

LÍNEA GASTRONOMÍA

Horno Convector Eléctrico

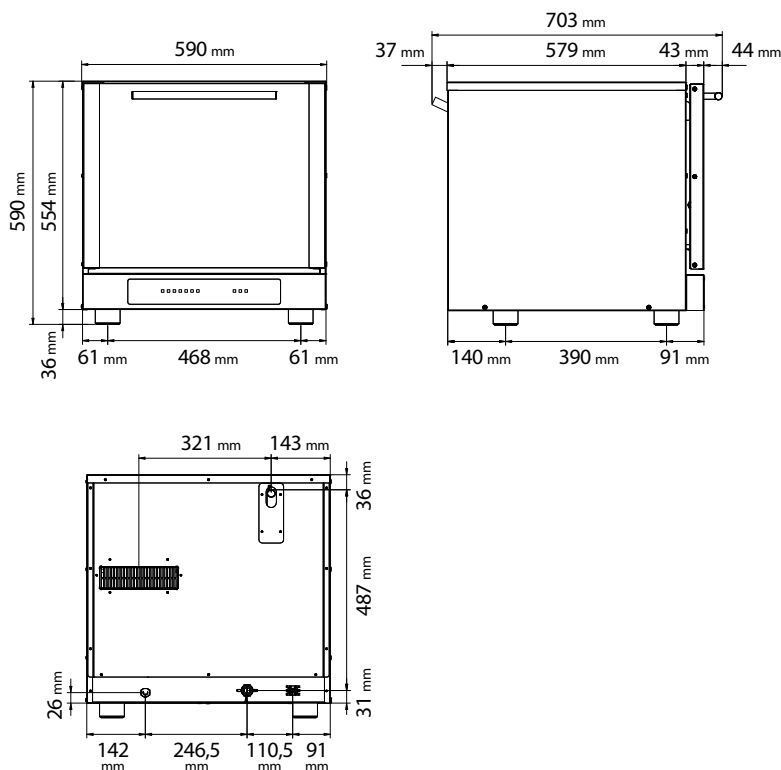
**EKF-423D**

EKA



## Características

- Es la solución ideal para restaurantes y tiendas gastronómicas pequeñas, que necesitan un producto que ocupe poco espacio y sea funcional, con la seguridad de no defraudar a los clientes más exigentes. Podrá calentar platos preparados y preparar recetas de gastronomía rápidas, de manera sencilla e intuitiva, gracias a la pantalla digital con 99 programas que se pueden memorizar y 4 opciones de cocción. Máxima flexibilidad y personalización gracias a la funcionalidad con vapor directo.
- Horno Convector con ventilador bidireccional.
- Sistema de calentamiento por convección
- Cámara de acero Inox AISI 430 con nuevo diseño, para una distribución más eficiente del aire.
- Certificación internacional CB.
- Panel de control táctil de alta resistencia.
- Controlador digital
- Humidificador
- Vapor: Directa con regulación automática mediante selector digital de 10 posiciones
- Puerta con apertura abatible ventilada vidrio inspeccionable



Temperatura	50°C a 300°C grados
Dimensiones:	59cm x 69cm x 59cm
Capacidad:	Nº 4 bandejas (429x345 mm)
Peso:	38 kg.
Potencia:	2,9 kW
Voltaje:	220V-50Hz
Nº de Programas	99
Fases programables:	4
Cámara de cocción:	Acero AISI 304
Control de temperatura:	Sonda digital
Panel de mandos:	Digital-Inferior
Pre calentamiento:	Disponible