Bacalao: 4435

Horno eléctrico de convección con vapor para 4 bandejas 1/1 GN



Descripción

Horno eléctrico de convección con vapor, de gran practicidad y calidad. Calienta platos preparados, pero también permite elaborar pequeñas recetas gastronómicas: es el aliado perfecto para pequeños locales de restauración donde el espacio es un bien muy valioso. Resultados profesionales y optimización del tiempo: compacto y fácil de usar, permite personalizar cada receta en función de las necesidades de cocción gracias a la función de vapor directo. El EKF 411 UD, al igual que todos los hornos de la nueva línea Eka Evolution, apuesta también por el ahorro energético con un nuevo tipo de aislamiento térmico de última generación de alto rendimiento. Vapor: directo con regulación automática mediante un selector giratorio de 5 posiciones.

Dimensiones

Dimensiones exteriores	784x752x634 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Capacidad de las bandejas	4 de enero de 1/1
Frecuencia	60 Hz
Motores	bidireccionales
Peso neto	58 kg
Potencia eléctrica	6,4 kW
Temperatura de funcionamiento	+50 +270 °C
Tensión	400 V
Tipo de cocción	ventilada