

Horno de convección Millennial **EKF 611 CTS**



Rangos de temperatura:
30°C a 270°C.



Capacidad: 6 charolas
de 66 x 45.7 cm.
(1-1 GN)



Pantalla Táctil



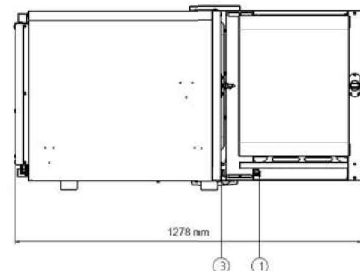
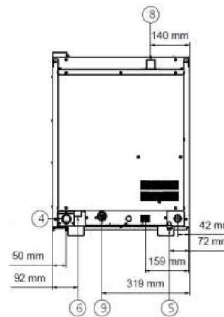
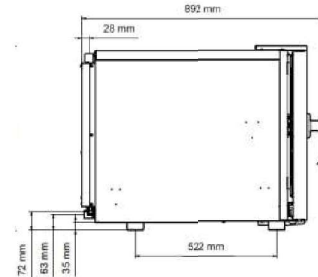
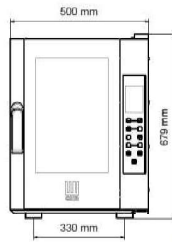
1 ventilador
Bidireccional



220 Volts



Certificación IPX5
Protección contra el agua



Características técnicas:

En solo 50 cm de ancho incluye toda la potencia para la cocción uniforme perfecta. Un horno compacto, rápido, intuitivo y sencillo. Pensado para restaurantes y tiendas gastronómicas que deben unir toda la tecnología de un producto de vanguardia, con los reducidos espacios de las cocinas.

El horno, como todos los de la gama Millennial, tiene un grado de protección contra el agua IPX5. El horno ya incluye de serie la sonda al corazón multipunto y el lavado automático integrado. Máxima eficiencia en el mínimo espacio.

- 500 programas
- 10 fases programables
- 40 recetas memorizadas
- Panel de mando en 42 idiomas
- Sistema de comunicación WiFi
- Encendido programable
- Limpieza automática incorporado

Fronte	Alto	Prof.	Peso	Voltaje	Watts	Amp
50 cm	93 cm	70 cm	70,8 Kg.	220 V.	3800 W.	20 Amp.

Características	Detalles
Frecuencia	50/60 Hz
Cable	Trifásico [3G 1,5] - L=1600 mm
Enchufe NEMA	5-20P

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 demas superficies deben mantener una distancia mínima de 10 cm