



PROFESSIONAL
THINKING

PRODUCT SHEET EKF 511 G TC

TECNOEKA SRL - VIA MARCO POLO, 11 - 35010 BORGORICCO - PADOVA - ITALY - TEL. +39 049 5791479 +39 049 9300344 - FAX +39 049 5794387 - E-MAIL: INFO@TECNOEKA.COM - WWW.TECNOEKA.COM - WWW.TECNOEKA.RU

EKF 511 G TC – FORNO ELETTRONICO GAS A CONVEZIONE CON TOUCH CONTROL E VAPORE 5 TEGLIE/GRIGLIE 1/1 GN

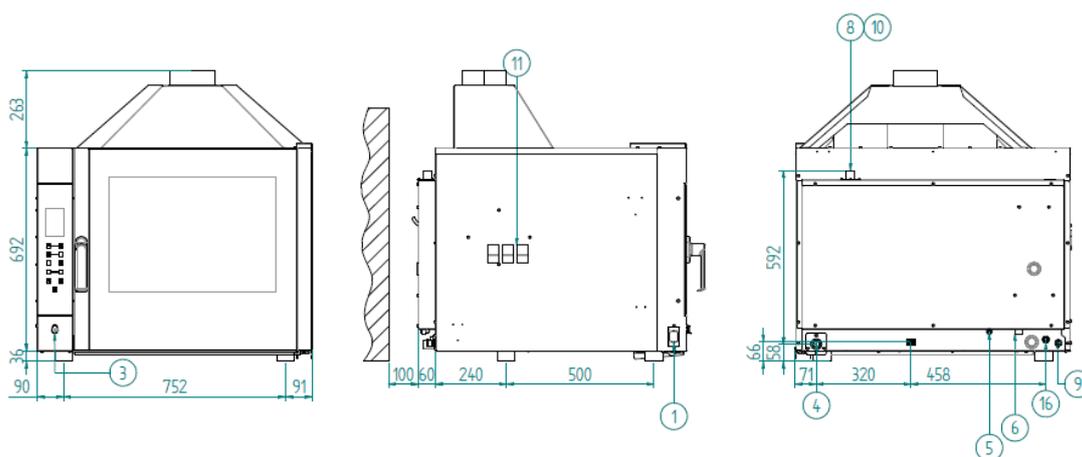
EKA EVOLUTION
GAS LINE

RISTORAZIONE &
GASTRONOMIA



Un forno 5 teglie 1/1 GN a gas con tecnologia touch: alte prestazioni per ottenere i migliori risultati in cucina con un'eccellente uniformità di cottura e tempi veloci con conseguente riduzione dei consumi.

Pasta al forno, arrosti di carne, pesce: le tue pietanze saranno sempre cotte alla perfezione.



LEGENDA

1	PRESA USB	11	NON OSTUIRE 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	SFIATO VAPORE	18	FORO PRE-INCISO ALIMENTAZIONE ELETTRICA FORNO INFERIORE
9	FISSACAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA	19	TUBO DI ASPIRAZIONE VAPORE
10	ATTENZIONE SUPERFICIE CALDA		





**PROFESSIONAL
THINKING**

PRODUCT SHEET EKF 511 G TC

TECNOEKA SRL - VIA MARCO POLO, 11 - 35010 BORGORICCO - PADOVA - ITALY - TEL. +39 049 5791479 +39 049 9300344 - FAX +39 049 5794387 - E-MAIL: INFO@TECNOEKA.COM - WWW.TECNOEKA.COM - WWW.TECNOEKA.RU

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	ELETTRICA
DIMENSIONI IMBALLO CARTONE+PALLET (mm)	997	1037	1027	CAPACITA'	N° 5 TEGLIE/GRIGLIE 1/1 GN
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 AUTOMATICA ATTRAVERSO SELETTORE TOUCH A 10 POSIZIONI
PESO FORNO (kg)	100,80			CAMERA DI COTTURA	ACCIAIO AISI 304
PESO FORNO IMBALLATO (kg)	118,6			SCARICO ACQUA	TUBO Ø 30 mm SU FONDO MUFFOLA
PESO FORNO (lbs)	222,22			SCARICO VAPORE	DIRETTO SUPERIORE
PESO FORNO IMBALLATO (lbs)	261,46			TEMPERATURA	30 ÷ 260°C
PASSO GUIDE (mm)	68			CONTROLLO TEMPERATURA	SONDA DIGITALE
DIMENSIONE VENTOLA (mm)	Ø 197 – NR. 36 PALE			PANNELLO COMANDI	TOUCH CONTROL – LATERALE SX
INTERASSE PIEDINI (mm)	752			N°PROGRAMMI	240
CARATTERISTICHE ELETTRICHE				FASI PROGRAMMABILI	9
				TEMPERATURA PREIMPOSTATA	180°C
PORTATA TERMICA (kW)				PRERISCALDO	DISPONIBILE
				PORTA	
POTENZA ELETTRICA (kW)				VENTILATA	
FREQUENZA (Hz)				VETRO ISPEZIONABILE	
VOLTAGGIO (Volt)				SOVRAPPONIBILITA'	
N°MOTORI				PIEDINI	
N°GIRI MOTORE (n/1')				NON REGOLABILI	
N°RESISTENZE				DOTAZIONI DI SERIE	
				SUPPORTI LATERALI	1 dx + 1 sx
GENERATORE DI VAPORE (boiler)				CAVO	
TERMOSTATO DI SICUREZZA (Sicurezza positiva)				MONOFASE [3G 1,5] - L=1250 mm	
PROTEZIONE ACQUA				PREDISPOSIZIONE LAVAGGIO MANUALE + AUTOMATICO	
ILLUMINAZIONE				PRESA USB	
PLUS				PREDISPOSIZIONE SONDA AL CUORE	
SISTEMA PER HACCP				VASCHETTA RACCOGLICONDENSA ASPORTABILE	
MENU CON 240 RICETTE MEMORIZZABILI (40 PREIMPOSTATE, 200 PERSONALIZZABILI DALL'UTENTE)				CAPPAMANO	
SCARICO FUMI/VAPORI DI COTTURA				UGELLO DI ADATTAMENTO GAS	
SCARICO GRASSI SU PAVIMENTO CAMERA DI COTTURA				ACCESSORI	
TIMER DI ACCENSIONE CON PARTENZA RITARDATA FINO A 23 ORE E 59 MINUTI				TEGLIA IN AISI 304 PER COTTURA VERTICALE POLLICI	COD. KGP
CERNIERE PORTA REGOLABILI				GRIGLIA CROMATA 1/1 GN	COD. KG9G
PANNELLO COMANDI IN 10 LINGUE (ITA-FRA-ING-TED-SPA-ROM-POL-BULG-UCRA- RUSSO)				TEGLIA IN AISI 304 1/1 GN	COD. KT9G
FISSAGGI RAPIDI DEI SUPPORTI LATERALI				TAVOLO	COD. EKT 711 – COD. EKTR 711 – COD. EKTS 711 – COD. EKTRS 711
VETRO PORTA ISPEZIONABILE				RIDUTTORE D'ARIA	COD. EKRA
CAMERA DI COTTURA IN ACCIAIO INOX				SONDA AL CUORE	COD. EKSC
GUARNIZIONE INCASSATA				SONDA AL CUORE CON SUPPORTO	COD. EKSCS
PORTA TUTTO VETRO CON PROFILI LATERALI IN INOX SATINATO				LAVAGGIO AUTOMATICO INTERNO	COD. KWT
PANNELLO COMANDI IN VETRO SERIGRAFATO				KIT DOCCIA CON SUPPORTO	COD. EKKD
PREDISPOSIZIONE AL LAVAGGIO MANUALE E AUTOMATICO				BRILLANTANTE	COD. KBRILD E COD. KBRILMD
DOPPIO ATTACCO INGRESSO ACQUA (NORMALE E ADDOLCITA)				DETERGENTE	COD. KDET
RAFFREDDAMENTO RAPIDO DELLA CAMERA DI COTTURA					
CERTIFICAZIONE "CB" E GRADO DI PROTEZIONE DALL'ACQUA "IPX 5"					

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.

