

# Linha de cozedura

## Fornos convecção

# EKF

### Caraterísticas principais:

- Fornos elétricos de convecção disponíveis nas versões Snack, Gastronomia e Pastelaria.
- Revestimento exterior em aço inoxidável.
- Luz interior.
- O modelo EKF 423P tem dimensões reduzidas que permitem que seja utilizado num balcão de bar para aquecer pizzas e outros pratos congelados. Especialmente indicado para a cozedura de pão brioche.
- Os modelos “UD” com humificação direta e inversor de rotação fazem com que estes fornos sejam altamente profissionais, já que a presença imediata de humidade na câmara de cozedura garante o aumento da qualidade dos pratos.



Panel de controlo eletrónico com humificação direta.



Fornos profissionais para suportar bandejas para uso em gastronomia ou pastelaria.



Revestimento exterior em aço inoxidável. Luz interior.

### Características técnicas

Modelos		EKF 423 P	EKF 733	EKF 411	EKF 411 UD	EKF 711 UD	EKF 937	EKF 464	EKF 464 UD	EKF 664 UD
Gama de temperatura	°C	+50/+300	+50/+300	+50/+300	+50/+300	+100/+275	+50/+300	+50/+300	+50/+300	+100/+275
Níveis de carga 429x345	n.º	4	-	-	-	-	-	-	-	-
Níveis de carga 480x340	n.º	-	4	-	-	-	-	-	-	-
Níveis de carga GN 1/1	n.º	-	-	4	4	7	-	-	-	-
Níveis de carga 600x400	n.º	-	-	-	-	-	3	4	4	6
Distância entre guias	mm	74	75	73	73	68	73	83	83	80
Tensão/Fases	V/n.º	220	220	220	380/3	380/3	220	220	380/3	380/3
Potência elétrica	Kw	2,8	3,2	3,4	6,4	8,4	3,7	3,4	6,4	8,4
Largura exterior	mm	594	520	790	790	935	790	790	790	935
Profundidade exterior	mm	695	460	750	750	930	695	750	750	930
Altura exterior	mm	590	340	635	635	825	505	635	635	825
Peso líquido/bruto	kg	34	40	50,4/60,60	56,2/66,8	94,4/114,2	45/49	50,4/60,60	58/68,2	96,4/114,2
Inversor de rotação		-	-	-	inver. rotação	inver. rotação	inver. rotação	-	inver. rotação	inver. rotação

Reservados os direitos a modificar modelos e dados técnicos