

Horno de convección y vapor

EKF 511 BM



Pantalla black mask
control electrónico



Rangos de temperatura:
30°C a 270°C.



Motor bidireccional



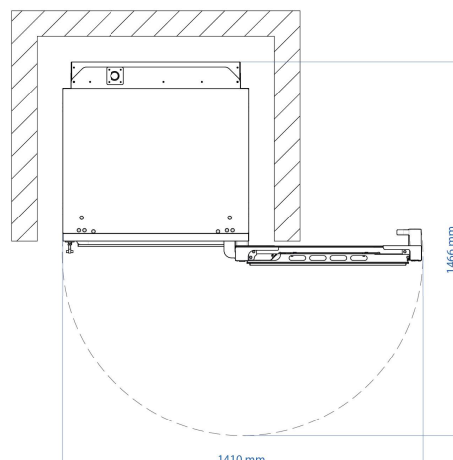
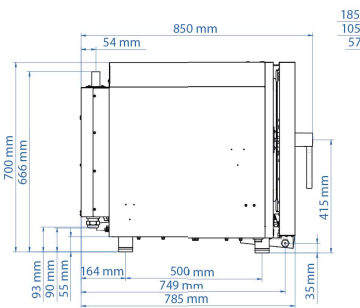
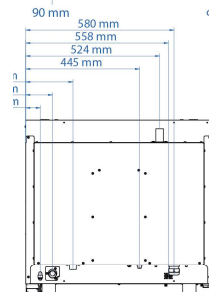
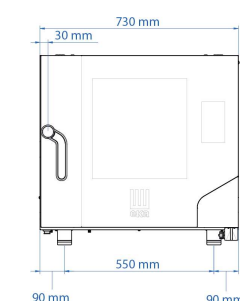
Capacidad: 5 charolas
1/1 GN



Sistema de vapor
con ajuste automático



220 Volts



Características técnicas:

HORNO DE CONVECCIÓN Y GAS

- 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 Humiologic.

PLUS

- Sistema de cárter de aire patentado Airflowlogic
- Sistema de vapor directo patentado Humiologic
- 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
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