

Horno de convección y vapor

EKF 464 BM



Pantalla black mask
control electrónico

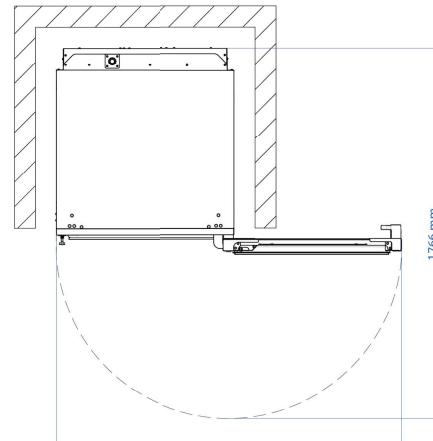
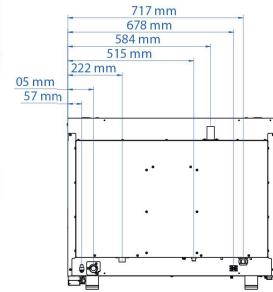
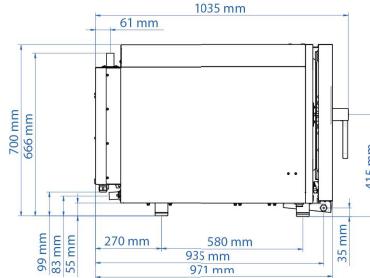
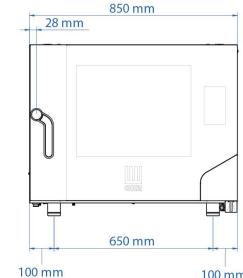
Rangos de temperatura:
30°C a 270°C.

Motor bidireccional

Capacidad: 4 charolas
de 40 x 60 cm.

Sistema de vapor
con ajuste automático

220 Volts



Características técnicas:

HORNO DE CONVECCIÓN Y VAPOR

- El horno 4 bandejas 60x40 cm para cocinar de manera uniforme!
- Un grado de protección contra el agua IPX4,
- 100 recetas programables para dar potenciar su estilo creativo!
- Ideal para pizza, pan, hojaldres, hojaldre, galletas

Siempre se cocinarán de forma homogénea con la máxima exaltación de sabores, garantizada por las patentes **Airflowlogic** y **Humilogic**!

PLUS

- Sistema de cárter de aire patentado Airflowlogic
- Sistema de vapor directo patentado Humilogic
- Puerta con apertura lateral izq.
- Software para gestión de la humedad
- Encendido del horno programable
- 40 recetas memorizadas
- Sistema para HACCP
- Bisagras de la puerta regulables

Frente	Alto	Prof.	Peso	Voltaje	Watts	Amp
85 cm	70 cm	103.5 cm	92.4 Kg.	220 V.	7800 W.	35 Amp.

Característica	Detalles
Frecuencia	50/60 Hz
Motor	1 bidireccional
Cable	trifásico + neutro 5G 2,5 L= 160 cm
Bandejas de aluminio	4 piezas (40 x 60 cm)
Soportes laterales	1 izquierdo y 1 derecho
Cocción	Semiestática + ventilada
Control de temperatura	sonda digital
Vapor	directo con ajuste automático (10 posiciones)
No. de programas	100 programas personalizables
Fases programables	10 fases
Paso de las guías	80 mm

