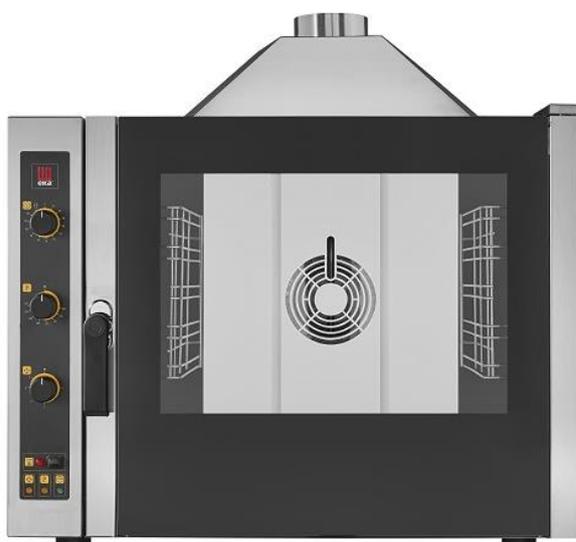


EKF 511 G UD – FORNO A GAS A CONVENZIONE CON VAPORE  
5 TEGLIE/GRIGLIE 1/1 GN

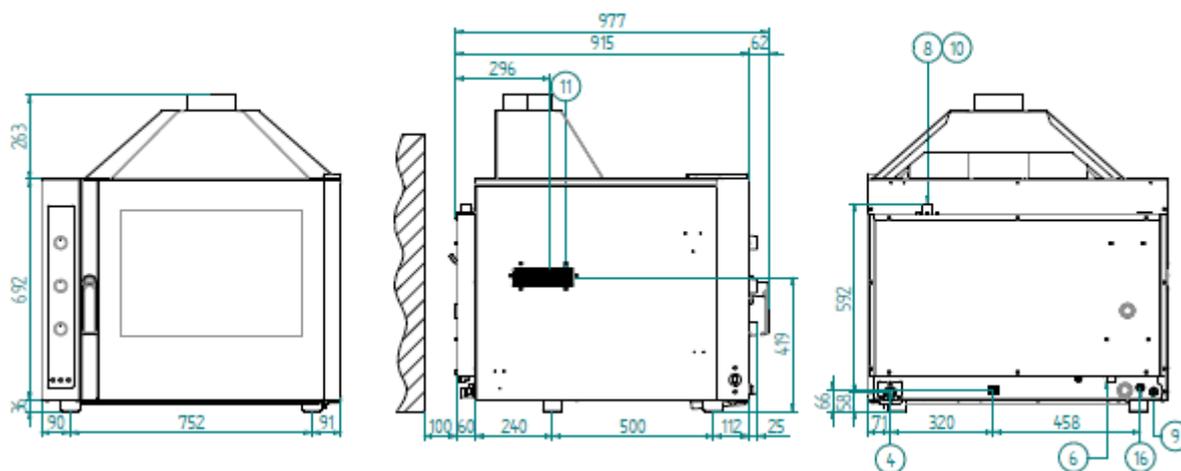
EKA EVOLUTION  
GAS LINE

RISTORAZIONE &  
GASTRONOMIA



Praticità e qualità. Riscalda piatti pronti ma prepara anche piccole ricette di gastronomia: è l'alleato perfetto per piccoli punti di ristoro dove lo spazio è un bene prezioso e il risparmio energetico un punto da tenere in attenta considerazione.

Risultati professionali e ottimizzazione del tempo: permette di ottenere risultati eccellenti nelle più diverse tipologie di cottura anche grazie al vapore diretto.



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 SFIATO 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	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 ATTRAVERSO SELETTORE A MANOPOLA A 5 POSIZIONI
PESO FORNO (kg)	99,2			CAMERA DI COTTURA	ACCIAIO AISI 304
PESO FORNO IMBALLATO (kg)	117			SCARICO ACQUA	TUBO Ø 30 mm SU FONDO MUFFOLA
PESO FORNO (lbs)	218,69			SCARICO VAPORE	DIRETTO SUPERIORE
PESO FORNO IMBALLATO (lbs)	257,94			TEMPERATURA	100 + 260°C
PASSO GUIDE (mm)	68			CONTROLLO TEMPERATURA	TERMOSTATO
DIMENSIONE VENTOLA (mm)	Ø 197 - NR. 36 PALE			PANNELLO COMANDI	ELETTROMECCANICO - LATERALE SX
INTERASSE PIEDINI (mm)	752			N°PROGRAMMI	/
CARATTERISTICHE ELETTRICHE				FASI PROGRAMMABILI	/
PORTATA TERMICA (kW)	9			TEMPERATURA PREIMPOSTATA	/
POTENZA ELETTRICA (kW)	0,30			PRERISCALDO	/
FREQUENZA (Hz)	50 o 60 (SU RICHIESTA)			PORTA	APERTURA LATERALE CON CERNIERE A DX - CON VETRO ESTERNO ESTESO A COPERTURA DELLA VASCETTA RACCOGLIGOCCE
VOLTAGGIO (Volt)	AC 220/230				VENTILATA
N°MOTORI	1 BIDIREZIONALE			SOVRAPPONIBILITA'	VETRO ISPEZIONABILE
N°GIRI MOTORE (n/1')	2800			PIEDINI	NON REGOLABILI
N°RESISTENZE	CIRC.	/	/	DOTAZIONI DI SERIE	
	CIELO+GRILL	/	/	SUPPORTI LATERALI	1 dx + 1 sx
	SUOLA	/	/	CAVO	MONOFASE [3G 1,5] - L=1250 mm
GENERATORE DI VAPORE (boiler)	/			CAPPA CAMINO	
TERMOSTATO DI SICUREZZA (Sicurezza positiva)	BIPOLARE A RIARMO MANUALE			PREDISPOSIZIONE LAVAGGIO MANUALE	
PROTEZIONE ACQUA	IPX3			VASCETTA RACCOGLICONDENSA ASPORTABILE	
ILLUMINAZIONE	Nr. 1 LAMPADA ALOGENA (NELLA PORTA)			UGELLO DI ADATTAMENTO GAS	
PLUS				ACCESSORI	
CAMERA DI COTTURA IN ACCIAIO INOX				GRIGLIA CROMATA 1/1 GN	COD. KG9G
VETRO PORTA ISPEZIONABILE				TEGLIA IN AISI 304 PER COTTURA VERTICALE POLLI	COD. KGP
FISSAGGI RAPIDI DEI SUPPORTI LATERALI				TEGLIA IN AISI 304 1/1 GN	COD. KT9G
GUARNIZIONE INCASSATA				TAVOLO	COD. EKT 711 - COD. EKTR 711 - COD. EKTS 711 - COD. EKTRS 711
SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO FORZATO DEI COMPONENTI INTERNI				KIT DOCCIA CON SUPPORTO	COD. EKKD
NUOVA GEOMETRIA DELLA CAMERA DI COTTURA				RIDUTTORE D'ARIA	COD. EKRP
CERNIERE PORTA REGOLABILI					
PREDISPOSIZIONE LAVAGGIO MANUALE					
CERTIFICAZIONE "CB" E GRADO DI PROTEZIONE DALL'ACQUA "IPX3"					
CERTIFICAZIONE CE DI TIPO - DIRETTIVA EUROPEA 2009/142/CE					

**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.