



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

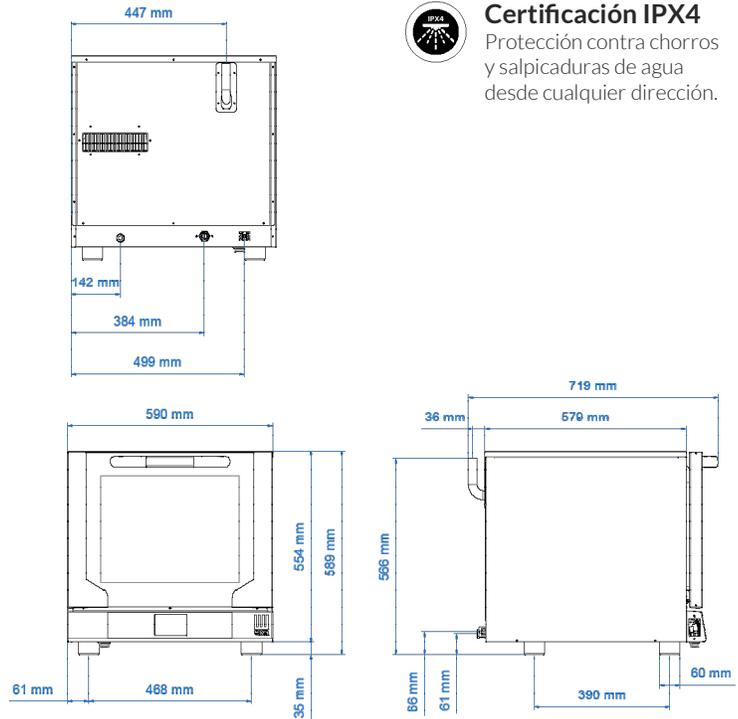


220 Volts



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.

| Fronte | 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

