

Horno de convección y vapor

EKF 511 BM



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 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

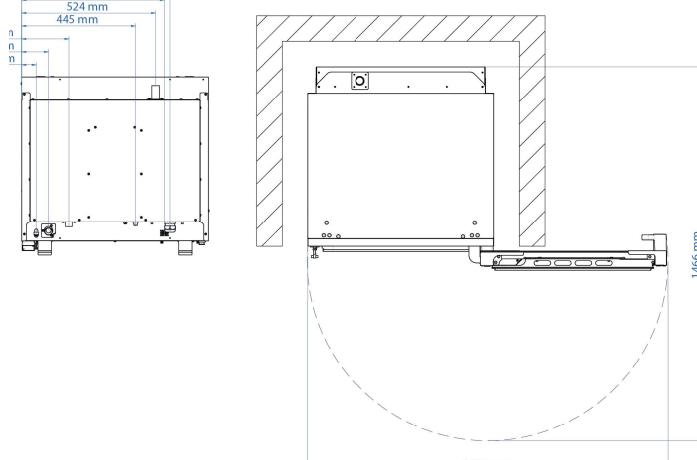
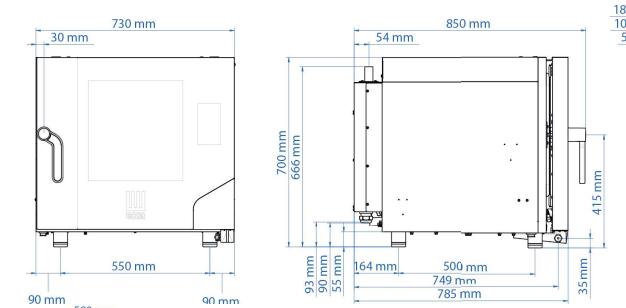
Rangos de temperatura:
30°C a 270°C.

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 |

