

## Horno de convección y vapor

# EKF 711 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

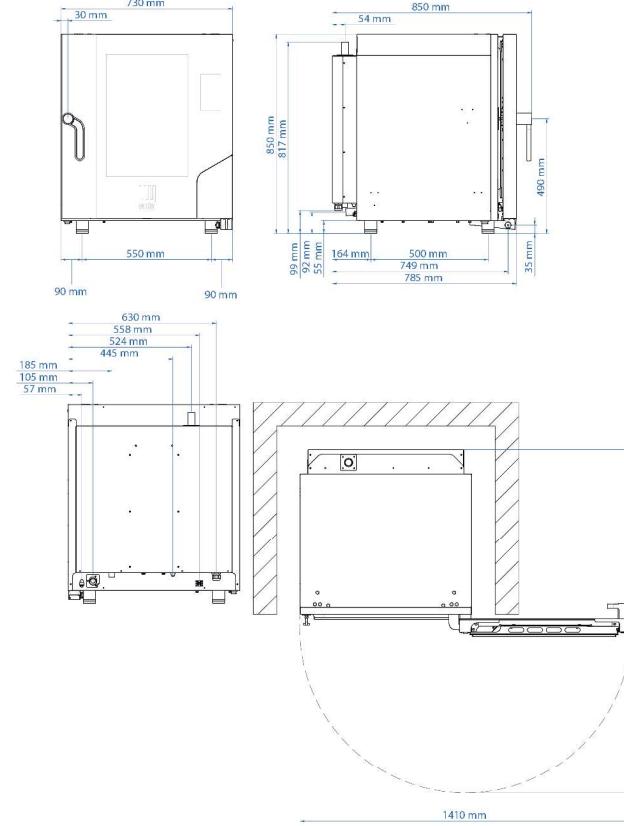
Rangos de temperatura:  
30°C a 270°C.

2 Motores bidireccionales

Capacidad: 7 charolas  
1/1 GN

Sistema de vapor  
con ajuste automático

220 Volts



| Frente | Alto  | Prof.   | Peso   | Voltaje | Watts     | Amp     |
|--------|-------|---------|--------|---------|-----------|---------|
| 73 cm  | 85 cm | 84.9 cm | 96 Kg. | 220 V.  | 10,400 W. | 35 Amp. |

| Característica         | Detalles                                      |
|------------------------|---|
| Frecuencia             | 50/60 Hz                                      |
| Motor                  | 2 bidireccionales                             |
| Cable                  | trifásico + neutro 5G 2,5 L= 160 cm           |
| Bandejas de aluminio   | 7 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   |

