

## EKF 1064 G E UD – FORNO ELETTRONICO A CONVEZIONE CON VAPORE 10 TEGLIE/GRIGLIE (600x400 mm)

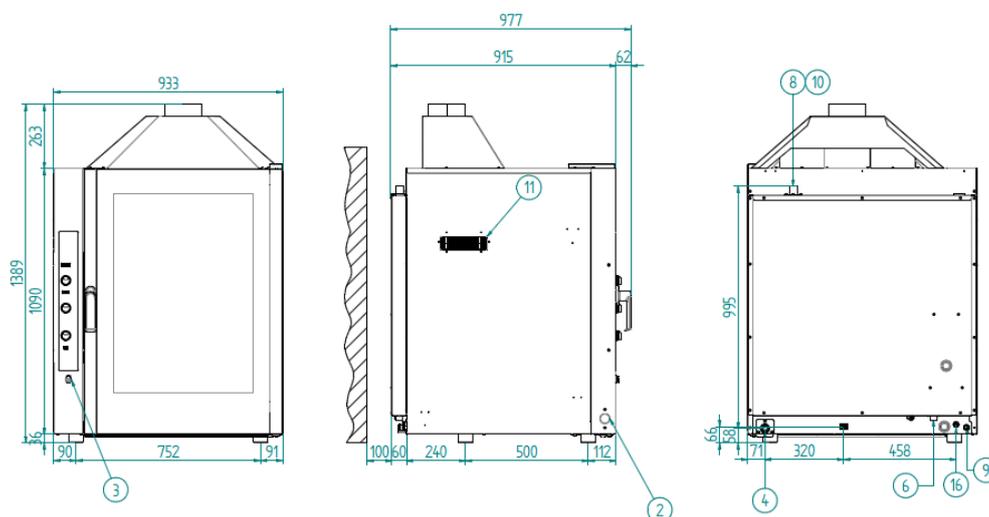
EKA EVOLUTION  
GAS LINE

PANETTERIA &  
PASTICCERIA



Quantità elevate e qualità ai massimi livelli. E' l'ideale per panetterie e pasticcerie di grandi dimensioni.

Pane, pizza, pasta sfoglia, pan di spagna, bignè, biscotti, panettoni, pandori, prodotti lievitati, croissant e prodotti di fine pasticceria: potrai personalizzare le tue ricette tramite il pratico pannello comandi elettronico dotato di 99 programmi che permette di cuocere in 4 fasi.



LEGENDA

1 PRESA USB	11 NON OSTRUIRE LE APERTURE DI AERAZIONE
2 PRESA SERIALE	12 INGRESSO ACQUA MAX. 200 kPa
3 PRESA PER COLLEGAMENTO SONDA AL CUORE	13 INGRESSO ACQUA ADDOLCITA MAX. 200 kPa
4 TUBO SCARICO ACQUA (DN 30)	14 INGRESSO PULIZIA BOILER
5 INGRESSO ACQUA LAVAGGIO	15 NON APRIRE IL TAPPO DURANTE IL FUNZIONAMENTO
6 INGRESSO ACQUA ADDOLCITA (ELETTROVALVOLA FILETTATA 3/4")	16 INGRESSO GAS RACCORDO FILETTATO 3/4"
7 INGRESSO ACQUA (ELETTROVALVOLA FILETTATA 3/4")	17 ALIMENTAZIONE ELETTRICA FORNO SUPERIORE
8 SFILATO VAPORE	18 FORO PRE-INCISO ALIMENTAZIONE ELETTRICA FORNO INFERIORE
9 FISSACAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA	19 TUBO DI ASPIRAZIONE VAPORE
10 ATTENZIONE SUPERFICIE CALDA	

CARATTERISTICHE DIMENSIONALI				CARATTERISTICHE FUNZIONALI	
DIMENSIONI	L	P	H	FUNZIONAMENTO	MULTIGAS (COLLAUDO A METANO O GPL, UGELLI IN DOTAZIONE)
DIMENSIONI FORNO (mm)	935	978	1388	ALIMENTAZIONE DI SUPPORTO	ELETRICA
DIMENSIONI IMBALLO CARTONE+PALLET (mm)	997	1037	1420	CAPACITA'	N° 10 TEGLIE/GRIGLIE (600x400 mm)
DIMENSIONI FORNO (inch)	36,51	38,38	54,64	COTTURA	VENTILATA
DIMENSIONI IMBALLATO (inch)	39,25	40,82	55,90	VAPORE (vedi legenda)	DIRETTO CON REGOLAZIONE ATTRAVERSO SELETTORE A MANOPOLA CON VISUALIZZATORE A LED A 10 POSIZIONI
PESO FORNO (kg)	150,4			CAMERA DI COTTURA	ACCIAIO AISI 304
PESO FORNO IMBALLATO (kg)	168,4			SCARICO ACQUA	TUBO Ø 30 mm SU FONDO MUFFOLA
PESO FORNO (lbs)	331,57			SCARICO VAPORE	DIRETTO SUPERIORE
PESO FORNO IMBALLATO (lbs)	371,25			TEMPERATURA	50 ÷ 260°C
PASSO GUIDE (mm)	80			CONTROLLO TEMPERATURA	SONDA DIGITALE
DIMENSIONE VENTOLA (mm)	Ø 197 - NR. 36 PALE			PANNELLO COMANDI	ELETTRONICO - LATERALE SX
INTERASSE PIEDINI (mm)	752			N°PROGRAMMI	99
<b>CARATTERISTICHE ELETTRICHE</b>				FASI PROGRAMMABILI	4
				TEMPERATURA PREIMPOSTATA	/
PORTATA TERMICA (kW)	18			PRERISCALDO	DISPONIBILE
POTENZA ELETTRICA (kW)	0,70			PORTA	APERTURA LATERALE CON CERNIERE A DX - CON VETRO ESTERNO ESTESO A COPERTURA DELLA VASCHETTA RACCOGLIGOCCE
FREQUENZA (Hz)	50 / 60				VENTILATA
VOLTAGGIO (Volt)	AC 220/230			SOVRAPPONIBILITA'	/
N°MOTORI	2 BIDIREZIONALI			PIEDINI	NON REGOLABILI
N°GIRI MOTORE (n/1')	2800			<b>DOTAZIONI DI SERIE</b>	
N°RESISTENZE	CIRC.	/	/	SUPPORTI LATERALI	1 dx + 1 sx
	CIELO+GRILL	/	/	CAVO	MONOFASE [3G 1,5] - L=1150 mm
	SUOLA	/	/	PREDISPOSIZIONE Sonda AL CUORE	
GENERATORE DI VAPORE (boiler)	/			CAPPA CAMINO	
TERMOSTATO DI SICUREZZA (Sicurezza positiva)	UNIPOLARE A RIARMO MANUALE			PREDISPOSIZIONE LAVAGGIO MANUALE + AUTOMATICO	
PROTEZIONE ACQUA	IPX3			VASCHETTA RACCOGLICONDENSA ASPORTABILE	
ILLUMINAZIONE	Nr. 2 LAMPADIE ALOGENE (NELLA PORTA)			PORTA SERIALE PC	
<b>PLUS</b>				UGELLO DI ADATTAMENTO GAS	
CAMERA DI COTTURA IN ACCIAIO INOX					
VETRO PORTA ISPEZIONABILE	<b>ACCESSORI</b>				
FISSAGGI RAPIDI DEI SUPPORTI LATERALI	TEGLIA IN ALLUMINIO (600x400x20 mm)		COD. KT9P/A		
GUARNIZIONE INCASSATA	TEGLIA IN ALLUMINIO FORATO (600x400x20 mm)		COD. KTF8P/A		
NUOVA GEOMETRIA DELLA CAMERA DI COTTURA	TEGLIA IN ALLUMINIO FORATO A 5 CANALI (600x400x20 mm)		COD. KTF9P		
SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO FORZATO DEI COMPONENTI INTERNI	GRIGLIA CROMATA (600x400 mm)		COD. KG9P		
CERNIERE PORTA REGOLABILI	GRIGLIA IN AISI 304 A 5 CANALI (600x400 mm)		COD. KG5CPX		
PREDISPOSIZIONE LAVAGGIO MANUALE + AUTOMATICO	TAVOLO		COD. EKT 1111 - COD. EKTR 1111 - COD. EKTS 1111 - COD. EKTRS 1111		
CERTIFICAZIONE "CB" E GRADO DI PROTEZIONE DALL'ACQUA "IPX3"	LIEVITATORE		COD. EKL 1264 - COD. EKL 1264 R		
CERTIFICAZIONE CE DI TIPO - DIRETTIVA EUROPEA 2009/142/CE	KIT DOCCIA CON SUPPORTO		COD. EKKD		
ACCENSIONE FORNO PROGRAMMABILE	RIDUTTORE D'ARIA		COD. EKRP/A		
	SONDA AL CUORE		COD. EKSC		
	SONDA AL CUORE CON SUPPORTO		COD. EKSCS		
	LAVAGGIO AUTOMATICO		COD. KWT		
	BRILLANTANTE		COD. KBRILD E COD. KBRILMD		
	DETERGENTE		COD. KDET		

**LEGENDA**
**VAPORE**


L'acqua è iniettata da un tubo sulle ventole in movimento.  
E' ideale per le cotture a vapore di prodotti lievitati e di fine pasticceria.