



Horno de convección

EKF 423 NP



Controles manuales.



Capacidad: 4 charolas de 42.9 x 34.5 cm.



Rangos de temperatura: 50°C a 300°C.



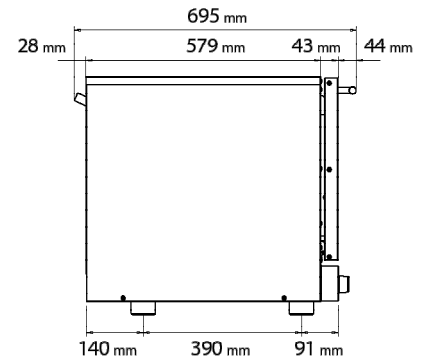
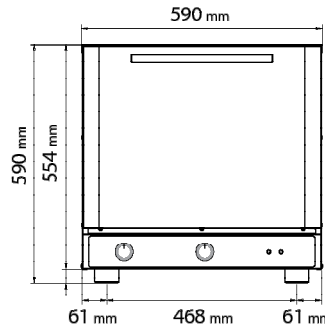
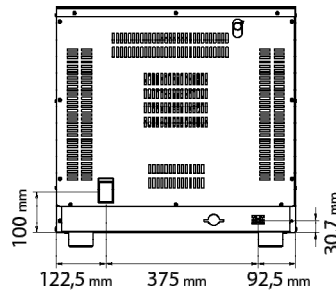
Sistema de vapor indirecto con pulsador



Motor monodireccional



220 Volts



Características técnicas:

Fácil de usar y de configurar gracias al panel de mandos analógico. Puede servir snack sabrosos y gustosos que satisfacen a sus clientes.

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	58.9 cm	70.9 cm	33 Kg.	220 V.	3100 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

