



Horno de convección

EKF 412



 Rangos de temperatura:
93°C a 260°C.



Controles manuales.



Motor bidireccional



Capacidad: 4 charolas
de 33 x 46 cm.



Luz halógena interna

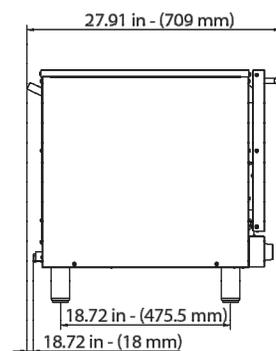
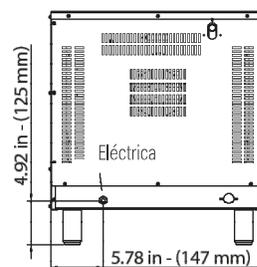
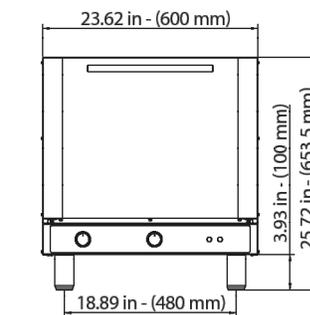


120 Volts



Certificación IPX4

Protección contra chorros
y salpicaduras de agua
desde cualquier dirección.



Características técnicas:

Horno de convección con mandos manuales

Logra la máxima capacidad de cocción en poco espacio

- Soportes laterales para 4 bandejas a 2 29/32" de paso
- Cuatro rejillas de 13" x 18" incluidas
- Cámara de cocción de acero inoxidable
- Panel de control inferior manual
- Ventilador bidireccional
- Aislamiento del horno de alto rendimiento
- Motor y ventilador de alta eficiencia
- Junta empotrada en la puerta
- Puerta de cristal de doble hoja con bisagras en la parte inferior
- Cristal interior para facilitar la limpieza
- Modo de cocción temporizada o infinita
- Luz halógena interna

Accesorios compatibles:

- Mesa altura estandar(31,14") : Cód. EKTAS 412
- Mesa con ruedas (34,76") : Cód. EKTARS 412
- Rejilla cromada 13" x 18" : Cód. EKG AHS
- Rejilla acero inoxidable 13" x 18" : Cód. EKG AHS

Fronte	Alto	Prof.	Peso	Voltaje	Watts	Amp
60 cm	71 cm	65,3 cm	39,9 Kg.	120 V.	2750 W.	20 Amp.

Característica	Detalles
Frecuencia	50/60 Hz
Cable	Monofásico
Enchufe NEMA	6-20P
Soportes laterales	1 izquierdo y 1 derecho
Puerta	Abatible, ventilada con vidrio inspeccionable

Notas adicionales para su instalación:

- Todas las conexiones de servicios públicos deben estar a menos de 90 cm de la línea central de la parte posterior del horno cuando este instalado.
- El horno debe instalarse a una distancia mínima de 50 cm de cualquier fuente importante de calor y/o grasa. Por ejemplo, freidoras, quemadores, hervidoras o llamas abiertas
- Las demás superficies deben mantener una distancia mínima de 10 cm

