

EKF / EKL

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		VERSIÓN SNACK	VERSIÓN PASTERÍA		
		EKF 423 P	EKF 464 (4x60/40)	EKF 464 UD (4x60/40)	EKF 664 UD (6x60/40)
Código		7LGI0001	7LGI0044	7LGI0045	7LGI0046
Rango de temperatura	°C	+50 / +300	+100 / +260	+100 / +260	+100 / +275
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	2800	3400	6400	8400
Niveles de carga	nº	4	4	4	6
Medidas bandeja (GN)	mm	429*345	600*400	600*400	600*400
Bandejas GN 1/1	nº	-	-	-	-
Bandejas 40x60	nº	-	4	4	6
Bandejas 42,9 x 34,5	nº	2			
Ancho / fondo / alto	mm	590 / 695 / 590	784 / 752 / 634	784 / 752 / 634	932 / 926 / 824
Peso bruto / neto	kg	38 / 33	60,6 / 50,4	68,2 / 58	114,2 / 96,4

MODELO		VERSIÓN GASTRONOMÍA			FERMENTADORAS	
		EKF 411 (4x GN 1/1)	EKF 411 UD (4xGN 1/1)	EKF 711 UD (7x GN 1/1)	Fermentadora EKL 864	Fermentadora EKL 1264
Código		7LGI0047	7LGI0048	7LGI0049	7LGI0110	7LGI0116
Rango de temperatura	°C	+100 / +260	+100 / +260	+100 / +275	+30 / +60	+30 / +60
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	3400	6400	8400	2400	2400
Niveles de carga	nº	4	4	7	8	12
Medidas bandeja (GN)	mm	1/1	1/1	1/1	600*400	600*400
Bandejas GN 1/1	nº	4	4	7	-	-
Bandejas 40x60	nº	-	-	-	-	-
Bandejas 42,9 x 34,5	nº					
Ancho / fondo / alto	mm	784 / 752 / 634	784 / 752 / 634	932 / 926 / 824	795 / 655 / 835	935 / 910 / 800
Peso bruto / neto	kg	60,6 / 50,4	68,2 / 58	114,2 / 96,4	58,5 / 43,6	72,6 / 57,7

ACCESORIOS	Bandeja de acero inoxidable para la cocina tradicional al horno GN 1/1-H20 mm	Bandeja de acero inoxidable para la cocina tradicional al horno GN 1/1-H40 mm	Bandeja de acero inoxidable para la cocina tradicional al horno GN 1/1-H65mm	Bandeja de acero inoxidable para la cocina tradicional al horno GN 1/1-H100 mm
Código	7LGK9100	7YMR0230	7LGK9126	7YMR0030

ACCESORIOS	Bandeja aluminio pastelería (400 x 600 x 10 mm.)	Rejillas inoxidables GN1/1
Código	7LMS9050	7LGK9050

Servicios opcionales*



EKF 464 UD (4x60/40)



EKF 411 (4x GN 1/1)



EKF 423 P



EKF 664 UD (6x60/40)



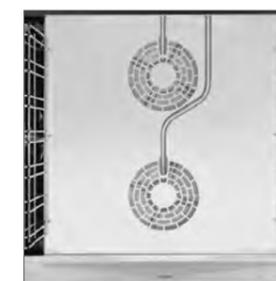
Fermentadora EKL 1264

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

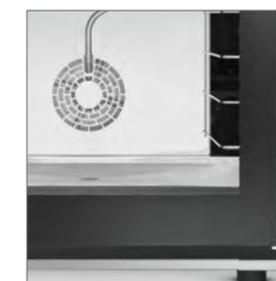
- Hornos eléctricos de convección disponibles en versión Snack, Gastronomía y Pastelería.
- Revestimiento exterior en acero inoxidable.
- Luz interior.
- El modelo EKF 423P tiene dimensiones reducidas que permiten utilizarlo en una barra de bar para calentar pizzas y otros platos congelados. Especialmente apto para la cocción de brioche.
- Los modelos "UD" con humidificación directa e inversor de giro los convierten en hornos altamente profesionales, ya que la presencia inmediata de humedad en la cámara de cocción garantiza aumentar la calidad de los platos.



Panel de control electrónico con humidificación directa.



Hornos profesionales para soportar bandejas para uso en gastronomía o pastelería.



Revestimiento exterior de acero inoxidable. Luz interior.

*Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.