

Caractéristiques principales :

- Fours électriques à convection disponibles en version Snack, Gastronomie et Pâtisserie.
- Revêtement extérieur en acier inoxydable.
- Éclairage intérieur
- Le modèle EKF 423P possède des dimensions réduites qui permettent de l'utiliser au bar pour réchauffer pizzas et autres plats surgelés. Spécialement conçu pour cuire des brioches.
- Les modèles « UD » avec humidification directe et inverseur de cycle constituent des fours hautement professionnels, car la présence immédiate d'humidité dans la chambre de cuisson améliore la qualité des plats.



Panneau de commande électronique avec humidification directe.



Accueillir des plaques bacs gastronomiques et pâtisserie.



Revêtement extérieur en acier inoxydable. Éclairage intérieur.

Caractéristiques techniques

Modèles		EKF 423 P	EKF 411	EKF 411 UD	EKF 711 UD	EKF 937	EKF 464	EKF 464 UD	EKF 664 UD
Gamme de température	°C	+50/+300	+50/+300	+50/+300	+100/+275	+50/+300	+50/+300	+50/+300	+100/+275
Niveau de charge 429x345	nombre	4	-	-	-	-	-	-	-
Niveau de charge GN 1/1	nombre	-	4	4	7	-	-	-	-
Niveau de charge 600x400	nombre	-	-	-	-	3	4	4	6
Distance entre plateaux	mm	74	73	73	68	73	83	83	80
Alimentation électrique	V/n°/Hz	230/1/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50	230/1/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50
Puissance électrique	kW	2800	3400	6400	8400	3700	3400	6400	8400
Largeur extérieure	mm	590	790	790	935	790	790	790	935
Profondeur extérieure	mm	695	750	750	930	665	750	750	930
Hauteur extérieure	mm	590	635	635	825	505	635	635	825
Poids net/brut	kg	33/38	50,4/60,60	58/68,2	96,4/114,2	45/49	50,4/60,60	58/68,2	96,4/114,2
Inverseur de cycle		-	-	inver. cycle	inver. cycle	inver. cycle	-	inver. cycle	inver. cycle

Nous nous réservons le droit de modifier les modèles et les données techniques.

FOURS À CONVECTION



EKF 423 P



EKF 411



EKF 464



EKF 464 UD



EKF 664 UD



EKF 711 UD

Modèles	VERSION SNACK	VERSION GASTRONOMIE		
	EKF 423 P	EKF 411 (4xGN1/1)	EKF 411 UD (4xGN1/1)	EKF 711 UD (7xGN1/1)
Référence	7LGI0001	7LGI0047	7LGI0048	7LGI0049
Prix HT	831 €	1.618 €	2.178 €	3.883 €
	VERSION PÂTISSERIE			
	EKF 937**	EKF 464 (4x60/40)	EKF 464 UD (4x60/40)	EKF 664 UD (6x60/40)
Référence	7LGI0033	7LGI0044	7LGI0045	7LGI0046
Prix HT	1.657 €	1.668 €	2.196 €	3.873 €

Accessoires

	EKL 864 (EKF 937 / EKF 464 / EKF 464 UD)	EKL1264 (pour EKF 664 UD)
Référence	7LGI0110	7LGI0116
Prix HT	1.416 €	1.920 €



EKL 823 EKL 864

Caractéristiques

	EKL 864	EKL 1264
Nbre plateaux	8 plateaux 600x400 mm	12 plateaux 600x400 mm
Dimensions largeur x profondeur x hauteur	795x655x835	935x910x800
Distance entre guides	70	75
Gamme de température	+30/+60	+30/+60



EKL 1264

Consulter le stock disponible

** Modèle disponible jusqu'à épuisement des stocks