




Horno de convección

EKF 423 N TUD



 Rangos de temperatura:
30°C a 260°C.



Controles manuales.



Ventilador
monodireccional



Capacidad: 4 charolas
de 42.9 x 34.5 cm.



Luz halógena interna

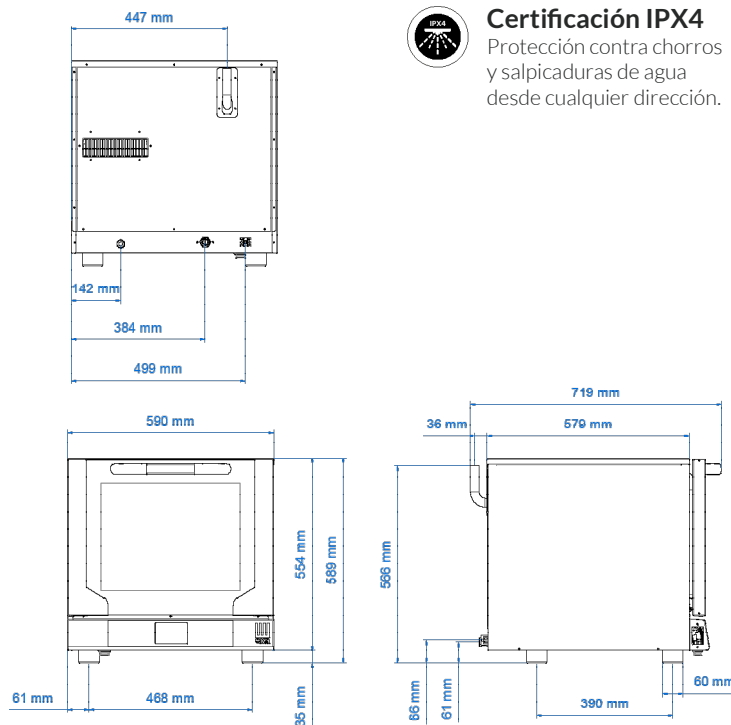


220 Volts



Certificación IPX4

Protección contra chorros
y salpicaduras de agua
desde cualquier dirección.



Características técnicas:

Horno de convección con pantalla touch

- Es la solución ideal para restaurantes y tiendas gastronómicas pequeñas, que necesitan un producto que ocupe poco espacio y sea funcional, con la seguridad de no defraudar a los clientes más exigentes. Podrá calentar platos preparados y preparar recetas de gastronomía rápidas, de manera sencilla e intuitiva, gracias a la pantalla táctil con 100 programas que se pueden memorizar y 5 opciones de cocción. Máxima flexibilidad y personalización gracias a la funcionalidad con vapor directo.

Frente	Alto	Prof.	Peso	Voltaje	Watts	Amp
59 cm	70 cm	58,9 cm	38 Kg.	220 V.	3150 W.	20 Amp.

Característica	Detalles
Frecuencia	50/60 Hz
Cable	Monofásico
Enchufe NEMA	5-20P
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

