



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



HORNO COVECTOR DIGITAL MIMET

CODIGO: 7532

- El horno de convección **Eka EKF 364 DUD** ofrece eficiencia y calidad profesional en un diseño compacto.
- Con capacidad para 3 bandejas, rango de temperatura de 30 °C a 260 °C y cocción uniforme, es ideal para panadería, pastelería y snacks, optimizando tiempos y resultados.
- Con capacidad para 3 bandejas, una potencia eléctrica de 3.7 kW y un rango de temperatura ajustable de 30 °C a 260 °C, este horno es ideal para cocer desde panes hasta postres y snacks, reduciendo significativamente el tiempo de cocción sin comprometer la calidad.

Categorías: [Hornos Convectores](#)

- El horno de convección **Eka EKF 364 DUD** ofrece eficiencia y calidad profesional en un diseño compacto.
- Con capacidad para 3 bandejas, rango de temperatura de 30 °C a 260 °C y cocción uniforme, es ideal para panadería, pastelería y snacks, optimizando tiempos y resultados.
- Con capacidad para 3 bandejas, una potencia eléctrica de 3.7 kW y un rango de temperatura ajustable de 30 °C a 260 °C, este horno es ideal para cocer desde panes hasta postres y snacks, reduciendo significativamente el tiempo de cocción sin comprometer la calidad.

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Capacidad: 3 Charolas

Paso de las Guías: 73 mm.

Temperatura: 30 a 260 °C.

Funciones: Control preciso de temperatura / Cocción uniforme por convección

Potencia: 3,700 watts

Voltaje: 220 volts

Medidas: 0.78×0.76×0.71

Peso: 44 Kg.



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292