

Horno de convección

EKF 423 N UP



Controles manuales.



Rangos de temperatura:
100°C a 260°C.



Motor monodireccional



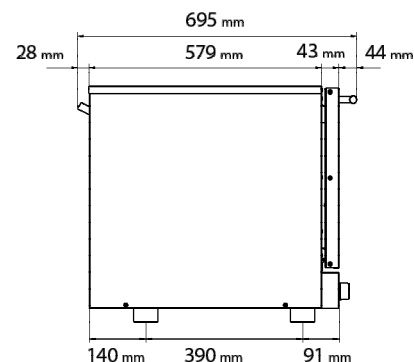
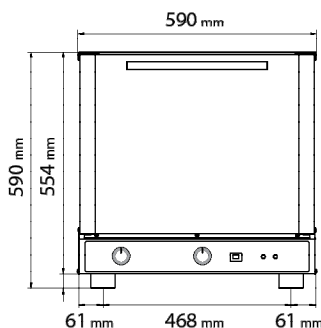
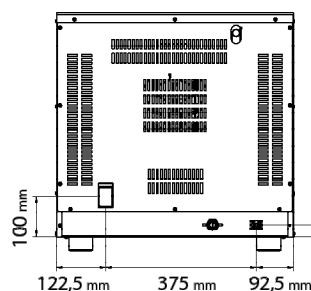
Capacidad: 4 charolas
de 42.9 x 34.5 cm.



Sistema de vapor
indirecto con pulsador



220 Volts



Características técnicas:

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.

PLUS

Junta incorporada

Cámara de acero AISI 450

Nueva geometría de la cámara de cocción

Accesorios compatibles:

- Fermentadora: Cód. EKL 823
- 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
- Kit superposición de hornos Cód. EKKM423
- Mesa Cód. EKT 423 - Cód. EKTR 423 Cód. EKTS 423 - Cód. EKTRS 423

Fronte	Alto	Prof.	Peso	Voltaje	Watts	Amp
59 cm	59 cm	69,5 cm	33 Kg.	220 V.	2800 W.	12,7 Amp.

Característica	Detalles
Frecuencia	50/60 Hz
Motor	1 Monodireccional
Cable	Monofase [3G 1,5] - L=1600 mm
Bandejas de aluminio	4 piezas (42,9 x 34,5 cm)
Soportes laterales	1 izquierdo y 1 derecho
Alimentación	Eléctrico
Cocción	Ventilada
Cámara de cocción	Acero inoxidable AISI 430
Panel de mandos	Electromecánico inferior
Puerta	Abatible, ventilada con vidrio inspeccionable
Superposición	Factible
Pies de goma	No ajustables
Humidificación	Indirecta con pulsador
Control de temperatura	Termostato

Teléfono: 55 5341 8339 / Tienda en línea: www.berlingo.com.mx

Dirección: Calz. Gral. Mariano Escobedo 47, Popotla, Miguel Hidalgo, 11400 Ciudad de México.



Un año de garantía.

Refacciones y servicio técnico