HORNO COMBINADO EKF-1111



CARACTERISTICAS

- Fondo: 936mm
- Posibilidad de guardar hasta 240 recetas con 9 Fases de Coccion
- Estructura: Integro en acero Inoxidable AISI 304.
- Ancho: 932mm
- La secuencia de dichos modos de cocción se puede modificar incluso durante el ciclo de cocción, gracias al control completamente electrónico con el que cuenta el horno
- Posee sonda al corazon
- El Horno esta predispuesto para la LIMPIEZA AUTOMATICA de la camara de coccion por 4 programas, enjuague, corto, medio o largo cliclo
- Peso: 136Kg
- Alto: 1114mm
- Potencia: 16 Kw
- Capacidad: 11 GN1/1
- Procedencia: ITALIA
- Capacidad 11 G1/1
- Es capaz de aprovechar tres modos de cocción diferentes: de convección, a vapor o convección y vapor combinados.
- Sistema de Iluminacion por LED para el Ahorro Energetico.
- 11 bandejas 1/1 GN: la capacidad más solicitada es la de los Chefs de restaurantes con cocinas de medias y grandes dimensiones. Es suficiente tocar con un dedo en el panel touch para gestionar con facilidad incluso las recetas más complejas, que se pueden memorizar en 9 pasos de cocción y en tres velocidades. Una excelencia para la preparación de platos tradicionales de la cocina italiana (lasañas a la boloñesa, canelones, parmesana de berenjenas), pero también para platos refinados de la cocina mundial, como el pato a la naranja, el pavo relleno, el moussakà o el pastel de arroz.

- Horno Combinado Profesional con pantalla TOUCH y Sistema de Lavado Automático Procedencia ITALIA
- Posee motor con 3 velocidades
- Construido interior y Exterior en Acero Inoxidable AISI 304
- Es el horno electrónico diseñado específicamente para la gastronomía más exigente.
- 2 motores con inversor
- Panel de mandos TOUCH CONTROL que permite controlar el horno gracias a su interfaz intuitiva
- Horno con Nivel de Proteccion del agua IPX5
- Voltaje: 380volts 50hz /3