



FICHA TÉCNICA

Horno Eléctrico Ventilado a Convección con humidificación TKN42ES



Este horno a convección, con humidificación indirecta controlada por pulsador, es ideal para pequeños restaurantes, bares y pastelerías.

Su capacidad es para 4 charolas de 429x345 mm, y la cocción es ventilada con un motor monodireccional. El control de temperatura es por termostato, con un rango de 50-300° C.

Está fabricado con Cámara de Acero AISI 430 y presenta una nueva geometría de la cámara de cocción.



MADE IN ITALY

Características de las Dimensiones

Dimensiones (LxPxH mm)	590	695	590
Peso (kg)	33.2		
Paso de las guías (mm)	74		

Características Eléctricas

Conexión Eléctrica	208-230 V / 60 Hz / 1 ph
No. Motores	1 Monodireccional
Generador de vapor (calentador)	/
Protección contra el agua	/

Funciones de Serie

Embalaje de cartón+palet (LxPxH mm)	650	760	600
Soportes Laterales	1 der+1izq		
Cable (no incluido)	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm		
	3 x 12 Uso Rudo. 300 V		
Clavija (no incluida)	NEMA 6-15 P 220 V		

Plus

Cámara de Cocción de Acero Inoxidable AISI 430
Cristal de la puerta inspeccionable
Junta incorporada
Nueva geometría de la cámara de cocción

Características de Funcionamiento

Alimentación	Eléctrico
Capacidad	4 Charolas de 42.9 x 34.5 cm
Cocción	Ventilada
Vapor	Indirecta con pulsador
Cámara de cocción	Acero AISI 304
Temperatura	50-300° C
Control de temperatura	Termostato
Panel de mandos	Electromecánico - Inferior
N° de Programas	/
Fases programables	/
Temperatura seleccionada previamente	/
Precalentamiento	/
Puerta	Apertura abatible, ventilada, vidrio inspeccionable

Accesorios

Bandeja de aluminio (429x345x920mm)	Cód. KV7
Kit adaptadores de 2/3 GN de AISI 430 (354x325mm)	Cód. KPG23
Parrilla Horizontal Cromada (435x340mm)	Cód. KG7
Parrilla Horizontal AISI 304 GN (435x340mm)	Cód. KG7X
Mesa	Cód. EKT423-Cód. EKTR423
Fermentadora	Cód. EKL823
Embalaje Opcional	Cód. 01300731 Jaula de madera
Kit Superposición de hornos	Cód. EKKM 423

