

Horno convector con humidificador y grill

EKF-464.3N GRILL

Equipo eléctrico de 4 bandejas 1/1 GN

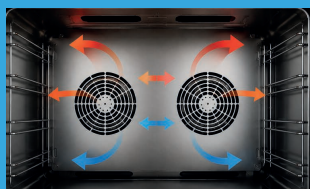


- Panel de mandos electromecánico.
- Cocción por convección ventilada.
- Función grill integrada, ideal para dorado y acabado final de preparaciones.
- Vapor: sistema de humidificación indirecta.
- Control de temperatura regulable de 100 °C a 260 °C.
- Capacidad para 4 bandejas de 60 × 40 cm.
- Distancia 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®



Grill integrado para acabados profesionales



Doble ventilación para cocción uniforme



Humidificación integrada



Cámara de acero inox. de alta resistencia

Características

Construcción cámara: Acero inoxidable AISI 430
Dimensiones equipo: 78.4 x 75.4 x 63.4 cm
Dimensiones empaque: 80.5 x 83 x 80 cm
Capacidad: 4 GN 1/1 de 60x40 mm
Rango de temperatura: 100°C - 260°C
Carga máxima: 4 Kg por bandeja
Peso: 48.4 Kg

ELÉCTRICO

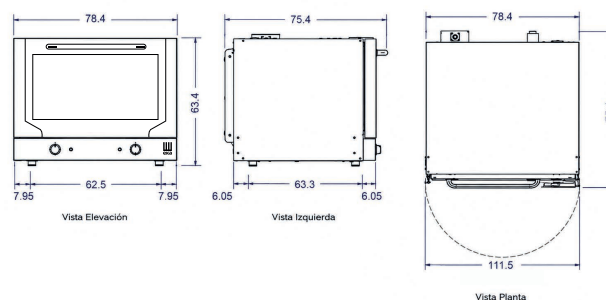
Voltaje: 380V / 60Hz / 3F+N+T
Potencia: 5.2 KW
Corriente: 7.8 A
Enchufe: 380V / 3N (Trifásico + Neutro)
220 V / 1PH (Monofásico 220 V Trifásico)
Sección cable: 5G 2.5
Altura: 160 cm



SANITARIO (Agua blanda)

Diámetro: 3/4"
Dureza: 50 - 100 ppm
Presión: 1-2 bar (100 - 200 kPa)
Temp. entrada: 30°C
Altura: 30 cm

Plano mecánico



Unidad: cm