

Horno de convección y vapor

EKF 511 BM



Características técnicas:

HORNO DE CONVECCIÓN Y VAPOR

- El horno con 5 bandejas 1/1 GN (53 x 32.5 cm)
- Protección contra el agua IPX4
- Alto rendimiento para obtener los mejores resultados en la cocina, permitiendo una cocción excelente, uniforme, con una reducción del tiempo de cocción y bajo consumo.
- 100 recetas programables y configurado para lavado automático
- Un horno de alto rendimiento con los sistemas patentados **Airflowlogic** y **Humilogic**.

PLUS

- Sistema de cárter de aire patentado **Airflowlogic**
- Sistema de vapor directo patentado **Humilogic**
- Software para gestión de la humedad
- Encendido del horno programable
- 40 recetas memorizadas
- Sistema para HACCP
- Bisagras de la puerta regulables

Pantalla black mask control electrónico

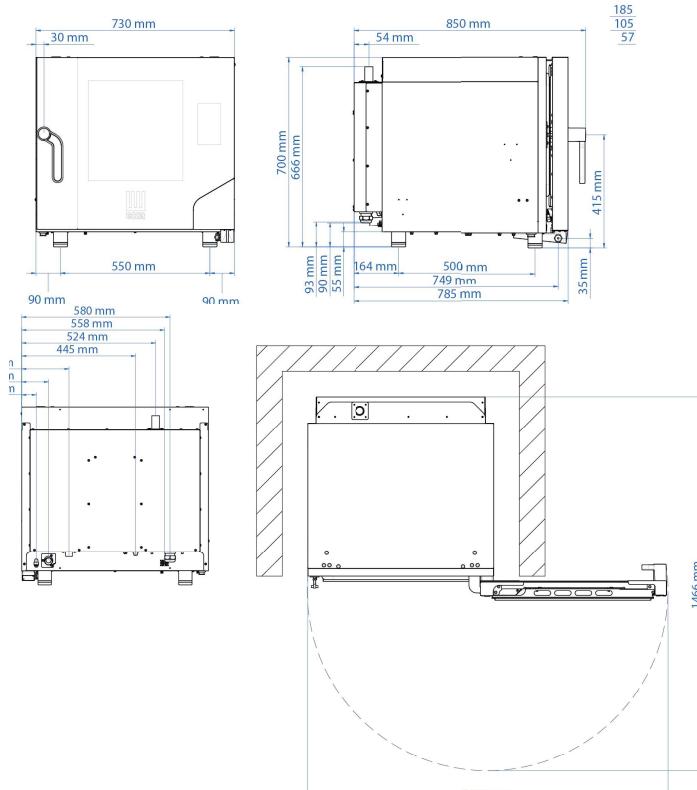
Rangos de temperatura: 30°C a 270°C.

Motor bidireccional

Capacidad: 5 charolas 1/1 GN

Sistema de vapor con ajuste automático

220 Volts



Frente	Alto	Prof.	Peso	Voltaje	Watts	Amp
73 cm	70 cm	84.9 cm	78.4 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	5 piezas 1/1 GN
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	68 mm

