

KF 1001G IX AL

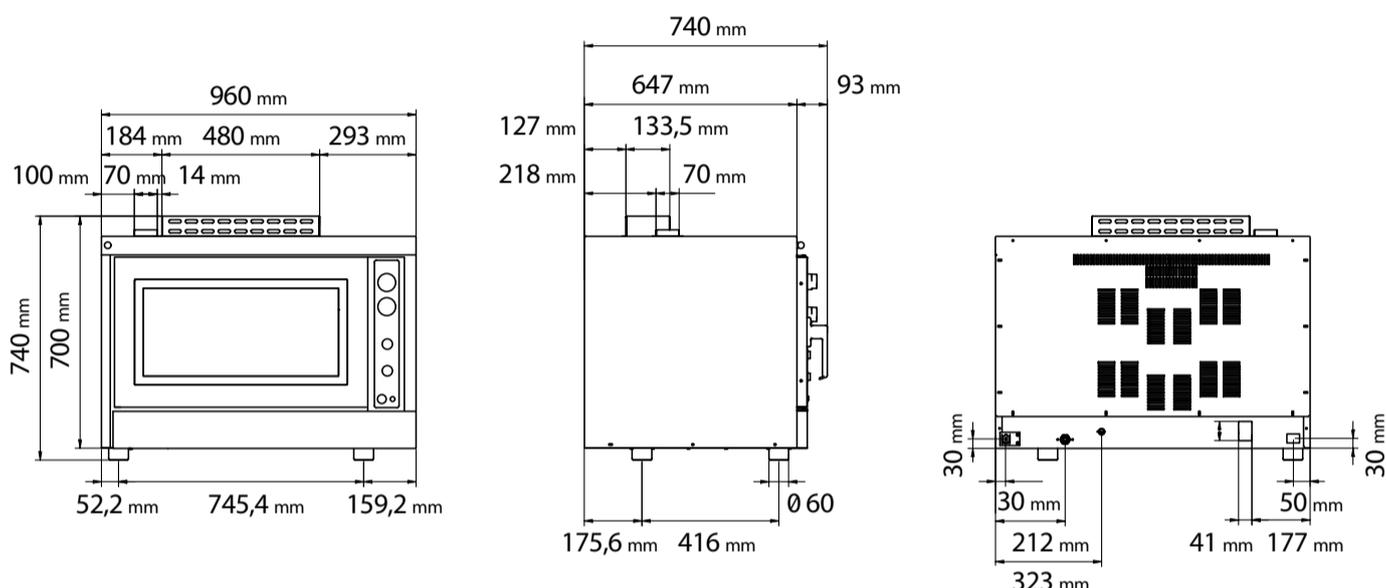
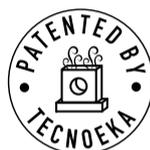


HORNO DE GAS POR CONVECCIÓN CON HUMIDIFICACIÓN



Es el horno de gas de la línea EKA, ideal para restaurantes y tiendas gastronómicas.

Con intercambiador de calor de fabricación exclusiva de Tecnoeka, patentado en todos sus detalles constructivos. La estructura de fundición permite un rendimiento térmico elevado y un bajo consumo sin deformidades ni siquiera con altas temperaturas. Para gestionar el funcionamiento y la seguridad del horno se usa un dispositivo electrónico de probada eficacia. Con cámara de acero inoxidable AISI 430 y apertura lateral.



CARACTERÍSTICAS DE LAS DIMENSIONES

Dimensiones del Horno (LxPxH mm)	960	760	740
Peso (kg)	92		
Paso de las guías (mm)	73		

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

Capacidad térmica (kW)	8
Frecuencia (Hz)	50 (60 bajo pedido)
Voltaje (Voltios)	CA 220/230
Nº Motores	1 Bidireccional
Generador de vapor (calentador)	/
Protección contra el agua	/

FUNCIONES DE SERIE

Embalaje de cartón + palet (LxPxH mm)	1009	806	902
Soportes laterales	1 der + 1 izq		
Cable	Monofase [3G 1,5] - L=1600 mm		
Boquilla para GLP			

PLUS

Cámara de cocción de acero inoxidable
Intercambiador de calor patentado

CARACTERÍSTICAS DE FUNCIONAMIENTO

Alimentación	Multigas (para metano)
Capacidad	Nº 5 bandejas / parrillas 1/1 GN
Cocción	Ventilada
Humidificación	Indirecta con pulsador
Cámara de cocción	Acero AISI 430
Temperatura	100 - 275 °C
Control de temperatura	Termostato
Panel de mandos	Electromecánico-lateral
Nº de Programas	/
Fases programables	/
Temperatura seleccionada previamente	/
Pre calentamiento	/
Puerta	Apertura lateral con bisagras a la izq Ventilada Vidrio no inspeccionable

ACCESORIOS

Parrilla cromada 1/1 GN	Cód.KG9G
Bandeja de AISI 304 para cocción vertical de pollos	Cód.KGP
Bandeja de recogida de grasa de la parrilla para pollos	Cód. EKT11RG/A
Mesa	Cód. EKT 711 - Cód. EKTR 711 Cód. EKTS 711 - Cód. EKTRS 711
Campana para chimenea	Cód. KK1000/B

