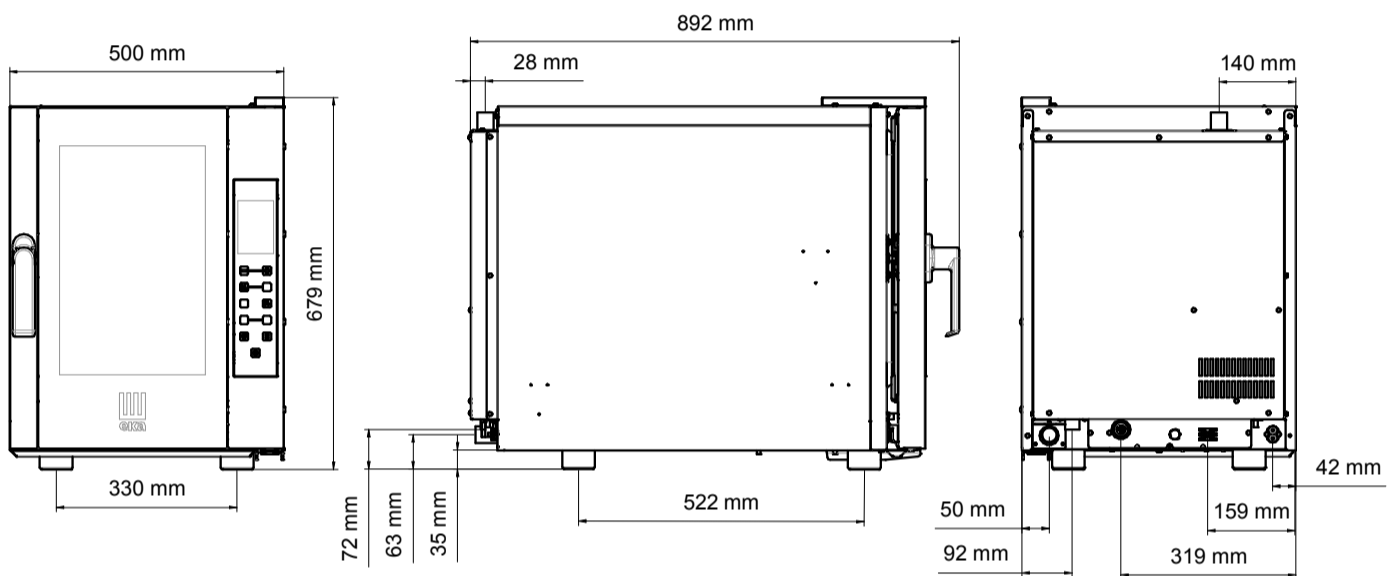


HORNO ELECTRÓNICO DE CONVECCIÓN COMPACTO CON TOUCH CONTROL Y CON VAPOR



En solo 50 cm de ancho incluye toda la potencia para la cocción uniforme perfecta. Un horno compacto, rápido, intuitivo y sencillo. Pensado para restaurantes y tiendas gastronómicas que deben unir toda la tecnología de un producto de vanguardia, con los reducidos espacios de las cocinas. El horno, como todos los de la gama Touch, tiene un grado de protección al agua IPX5. El horno ya lleva incluido de serie la sonda al corazón con soporte, el lavado automático incorporado y la ranura para memoria usb en la puerta. Máxima eficiencia en el mínimo espacio.



CARACTERÍSTICAS DE LAS DIMENSIONES			
Dimensiones del Horno (LxPxH mm)	500	892	679
Peso (kg)	65,4		
Paso de las guías (mm)	68		

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS	
Potencia eléctrica (kW)	7,8
Frecuencia (Hz)	50/60
Voltaje (Voltios)	CA 380/400 3N
Nº Motores	1 Bidireccional
Generador de vapor (calentador)	/
Protección contra el agua	IPX5

FUNCIONES DE SERIE			
Embalaje de cartón + palet (LxPxH mm)	562	952	847
Soportes laterales	1 der + 1 izq		
Cable	Trifásico+neutro [5G 2,5] - L=1600 mm		
Toma USB (en la puerta)			
Preparación para el lavado manual			
Cubeta de recogida de la condensación extraíble (en la puerta)			
Sonda al corazón con soporte EKSCS			
Lavado automático con 4 programas KVT/A			

ACCESORIOS	
Parrilla cromada 1/1 GN	Cód. KG9G
Bandeja de AISI 304 para cocción vertical de pollos	Cód. KGP
Bandeja de AISI 304 1/1 GN	Cód. KT9G
Reductor de aire	Cód. EKRPA/A
Kit ducha con soporte	Cód. EKKD
Abrillantador	Cód. KBRILD y Cód. KBRILMD
Detergente	Cód. KDET

CARACTERÍSTICAS DE FUNCIONAMIENTO	
Alimentación	Eléctrico
Capacidad	Nº 6 bandejas / parrillas 1/1 GN
Cocción	Ventilada
Humidificación	Directa con regulación automática mediante selector touch con visualización de 10 posiciones
Cámara de cocción	Acero AISI 304
Temperatura	30 ÷ 260°C
Control de temperatura	Sonda digital
Panel de mandos	Touch Control-lateral der en la puerta
Nº de Programas	240
Fases programables	9
Temperatura seleccionada previamente	180 °C
Pre calentamiento	Disponible
Puerta	Apertura lateral der Ventilada Vidrio inspeccionable

PLUS
Puerto usb para cargar y descargar recetas y datos HACCP;
Menú con 240 recetas que se pueden memorizar (40 seleccionadas por Tecnoeka, 200 y que pueden programar los clientes);
Temporizador de encendido con puesta en marcha retrasada 23 horas y 59 minutos
Panel de mandos en 12 idiomas (italiano, francés, inglés, alemán, español, rumano, polaco, búlgaro, ucraniano, ruso, turco, griego)
Montaje rápido de los soportes laterales
Cristal de la puerta inspeccionable
Cámara de cocción de acero inoxidable
Junta incorporada
Puerta completamente de cristal con perfiles de acero inoxidable satinado
Panel de mandos de cristal serigrafiado
Lavado automático incorporado
Grado de protección del involucro desde entrada del agua: "IPX5"
Descarga "directa" de los humos y de los vapores de cocción
Descarga de las grasas en el suelo de la cámara de cocción
Doble tubo de conexión para entrada de agua (normal o con ablandador);
Sistema de refrigeración forzado de los componentes internos
Enfriamiento rápido de la cámara de cocción
Bisagras de la puerta regulables
Certificación CB