



Horno de convección

EKF 364 UD



Rangos de temperatura:
50°C a 300°C.



Controles manuales



1 motor
Bidireccional



Capacidad: 3 charolas
de 60 x 40 cm.



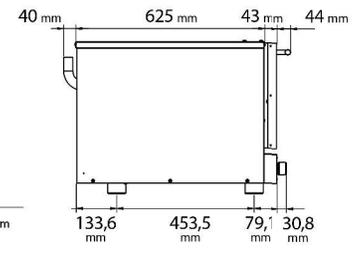
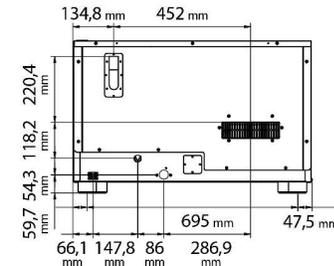
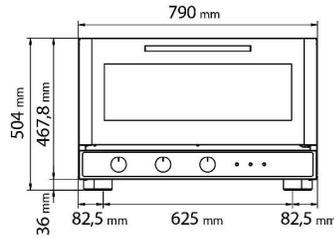
Luz halógena interna



220 Volts



Certificación IPX3
Protección contra el agua



Características técnicas:

Cocción rápida y resultados óptimos.

Diseñado para pequeñas panaderías y pastelerías que no desean renunciar a ofrecer productos de una calidad excelente, utilizando un instrumento compacto y robusto.

La funcionalidad con vapor directo permite la máxima flexibilidad y satisfacer cualquier exigencia de cocción por ejemplo:

- Pasteles
- dulces
- brioches
- boloñesas

Fronte	Alto	Prof.	Peso	Voltaje	Watts	Amp
79 cm	50,4 cm	75,2 cm	44 Kg.	220 V.	3700 W.	20 Amp.

Características	Detalles
Frecuencia	50/60 Hz
Cable	Monofásico [3G 1,5] - L=1600 mm
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

