องล้างจาน)
- มอเตอร์หมุนด้วยใบพัดคู่ กำลังดูด : 800 ลบ.ม./ชม.

  สี : สแตนเลส

  ขนาด 900 มม.

CL 90



- เครื่องดูดควันกระโจมแบบติดผนัง
- ควบคุมด้วยเซ็นเซอร์อิเล็กทรอนิกส์ พร้อมหลอดไฟฮาโลเจนส่องสว่าง
- ตั้งความเร็วได้ 3 ระดับแตกต่างกัน และ 1 High speed system
- ตั้งเวลาหยุดอัตโนมัติ
- ไส้กรองโลหะ (ทนต่อการล้างทำความสะอาดในเครื่องล้างจาน)
- มีระบบหมุนเวียนอากาศ
- มอเตอร์หมุนด้วยใบพัดคู่กำลังดูด : 800 ลบ.ม./ชม.

  สี : ปีกกระจก

  ขนาด 900 มม.

CD 90



- เครื่องดูดควันกระโจมแบบติดผนัง
- ควบคุมด้วยเซ็นเซอร์อิเล็กทรอนิกส์ พร้อมหลอดไฟฮาโลเจนส่องสว่าง
- ตั้งความเร็วได้ 3 ระดับแตกต่างกัน และ 1 High speed system
- ตั้งเวลาหยุดอัตโนมัติ
- ไส้กรองโลหะ (ทนต่อการล้างทำความสะอาดในเครื่องล้างจาน)
- มีระบบหมุนเวียนอากาศ
- มอเตอร์หมุนด้วยใบพัดคู่กำลังดูด : 800 ลบ.ม./ชม.

  สี : ปีกกระจก

  ขนาด 900 มม.

ND ALADA 90



- เครื่องดูดควันกระโจมแบบติดผนัง
- ควบคุมด้วยเซ็นเซอร์อิเล็กทรอนิกส์ พร้อมหลอดไฟฮาโลเจนส่องสว่าง
- ตั้งความเร็วได้ 3 ระดับแตกต่างกัน และ 1 High speed system
- ตั้งเวลาหยุดอัตโนมัติ
- ไส้กรองโลหะ (ทนต่อการล้างทำความสะอาดในเครื่องล้างจาน)
- มีระบบหมุนเวียนอากาศ
- มอเตอร์หมุนด้วยใบพัดคู่กำลังดูด : 800 ลบ.ม./ชม.

  สี : สแตนลสและปีกกระจก

  ขนาด 900 มม.

DX 90



- เครื่องดูดควันกระโจมแบบติดผนัง
- ควบคุมด้วยเซ็นเซอร์อิเล็กทรอนิกส์ แบบ Touch Control
- หลอดไฟฮาโลเจนส่องสว่าง
- ตั้งความเร็วได้ 3 ระดับแตกต่างกัน และ 1 High speed system
- สามารถตั้งเวลาหยุดอัตโนมัติ พร้อมสัญลักษณ์แสดงสถานะ 2 ตำแหน่ง
- ไส้กรองโลหะ (ทนต่อการล้างทำความสะอาดในเครื่องล้างจาน)
- มอเตอร์หมุนด้วยใบพัดคู่ กำลังดูด : 800 ลบ.ม./ชม.

  สี : ปีกกระจก

  ขนาด 900 มม.

DB 60 / DB 90



- ปุ่ม เปิด-ปิด การทำงานแบบเลื่อน
- ตั้งความเร็วได้ 3 ระดับแตกต่างกัน
- หลอดไฟฮาโลเจนส่องสว่าง
- ไส้กรองโลหะ (ทนต่อการล้างทำความสะอาดในเครื่องล้างจาน)
- มีระบบหมุนเวียนอากาศ
- มอเตอร์หมุนด้วยใบพัดคู่ กำลังดูด : 600 ลบ.ม./ชม.

  สี : สแตนเลส , ขาว

  ขนาด 600 และ 900 มม.

DM 60 / DM 90



- ปุ่ม เปิด-ปิด การทำงานแบบกด
- ตั้งความเร็วได้ 3 ระดับแตกต่างกันและ 1 High speed system
- หลอดไฟฮาโลเจนส่องสว่าง
- ไส้กรองโลหะ (ทนต่อการล้างทำความสะอาดในเครื่องล้างจาน)
- มีระบบหมุนเวียนอากาศ
- มอเตอร์หมุนด้วยใบพัดคู่ กำลังดูด : 800 ลบ.ม./ชม.

  สี : สแตนเลส

  ขนาด 600 และ 900 มม.

DS 60 / DS 90



- ปุ่ม เปิด-ปิด การทำงานแบบกด
- ตั้งความเร็วได้ 3 ระดับแตกต่างกันและ 1 High speed system
- หลอดไฟฮาโลเจนส่องสว่าง
- ไส้กรองโลหะ (ทนต่อการล้างทำความสะอาดในเครื่องล้างจาน)
- มีระบบหมุนเวียนอากาศ
- มอเตอร์หมุนด้วยใบพัดคู่ กำลังดูด : 800 ลบ.ม./ชม.

  สี : สแตนเลส

  ขนาด 600 และ 900 มม.

DC 60 / DC 90



- ควบคุมด้วยเซ็นเซอร์อิเล็กทรอนิกส์
- ตั้งความเร็วได้ 3 ระดับแตกต่างกันและ 1 High speed system
- หลอดไฟฮาโลเจนส่องสว่าง
- ตั้งเวลาหยุดอัตโนมัติ
- ไส้กรองโลหะ (ทนต่อการล้างทำความสะอาดในเครื่องล้างจาน)
- มีระบบหมุนเวียนอากาศ
- มอเตอร์หมุนด้วยใบพัดคู่ กำลังดูด : 800 ลบ.ม./ชม.

  สี : สแตนเลส

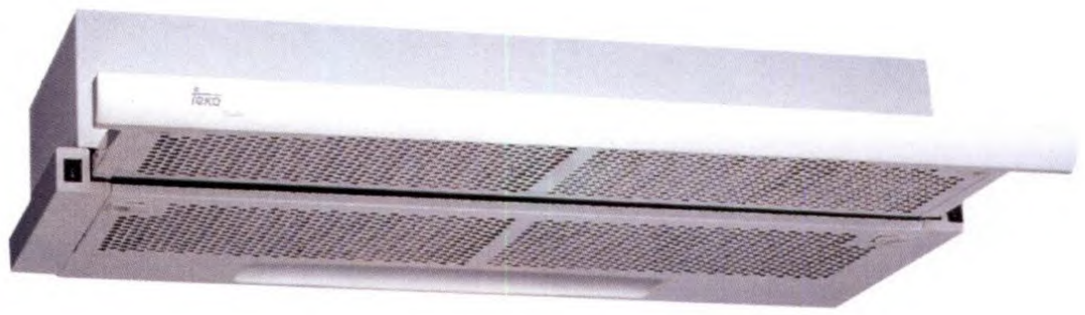
  ขนาด 900 มม.

CNL 2002



- เริ่มและหยุดการทำงานอัตโนมัติ
  ด้วยการใช้งานแบบเลื่อน เปิด-ปิด (Removeable panel)
- ตั้งความเร็วได้ 2 ระดับแตกต่างกัน
- ไส้กรองโลหะ (ทนต่อการล้างทำความสะอาดในเครื่องล้างจาน)
- มีระบบหมุนเวียนอากาศ
- มอเตอร์ 2 ตัว กำลังดูด : 605 ลบ.ม./ชม.
  สี : สแตนเลส (Fingerprint-proof) , ขาว
  ขนาด : 600 x 320 มม.

TL 92



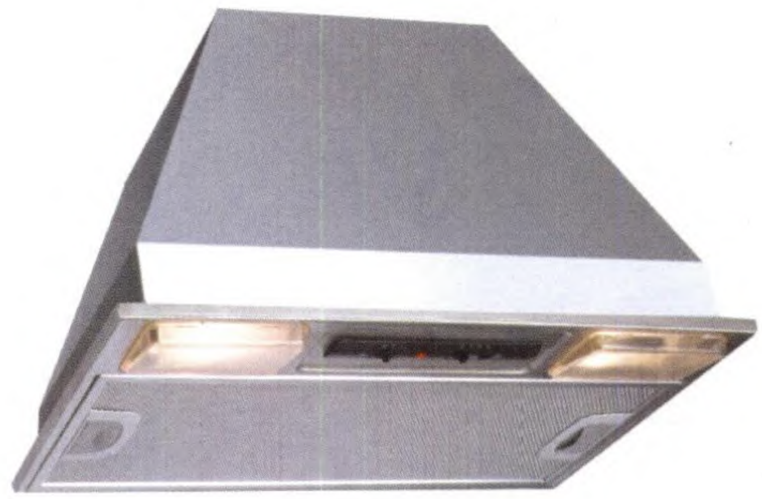
- เริ่มและหยุดการทำงานอัตโนมัติ
  ด้วยการทำงานแบบเลื่อน เปิด-ปิด (Removeable Panel)
- ตั้งความเร็วได้ 2 ระดับแตกต่างกัน
- ไส้กรองโลหะ (ทนต่อการล้างทำความสะอาดในเครื่องล้างจาน)
- มีระบบหมุนเวียนอากาศ
- มอเตอร์ 2 ตัว กำลังดูด : 605 ลบ.ม./ชม.
  สี : สแตนเลส
  ขนาด 900 X 320 มม.

CEF 62



- ปุ่ม เปิด-ปิด การทำงานแบบเลื่อน
- ตั้งความเร็วได้ 3 ระดับแตกต่างกัน
- ไส้กรองโลหะ (ทนต่อการล้างทำความสะอาดในเครื่องล้างจาน)
- มีระบบหมุนเวียนอากาศ
- มอเตอร์ 2 ตัว กำลังดูด : 550 ลบ.ม./ ชม.
  สี : ขาว
  ขนาด : 600 x 320 มม.

GFT 800



- รูปทรงแบบปิรามิด สามารถ Built-in เข้ากับเฟอร์นิเจอร์ได้
- ตั้งความเร็วได้ 3 ระดับแตกต่างกัน
- ไส้กรองโลหะ (ทนต่อการล้างทำความสะอาดในเครื่องล้างจาน)
- มีระบบหมุนเวียนอากาศ
- มอเตอร์ 2 ตัว กำลังดูด : 800 ลบ.ม/ชม.
  สี : สแตนเลส

TUB 62



- ปุ่ม เปิด-ปิด การทำงานแบบเลื่อน
- ตั้งความเร็วได้ 3 ระดับแตกต่างกัน
- ไส้กรองโลหะ (ทนต่อการล้างทำความสะอาดในเครื่องล้างจาน)
- มอเตอร์ 2 ตัว กำลังดูด : 370 ลบ.ม./ชม.

  สี : สแตนเลส , ขาว

  ขนาด 600 X 492 มม.

CS 6000



- ปุ่ม เปิด-ปิด การทำงานแบบกด
- ตั้งความเร็ว 3 ระดับแตกต่างกัน
- ระบบการทำงานแบบ Shield motor ลดระดับเสียงในการทำงาน
- ไส้กรองโลหะ (ทนต่อการล้างทำความสะอาดในเครื่องล้างจาน)
- มอเตอร์ 1 ตัว กำลังดูด 425 ลบ.ม./ชม.

  สี : ขาว

  ขนาด 600 X 492 มม.

C 620



- ปุ่ม เปิด-ปิด การทำงานแบบกด
- ตั้งความเร็วได้ 3 ระดับแตกต่างกัน
- ไส้กรองโลหะ (ทนต่อการล้างทำความสะอาดในเครื่องล้างจาน)
- มอเตอร์ 2 ตัว กำลังดูด : 450 ลบ.ม./ชม.

  สี : สแตนเลส (Fingerprint-proof) , ขาว

  ขนาด 600 X 492 มม.

C 902

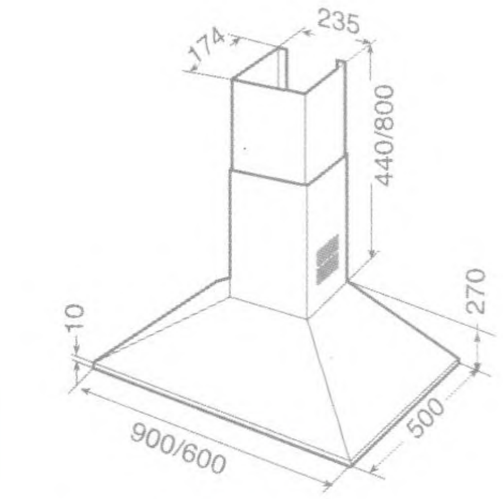


- ปุ่ม เปิด-ปิด การทำงานแบบเลื่อน
- ตั้งความเร็วได้ 3 ระดับแตกต่างกัน
- ไส้กรองโลหะ (ทนต่อการล้างทำความสะอาดในเครื่องล้างจาน)
- มอเตอร์ 2 ตัว กำลังดูด : 450 ลบ.ม./ชม.

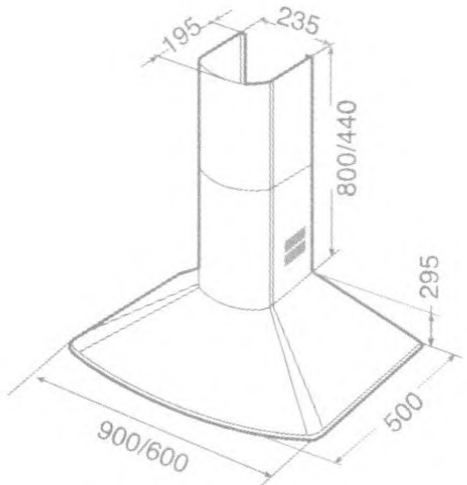
  สี : สแตนเลส , ขาว

  ขนาด 900 X 492 มม.

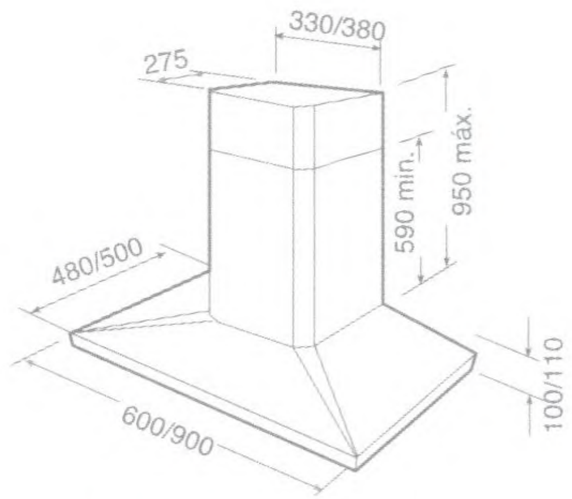
Measurement



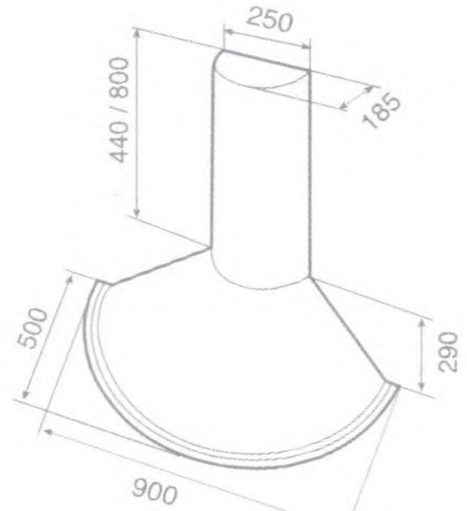
DB 60/DB 90



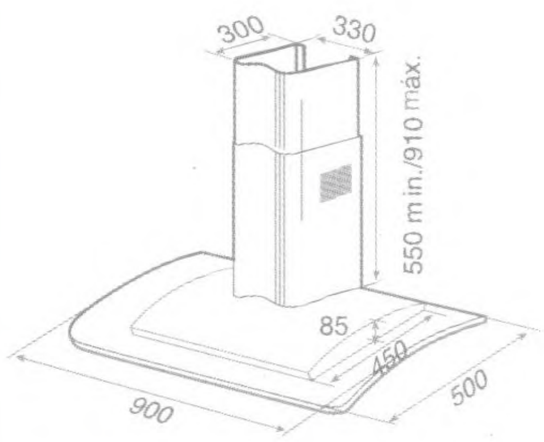
DM 60/DM 90



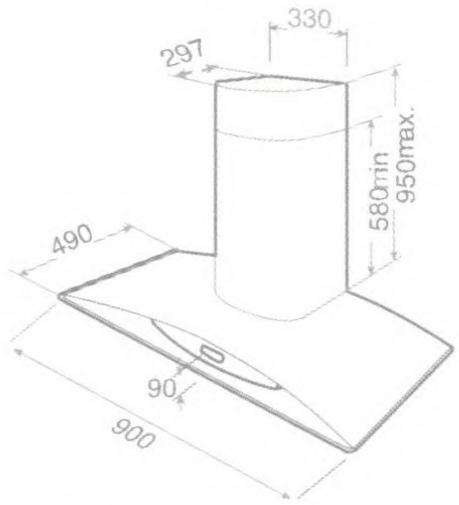
DS 60/DS 90



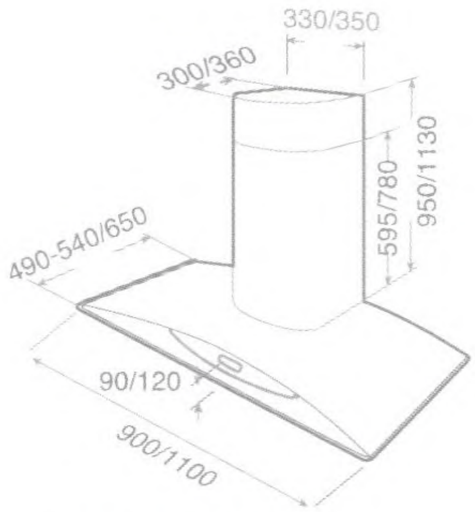
DC 90



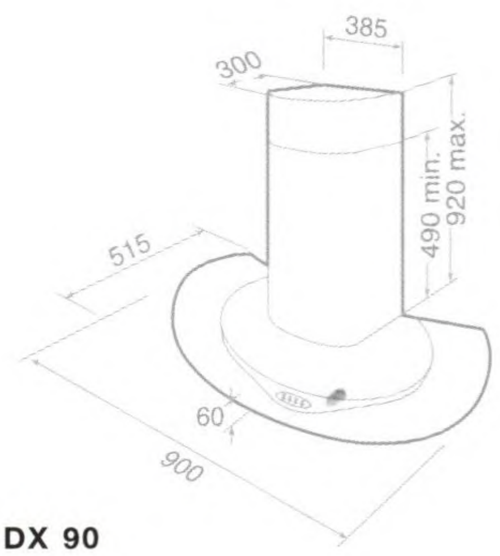
CL 90



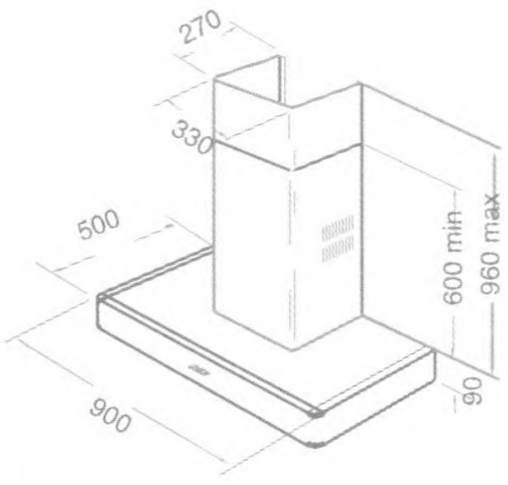
CD 90



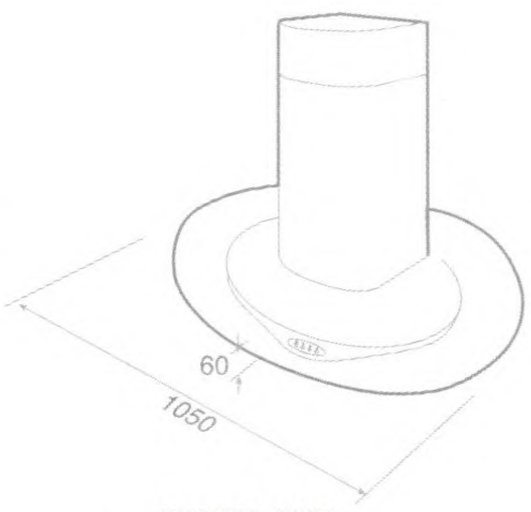
ND ALADA 90 ,
ND ALADA ISLAND



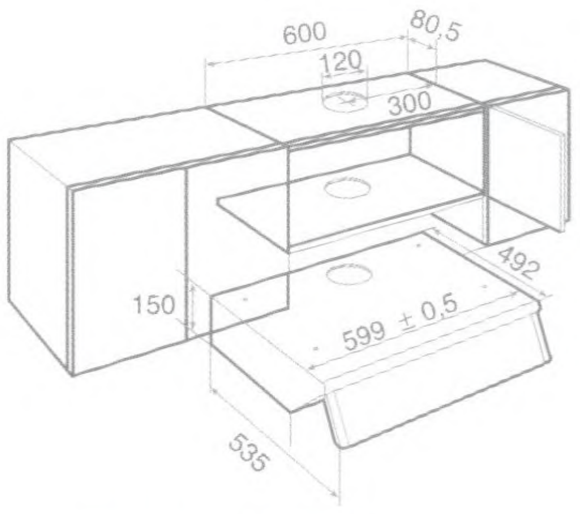
DX 90



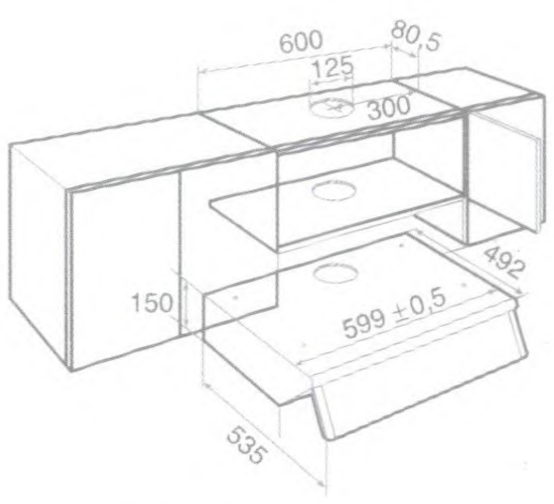
DI 90



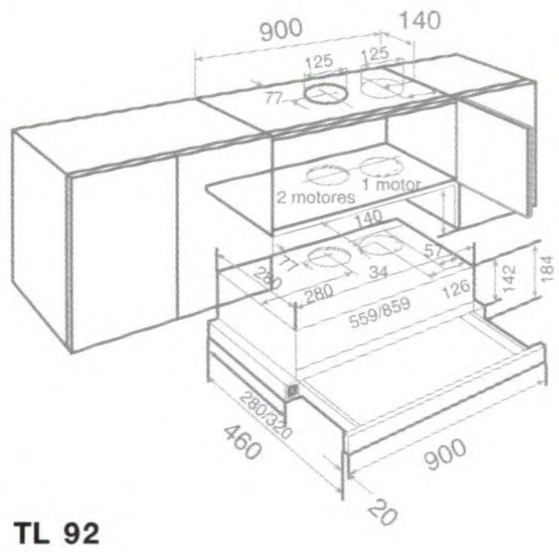
DX ISLAND



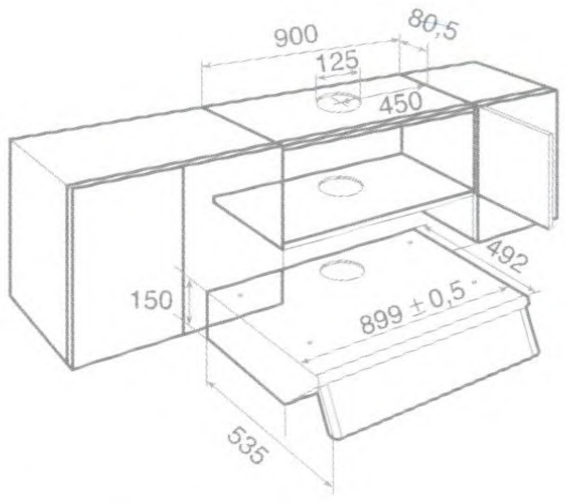
TUB 62 , CS 6000



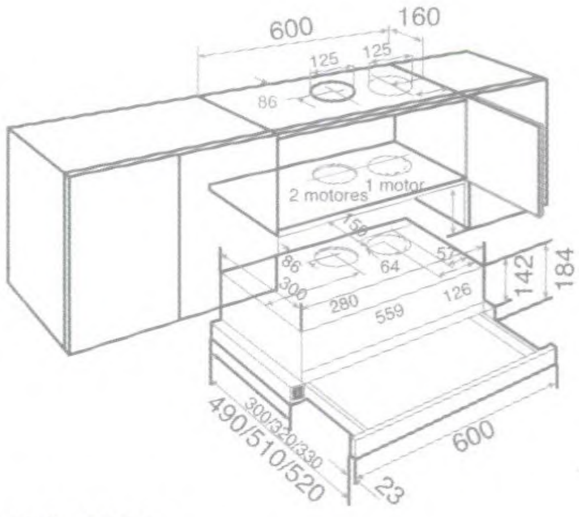
C 620



TL 92



C 902



CNL 2002

TEKA Hobs

เตา เตก้า

เตก้า สามารถตอบสนองความหลากหลายของดีไซน์ และรูปแบบที่หรูหรา และทันสมัยแก่คุณ ด้วยพื้นผิวเตาไฟฟ้าที่ผลิตจากเซรามิคชั้นดี ทนทานต่อการใช้งาน อีกทั้งรูปลักษณ์และดีไซน์ที่มีให้เลือกสรรมากมายในแบบฉบับห้องครัวที่คุณต้องการ

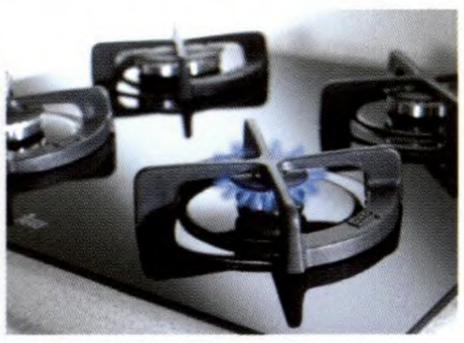
ลงตัวด้วยดีไซน์และเทคโนโลยีอันทันสมัย



Burner options triple ring

เปลวไฟแรงสูง 3 ชั้น

เตก้า ตอบสนองความสะดวกสบายในการทำอาหาร ด้วยระบบการทำงานแบบใช้แก๊ส ซึ่งประกอบไปด้วยเตาเปลวไฟแรงสูง 3 ชั้น เตาเปลวไฟธรรมดา และเตาเปลวไฟอย่างอ่อน ทุกระบบการทำงานคือสิ่งที่ลงตัวที่สุด ที่เตาเตก้ามอบให้คุณ



Cast iron grids

เตก้าได้พัฒนาและคิดค้นเทคโนโลยีใหม่ๆ ซึ่งพื้นผิวเตาแก๊สแบบคริสตัลนั้นได้ถูกออกแบบมาให้เหมาะสมสำหรับการใช้งานในทุกรูปแบบด้วยดีไซน์และรูปแบบที่ทันสมัย เตาแก๊สที่ทำด้วยแก้วคริสตัลชั้นดีเป็นอีกหนึ่งทางเลือกของคุณ ในการเลือกเตาแก๊ส เตก้า



Auto Lock , Auto Ignition

เตาเตก้า ตระหนักถึงความปลอดภัยสูงสุดให้กับคุณด้วยระบบตัวล็อคอัตโนมัติที่ป้องกันการเกิดแก๊สรั่วซึมและระบบจุดไฟอัตโนมัติที่สามารถจุดติดไฟได้โดยง่าย



Touch control features

เตาเซรามิค เตก้า สามารถตอบสนองความต้องการทุกรูปแบบ ด้วยการทำงานเพียงปลายนิ้วสัมผัสควบคุมการทำงานด้วยระบบดิจิตอลพร้อมหยุดการทำงานอัตโนมัติ อีกทั้งประกอบไปด้วยเครื่องหมายแสดงความร้อนที่เหลือปรากฏอยู่บนเตา เพิ่มความปลอดภัยแก่ผู้ใช้งานอีกด้วย



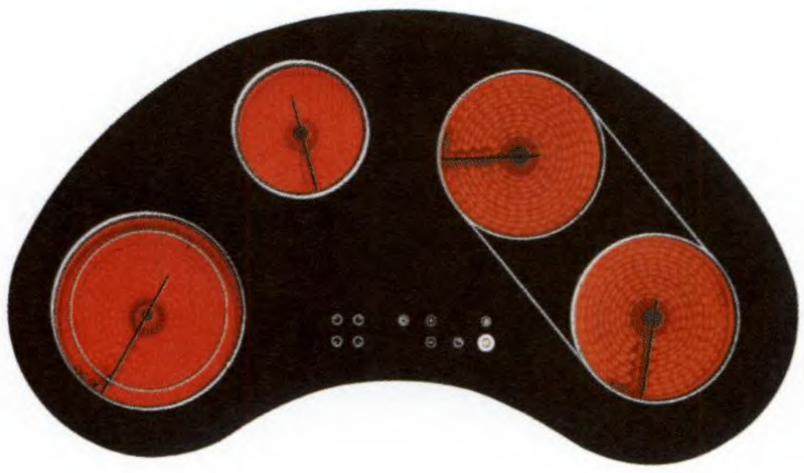
Different measures and shapes

เตก้า สร้างสรรค์เตาเซรามิคเพื่องานครัวทุกรูปแบบ ด้วยเตาที่หลากหลายดีไซนประกอบไปด้วย ขนาดมาตรฐาน 30 , 60 , 75 และ 86 cm. นอกจากนี้ยังมีเตาเซรามิคแบบไร้เฟรมซึ่งเป็นอีกหนึ่งทางเลือก เพื่อครัวทุกรูปแบบในฝันของคุณ



Induction

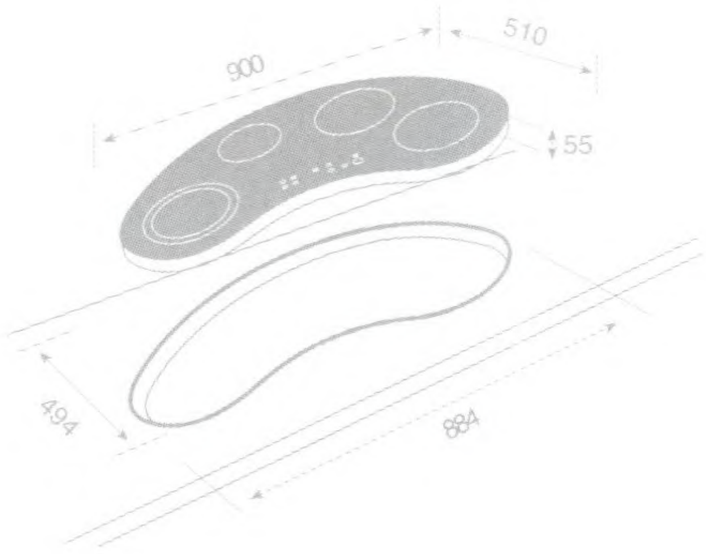
เตก้า คิดค้นและพัฒนาเทคโนโลยีสมัยใหม่ที่ใช้กับเตาในการเติมเต็มรสชาติในการทำอาหารด้วยระบบ Induction เตาไฟฟ้าที่สามารถทำปฏิกิริยาให้ความร้อนกับภาชนะที่เป็นโลหะหรือสแตนเลสเท่านั้น จึงวางใจได้ถึงความปลอดภัยแก่ผู้ใช้งาน อีกทั้งผลิตจากเซรามิคชั้นดี ทนทานต่อการใช้งานและง่ายในการทำความสะอาด



VR TC 90

- เตาเซรามิคไร้เฟรม พร้อมแผงควบคุมระบบสัมผัส
- ผิวหน้าเตาเคลือบด้วยแก้วเซรามิคชั้นดี
- ขนาด 900 x 510 มม.
- ระบบตั้งเวลาอัตโนมัติในการปรุงอาหาร
- เครื่องหมายแสดงความร้อนที่เหลืออยู่บนเตา
- ประกอบอาหารได้ 4 บริเวณ

เตาที่มีตัวทำความร้อน ∅145 มม.
กำลังไฟ 1,200 วัตต์ 1 หัวเตา
เตาที่มีตัวทำความร้อน ∅180 มม.
กำลังไฟ 1,800 วัตต์ 2 หัวเตา
เตาที่มีตัวทำความร้อน ∅180/210 มม.
กำลังไฟ 1,400/2,000 วัตต์ 1 หัวเตา

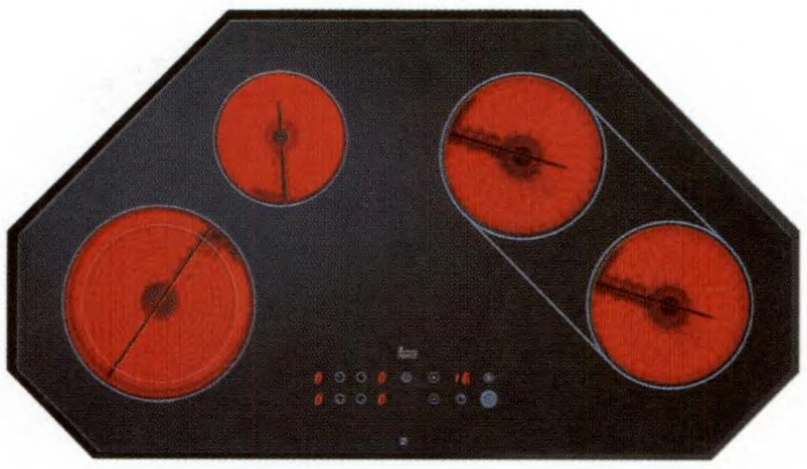


VR TC 90 2I

- เตาเซรามิคระบบ Induction 2 หัวเตา
- ขนาด 145 มม. และ 210 มม.

กำลังไฟสูงสุด 7,200 วัตต์



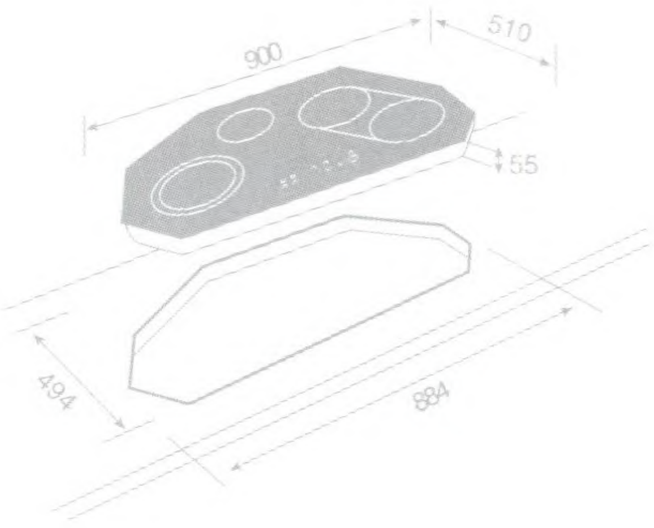


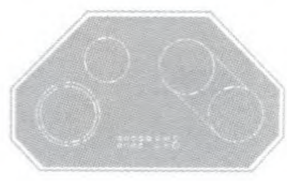
VR TC 90 OC

- เตาเซรามิคไร้เฟรม พร้อมแผงควบคุมระบบสัมผัส
- ขนาด 900 X 510 มม.
- ปุ่มล็อคการทำงานอัตโนมัติเพื่อความปลอดภัย
- ระบบตั้งเวลาอัตโนมัติ ในการปรุงอาหาร
- เครื่องหมาย แสดงความร้อนที่เหลืออยู่บนเตา
- ประกอบอาหารได้ 4 บริเวณ

เตาที่มีตัวทำความร้อน ∅145 มม.
กำลังไฟ 1,200 วัตต์ 1 หัวเตา
เตาที่มีตัวทำความร้อน ∅180 มม.
กำลังไฟ 1,800 วัตต์ 2 หัวเตา
เตาที่มีตัวทำความร้อน ∅180/210 มม.
กำลังไฟ 1,400/2,000 วัตต์ 1 หัวเตา

กำลังไฟสูงสุด 7.200 วัตต์



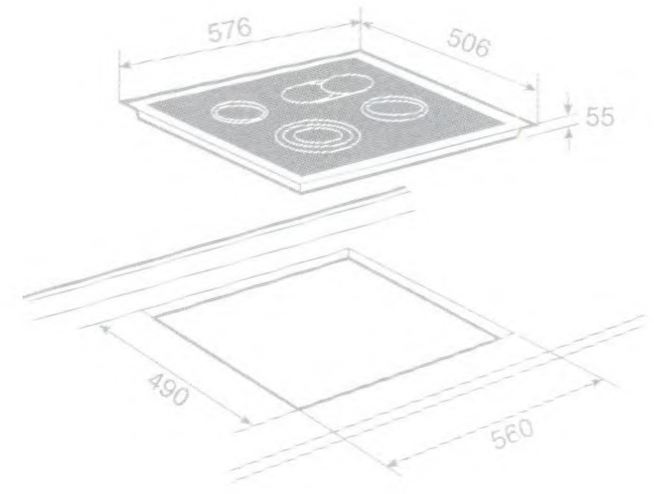


VR TC 630

- เตาเซรามิคไร้เฟรม พร้อมแผงควบคุมระบบสัมผัส
- ปุ่มล็อคการทำงานอัตโนมัติ เพื่อความปลอดภัย
- ระบบตั้งเวลาอัตโนมัติ ในการปรุงอาหารพร้อม
- เครื่องหมายแสดงความร้อนที่เหลืออยู่บนเตา
- ประกอบอาหารได้ 4 บริเวณ

เตาที่มีตัวทำความร้อน ∅ 145 มม.
กำลังไฟ 1,200 วัตต์ 2 หัวเตา
เตาที่มีตัวทำความร้อน ขนาด ∅ 170 X 265 มม.
กำลังไฟ 1,500 X 2,400 วัตต์ 1 หัวเตา
เตาที่มีตัวทำความร้อน ∅ 120/175/210 มม.
กำลังไฟ 800/1,600/2,300 วัตต์ 1 หัวเตา

กำลังไฟสูงสุด 7.100 วัตต์





TR 640



- เตาเซรามิคไร้เฟรม พร้อมด้วยแผงควบคุมระบบสัมผัส
- ระบบตั้งเวลาอัตโนมัติในการปรุงอาหาร
- ปุ่มล็อคการทำงานอัตโนมัติเพื่อความปลอดภัย
- ประกอบอาหารได้ 3 บริเวณ

  เตาที่มีตัวทำความร้อน ∅ 145 มม.

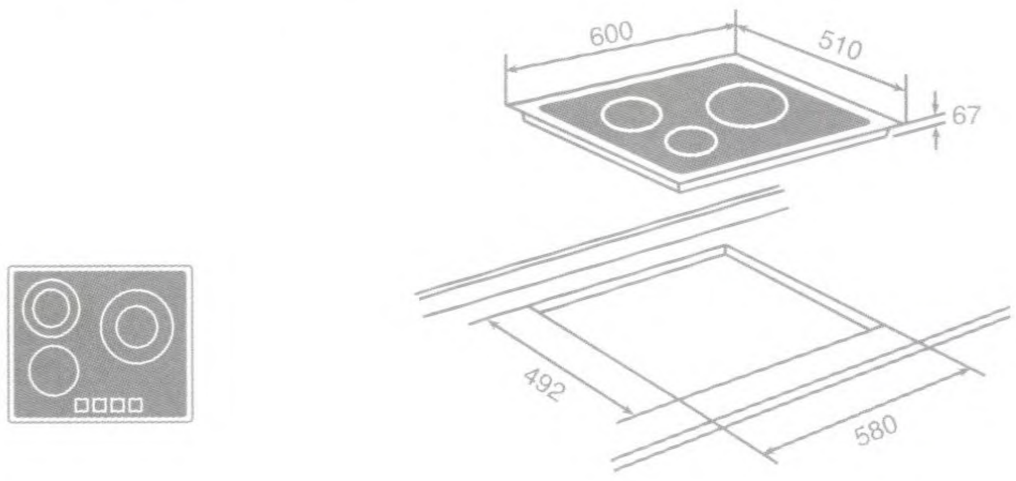
  กำลังไฟ 1,200 วัตต์ 1 หัวเตา

  เตาที่มีตัวทำความร้อน ∅ 120/180 มม.

  กำลังไฟ 700/1,700 วัตต์ 1 หัวเตา

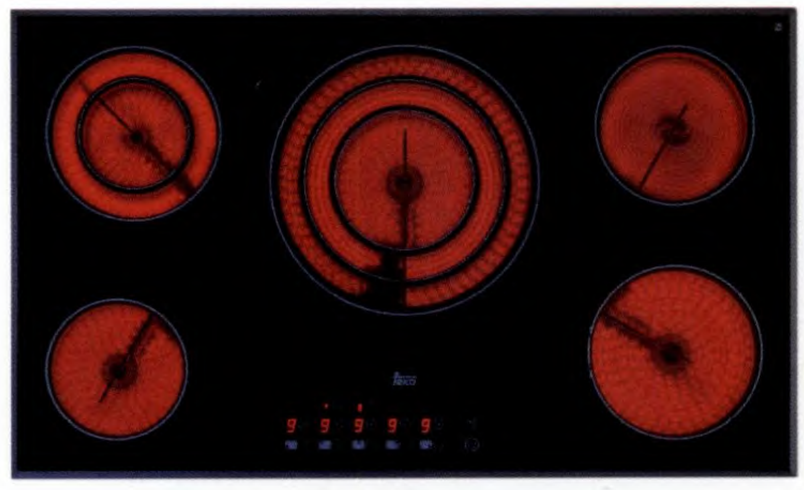
  เตาที่มีตัวทำความร้อนขนาดใหญ่ ∅ 210/270 มม.

  กำลังไฟ 1,500/2,400 วัตต์ 1 หัวเตา



กำลังไฟสูงสุด 5,300 วัตต์

TR 932



- เตาเซรามิคไร้เฟรม พร้อมด้วยแผงควบคุมระบบสัมผัส
- ระบบตั้งเวลาอัตโนมัติในการปรุงอาหาร
- ปุ่มล็อคการทำงานอัตโนมัติเพื่อความปลอดภัย
- ประกอบอาหารได้ 5 บริเวณ

  เตาที่มีตัวทำความร้อน ∅145 มม.

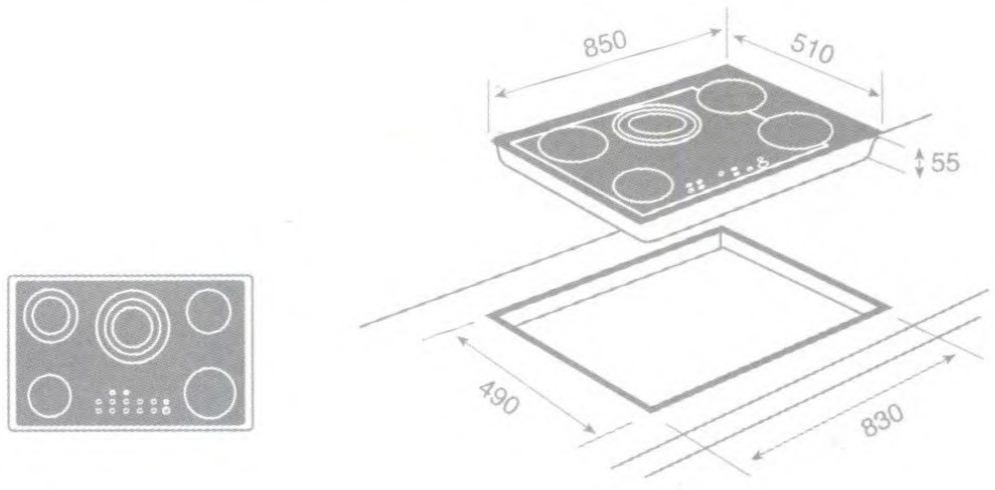
  กำลังไฟ 1,200 วัตต์ 1 หัวเตา

  เตาที่มีตัวทำความร้อน ∅120/180 มม.

  กำลังไฟ 700/1,700 วัตต์ 1 หัวเตา

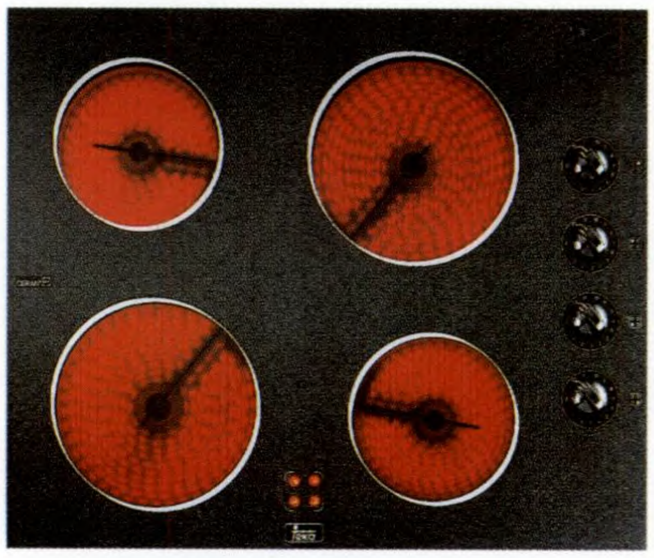
  เตาที่มีตัวทำความร้อนขนาดใหญ ∅210/270 มม.

  กำลังไฟ 1,500/2,400 วัตต์ 1 หัวเตา



กำลังไฟสูงสุด 8,900 วัตต์





VT CM

- เตาเซรามิค พร้อมปุ่มควบคุม
- ขนาด 600 x 510 มม.
- มีเครื่องหมายแสดงความร้อนที่เหลืออยู่บนเตา
- ประกอบอาหารได้ 4 บริเวณ

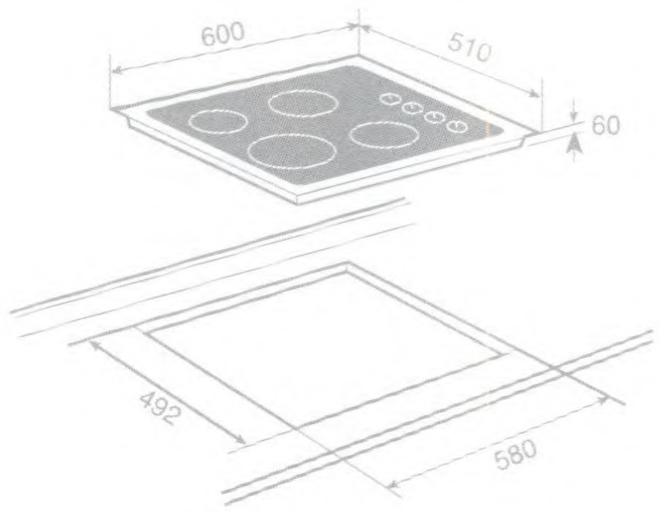
เตาที่มีตัวทำความร้อน ∅ 180 มม.

กำลังไฟ 1,800 วัตต์ 2 หัวเตา

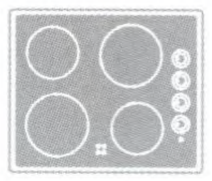
เตาที่มีตัวทำความร้อน ∅ 145 มม.

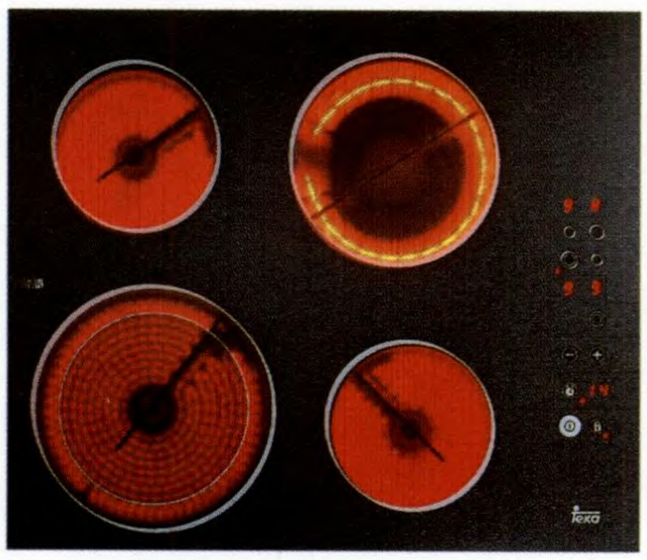
กำลังไฟ 1,200 วัตต์ 2 หัวเตา

สี : ขาว , สแตนเลส



กำลังไฟสูงสุด 6,000 วัตต์





VT TC 60.3

- เตาเซรามิคไร้เฟรม พร้อมแผงควบคุมระบบสัมผัส
- ผิวหน้าเตาเคลือบด้วยแก้วเซรามิค
- ขนาด 600 x 510 มม.
- มีเครื่องหมายแสดงความร้อนที่เหลืออยู่บนเตา
- ประกอบอาหารได้ 4 บริเวณ

เตาที่มีตัวทำความร้อน ∅ 145 มม.

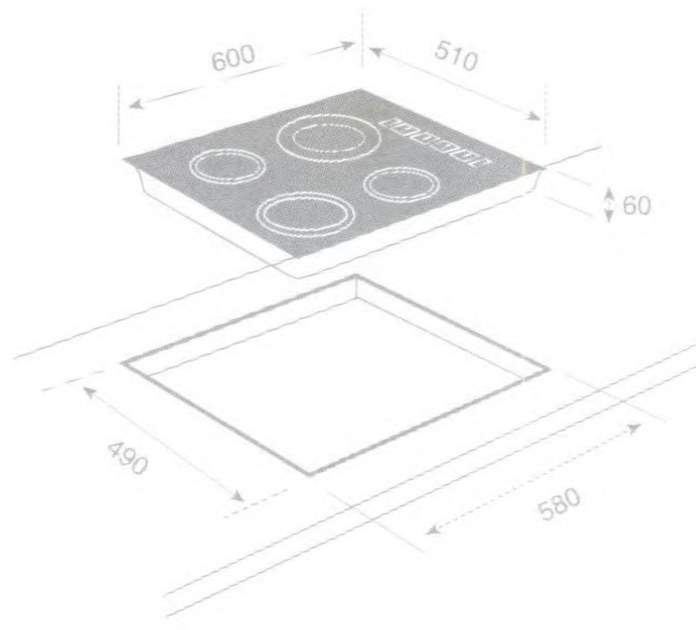
กำลังไฟ 1,200 วัตต์ 2 หัวเตา

เตาที่มีตัวทำความร้อน ∅ 180/210 มม.

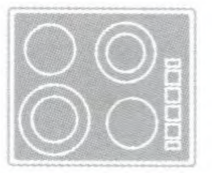
กำลังไฟ 1,400/2,000 วัตต์ 1 หัวเตา

เตาที่มีตัวทำความร้อน ∅ 120/180 มม.

กำลังไฟ 700/1,700 วัตต์ 1 หัวเตา



กำลังไฟสูงสุด 6,100 วัตต์



VT TC 75.1

- เตาเซรามิค พร้อมแผงควบคุมแบบ Infra-red
- ขนาด 750 x 510 มม.
- มีเครื่องหมายแสดงความร้อนที่เหลืออยู่บนเตา
- ประกอบอาหารได้ 4 บริเวณ

เตาที่มีตัวทำความร้อน ∅ 145 มม.

กำลังไฟ 1,200 วัตต์ 1 หัวเตา

เตาที่มีตัวทำความร้อน ∅ 175/265 มม.

กำลังไฟ 2,400 วัตต์ 1 หัวเตา

เตาที่มีตัวทำความร้อน ∅ 120/210 มม.

กำลังไฟ 2,200 วัตต์ 1 หัวเตา

เตาที่มีตัวทำความร้อน ∅ 180 มม.

กำลังไฟ 1,700 วัตต์ 1 หัวเตา



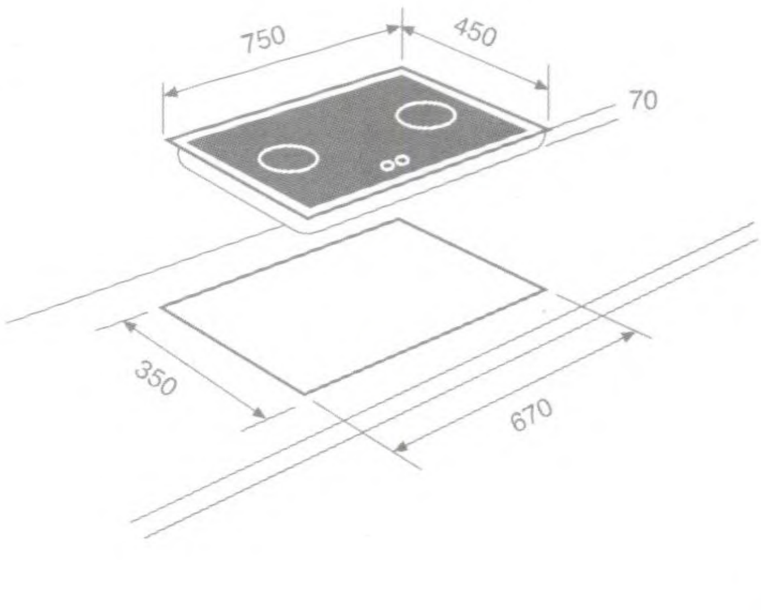
กำลังไฟสูงสุด 7,600 วัตต์

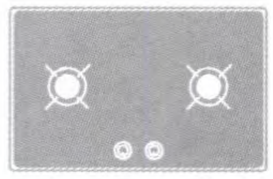


CG LUX 75 2G AI AL TR

- เตาแก้วคริสตัล 2 หัวแก๊ส
- ระบบจุดไฟอัตโนมัติ
- ระบบ Auto Lock เพื่อเพิ่มความปลอดภัยกับผู้ใช้
- ขนาด 750 X 430 มม
- ประกอบอาหาร 2 บริเวณ

  เตาไฟแบบให้เปลวไฟแรงสูง 3.5 กิโลวัตต์ 2 หัวแก๊ส



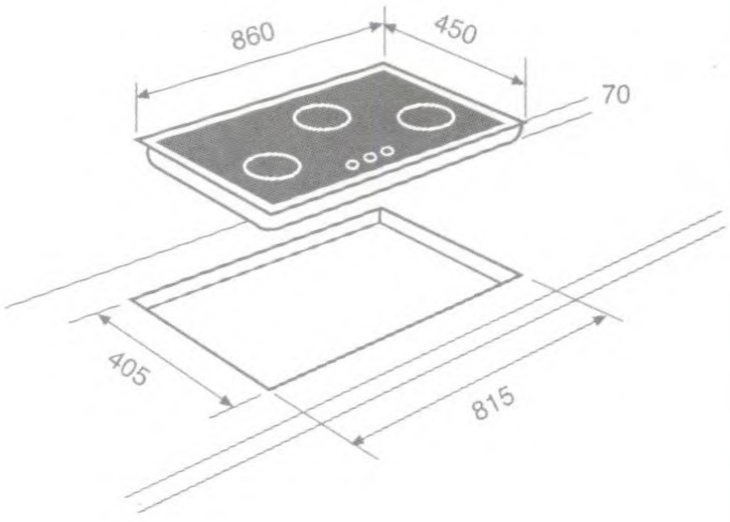


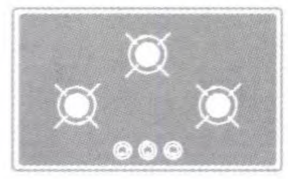
CG LUX 86 3G AI AL TR

- เตาแก้วคริสตัล 3 หัวแก๊ส
- ระบบจุดไฟอัตโนมัติ
- ระบบ Auto Lock เพื่อเพิ่มความปลอดภัยกับผู้ใช้
- ขนาด 860 X 430 มม.
- ประกอบอาหาร 3 บริเวณ

  เตาแบบให้เปลวไฟแรงสูง 3.5 กิโลวัตต์ 2 หัวแก๊ส

  เตาแบบให้เปลวไฟธรรมดา 1.75 กิโลวัตต์ 1 หัวแก๊ส





CG LUX 70 5G AI AL TR

- เตาแก๊สคริสตัล 5 หัวแก๊ส
- ระบบจุดอัตโนมัติ
- ระบบ Auto lock เพื่อเพิ่มความปลอดภัยกับผู้ใช้
- ขนาด 710 x 510 มม.
- ประกอบอาหาร 5 บริเวณ

  เตาให้เปลวไฟแรงสูง 3 ชั้น กำลังไฟ 3.5 กิโลวัตต์ 1 หัวแก๊ส

  เตาแบบให้เปลวไฟแรงสูง 3 กิโลวัตต์ 1 หัวแก๊ส

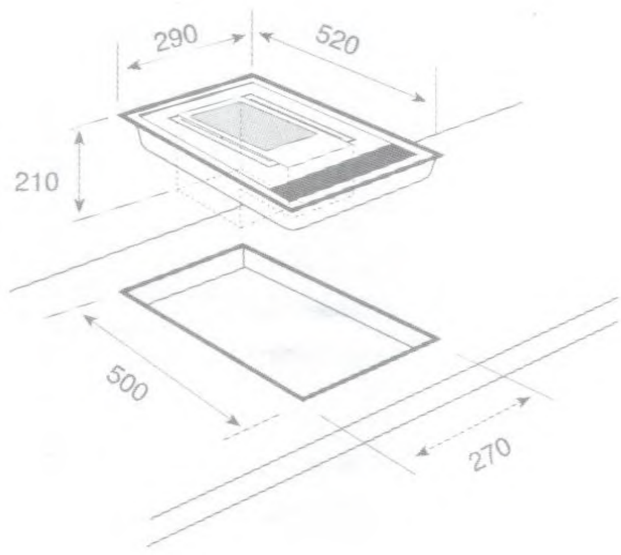
  เตาแบบให้เปลวไฟปานกลาง กำลังไฟ 1.7 กิโลวัตต์ 2 หัวแก๊ส

  เตาแบบเสริม 1 หัวเตา กำลังไฟ 1 กิโลวัตต์



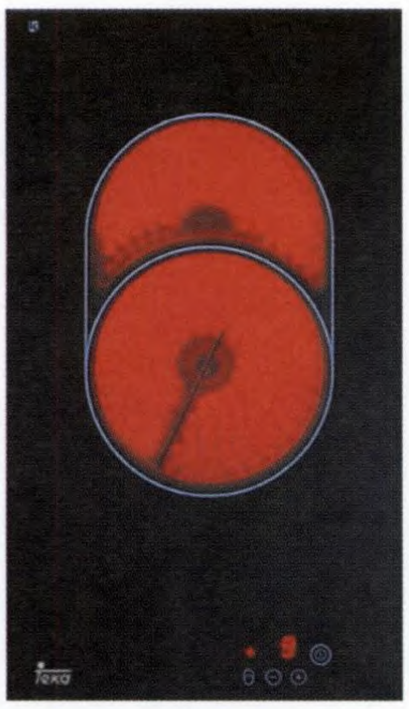
VT TC 1G

- เตาย่างเซรามิคไร้เฟรม พร้อมแผงควบคุมระบบสัมผัส
- ผิวหน้าเตาเคลือบด้วยแก้วเซรามิคชั้นดี
- มีเครื่องหมายแสดงความร้อนที่เหลืออยู่บนเตา
- ขนาด ของหัวเตา 200 X 325 มม.



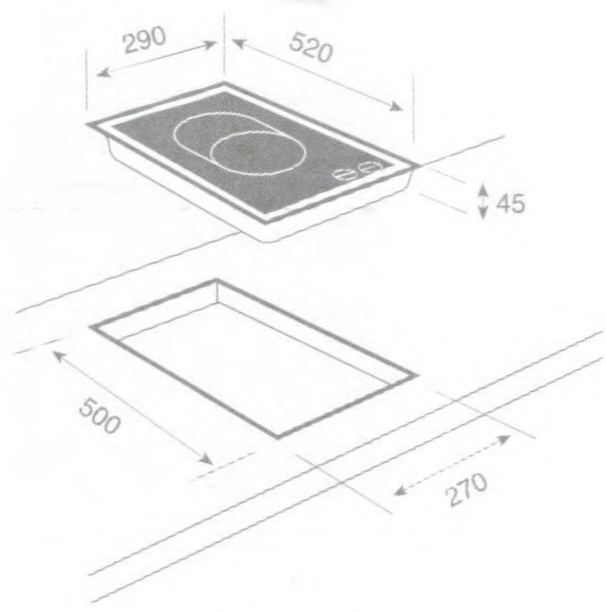
กำลังไฟสูงสุด 2,500 วัตต์



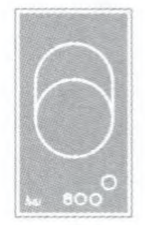


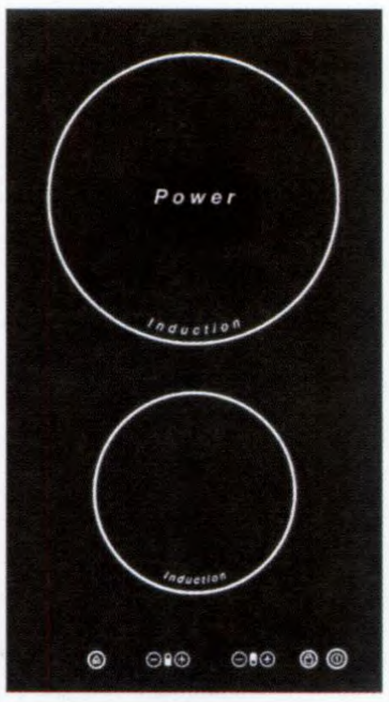
VT TC 1A

- เตาเซรามิคไร้เฟรม ระบบสัมผัส
- ปุ่มล็อคการทำงานอัตโนมัติ เพื่อความปลอดภัย
- มีเครื่องหมายแสดงความร้อนที่เหลืออยู่บนเตา
- เตาแบบขยายพื้นที่การให้ความร้อน
- ขนาด ∅ 175 x 265 มม. กำลังไฟ 2,400 วัตต์



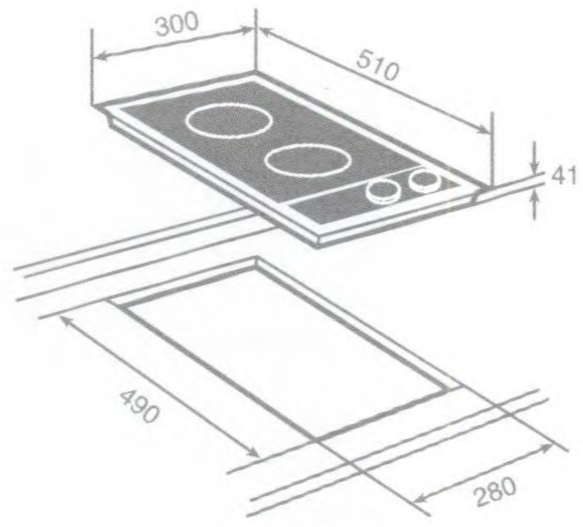
กำลังไฟสูงสุด 2,400 วัตต์



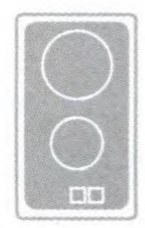


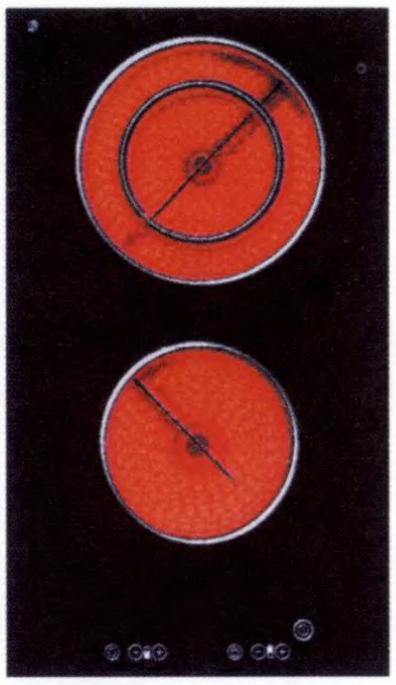
VI TC 30 2I

- เตาเซรามิคไร้เฟรม ระบบสัมผัส
- ปุ่มล็อกการทำงานอัตโนมัติ เพื่อความปลอดภัย
- มีเครื่องหมายแสดงความร้อนที่เหลืออยู่บนเตา
- เตา 2 เพลทไฟฟ้า แบบ Induction
  (ระบบ Induction ที่จะให้ความร้อนกับภาชนะที่เป็นสแตนเลสเท่านั้น)
- ประกอบอาหารได้ 2 บริเวณ แบบ
  ขนาด ∅ 145 มม. กำลังไฟ 1,400 วัตต์ และ
  ∅ 210 มม. กำลังไฟ 3,000 วัตต์



กำลังไฟสูงสุด 3,600 วัตต์





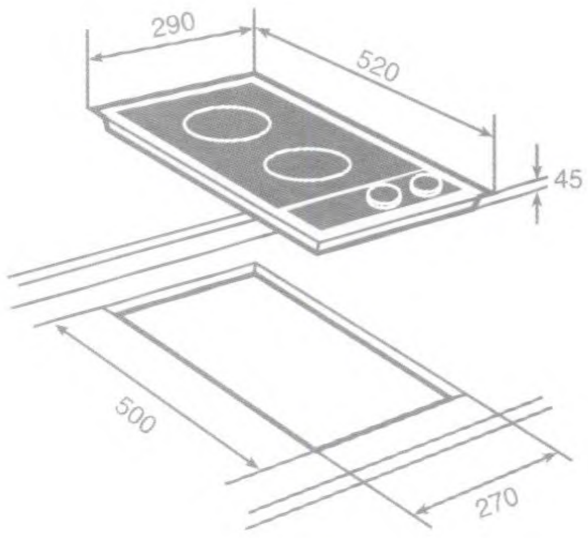
VT TC 2P.1

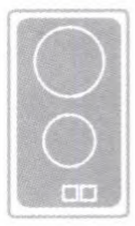
- เตาเซรามิคไร้เฟรม พร้อมแผงควบคุมระบบสัมผัส
- ระบบตั้งเวลาอัตโนมัติในการปรุงอาหารพร้อม
- เครื่องหมายแสดงความร้อนที่เหลืออยู่บนเตา
- ประกอบอาหารได้ 2 บริเวณ

  ขนาด ∅145 มม. กำลังไฟ 1,200 วัตต์

  และ ∅120/180 มม. กำลังไฟ 700/1,700 วัตต์

  (ส่วน Double Zone)





กำลังไฟสูงสุด 3,000 วัตต์

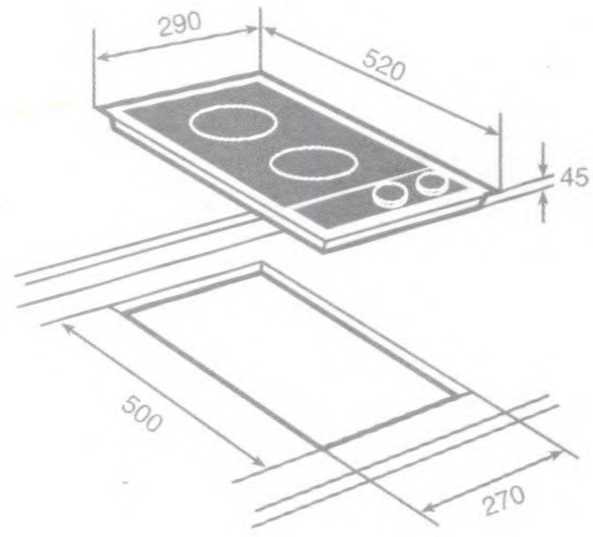


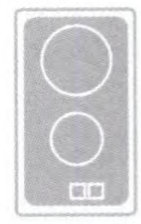
VT 2G AI AL

- เตาแก๊สเซรามิคไร้เฟรม
- ระบบจุดติดอัตโนมัติ
- ระบบ Auto Lock เพื่อเพิ่มความปลอดภัยกับผู้ใช้
- ประกอบอาหารได้ 2 บริเวณ

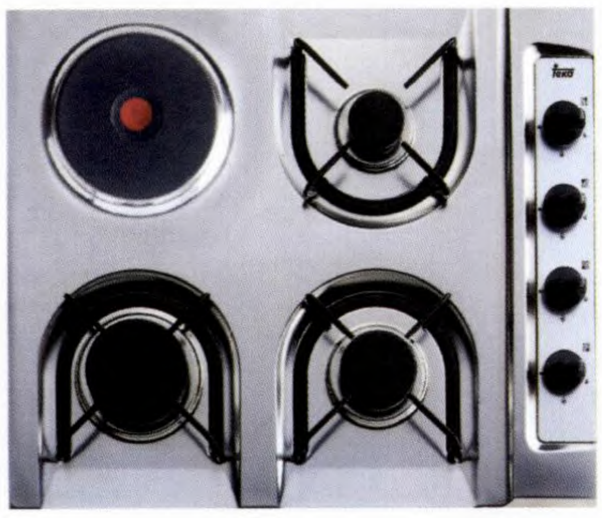
  เตาให้เปลวไฟแรงสูง 2.8 กิโลวัตต์

  เตาให้เปลวไฟปานกลาง 1.9 กิโลวัตต์





ES/60.2 3G 1P AI AL



- เตา 3 หัวแก๊ส 1 เพลทไฟฟ้า จุดอัตโนมัติ
- ระบบ Auto Lock เพิ่มความปลอดภัยแก่ผู้ใช้
- ขนาด 600 x 510 มม.
- ประกอบอาหารได้ 4 บริเวณ

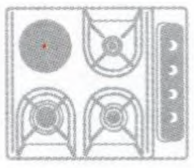
  เตาเปลวไฟแรง กำลังไฟ 3 กิโลวัตต์

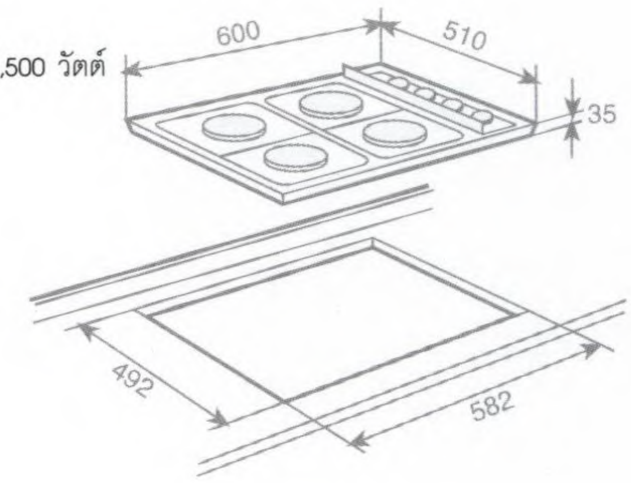
  เตาเปลวไฟแรงปานกลาง กำลังไฟ 1.75 กิโลวัตต์

  เตาเสริม กำลังไฟ 1 กิโลวัตต์

  เตาไฟฟ้า ∅145 มม. กำลังไฟ 1,500 วัตต์

  สี : สแตนเลส





600.510 3G 1P AI AL TR



- เตา 3 หัวแก๊ส 1 เพลทไฟฟ้า จุดอัตโนมัติ
- ระบบ Auto Lock เพิ่มความปลอดภัยแก่ผู้ใช้
- ขนาด 600 x 510 มม.
- ประกอบอาหารได้ 4 บริเวณ

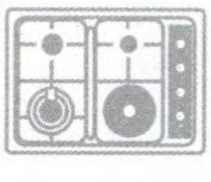
  เตาเปลวไฟแรง กำลังไฟ 3.5 กิโลวัตต์

  เตาเปลวไฟแรงปานกลาง กำลังไฟ 1.75 กิโลวัตต์

  เตาเสริม กำลังไฟ 1 กิโลวัตต์

  เตาไฟฟ้า ∅145 กำลังไฟ 1,500 วัตต์

  สี : สแตนเลส





ES/60.2 4G AI AL



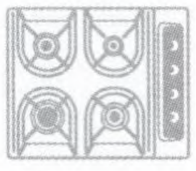
- เตา 4 หัวแก๊ส จุดอัตโนมัติ
- ระบบ Auto Lock เพิ่มความปลอดภัยแก่ผู้ใช้
- ขนาด 600 x 510 มม.
- ประกอบอาหารได้ 4 บริเวณ

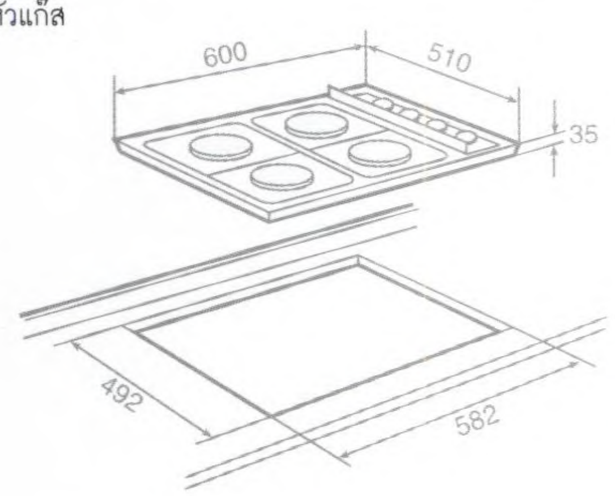
  เตาเปลวไฟแรง กำลังไฟ 3 กิโลวัตต์ 1 หัวแก๊ส

  เตาเปลวไฟแรงปานกลาง กำลังไฟ 1.75 กิโลวัตต์ 2 หัวแก๊ส

  เตาเสริม กำลังไฟ 1 กิโลวัตต์ 1 หัวแก๊ส

  สี : สแตนเลส





600.510 4G AI AL TR



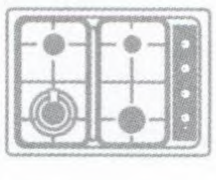
- เตา 4 หัวแก๊ส จุดอัตโนมัติ
- ระบบ Auto Lock เพิ่มความปลอดภัยแก่ผู้ใช้
- ขนาด 600 x 510 มม.
- ประกอบอาหารได้ 4 บริเวณ

  เตาเปลวไฟแรง กำลังไฟ 3.5 กิโลวัตต์ 1 หัวแก๊ส

  เตาเปลวไฟแรงปานกลาง กำลังไฟ 1.75 กิโลวัตต์ 1 หัวแก๊ส

  เตาเสริม กำลังไฟ 1 กิโลวัตต์ 2 หัวแก๊ส

  สี : สแตนเลส





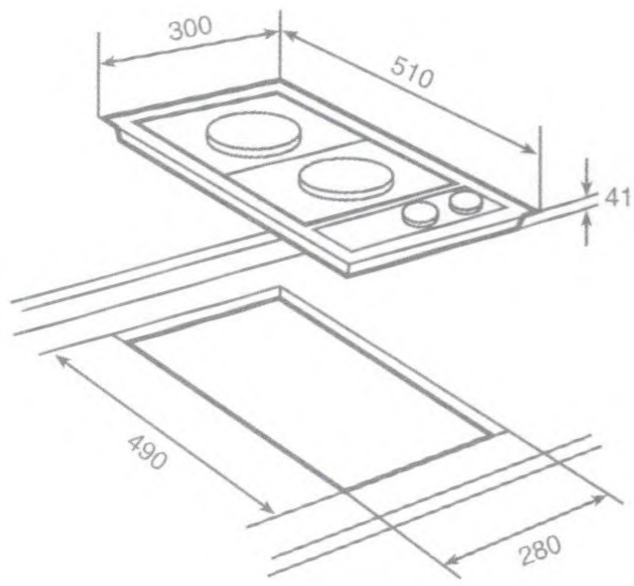
E/60 2G AI

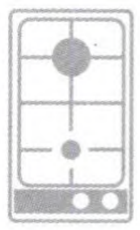
- เตาแก๊สพร้อมปุ่มควบคุม
- ระบบจุดไฟอัตโนมัติ
- ขนาด 300 x 510 มม.
- ประกอบอาหารได้ 2 บริเวณ

เตาเปลวไฟแรง 3 กิโลวัตต์

เตาเสริม 1 กิโลวัตต์

สี : สแตนเลส , ขาว







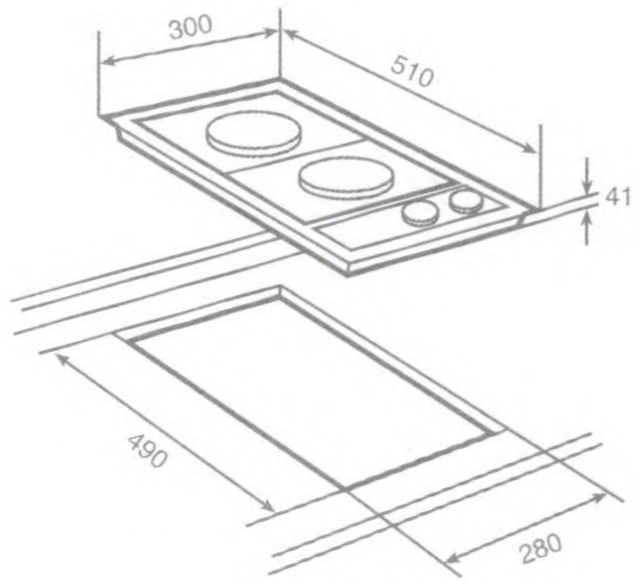
E/60 2P

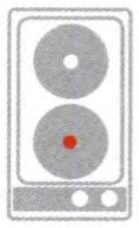
- เตาไฟฟ้าพร้อมปุ่มควบคุม
- ขนาด 300 x 510 มม.
- ประกอบอาหารได้ 2 บริเวณ

เตาไฟฟ้า ∅ 145 มม. กำลังไฟ 1,500 วัตต์

ที่เตาไฟฟ้า ∅ 145 มม. กำลังไฟ 1,000 วัตต์

สี : สแตนเลส , ขาว







VT 2P

- เตาเซรามิคไฟฟ้า พร้อมปุ่มควบคุม
- ขนาด 300 x 510 มม.
- ไฟแสดงสถานะเมื่อเตาทำงาน
- ประกอบอาหารได้ 2 บริเวณ

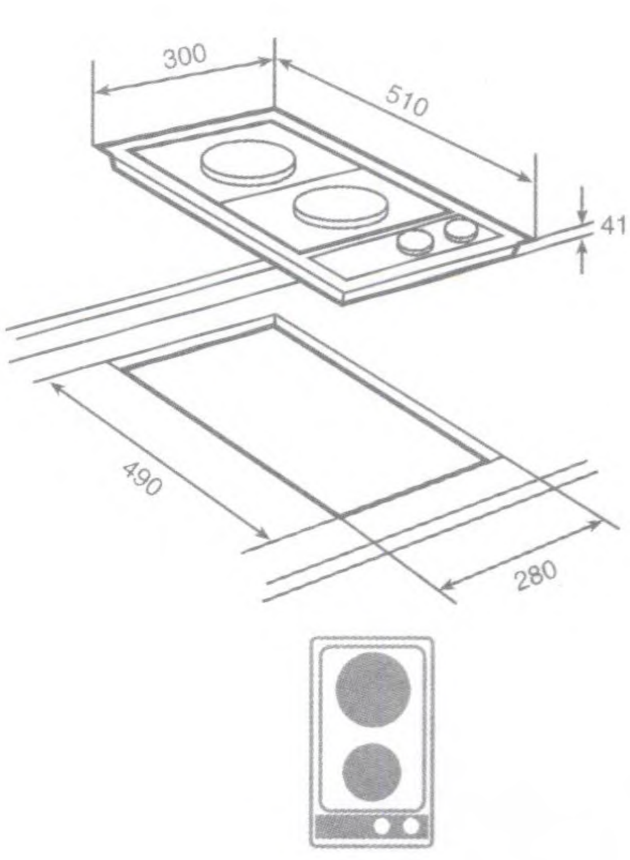
เตาที่มีตัวทำความร้อน ∅ 160 มม.

กำลังไฟ 1,400 วัตต์

เตาที่มีตัวทำความร้อน ∅ 145 มม.

กำลังไฟ 1,200 วัตต์

สี : สแตนเลส



TEKA Refrigerators

ตู้เย็น เตก้า

ด้วยรูปแบบการใช้งานที่ดีเลิศ **ตู้เย็น เตก้า** ไม่เพียงแต่มีช่องแช่เย็นและแช่แข็งได้เท่านั้น ยังมีระบบละลายน้ำแข็งอัตโนมัติและระบบพิเศษที่ช่วยประหยัดพลังงาน นอกจากนั้นดีไซน์ยังโดดเด่นและสวยงาม และมีให้เลือกหลากหลายรูปแบบและยังปลอดสาร CFC อีกด้วย

เทคนิคสำหรับการติดตั้ง

สำหรับการติดตั้ง ตู้เย็น **เตก้า** ควรพิจารณาถึงสภาพแวดล้อมและปฏิบัติตามคำแนะนำ ดังนี้

- **Free standing models**

  สำหรับการติดตั้ง ตู้เย็น **เตก้า** แบบ Free standing สามารถติดตั้งตามสะดวก

- **Decor Framed**

  ตู้เย็น **เตก้า** แบบ Decor Framed แผ่น Front Panel มีความหนาสูงสุดไม่ควรเกิน 4 มิลลิเมตร หากความหนาเกิน 4 มิลลิเมตร จะเกิดปัญหาในการติดตั้ง

- **Built in models**

  การติดตั้ง ตู้เย็น **เตก้า** แบบ Built in คือ ติดตั้งตู้เย็นในตู้ครัวซึ่งต้องมีขนาดตามแบบตู้เย็นที่ระบุไว้ในแต่ละรุ่น



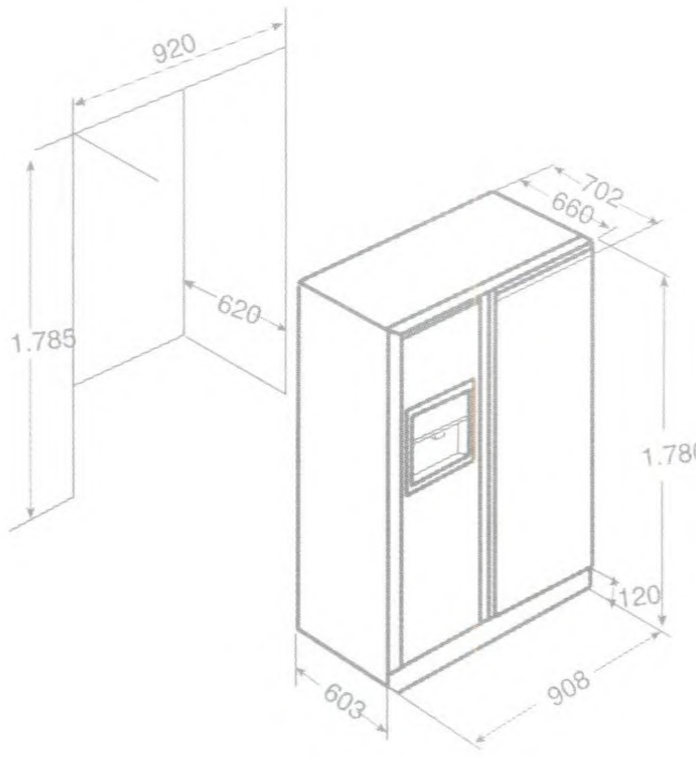
TNF 600

- ตู้เย็นแบบ Side by Side สำหรับ Built-in
- ผลิตจากสแตนเลสแบบพิเศษ (Fingerprint-proof)
- ระบบ No Frost
- แยกระบบควบคุมอุณหภูมิ Freezer และ Cooler
- สามารถปรับระดับชั้นวางของได้ตามต้องการ
- สามารถทำน้ำแข็งก้อนและบดอัตโนมัติ

ความจุ 576 ลิตร

ขนาด 908 X 1,780 X 608 มม.

สี : สแตนเลส





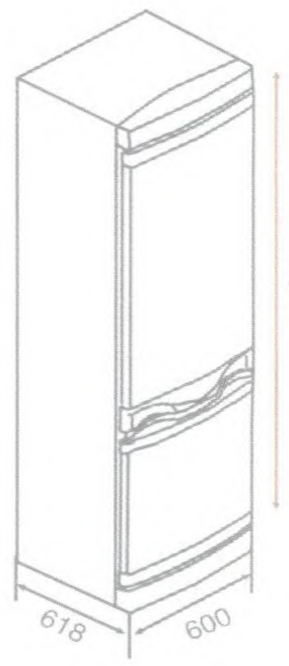
NF 350

- ผลิตจากสแตนเลสแบบพิเศษ Fingerprint-proof ที่ไม่เกิดรอยนิ้วมือเมื่อสัมผัส
- ระบบ No Frost
- แยกระบบควบคุมอุณหภูมิ Freezer และ Cooler
- แผงควบคุมระบบอิเล็คทรอนิกส์
- ปราศจากสาร CFC
- มีตะกร้าสำหรับใส่ผัก 2 ตะกร้า
- ประตูสามารถสลับข้างได้
- สามารถปรับระดับชั้นวางของได้ตามต้องการ

ความจุ 346 ลิตร

ขนาด 600 x 1,911 x 618 มม.

สี : สแตนเลส





CI 345

- ระบบควบคุมอุณหภูมิอัตโนมัติ
- สามารถปรับระดับชั้นวางของได้ตามต้องการ
- ช่องแช่แข็งและช่องใส่ของแยกออกจากกัน
- ชุดตกแต่งบานประตูส่วนล่างช่วยให้เข้ากันได้กับสไตล์โดยรวมกับการตกแต่งของห้องครัว
- ประตูสามารถสลับข้างได้
- คอมเพลสเซอร์ 2 ตัวแยกจากกัน

ความจุโดยรวม : 320 ลิตร

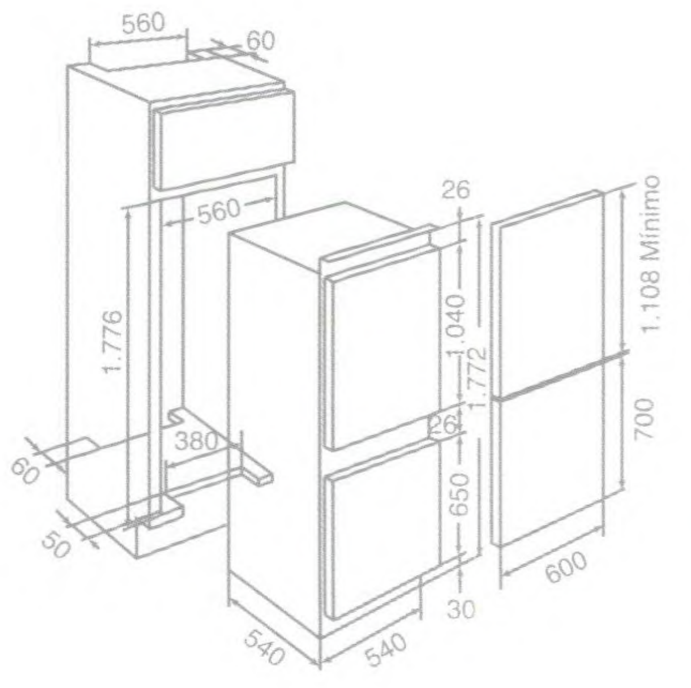
ความจุของตู้เย็น : 220 ลิตร

ความจุของช่องแช่แข็ง : 100 ลิตร

ความจุในการแช่แข็ง(24 ชม.) : 9 กก.

ขนาด 1,772 X 540 X 540 มม.

สี : ขาว



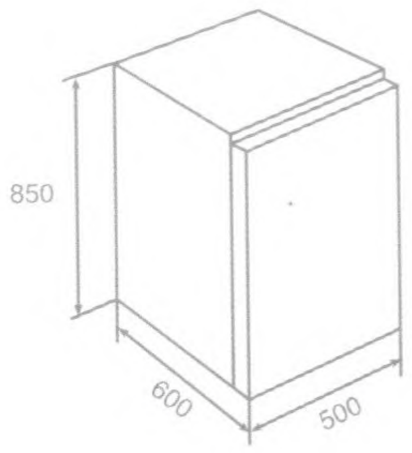


TS 136.1

- ความจุ 135 ลิตร
- มีระบบแช่แข็ง (Freezer)
- สามารถปรับระดับอุณหภูมิได้ตามต้องการ
- ประตูสามารถสลับข้างได้
- สามารถปรับระดับชั้นวางของได้ตามต้องการ
- มีล้อเลื่อนอยู่ด้านล่างสามารถเคลื่อนย้ายได้สะดวก

ขนาด 500 x 850 x 600 มม.

สี : ขาว



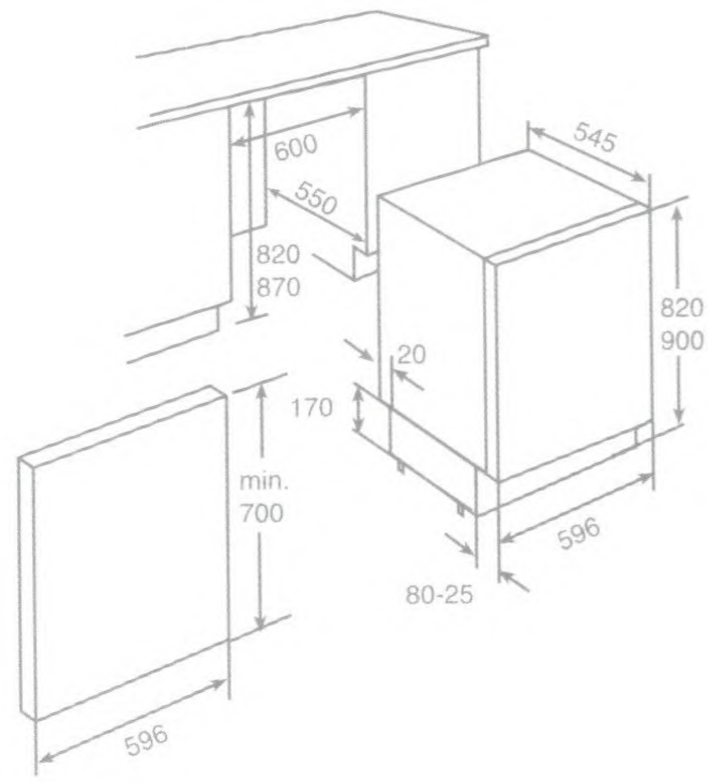


TGI 120.1 D

- ความจุ 96 ลิตร
- สามารถ Built-in เข้ากับเฟอร์นิเจอร์ได้ทุกชนิด
- ระบบแช่แข็งอย่างเดียว
- สามารถปรับระดับอุณหภูมิได้ตามต้องการ
- มีระบบระลายน้ำแข็งแบบ เปิด-ปิด
- มีเสียงสัญญาณเตือนและแสงไฟส่องสว่างในกรณีที่มีความร้อนสูงเกินไป

ขนาด 596 X 820 X 545 มม.

สี : ขาว



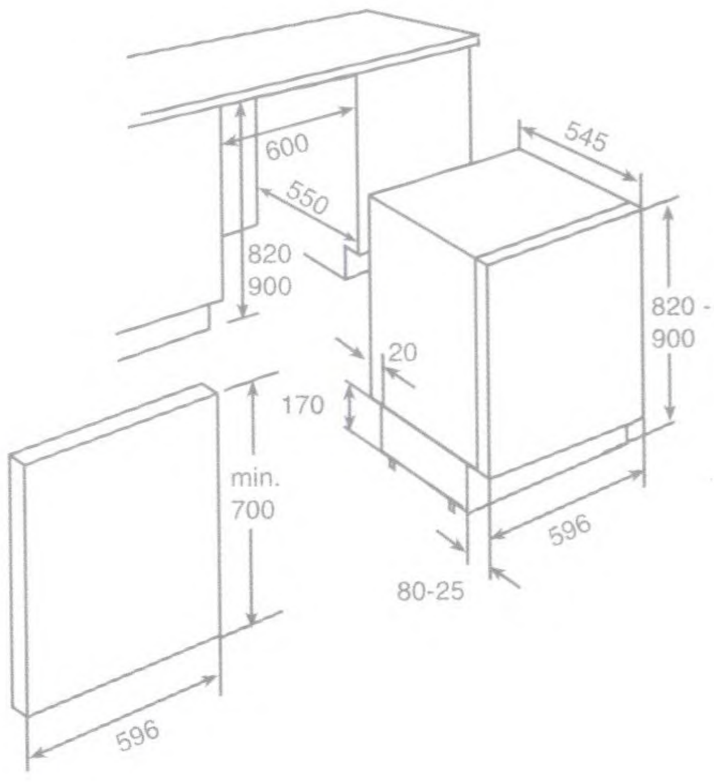


TKI 145.1D

- ความจุ 144 ลิตร
- สามารถ Built-in เข้ากับเฟอร์นิเจอร์ได้ทุกชนิด
- ระบบแช่เย็นอย่างเดียว
- สามารถปรับระดับอุณหภูมิได้ตามต้องการ
- มีระบบละลายน้ำแข็งแบบ เปิด-ปิด
- มีไฟส่องสว่างภายในตัวตู้เย็น
- ชั้นวางของทำด้วยวัสดุที่ทนทานต่อการใช้งาน

ขนาด 596 X 820 X 545 มม.

สี : ขาว



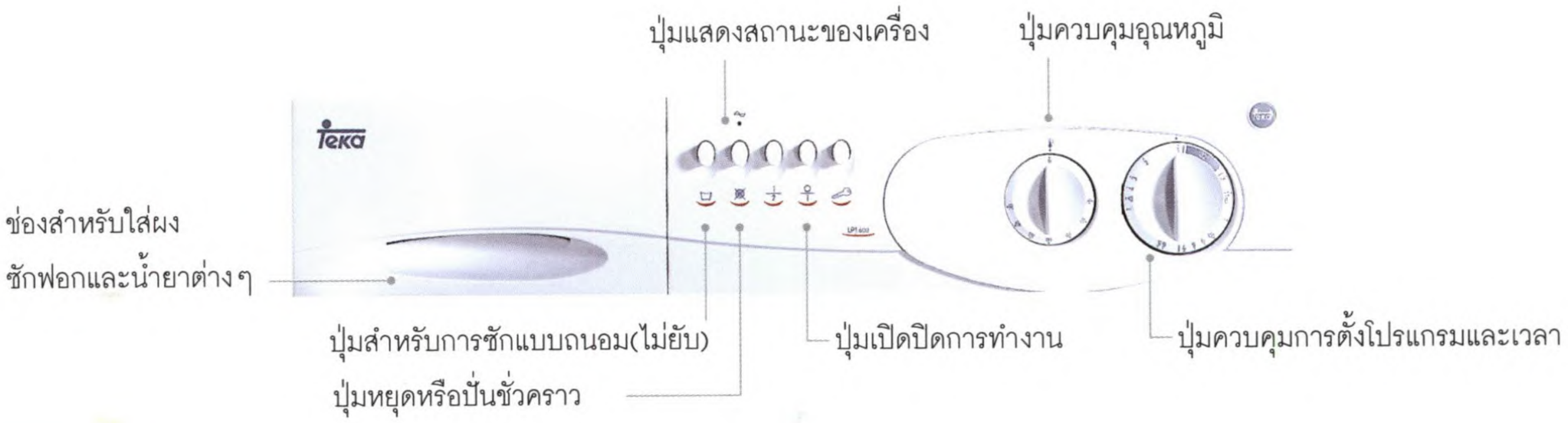
Teka KÜCHENTECHNIK



TEKA Washing Machines

เครื่องซักผ้า เตก้า

เครื่องซักผ้า เตก้า ถูกออกแบบมาเพื่อโปรแกรมสำหรับการซักผ้าทุกชนิด ไม่เพียงแต่มีระบบการทำงานแบบซักอย่างเดียวเท่านั้น ในบางรุ่นสามารถทำงานด้วยโปรแกรมการอบและซักในเครื่องเดียวกันเพิ่มความสะดวกสบายและประหยัดพลังงานในการใช้งานอีกด้วย อีกทั้งสามารถรับน้ำหนักความจุของผ้าได้ถึง 5 กิโลกรัมในการซักเพียงหนึ่งครั้ง และยังมีระบบการทำงานแบบใช้น้ำเพียงครึ่งถังเท่านั้นในการทำงาน เพื่อการประหยัดน้ำในการซักแต่ละครั้ง นอกเหนือจากการซักตามปกติแล้ว **เครื่องซักผ้า เตก้า** ยังมีระบบโปรแกรมพิเศษ สามารถหน่วงเวลาในการหมุน ซึ่งสามารถตั้งเวลาและโปรแกรมในการทำงานได้ตามต้องการ ขึ้นอยู่กับลักษณะและชนิดของเนื้อผ้าในการซักแต่ละครั้งและถ้าคุณต้องการระบบอบผ้าเพียงอย่างเดียว **เครื่องอบผ้า เตก้า** สามารถช่วยคุณได้ด้วยการทำงานของเครื่องอบที่มีประสิทธิภาพสูงจึงเป็นที่แน่นอนได้เลยว่าเสื้อผ้าของคุณจะแห้งและไม่เปียกชื้นเป็นอันขาด นอกเหนือจากความพิเศษดังกล่าวแล้ว เครื่องซักผ้าและอบผ้าของเตก้านั้นยังทำงานได้เงียบไม่มีเสียงดังรบกวน เพื่องานบ้านของคุณจะได้เป็นเรื่องง่ายและไม่ยุ่งยากอีกต่อไป





ความแข็งแรงทนทาน

ตัวถังเครื่อง (Drum and Tub) ของเครื่องซักผ้า เตก้า ผลิตจากสแตนเลสชั้นดี จึงไม่เกิดสนิมภายในตัวเครื่องทำให้เครื่องซักผ้าของ**เตก้า** มีอายุการใช้งานที่ยาวนาน



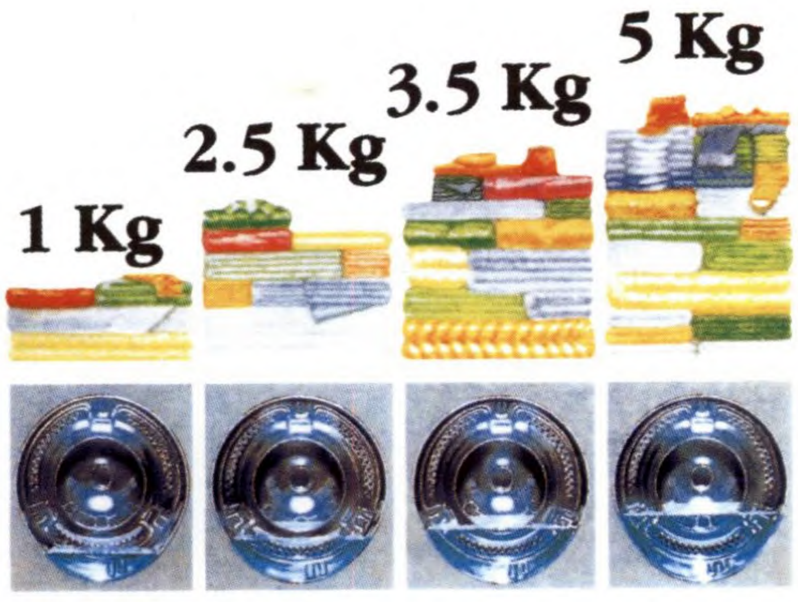
Dual System

เครื่องซักผ้า เตก้า นำเสนอ ผลิตภัณฑ์แนวใหม่แบบเปลี่ยนหน้าบานของตัวเครื่องได้พร้อมระบบปั่นและหมุนด้วยใบพัดถึง 600-1000 รอบต่อนาที อีกทั้งยังประกอบไปด้วยเครื่องซักผ้าในรูปแบบของเครื่องอบผ้าและซักผ้าในเครื่องเดียวกันด้วยระบบ Dual System สำหรับการทำงานแบบ 2 ระบบ อีกทั้งสามารถเปลี่ยนหน้าบาน เปิด-ปิด ได้ทั้งซ้าย-ขวาและสามารถ Built-in เข้ากับเฟอร์นิเจอร์ทุกชนิดได้อย่างลงตัว พร้อมระบบปรับเปลี่ยนขาตั้งในการใช้งาน และง่ายต่อการถอด เข้า-ออก ในส่วนด้านบนของตัวเครื่องโดยปกติความสูงโดยประมาณเฉลี่ยสำหรับติดตั้งจะอยู่ระหว่าง 82-99 ซ.ม. ซึ่งความสูงของประตูจากพื้นนั้นสามารถปรับระดับให้เข้ากับการใช้งานของคุณได้ตามต้องการ



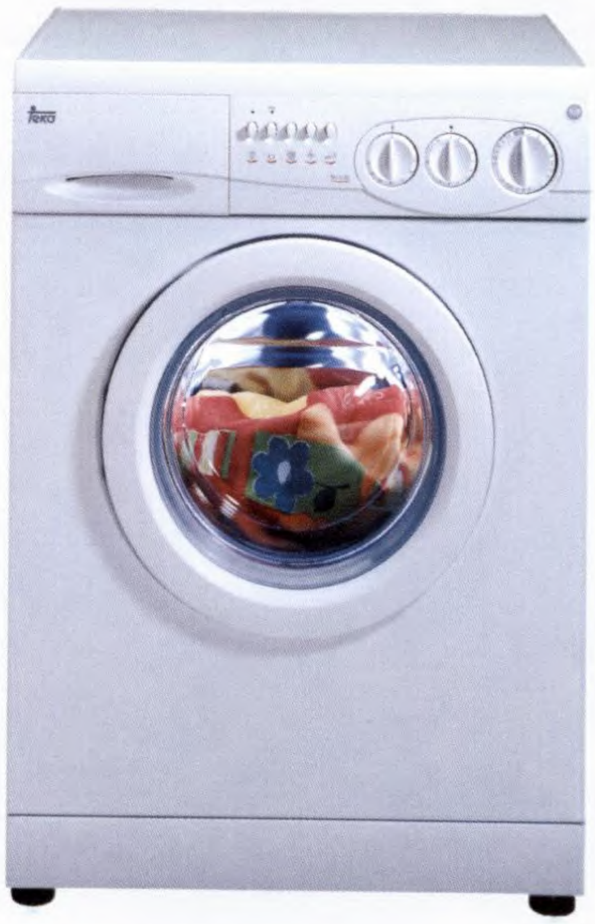
ระบบ ปั่นแห้งของ Teka

ระบบผ้าที่มีการระบายอากาศพร้อมเวลาควบคุมการทำงานของเตก้าที่จะสามารถรับประกันการใช้งานที่ยาวนานได้ตามต้องการ ด้วยระบบการหมุนของช่องประตูเครื่องที่มีเส้นผ่านศูนย์กลาง กว้างถึง 38 ซม. และช่องหมุนที่สามารถหมุนวนได้ถึง 180 องศา ในการทำงานจึงสามารถบรรจุผ้าได้ปริมาณมากๆ อีกทั้งยังมีตัวตัดน้ำอัตโนมัติเพื่อช่วยในการใช้น้ำมากเกินไปซึ่งเครื่องอบผ้านั้นสามารถทำบานประตูหรือเฟรมในการติดตั้งหน้าบานให้ดูสวยงามเข้ากับเฟอร์นิเจอร์ของคุณได้ทุกรูปแบบ



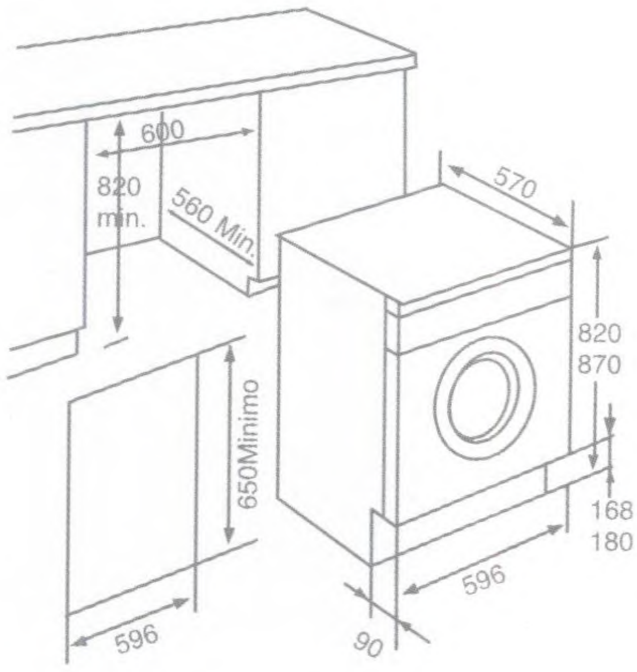
ระบบประหยัดน้ำ (Automatic Regulation of Water Consumption)

เครื่องซักผ้าเตก้า มีระบบเซ็นเซอร์แบบพิเศษที่สามารถคำนวณปริมาณของน้ำและผ้าให้มีความสมดุลกัน ซึ่งเป็นการประหยัดพลังงานและประหยัดน้ำได้อย่างดีเยี่ยม



TKX 13 WD (Washer & Dryer)

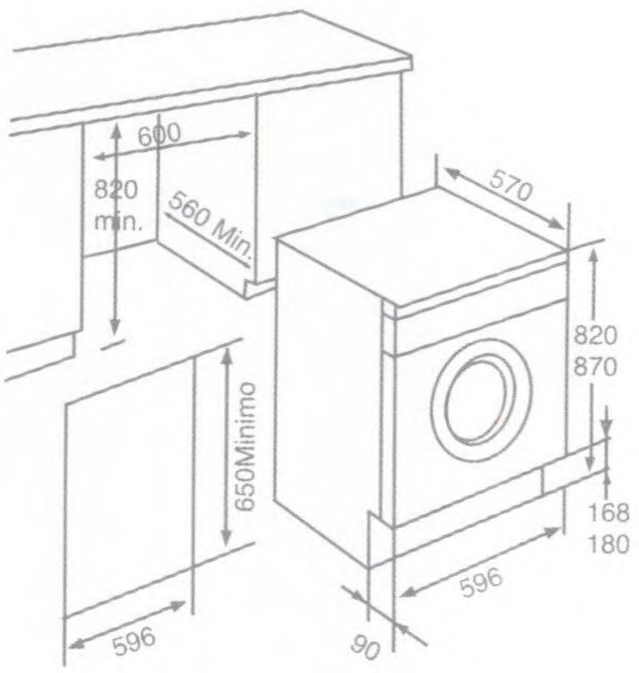
- เครื่องซักผ้าและอบผ้า แบบ Free Standing
- ความจุสำหรับการซัก 5 กิโลกรัม และความจุในการอบ 2.5 กิโลกรัม
- ความเร็วในการปั่นผ้า 400/1,000 รอบ/นาที
- ตั้งโปรแกรมการทำงานได้ 20 โปรแกรม
  โดยความเร็วสูงสุดที่ใช้ในการซักเพียง 32 นาที รวมทั้งมีโปรแกรม
  การปั่นแห้งที่รวดเร็วทันใจ พร้อมระบบการซักแบบถนอมผ้า
- สามารถเลือกอุณหภูมิในการซักได้
- ประตูกระจกฝา เปิด - ปิด มีขนาด 30 ซม. และสามารถเปิดกว้าง
  ได้ถึง 180 องศา
  สี : ขาว





TKX 60.3 (Washing Machine)

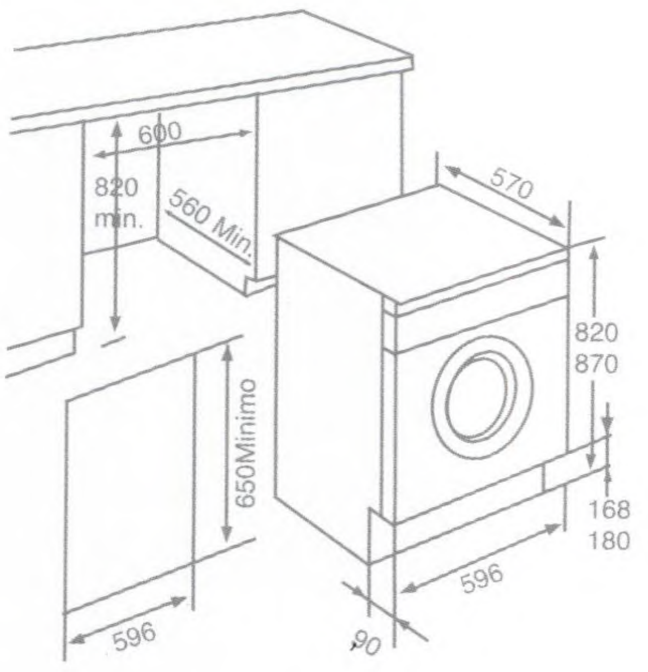
- เครื่องซักผ้า แบบ Free Standing
- ความจุสำหรับการซัก 5 กิโลกรัม
  ความเร็วในการปั่นผ้า 600 รอบ/นาที
- ตั้งโปรแกรมการทำงานได้ 16 โปรแกรม
  โดยความเร็วสูงสุดที่ใช้ในการซักเพียง 32 นาที รวมทั้งมีโปรแกรม
  การซักแบบครึ่งถัง
- สามารถเลือกอุณหภูมิในการซักได้
- ประตูกระจกฝาเปิด-ปิดมีขนาด 30 ซม. และสามารถเปิดกว้างได้ถึง
  180 องศา
  สี : ขาว





TKX 100 (Washing Machine)

- เครื่องซักผ้า แบบ Free Standing
- ความจุสำหรับการซัก 5 กิโลกรัม
  ความเร็วในการปั่นผ้า 400/1,000 รอบ/นาที
- ตั้งโปรแกรมการทำงานได้ 22 โปรแกรม (Fuzzi Logic)
  โดยความเร็วสูงสุดที่ใช้ในการซักเพียง 32 นาที
- สามารถเลือกอุณหภูมิในการซักได้
- ประตูกระจกฝาเปิด-ปิดมีขนาด 30 ซม. และสามารถเปิดกว้างได้ถึง
  180 องศา
  สี : ขาว

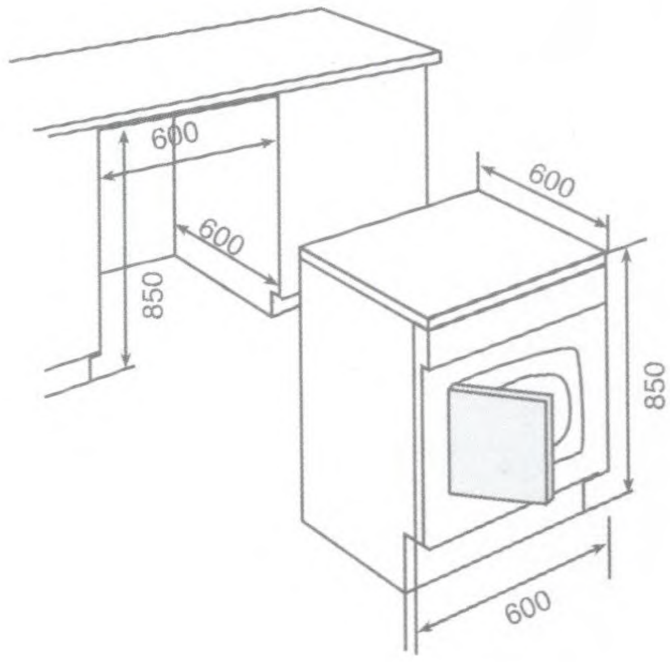




TKS 6000.1 (Dryer)

- เครื่องอบผ้าระบบ Air Evacuation Dryer แบบ Free Standing
- ระบบปั่นแห้งแบบ Double Direction
- สามารถตั้งเวลาและโปรแกรมการทำงานได้ 2 โปรแกรม
- ระบบ Ventilation Programme และระบบ Fast Ironed Programme
- สัญลักษณ์เตือนเมื่อต้องเปลี่ยน Filter
- ประตู เปิด-ปิด Metallic ขนาด 40 ซม.
- สามารถปรับระดับขาตั้งได้

สี : ขาว

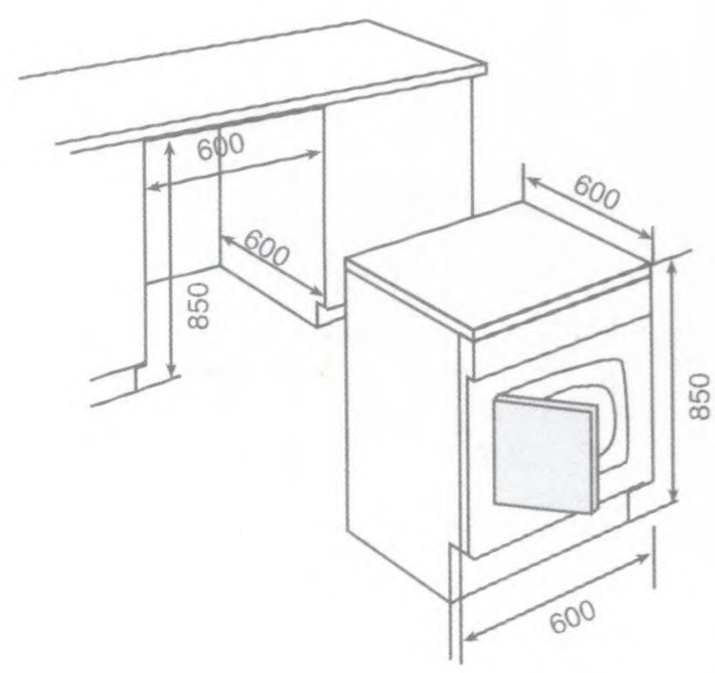




TKS 385.1 (Dryer)

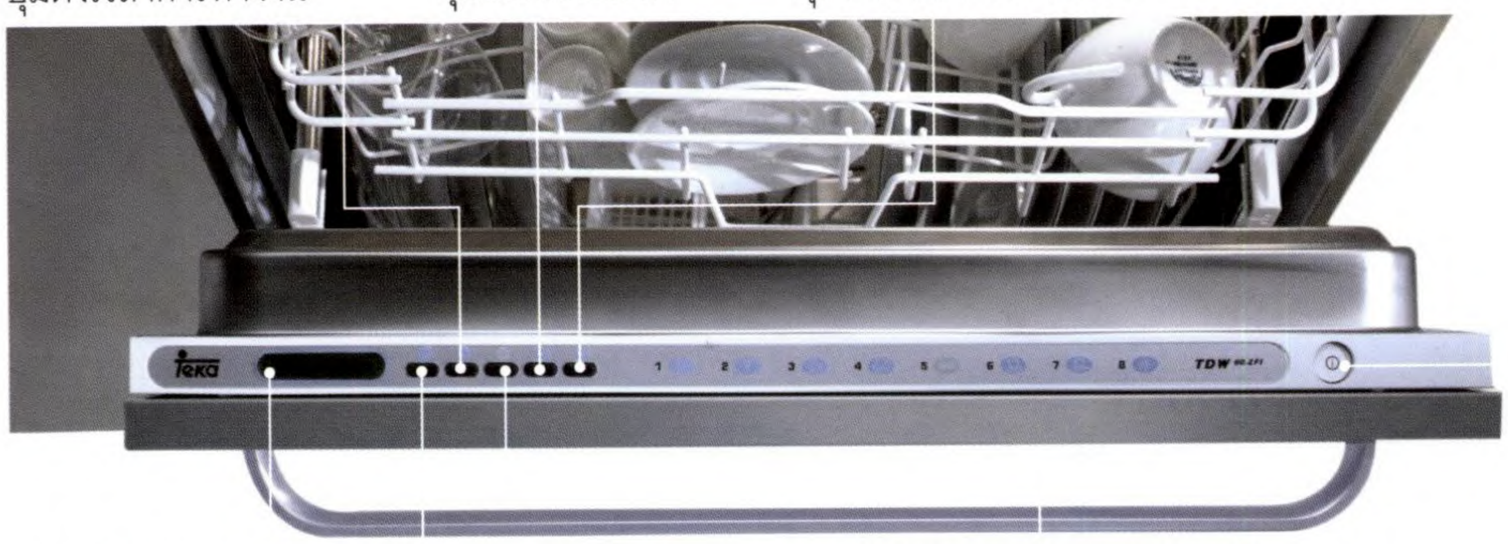
- เครื่องอบผ้าระบบ Condenser Dryer แบบ Free Standing
- ระบบปั่นแห้งแบบ Double Direction
- สามารถตั้งเวลาและโปรแกรมการทำงานได้ 2 โปรแกรม
- ระบบ Ventilation Programme และระบบ Fast Ironed Programme
- สัญลักษณ์เตือนเมื่อต้องเปลี่ยน Filter
- ประตู เปิด-ปิด metallic ขนาด 40 ซม.
- สามารถปรับระดับขาตั้งได้

สี : ขาว



TEKA Dishwashers

เครื่องล้างจาน เตก้า





Half Load

ระบบการล้างแบบครึ่งถัง เป็นการช่วยประหยัดน้ำ, น้ำยาทำความสะอาด และยังประหยัดพลังงานอีกด้วย เพราะเมื่อคุณใช้โปรแกรม Half Load เครื่องจะทำความสะอาดเฉพาะตะกร้าชั้นบนหรือตะกร้าชั้นล่างเท่านั้น



Hidden Heating Element

Hidden heating element หรือ ตัวทำความร้อนภายใน ระบบนี้เป็นฟังก์ชั่นการทำงานในทุกๆ Model ของเครื่องล้างจานเตก้า ซึ่งจะช่วยในการทำความสะอาดตัวถังภายใน และปรับลดอุณหภูมิไม่ให้มีความร้อนจนเกินไป ซึ่งอาจจะมีผลให้ตะกร้าพลาสติกภายในหรือภาชนะที่ล้างเกิดแตกเสียหายเนื่องจากความร้อนที่สูงเกินไป





Stainless Steel Microfilter System

เครื่องล้างจานเตก้าออกแบบอุปกรณ์ทุกชนิดให้มีความแข็งแรงทนทาน โดยใช้วัสดุชั้นเยี่ยมในการผลิต อาทิ เช่น ตัวกรองเศษอาหารภายในซึ่งผลิตจากสแตนเลสสตีลชั้นดี เป็นต้น



Aquastop

ระบบ Aquastop หรือระบบตัดน้ำอัตโนมัติระบบนี้มีไว้สำหรับป้องกันอันตรายที่อาจจะเกิดขึ้นหากเกิดการรั่วซึมของน้ำ กล่าวคือถ้าสมมติเครื่องล้างจานเกิดการรั่วซึมไม่ว่าจะเป็นบริเวณภายในเครื่องหรือบริเวณท่อก็ตามระบบ AQUASTOP จะตัดน้ำทันทีเพื่อป้องกันกระแสไฟฟ้าที่อาจก่อให้เกิดอันตรายได้

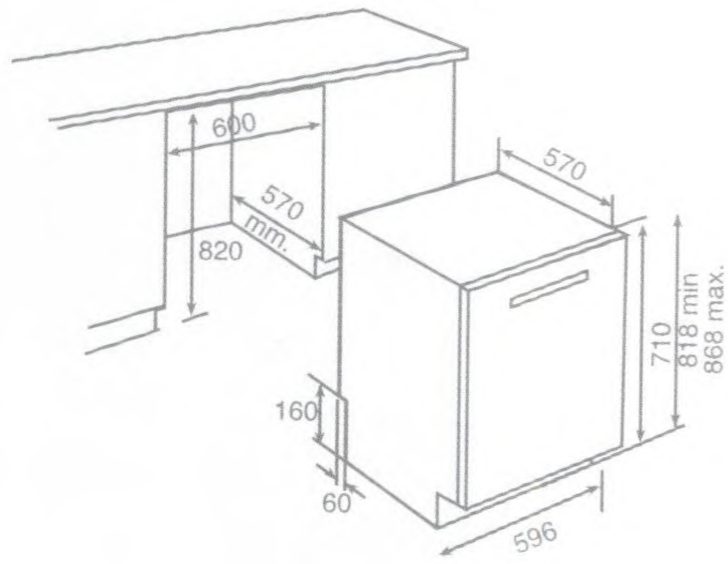


TDW 80 FI Inox

- ความจุ : ถ้วยชาม 12 ชุด
- ระบบควบคุมแบบอิเลคทรอนิกส์
- ตั้งโปรแกรมการทำงานได้ 12 โปรแกรมพร้อมระบบประหยัดน้ำ
- ระบบล้างจาน 4 ครั้ง ด้วยอุณหภูมิ 45/55/65/70 ˚c
- ระบบกรองน้ำ 3 ชั้นแบบ Micro-filtering และช่องปรับสภาพน้ำ 5 ช่อง
- ไฟแสดงสถานะการเปิดเครื่อง ปรับสภาพน้ำ/หรือระดับการล้าง
- ตะแกรงด้านบนและฐานวางเครื่องสามารถปรับระดับได้
- ช่องใส่ถ้วยชามและประตู ทำด้วยสแตนเลสชั้นดี
- ระบบ AQUASTOP

ระดับสียงสูงสุด : 49 เดซิเบล (db)

สี : สแตนเลส



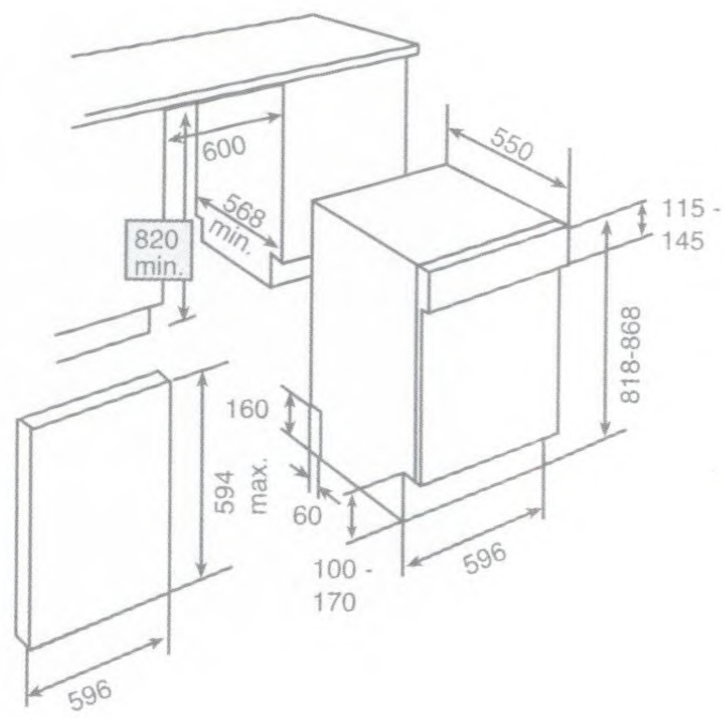


DW6 60 S

- ความจุ : ถ้วยชาม 12 ชุด
- ตั้งโปรแกรมการทำงานได้ 5 โปรแกรม พร้อมระบบประหยัดน้ำ
- ระบบล้างจาน 2 ครั้งด้วยอุณหภูมิ 50/65 ˚c
- ระบบกรองน้ำ 3 ชั้นแบบ Micro-filtering และช่องปรับสภาพน้ำ 5 ช่อง
- ไฟแสดงสถานะการเปิดเครื่อง ปรับสภาพน้ำ/หรือระดับการล้าง
- ตะแกรงด้านบนและฐานวางเครื่องสามารถปรับระดับได้
- ช่องใส่ถ้วยชามและประตู ทำด้วยสแตนเลสชั้นดี
- ระบบ AQUASTOP

ระดับสียงสูงสุด : 53 เดซิเบล (db)

สี : สแตนเลส พร้อมหน้าบานสแตนเลส

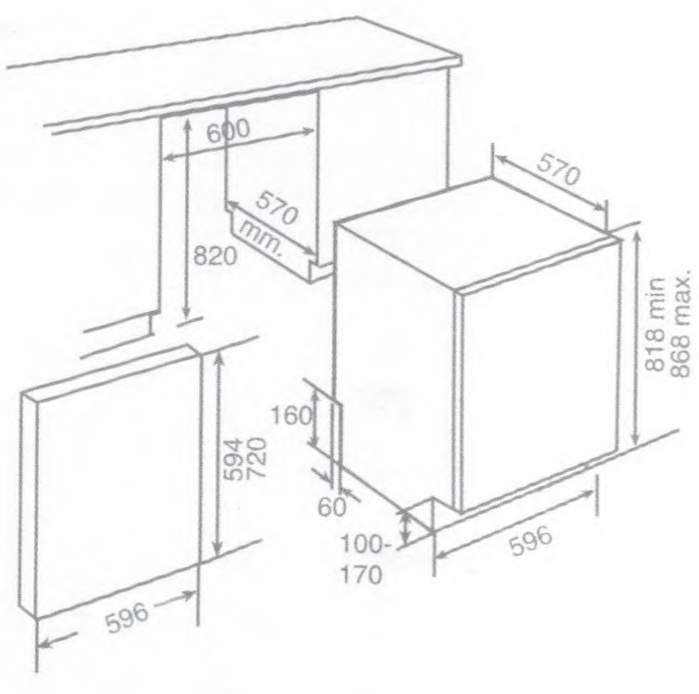




DW 6 60 FI

- ความจุ : ถ้วยชาม 12 ชุด
- ตั้งโปรแกรมการทำงานได้ 12 โปรแกรมพร้อมระบบประหยัดน้ำ
- ระบบล้างจาน 2 ครั้ง ด้วยอุณหภูมิ 50/65 ˚c
- ระบบกรองน้ำ 3 ชั้นแบบ Micro-filtering และช่องปรับสภาพน้ำ 5 ช่อง
- ไฟแสดงสถานะการเปิดเครื่อง ปรับสภาพน้ำ/หรือระดับการล้าง
- ตระแกรงด้านบนและฐานวางเครื่องสามารถปรับระดับได้
- ช่องใส่ถ้วยชามและประตู ทำด้วยสแตนเลสชั้นดี
- ระบบ AQUASTOP
- ระดับสียงสูงสุด : 49 เดซิเบล (db)

สี : ขาว



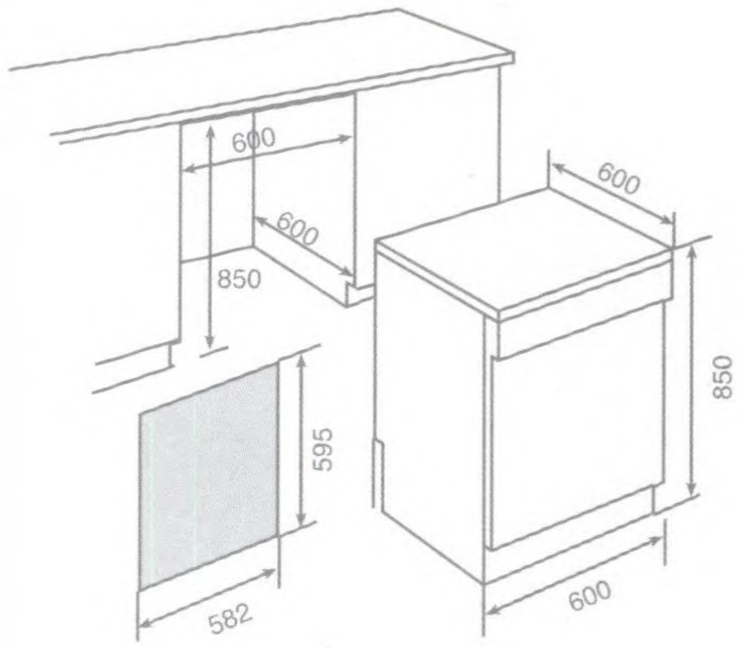


LP6 770

- ความจุ : ถ้วยชาม 12 ชุด
- ตั้งโปรแกรมได้ 5 โปรแกรม พร้อมระบบประหยัดน้ำ
- ระบบล้างจาน 2 ครั้ง ด้วยอุณหภูมิ 50/65 ˚c
- ระบบกรองน้ำแบบ Micro-filtering และช่องปรับสภาพน้ำ 5 ช่อง
- ไฟแสดงสถานะการเปิดเครื่อง ปรับสภาพน้ำ/หรือระดับการล้าง
- ตะแกรงด้านบนและฐานวางเครื่องสามารถปรับระดับได้
- ช่องใส่ถ้วยชามและประตู ผลิตจากสแตนเลสชั้นดี
- ระบบ AQUASTOP

ระดับสียงสูงสุด : 53 เดซิเบล (db)

สี : ขาว

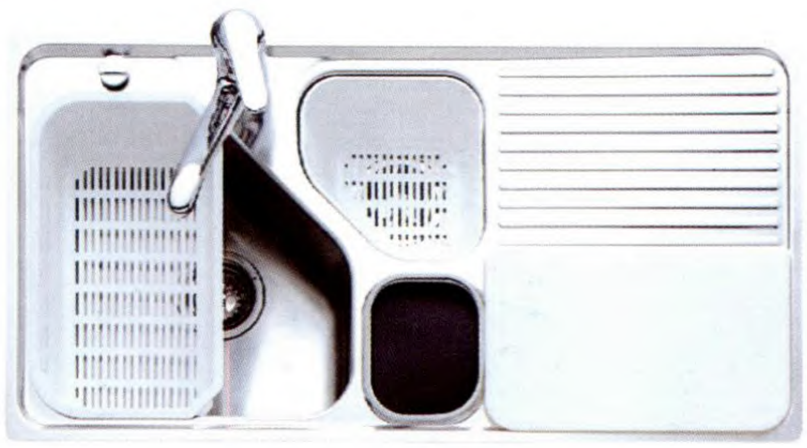


TEKA Sinks

อ่างล้างจาน เตก้า

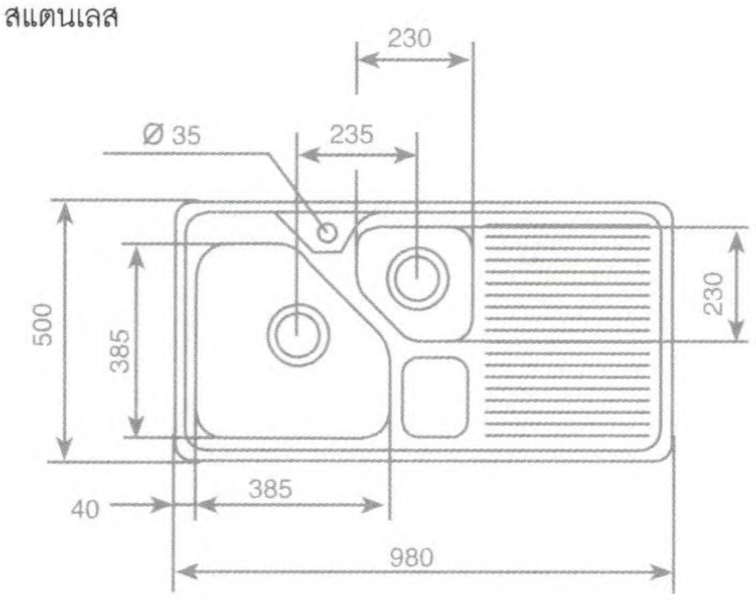
อ่างล้างจานภายใต้การสร้างสรรค์ของเตก้า สามารถตอบสนองความต้องการหลากหลายของท่าน ผลิตด้วยเทคโนโลยีขั้นสูง อ่างล้างจาน **เตก้า**จึงสวยงาม และทนทานมีการผสมผสาน วัสดุอัตราพิเศษ ระหว่างนิกเกิล และโครเมี่ยม 18:10 อ่างล้างจาน **เตก้า** ผ่านการควบคุมคุณภาพที่เข้มงวด ทนทานความร้อน, แข็งแรง, อายุการใช้งานยืนยาว และยากต่อการเกิดรอยขีดข่วนมีให้เลือกหลากหลายรูปแบบ ทั้งหลุมเดียว, หลุมคู่, มีที่พักและไม่มีที่พัก ทุกแบบที่ท่านต้องการ

TRION 60 M

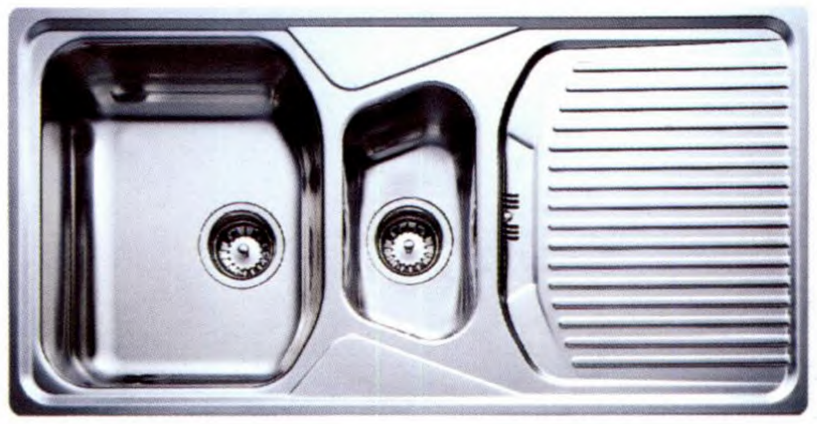


- อ่างล้างจาน 1½ หลุม 1 ที่พัก
- ขนาด 980 x 500 มม.
- ผลิตจากสแตนเลส 18/10
- สะดืออ่างขนาด 3½ นิ้วพร้อม POP UP และมีท่อระบายน้ำล้น
- เพิ่มอุปกรณ์เขียงรองหั่น, ตะกร้าล้างผักและถังขยะ

สี : สแตนเลส

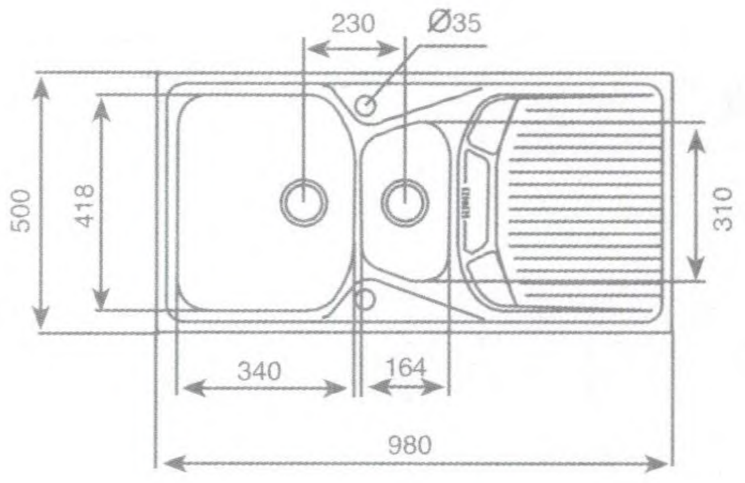


TEXINA 60 B-CN



- อ่างล้างจาน 1½ หลุม 1 ที่พัก
- ขนาด : 980 x 500 มม.
- ผลิตจากสแตนเลส 18/10
- สามารถสลับได้ทั้งหลุมซ้ายหรือหลุมขวา
- สะดืออ่างขนาด 3½ นิ้วพร้อม POP UP และมีท่อระบายน้ำล้น

สี : สแตนเลส , สแตนเลสลายลินิน

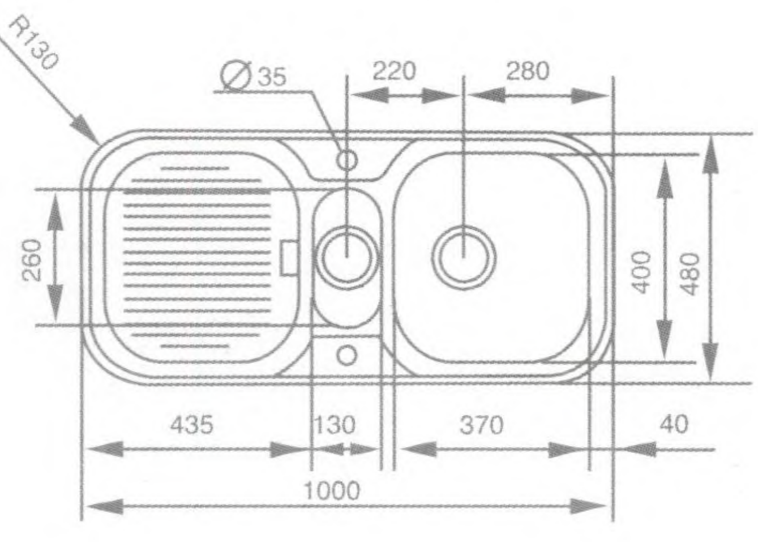


PRINZ 60



- อ่างล้างจาน 1½ หลุม 1 ที่พัก
- ขนาด : 1,000 x 480 มม.
- ผลิตจากสแตนเลส 18/10
- สะดืออ่างขนาด 3½ นิ้วพร้อม POP UP และมีท่อระบายน้ำล้น

สี : สแตนเลส

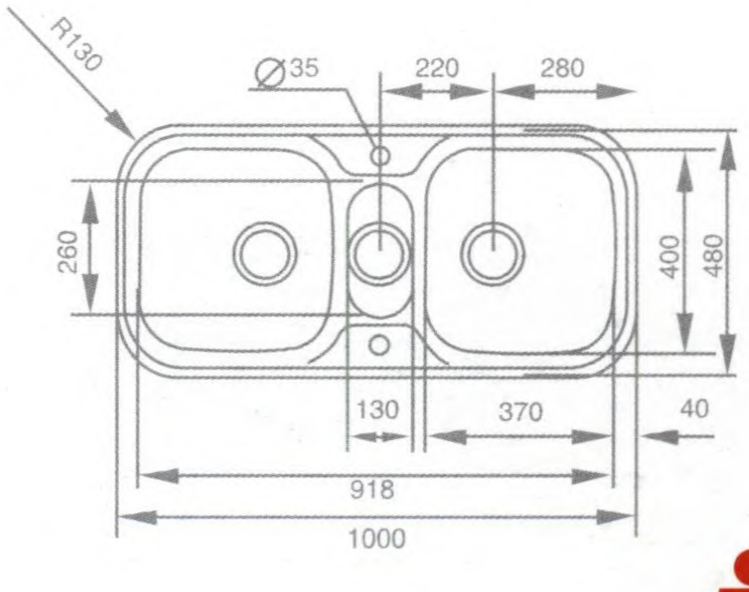


PRINZ 100



- อ่างล้างจาน 2½ หลุม
- ขนาด : 1,000 X 480 มม.
- ผลิตจากสแตนเลส 18/10
- สะดืออ่างขนาด 3½ นิ้วพร้อม POP UP และมีท่อระบายน้ำล้น

สี : สแตนเลส

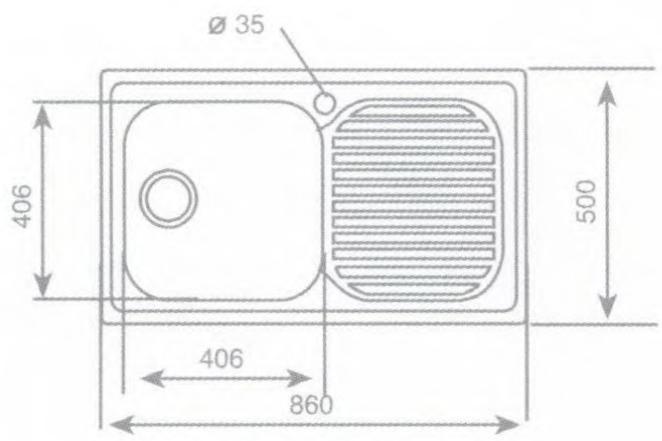


CLASSIC 1B 1D



- อ่างล้างจาน 1 หลุม 1 ที่พัก
- ขนาด : 860 x 500 มม.
- ผลิตจากสแตนเลส 18/10
- สามารถสลับได้ทั้งหลุมซ้ายหรือหลุมขวา
- สะดืออ่างขนาด 3½ นิ้ว และมีท่อระบายน้ำล้น

  สี : สแตนเลส , สแตนเลสลายลินิน

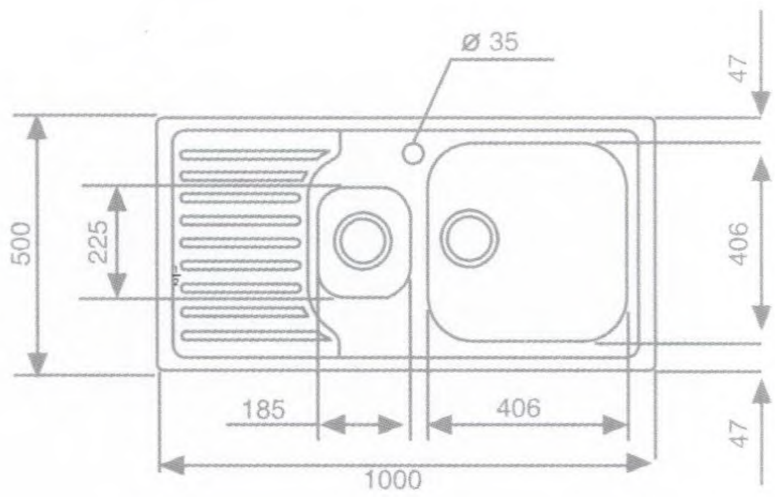


CLASSIC 1.5B 1D



- อ่างล้างจาน 1½ หลุม 1 ที่พัก
- ขนาด : 1,000 x 500 มม.
- ผลิตจากสแตนเลส 18/10
- สามารถสลับได้ทั้งหลุมซ้ายหรือหลุมขวา
- สะดืออ่างขนาด 3½ นิ้ว และมีท่อระบายน้ำล้น

  สี : สแตนเลส , สแตนเลสลายลินิน

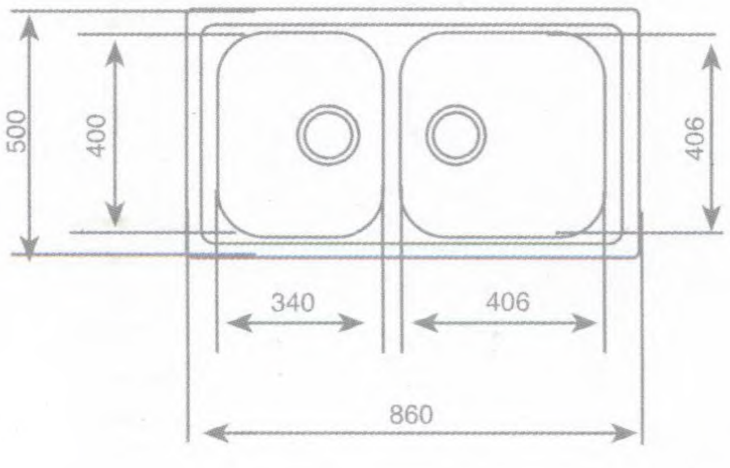


CLASSIC 2B



- อ่างล้างจาน 2 หลุม
- ขนาด : 860 x 500 มม.
- ผลิตจากสแตนเลส 18/10
- สะดืออ่างขนาด 3½ นิ้ว และมีท่อระบายน้ำล้น

  สี : สแตนเลส , สแตนเลสลายลินิน

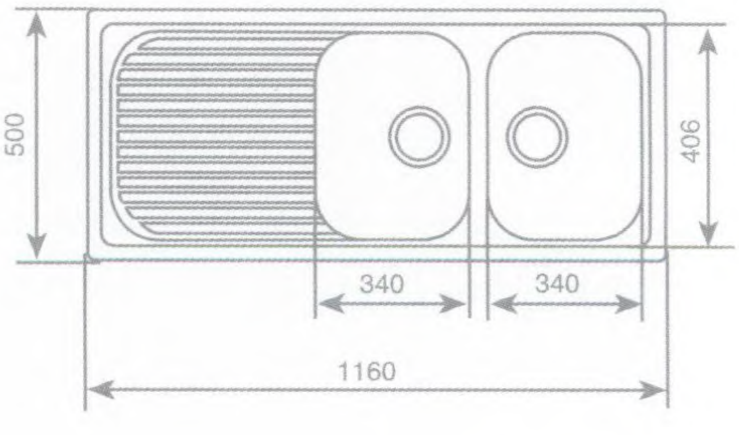


CLASSIC 2B 1D



- อ่างล้างจาน 2 หลุม 1 ที่พัก
- ขนาด : 1,160 X 500 มม.
- ผลิตจากสแตนเลส 18/10
- สามารถสลับได้ทั้งหลุมซ้ายหรือหลุมขวา
- สะดืออ่างขนาด 3½ นิ้ว และมีท่อระบายน้ำล้น

  สี : สแตนเลส , สแตนเลสลายลินิน

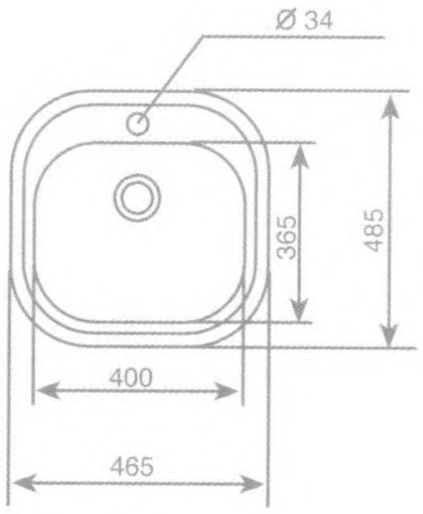


STYLO 1B



- อ่างล้างจาน 1 หลุม
- ขนาด : 465 x 485 มม.
- ผลิตจากสแตนเลส 18/10
- สะดืออ่างขนาด 3½ นิ้ว และมีท่อระบายน้ำล้น

  สี : สแตนเลส , สแตนเลสลายลินิน

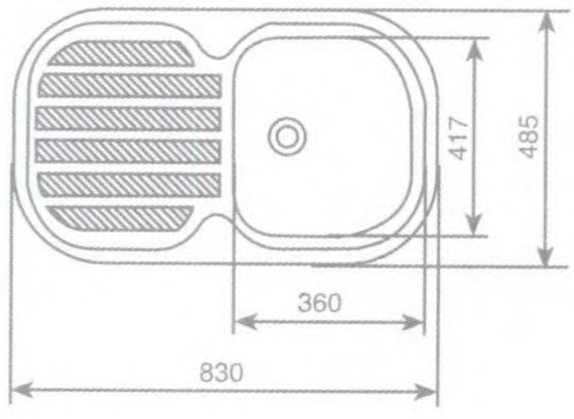


STYLO 1B.1D



- อ่างล้างจาน 1 หลุม 1 ที่พัก
- ขนาด : 830 x 485 มม.
- ผลิตจากสแตนเลส 18/10
- สามารถสลับได้ทั้งหลุมซ้ายหรือหลุมขวา
- สะดืออ่างขนาด 3½ นิ้ว และมีท่อระบายน้ำล้น

  สี : สแตนเลส , สแตนเลสลายลินิน

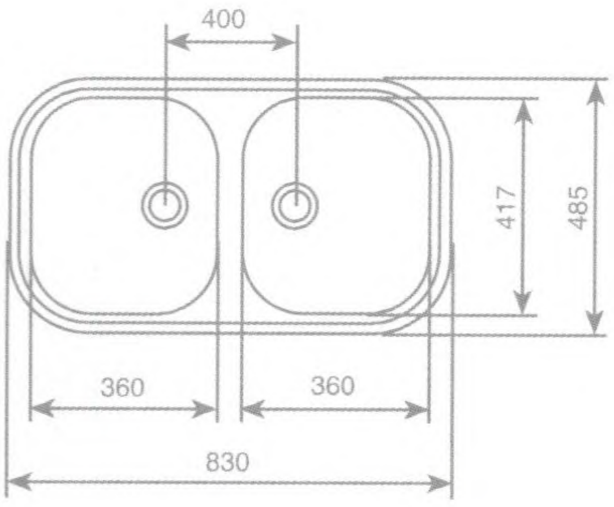


STYLO 2B



- อ่างล้างจาน 2 หลุม
- ขนาด : 830 x 485 มม.
- ผลิตจากสแตนเลส 18/10
- สามารถสลับได้ทั้งหลุมซ้ายหรือหลุมขวา
- สะดืออ่างขนาด 3½ นิ้ว และมีท่อระบายน้ำล้น

  สี : สแตนเลส , สแตนเลสลายลินิน



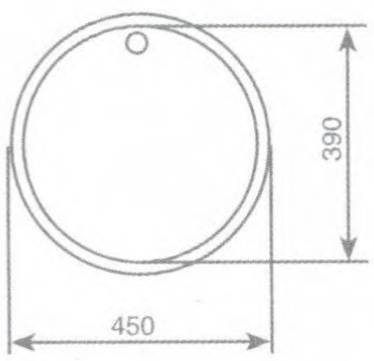


ERC



- อ่างล้างจานแบบกลม 1 หลุม
- ขนาด ∅ 450 มม.
- ผลิตจากสแตนเลส 18/10
- สะดืออ่างขนาด 3½ นิ้ว และมีท่อระบายน้ำล้น

  สี : สแตนเลส

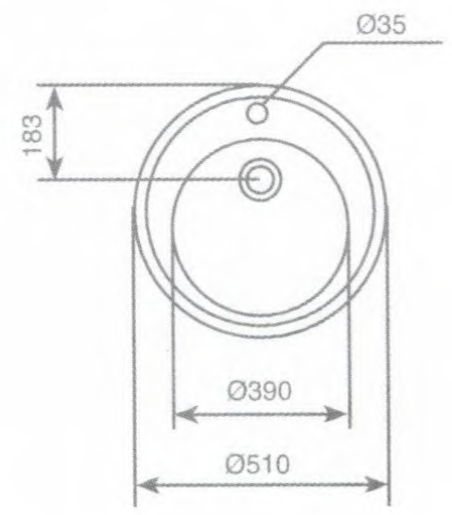


CENTROVAL



- อ่างล้างจานแบบกลม 1 หลุม
- ขนาด ∅ 510 มม.
- ผลิตจากสแตนเลส 18/10
- สะดืออ่างขนาด 3½ นิ้ว และมีท่อระบายน้ำล้น

  สี : สแตนเลส , สแตนเลสลายลินิน

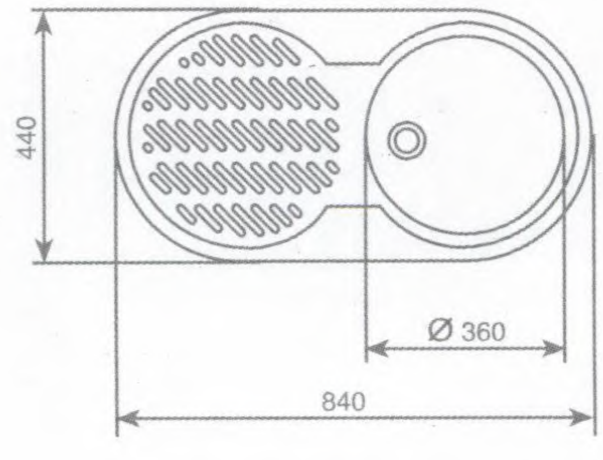


DR 80 1B 1D



- อ่างล้างจาน 1 หลุม 1 ที่พัก
- ขนาด : 840 x 440 มม.
- ผลิตจากสแตนเลส 18/10
- สามารถสลับได้ทั้งหลุมซ้ายหรือหลุมขวา
- สะดืออ่างขนาด 3½ นิ้ว และมีท่อระบายน้ำล้น

  สี : สแตนเลส , สแตนเลสลายลินิน

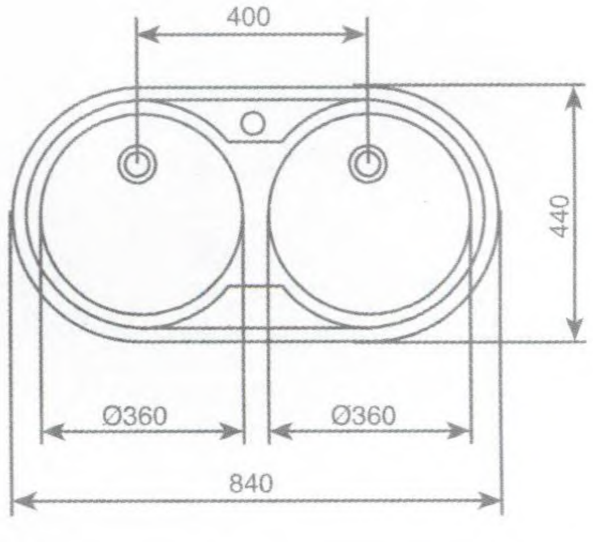


DR 80 2B



- อ่างล้างจาน 2 หลุม
- ขนาด : 840 x 440 มม.
- ผลิตจากสแตนเลส 18/10
- สะดืออ่างขนาด 3½ นิ้ว และมีท่อระบายน้ำล้น

  สี : สแตนเลส , สแตนเลสลายลินิน



E/50 1B



- อ่างล้างจาน 1 หลุม
- ขนาด : 465 x 440 มม.
- ผลิตจากสแตนเลส 18/10
- สะดืออ่างขนาด 3½ นิ้ว และมีท่อระบายน้ำล้น

  สี : สแตนเลส

E/50 1B 1D



- อ่างล้างจาน 1 หลุม 1 ที่พัก
- ขนาด : 800 x 440 มม.
- ผลิตจากสแตนเลส 18/10
- สามารถสลับได้ทั้งหลุมซ้ายหรือหลุมขวา
- สะดืออ่างขนาด 3½ นิ้ว และมีท่อระบายน้ำล้น

  สี : สแตนเลส

E/50 2B 1D



- อ่างล้างจาน 2 หลุม 1 ที่พัก
- ขนาด : 1,235 x 440 มิลลิเมตร
- ผลิตจากสแตนเลส 18/10
- สามารถสลับได้ทั้งหลุมซ้ายหรือหลุมขวา
- สะดืออ่างขนาด 3½ นิ้ว และมีท่อระบายน้ำล้น

  สี : สแตนเลส

LVR 36 C (Bowls sanitary)



- อ่างล้างจาน 1 หลุมกลม
- ขนาด : ∅ 360/380 x 155 มม.
- ผลิตจากสแตนเลส 18/10
- สะดืออ่างขนาด 1½ นิ้ว และมีท่อระบายน้ำล้น

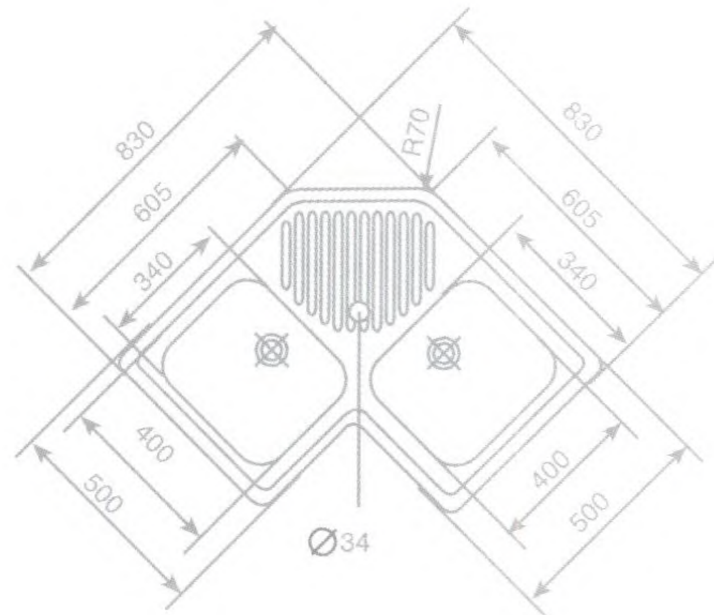
  สี : สแตนเลส

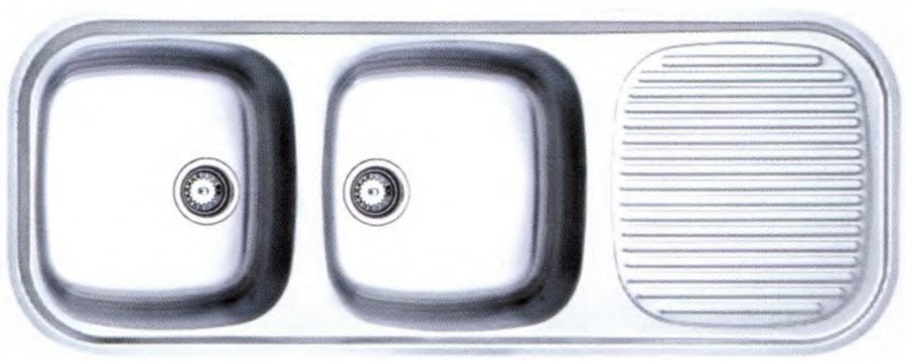


ANGULAR 2B

- อ่างล้างจาน 2 หลุม
- ขนาด : 830 x 830 มม.
- ผลิตจากสแตนเลส 18/10
- สะดืออ่างขนาด 3 ½ นิ้ว และมีท่อระบายน้ำล้น

สี : สแตนเลส

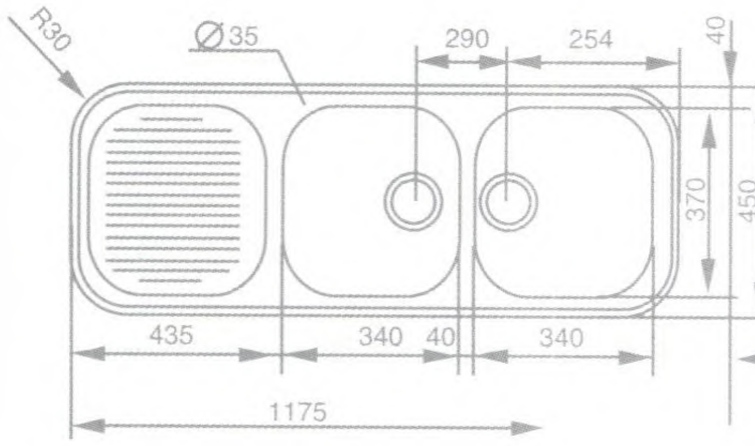




ASEAN 2B.1D

- อ่างล้างจาน 2 หลุม 1 ที่พัก
- ขนาด : 1,175 X 450 มม.
- ผลิตจากสแตนเลส 18/10
- สามารถสลับได้ทั้งหลุมซ้ายหรือขวา
- สะดืออ่างขนาด 3 ½ นิ้ว และมีท่อระบายน้ำล้น

สี : สแตนเลส

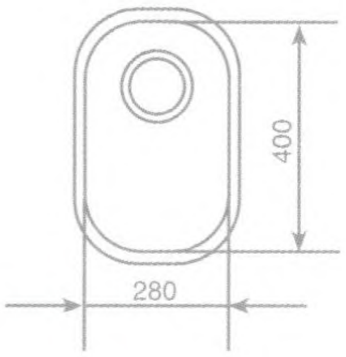


BE 28.40



- อ่างล้างจานแบบฝังใต้เคาน์เตอร์ 1 หลุม
- ขนาด : 280 x 400 มม. ลึก 180 มม.
- ผลิตจากสแตนเลส 18/10
- สะดืออ่างขนาด 3 ½ นิ้ว และมีท่อระบายน้ำล้น

สี : สแตนเลส

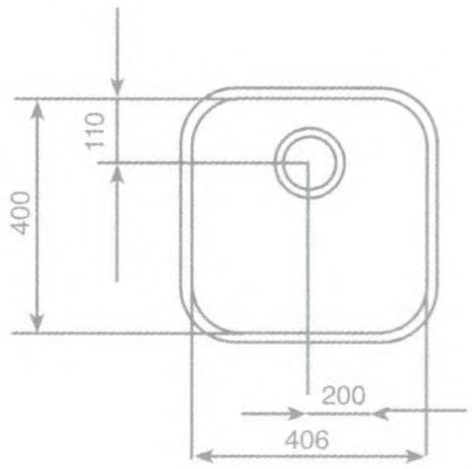


BE 40.40



- อ่างล้างจานแบบฝังใต้เคาน์เตอร์ 1 หลุม
- ขนาด : 400 x 400 มม. ลึก 190 มม.
- ผลิตจากสแตนเลส 18/10
- สะดืออ่างขนาด 3 ½ นิ้ว และมีท่อระบายน้ำล้น

สี : สแตนเลส

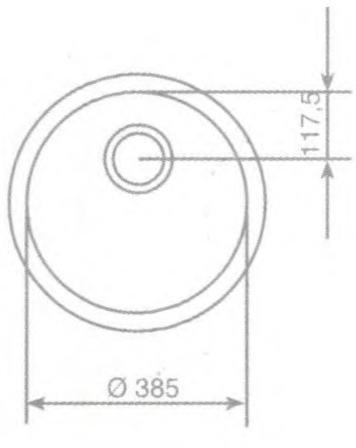


BE 39



- อ่างล้างจานแบบฝังใต้เคาน์เตอร์ 1 หลุม กลม
- ขนาด : ∅ 385 มม.
- ผลิตจากสแตนเลส 18/10
- สะดืออ่างขนาด 3 ½ นิ้ว และมีท่อระบายน้ำล้น

สี : สแตนเลส

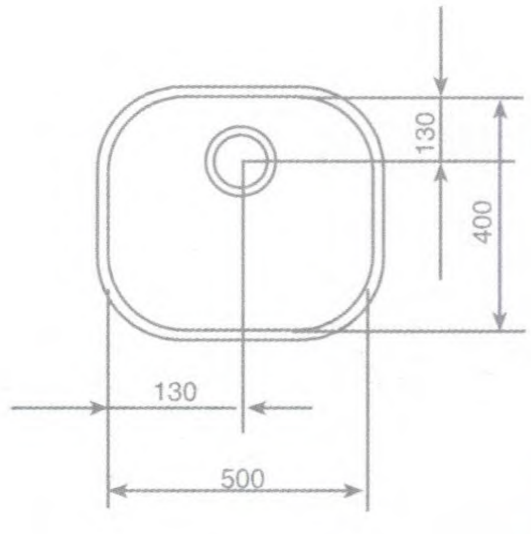


BE 50.40



- อ่างล้างจานแบบฝังใต้เคาน์เตอร์ 1 หลุม
- ขนาด : 500 x 400 มม. ลึก 155 มม.
- ผลิตจากแสตนเลส 18/10
- สะดืออ่างขนาด 3 ½ นิ้ว และมีท่อระบายน้ำล้น

สี : สแตนเลส

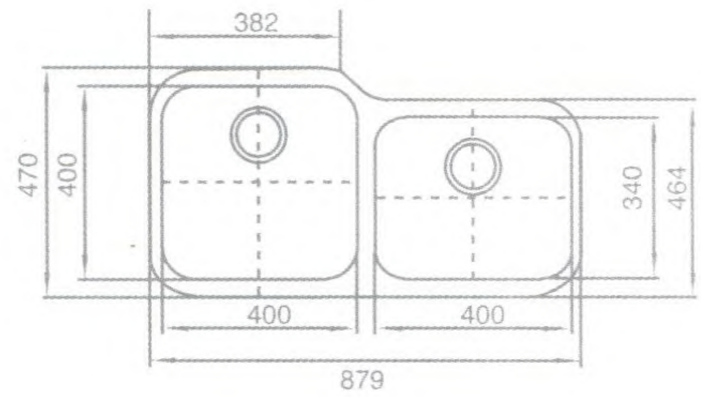


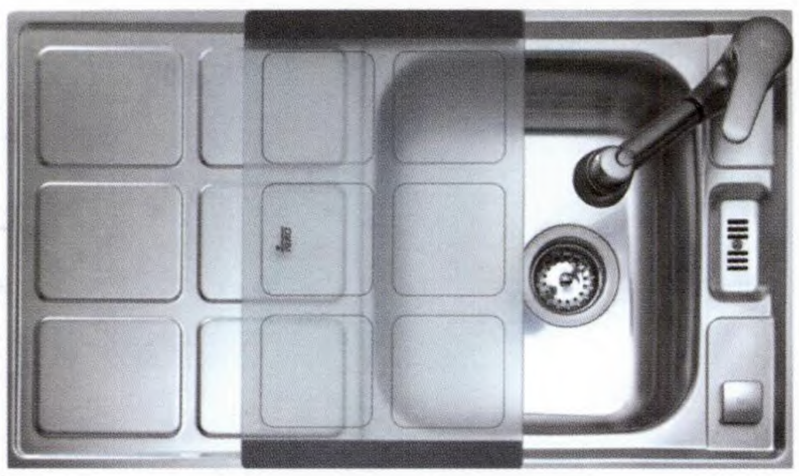


SINK BE 40.40.25/34.40.18

- อ่างล้างจานแบบฝังใต้เคาน์เตอร์ 2 หลุม
- ขนาด : สำหรับหลุมใหญ่ 400 X 400 มม. ลึก 250 มม.
  สำหรับหลุมเล็ก 340 X 400 มม. ลึก 180 มม.
- ผลิตจากสแตนเลส 18/10
- สะดืออ่างขนาด 3½ นิ้ว และมีท่อระบายน้ำล้น

สี : สแตนเลส

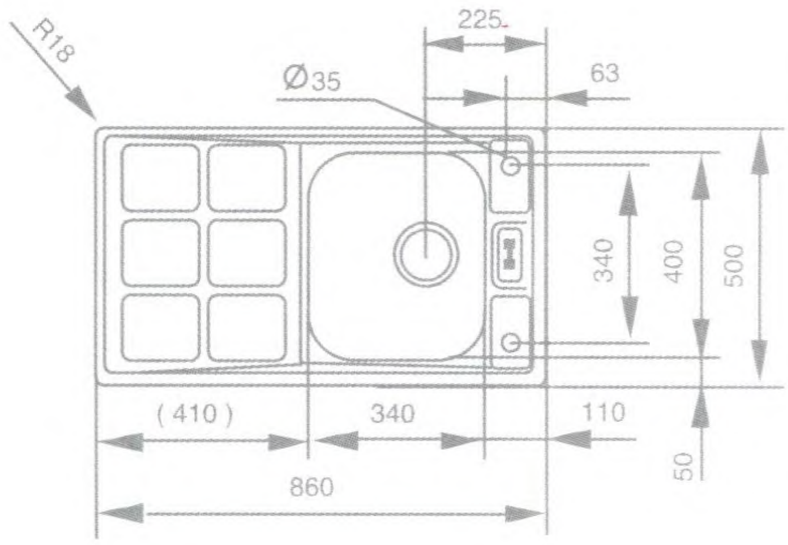




SINK CUADRO 45 B CN

- อ่างล้างจาน 1 หลุม 1 ที่พัก
- ขนาด : 860 x 500 มม. ลึก 190 มม.
- ผลิตจากสแตนเลส 18/10
- สามารถสลับได้ทั้งหลุมซ้ายหรือขวา
- สะดืออ่างขนาด 3½ นิ้ว และมีท่อระบายน้ำล้น
- เพิ่มเขียงเป็นอุปกรณ์เสริม

สี : สแตนเลส

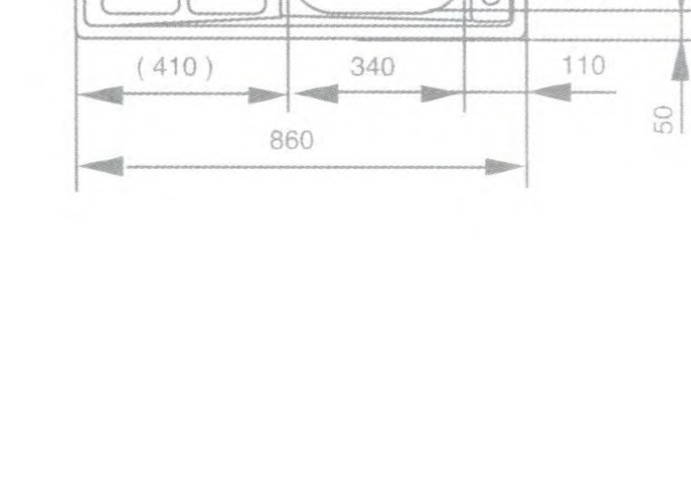




SINK CUADRO 60 B CN

- อ่างล้างจาน 1½ หลุม 1 ที่พัก
- ขนาด : 980 X 500 มม. ลึก 190 มม.
- ผลิตจากสแตนเลส 18/10
- สามารถสลับได้ทั้งหลุมซ้ายหรือขวา
- สะดืออ่างขนาด 3½ นิ้ว และมีท่อระบายน้ำล้น
- เพิ่มเขียงเป็นอุปกรณ์เสริม

สี : สแตนเลส



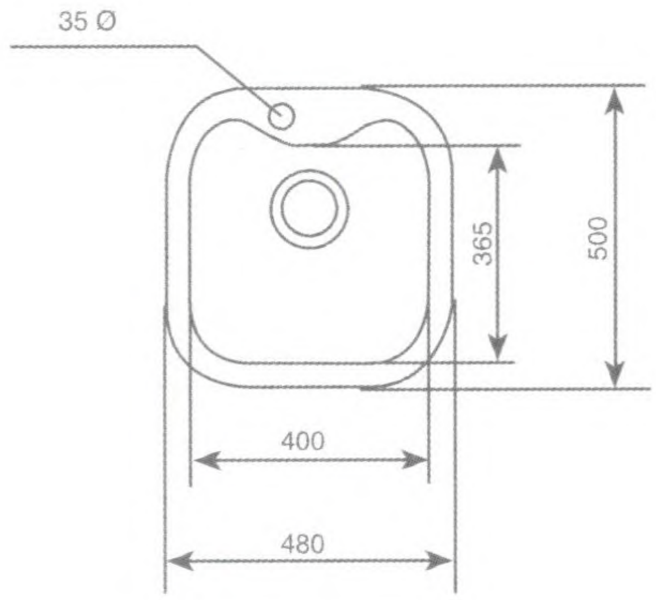


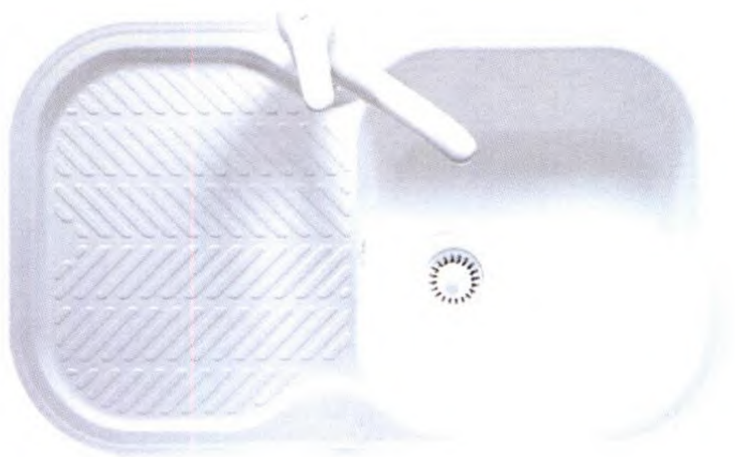
TEKADUR 1B (POP UP)

- อ่างล้างจาน 1 หลุม
- ขนาด : 480 x 500 มม.
- สะดืออ่างขนาด 3 ½ นิ้ว

  พร้อม POP UP และท่อระบายน้ำล้น

  สี : ขาว



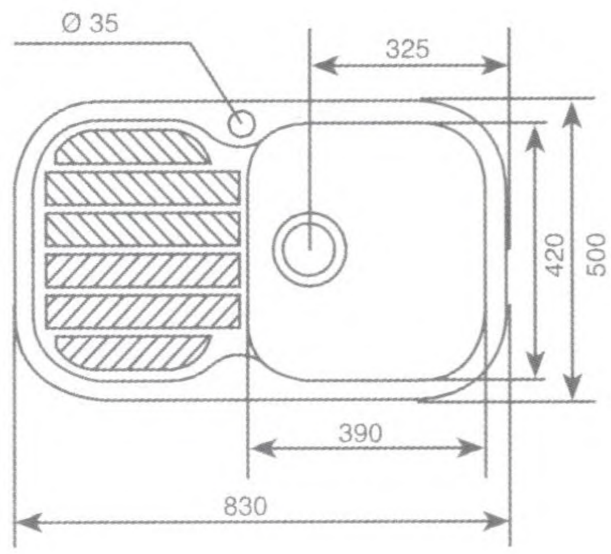


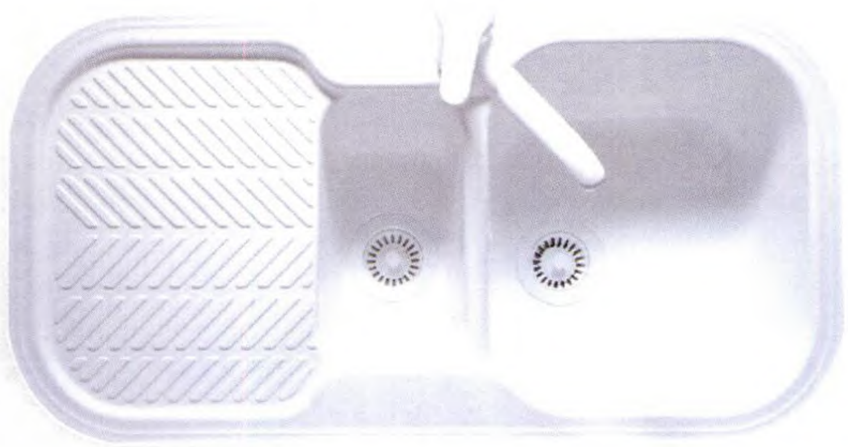
TEKADUR 1B.1D (POP UP)

- อ่างล้างจาน 1 หลุม 1 ที่พัก
- ขนาด : 830 x 500 มม.
- สามารถสลับได้ทั้งหลุมซ้ายหรือหลุมขวา
- สะดืออ่างขนาด 3 ½ นิ้ว

  พร้อม POP UP และท่อระบายน้ำล้น

  สี : ขาว



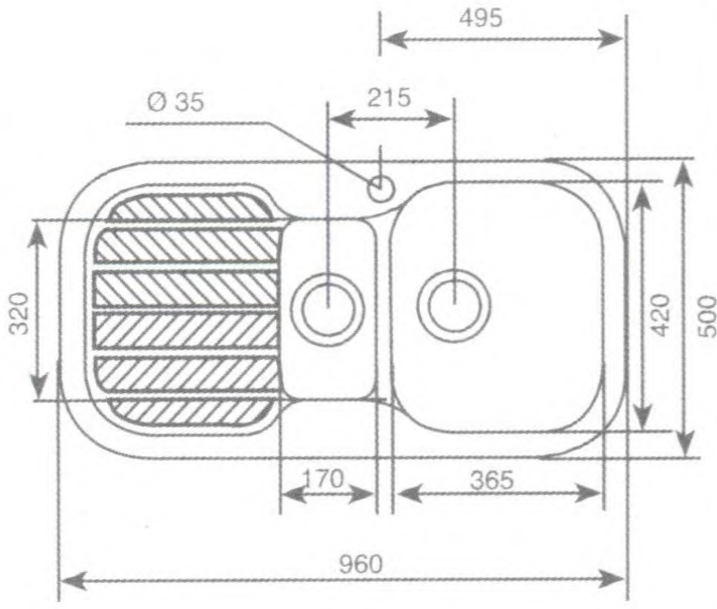


TEKADUR 1 1/2B.1D (POP UP)

- อ่างล้างจาน 1½ หลุม 1 ที่พัก
- ขนาด : 960 x 500 มม.
- สามารถสลับได้ทั้งหลุมซ้ายหรือหลุมขวา
- สะดืออ่างขนาด 3½ นิ้ว

  พร้อม POP UP และท่อระบายน้ำล้น

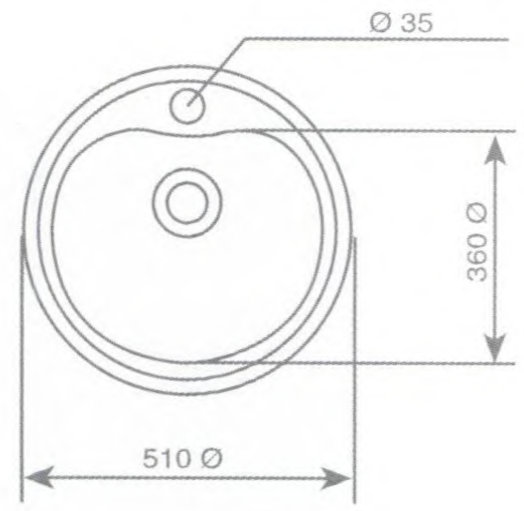
  สี : ขาว





TEKADUR S 1R (POP UP)

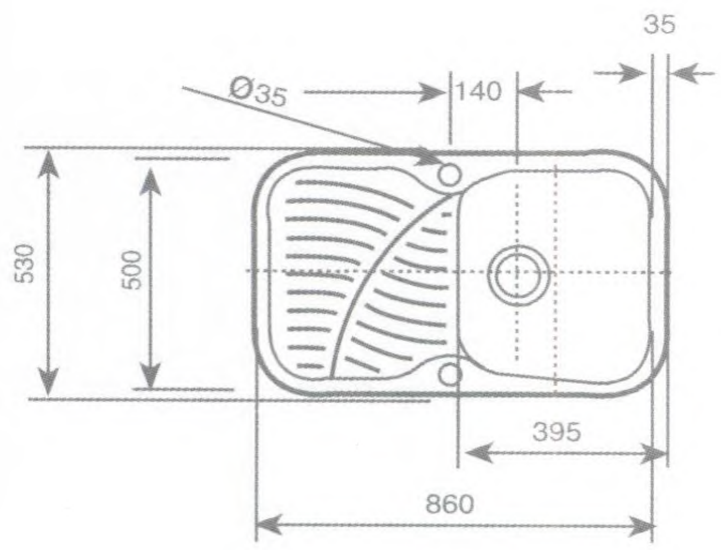
- อ่างล้างจานแบบกลม 1 หลุม
- ขนาด : Ø 510 มม.
- สะดืออ่างขนาด 3 ½ นิ้ว
  พร้อม POP UP และท่อระบายน้ำล้น
  สี : ขาว





TEKADUR S 1B 1D (POP UP)

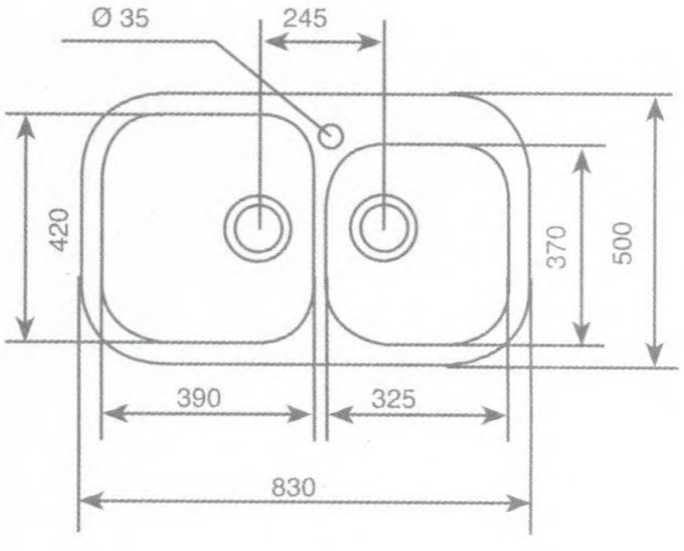
- อ่างล้างจาน 1 หลุม 1 ที่พัก
- ขนาด : 860 x 530 มม.
- สามารถสลับได้ทั้งหลุมซ้ายหรือหลุมขวา
- สะดืออ่างขนาด 3 ½ นิ้ว
  พร้อม POP UP และท่อระบายน้ำล้น
  สี : ขาว





TEKADUR S 2B (POP UP)

- อ่างล้างจาน 2 หลุม
- ขนาด : 830 x 500 มม.
- สะดืออ่างขนาด 3 ½ นิ้ว
  พร้อม POP UP และท่อระบายน้ำล้น
  สี : ขาว



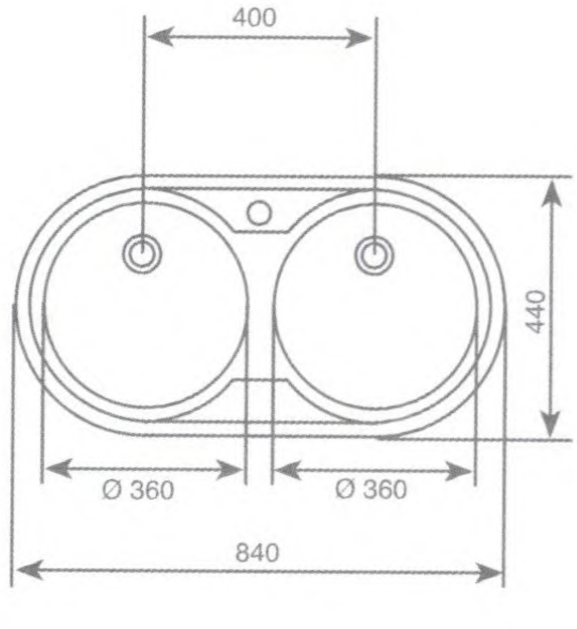


TEKADUR R 2B (POP UP)

- อ่างล้างจาน 2 หลุม กลม
- ขนาด : 840 x 440 มม.
- สะดืออ่างขนาด 3 ½ นิ้ว

  พร้อม POP UP และท่อระบายน้ำล้น

  สี : ขาว



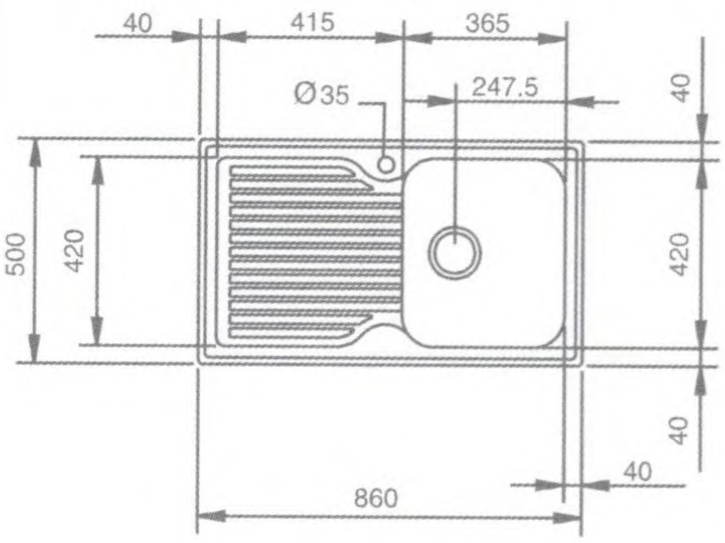


TEKUARZ 1B 1D (POP UP)

- อ่างล้างจาน 1 หลุม 1 ที่พัก
- ขนาด : 860 x 500 มม.
- สามารถสลับได้ทั้งหลุมซ้ายหรือหลุมขวา
- สะดืออ่างขนาด 3 ½ นิ้ว

  พร้อม POP UP และท่อระบายน้ำล้น

  สี : ขาว



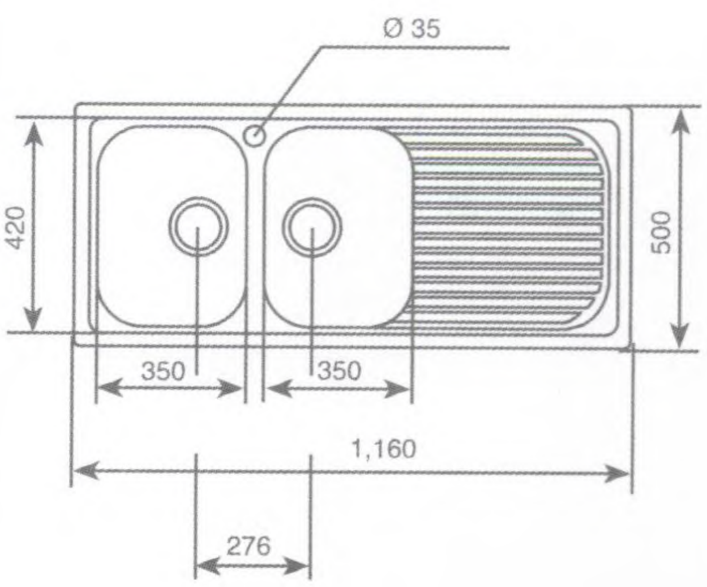


TEKUARZ 2B 1D (POP UP)

- อ่างล้างจาน 2 หลุม 1 ที่พัก
- ขนาด : 1,160 x 500 มม.
- สามารถสลับได้ทั้งหลุมซ้ายหรือหลุมขวา
- สะดืออ่างขนาด 3 ½ นิ้ว

  พร้อม POP UP และท่อระบายน้ำล้น

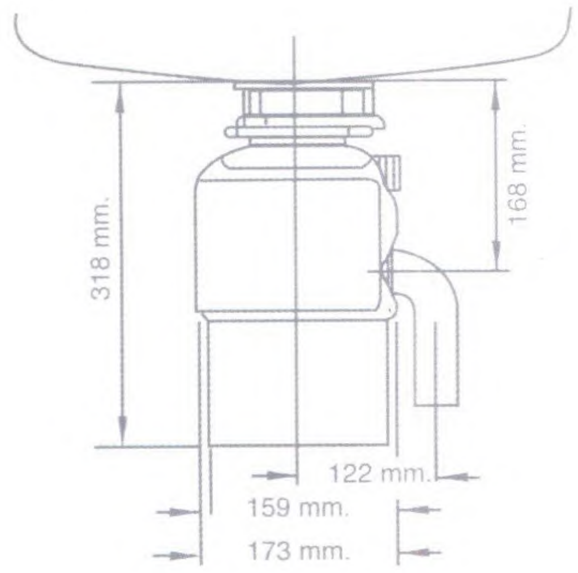
  สี : ขาว





เครื่องกำจัดเศษอาหาร
รุ่น TR 50.1 Waste Disposer

- ทำด้วยสแตนเลส
- เคลือบสารป้องกันการผุกร่อน
- ระบบน้ำหมุนเวียนอัตโนมัติ
- ใช้มอเตอร์ 0.5 HP
- ด้านบนติดสวิชท์ยางแบบสูบลม



- **เครื่องกำจัดเศษอาหาร เตก้า**

  ถูกออกแบบให้ใช้งานง่าย และสามารถติดตั้งได้กับอ่างล้างจานเกือบทุกชนิด โดยสามารถกำจัดเศษอาหารอันไม่พึงประสงค์ของคุณ ได้ง่ายและรวดเร็วเพื่อช่วยให้ห้องครัวของคุณ สะอาดและไม่มีกลิ่นรบกวน

- **ความสะอาด**

  ด้วยการทำงานของเครื่องกำจัดเศษอาหาร ที่ติดตั้งโดยตรงกับช่องของอ่างล้างจานข้างใต้ เพื่อกำจัดเศษอาหารที่ร่วงหล่น อีกทั้งเป็นการขจัดเชื้อโรคและกลิ่นไม่พึงประสงค์อีกด้วย

- **การใช้งาน**

  เพียงแค่เปิดก๊อกน้ำให้น้ำไหลควบคู่ไปกับการเปิดสวิสต์การทำงานของเครื่องกำจัดเศษอาหาร เมื่อต้องการใช้งาน โดยสามารถเทเศษอาหารที่ต้องการกำจัด ตัวเครื่องจะปั่นเศษอาหารอย่างละเอียดและถูกขจัดออก โดยระบบระบายน้ำทิ้งจึงไม่มีผลกระทบต่อสภาพแวดล้อม





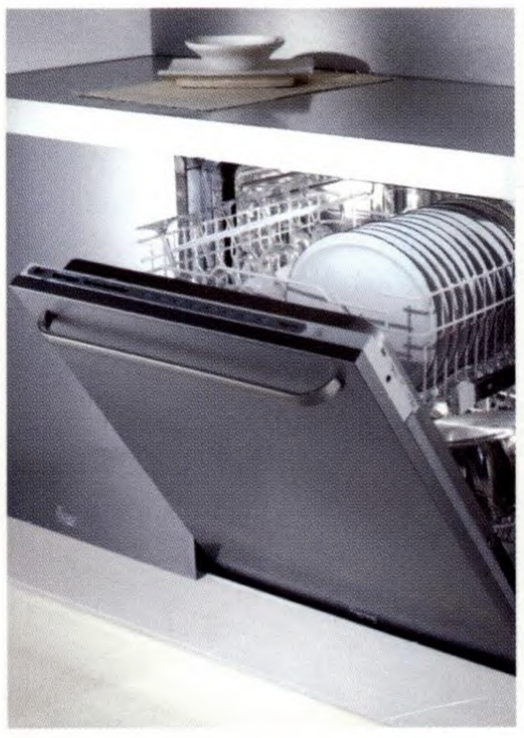














Teka
KÜCHENTECHNIK



KÜCHENTECHNIK

บริษัท เตก้า (ประเทศไทย) จำกัด
252/123-4 ชั้น 26 อาคารเมืองไทยภัทร2 ถนนรัชดาภิเษก เขตห้วยขวาง กรุงเทพฯ 10320 โทร : (662) 693-3237-41 แฟกซ์ : (662) 693-3242
http://www.teka.co.th