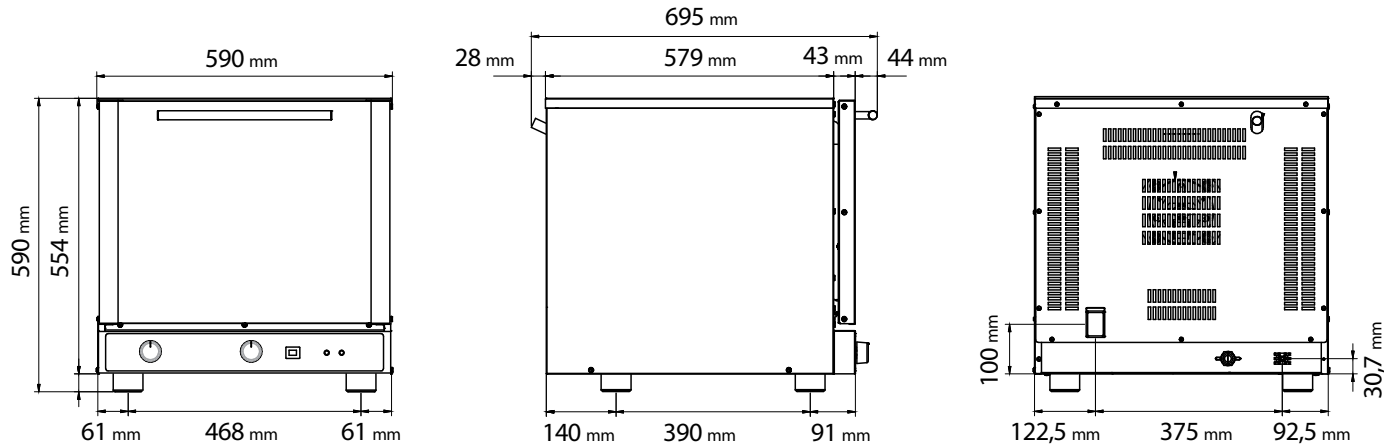


EKF 423 UP



HORNO ELÉCTRICO VENTILADO A CONVECCIÓN CON HUMIDIFICACIÓN

Gracias a su sistema de humidificación indirecta, este horno le permite que todas las recetas sean más sabrosas, succulentas y aromáticas. Ideal para pequeños restaurantes, bares y pequeñas pastelerías que deben enfrentarse a espacios reducidos.



CARACTERÍSTICAS DE LAS DIMENSIONES			
Dimensiones del Horno (LxPxH mm)	590	695	590
Peso (kg)	33,2		
Paso de las guías (mm)	74		

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS	
Potencia eléctrica (kW)	2,8
Frecuencia (Hz)	50/60
Voltaje (Voltios)	CA 220/230
NºMotores	1 Monodireccional
Generador de vapor (calentador)	/
Protección contra el agua	/

FUNCIONES DE SERIE			
Embalaje de cartón (LxPxH mm)	650	760	600
Soportes laterales	1 der + 1 izq		
Bandeja de aluminio (429x345 mm)	4 Piezas		
Cable	Monofase [3G 1,5] - L=1600 mm		

PLUS	
Cristal de la puerta inspeccionable	
Cámara de acero AISI 430	
Junta incorporada	
Nueva geometría de la cámara de cocción	

CARACTERÍSTICAS DE FUNCIONAMIENTO	
Alimentación	Eléctrico
Capacidad	Nº 4 bandejas (429x345 mm)
Cocción	Ventilada
Humidificación	Indirecta con pulsador
Cámara de cocción	Acero AISI 430
Temperatura	50 ÷ 300 °C
Control de temperatura	Termostato
Panel de mandos	Electromecánico-inferior
Nº de Programas	/
Fases programables	/
Temperatura seleccionada previamente	/
Precalentamiento	/
Puerta	Apertura abatible Ventilada Vidrio inspeccionable

ACCESORIOS	
Bandeja de aluminio (429x345x9,20 mm)	Cód. KV7
Kit adaptadores de 2/3 GN de AISI 430 (354x325 mm)	Cód. KPG23
Parrilla Horizontal cromada (435x340 mm)	Cód. KG7
Parrilla horizontal de AISI 304 GN (435x340 mm)	Cód. KG7X
Mesa	Cód. EKT 423 - Cód. EKTR 423 Cód. EKTS 423 - Cód. EKTRS 423
Fermentadora	Cód. EKL 823
Embalaje opcional	Cód. 01300731 Jaula de madera Cód. 01300900 Palet tratado con HT (800x1200x118mm)
Kit Superposición de hornos	Cód. EKKM 423

