



## FICHA TÉCNICA

# Horno Eléctrico Digital por Convección con Vapor EF664GUD



MADE IN ITALY

Horno de convección a gas EF 664 G UD, de fabricación italiana. Tartas, snacks dulces, panadería: la cocción se personaliza con Vapor directo con 5 niveles de humidificación. Su capacidad es de 6 charolas 45x65 cm e incluye parrillas reforzadas en Acero Inoxidable. Posee 2 motores bidireccionales y una potencia térmica de 46,000 BTU.

### Características de las Dimensiones

Dimensiones (LxPxH mm)	935	980	913
Peso (kg)	118		
Potencia térmica nominal	83		
Máxima carga por parrilla GN 1/1- 650x450mm	4 - 2 kg		
Carga total GN 1/10-650x450mm	28 - 12 kg		
Conexión gas ISO 7-1	1/2"		
Conexión agua	3/4"		
Categoría aparato	II2H3+ MX		
Regulación de fábrica	Gas LP G30-G31, 7-9 oz / in2 (30 / 37 mbar)		
Tipo de construcción	A1		
Alimentación eléctrica	220-230 V ~ 60Hz ~ 1F		
Potencia eléctrica	0,6 kW		
Cable de alimentación	Tipo H07RN-F 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>		
Conexión cable de alimentación	Tipo : Y		
Presión de conexión gas LP	Gas LP: 7- 9 oz / in2 (30 / 37mbar)		
Presión de conexión gas Natural	Gas Natural: 5 oz / in2 (20 mbar)		
Presión de conexión agua	Min. 14.5 Max. 29 Lbs. / in2 (PSI) (1,0 / 2,0 bar)		
Consumo de gas calculado con el poder calorífico inferior H! a 15° y 1013 mbar	Gas LP: 1.065 kg / h	Gas Natural: 1.429 m3 / h	
Diámetro inyector principal	Gas LP: 190 1 / 100 mm	Gas Natural : 280 1 / 100 mm	
Regulación del casquillo aire primario	Gas LP: 16 mm	Gas Natural : 10 mm	

### Características Plus

Cámara de cocción de acero inoxidable
Cristal de la puerta inspeccionable
Junta incorporada
Preparación para el lavado manual
Nueva geometría de la cámara de cocción

### Accesorios

Base en Acero Inoxidable	TRS711 / T711
Kit ducha con soporte	KD
Filtro Suavizador	FXI-11

