

EKF 464 G E UD – FORNO ELETTRONICO A CONVEZIONE CON VAPORE
4 TEGLIE/GRIGLIE (600x400 mm)

EKA EVOLUTION
GAS LINE

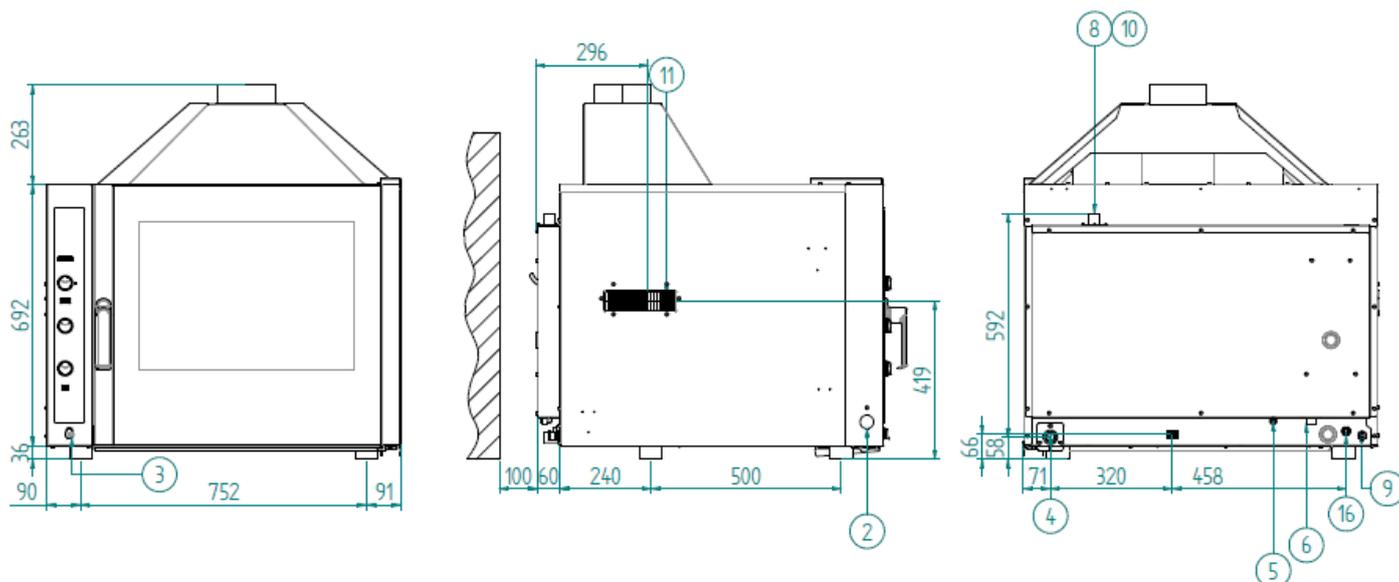
PANETTERIA &
PASTICCERIA



Pizza, pane, bigné, sfoglia, pan di spagna, biscotti e prodotti lievitati: le tue pietanze saranno sempre cotte in maniera uniforme con la massima esaltazione dei sapori.

I 99 programmi di cottura memorizzabili e le 4 fasi previste dal pannello comandi elettronico, ti consentiranno di ottenere risultati sempre ottimali nelle più svariate e differenti ricette.

Il vapore diretto con regolazione automatica e visualizzatore a led a 10 posizioni saranno di supporto per tutti i pasticceri che vogliono ottenere il massimo da un forno anche se di dimensioni contenute.



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 SPIATO 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	989	ALIMENTAZIONE DI SUPPORTO	ELETRICA
DIMENSIONI IMBALLO CARTONE+PALLET (mm)	997	1037	1027	CAPACITA'	N° 4 TEGLIE/GRIGLIE (600x400 mm)
DIMENSIONI FORNO (inch)	36,81	38,50	38,93	COTTURA	VENTILATA
DIMENSIONI IMBALLATO (inch)	39,25	40,82	40,43	VAPORE (vedi legenda)	DIRETTO CON REGOLAZIONE ATTRAVERSO SELETTORE A MANOPOLA CON VISUALIZZATORE A LED A 10 POSIZIONI
PESO FORNO (kg)	99			CAMERA DI COTTURA	ACCIAIO AISI 304
PESO FORNO IMBALLATO (kg)	116,8			SCARICO ACQUA	TUBO Ø 30 mm SU FONDO MUFFOLA
PESO FORNO (lbs)	218,25			SCARICO VAPORE	DIRETTO SUPERIORE
PESO FORNO IMBALLATO (lbs)	257,49			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
CARATTERISTICHE ELETTRICHE				FASI PROGRAMMABILI	4
				TEMPERATURA PREIMPOSTATA	/
PORTATA TERMICA (kW)				PRERISCALDO	DISPONIBILE
				POTENZA ELETTRICA (kW)	
FREQUENZA (Hz)		VENTILATA			
VOLTAGGIO (Volt)		AC 220/230		VETRO ISPEZIONABILE	
N°MOTORI		1 BIDIREZIONALE		SOVRAPPONIBILITA'	
N°GIRI MOTORE (n/1')		2800		PIEDINI	
N°RESISTENZE		CIRC.	/	DOTAZIONI DI SERIE	
		CIELO+GRILL	/	SUPPORTI LATERALI	
		SUOLA	/	CAVO	
GENERATORE DI VAPORE (boiler)		/		MONOFASE [3G 1,5] - L=1250 mm	
TERMOSTATO DI SICUREZZA (Sicurezza positiva)		UNIPOLARE A RIARMO MANUALE		PREDISPOSIZIONE SONDA AL CUORE	
PROTEZIONE ACQUA		IPX3		CAPPA CAMINO	
ILLUMINAZIONE		Nr. 1 LAMPADA ALOGENA (NELLA PORTA)		PREDISPOSIZIONE LAVAGGIO MANUALE + AUTOMATICO	
PLUS				PORTA SERIALE PC	
				UGELLO DI ADATTAMENTO GAS	
CAMERA DI COTTURA IN ACCIAIO INOX				ACCESSORI	
VETRO PORTA ISPEZIONABILE				TEGLIA IN ALLUMINIO (600x400x20 mm)	COD. KT9P/A
FISSAGGI RAPIDI DEI SUPPORTI LATERALI				TEGLIA IN ALLUMINIO FORATO (600x400x20 mm)	COD. KTF8P/A
GUARNIZIONE INCASSATA				TEGLIA IN ALLUMINIO FORATO A 5 CANALI (600x400x20 mm)	COD. KTF9P
NUOVA GEOMETRIA DELLA CAMERA DI COTTURA				GRIGLIA CROMATA (600x400 mm)	COD. KG9P
SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO FORZATO DEI COMPONENTI INTERNI				GRIGLIA IN AISI 304 A 5 CANALI (600x400 mm)	COD. KG5CPX
CERNIERE PORTA REGOLABILI				TAVOLO	COD. EKT 711 – COD. EKTR 711 – COD. EKTS 711 – COD. EKTRS 711
PREDISPOSIZIONE LAVAGGIO MANUALE + AUTOMATICO				LIEVITATORE	COD. EKL 1264 – COD. EKL 1264 R
CERTIFICAZIONE "CB" E GRADO DI PROTEZIONE DALL'ACQUA "IPX3"				KIT DOCCIA CON SUPPORTO	COD. EKKD
CERTIFICAZIONE CE DI TIPO – DIRETTIVA EUROPEA 2009/142/CE				RIDUTTORE D'ARIA	COD. EKRP/A
ACCENSIONE FORNO PROGRAMMABILE				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.