

L í n e a C a l o r

Horno convector con humidificador

EKF-423NU

Equipo eléctrico de 4 bandejas 1/1 GN



- Panel de mandos electromecánico.
- Cocción por convección ventilada.
- Vapor: sistema de humidificación indirecta.
- Control de temperatura regulable de 100 °C a 260 °C.
- Capacidad para 4 bandejas de 42.9 × 34.5 cm.
- Distancia entre guías: 74 mm.
- Cámara de cocción compacta para panadería, pastelería y cafetería.
- Puerta abatible con cristal inspeccionable.
- Fácil limpieza y mantenimiento.
- Protección contra el agua certificada IPX4.
- Sistema de ventilación para cocción uniforme.

VENTUS®



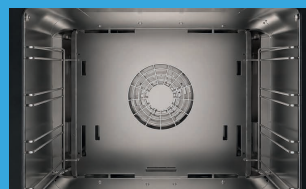
Cocción uniforme con turbina de convección



Sistema de vapor integrado



Capacidad profesional en formato compacto



Cámara de acero inox. de alta resistencia

Características

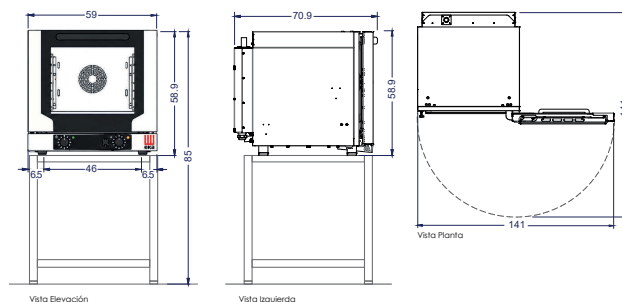
Construcción cámara:	Acero inoxidable AISI 430
Dimensiones equipo:	59x70.9x58.9 cm
Dimensiones empaque:	68x76x58.9 cm
Capacidad:	4 bandejas GN 1/1 429x345 mm
Rango de temperatura:	100°C - 260°C
Carga máxima:	4 Kg por bandeja
Peso:	34.2 Kg



ELÉCTRICO

Voltaje	230V / 60Hz
Potencia	3.1 KW
Corriente	13.2 A
Enchufe	Monofásico
Sección cable	3G 1.5
Altura	160 cm

Plano mecánico



Unidad: cm