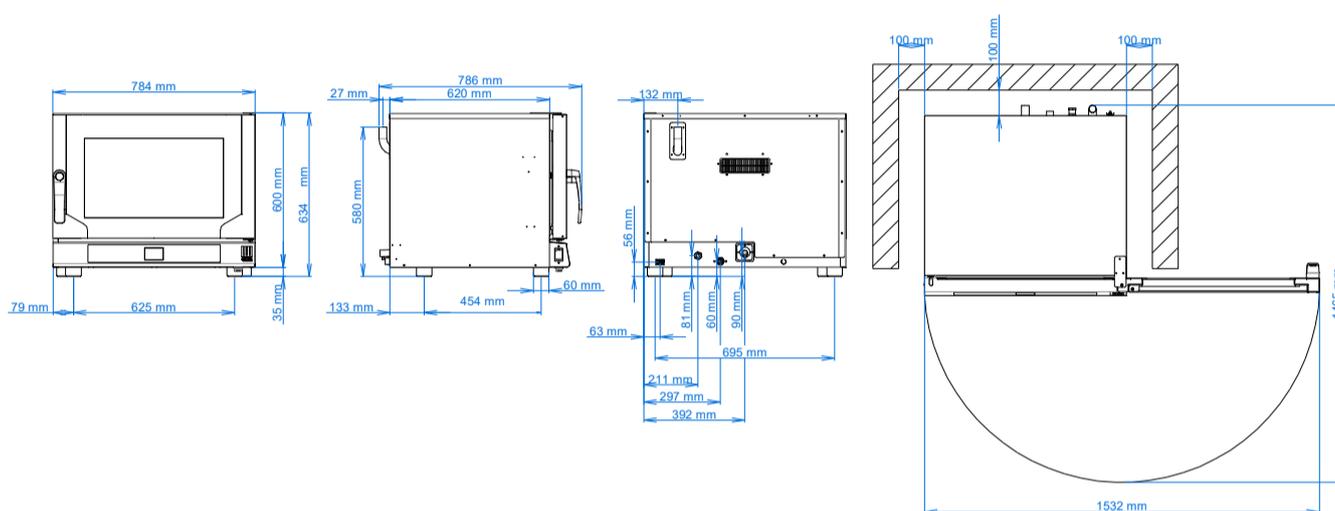


# EKF 411 NT AL UD



## FORNO ELETTRICO VENTILATO A CONVEZIONE CON CONTROLLO TOUCH E VAPORE DIRETTO

Utilizzo: Gastronomia



CARATTERISTICHE DIMENSIONALI			
Dimensioni Forno (LxPxH mm)	784	786	634
Peso (kg)	56,2		
Passo guide (mm)	73		

CARATTERISTICHE ELETTRICHE	
Potenza elettrica (kW)	6,4
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (Volt)	AC 380/400 3N
N°Motori	2 Bidirezionali
Generatore di vapore (boiler)	/
Protezione acqua	IPX3

DOTAZIONI DI SERIE			
Imballo cartone (LxPxH mm)	805	830	800
Supporti laterali	1 dx + 1 sx		
Cavo	Trifase+Neutro [5G 2,5] - L=1600 mm		
Predisposizione sonda al cuore			
Predisposizione lavaggio manuale			
Porta USB			

CARATTERISTICHE FUNZIONALI	
Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 4 teglie/griglie 1/1 GN
Cottura	Ventilata
Vapore	Diretto con regolazione automatica attraverso selettore touch e visualizzazione a 10 step [%]
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	30 - 260 °C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Touch-inferiore
N° Programmi	100
Fasi programmabili	5
Temperatura preimpostata	180 °C
Accensione forno programmabile	Disponibile
Preriscaldamento	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro Ispezionabile
Sovrapposibilità	Fattibile

PLUS	
Sonda cuore (su richiesta)	
Supporto sonda cuore (su richiesta)	
Modulo wi-fi (su richiesta)	