Cod: 4435

Forno Elettrico a Convezione con Vapore 4 Teglie 1/1 GN



Descrizione

Forno elettrico ventilato a convezione con vapore di ottima praticità e qualità. Riscalda piatti pronti ma prepara anche piccole ricette di gastronomia: è l'alleato perfetto per piccoli punti di ristoro dove lo spazio è un bene prezioso. Risultati professionali e ottimizzazione del tempo: compatto e facile da utilizzare, permette di personalizzare ogni ricetta in base all' esigenza di cottura grazie alla funzionalità a vapore diretto. L'EKF 411 UD, come tutti i forni della nuova linea Eka Evolution, strizza anche l'occhio al risparmio energetico con un nuovo tipo di isolamento termico di ultima generazione
altamente performante. Vapore: Diretto con regolazione automatica attraverso selettore a manopola a 5 posizioni.

Dimensioni

Dimensioni esterne	784x752x634 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità teglie	4 gn 1/1
Frequenza	60 Hz
Motori	bidirezionali
Peso netto	58 kg
Potenza Elettrica	6.4 kW
Temperatura d'esercizio	+50 +270 °C
Tipo di cottura	ventilata
Voltaggio	400 V