

EKF 664 G TC – FORNO ELETTRONICO GAS A CONVEZIONE
CON TOUCH CONTROL E VAPORE
6 TEGLIE/GRIGLIE (600x400 mm)

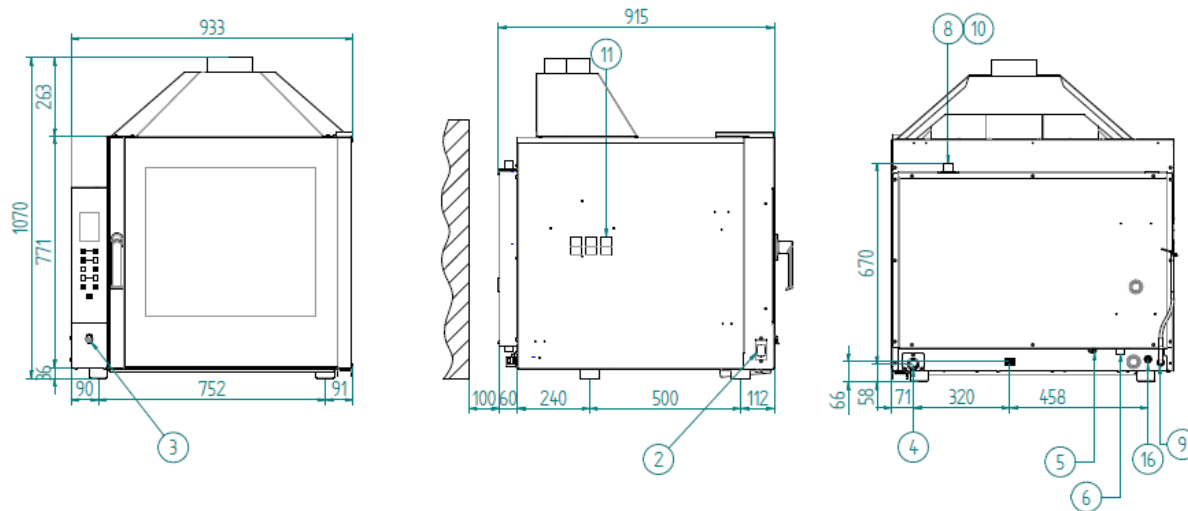
EKA EVOLUTION
GAS LINE

PANETTERIA &
PASTICCERIA

240 ricette memorizzabili, 9 step di cottura disponibili per ogni programma, vapore diretto: sono solo alcune delle caratteristiche di questo nuovo forno touch line gas.

Con una capacità di 6 vassoi 600x400 mm ti consentirà di realizzare preparazioni di tutti i tipi: pizza, bigné, pane, sfoglia, pan di spagna biscotti e prodotti lievitati.

Efficiente e compatto questo forno è adatto alle esigenze più svariate di pasticcerie e panetterie di medie-grandi dimensioni.



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	

CARATTERISTICHE DIMENSIONALI

CARATTERISTICHE FUNZIONALI

DIMENSIONI	L	P	H	FUNZIONAMENTO	
				ALIMENTAZIONE DI SUPPORTO	MULTIGAS (COLLAUDO A METANO O GPL, UGELLI IN DOTAZIONE)
DIMENSIONI FORNO (mm)	935	978	1068	CAPACITA'	ELETRICA
DIMENSIONI IMBALLO CARTONE+PALLET (mm)	997	1037	1118	COTTURA	N° 6 TEGLIE /GRIGLIE (600x400 mm)
DIMENSIONI FORNO (inch)	36,81	38,50	42,04	VAPORE (vedi legenda)	DIRETTO CON REGOLAZIONE AUTOMATICA ATTRAVERSO SELETTORE TOUCH A 10 POSIZIONI
DIMENSIONI IMBALLATO (inch)	39,25	40,82	44,01	CAMERA DI COTTURA	ACCIAIO AISI 304
PESO FORNO (kg)	119			SCARICO ACQUA	TUBO Ø 30 mm SU FONDO MUFFOLA
PESO FORNO IMBALLATO (kg)	136,8			SCARICO VAPORE	DIRETTO SUPERIORE
PESO FORNO (lbs)	262,35			TEMPERATURA	30 ± 260°C
PESO FORNO IMBALLATO (lbs)	301,59			CONTROLLO TEMPERATURA	SONDA DIGITALE
PASSO GUIDE (mm)	80			PANNELLO COMANDI	TOUCH CONTROL – LATERALE SX
DIMENSIONE VENTOLA (mm)	Ø 197 – NR. 36 PALE			N°PROGRAMMI	240
INTERASSE PIEDINI (mm)	752			FASI PROGRAMMABILI	9
				TEMPERATURA PREIMPOSTATA	180°C
CARATTERISTICHE ELETTRICHE				PRERISCALDO	DISPONIBILE
PORTATA TERMICA (kW)	13			PORTA	APERTURA LATERALE CON CERNIERE A DX – CON VETRO ESTERNO ESTESO A COPERTURA DELLA VASCHETTA RACCOGLIGOCCE
POTENZA ELETTRICA (kW)	0,50				VENTILATA
FREQUENZA (Hz)	50 / 60				VETRO ISPEZIONABILE
VOLTAGGIO (Volt)	AC 220/230				/
N°MOTORI	2 BIDIREZIONALI			SOVRAPPONIBILITA'	/
N°GIRI MOTORE (n/1')	2800/1900/1400			PIEDINI	NON REGOLABILI
				DOTAZIONI DI SERIE	
N°RESISTENZE	CIRC.	/	/	SUPPORTI LATERALI	1 dx + 1 sx
	CIELO+GRILL	/	/	CAVO	MONOFASE [3G 1,5] - L=1200 mm
	SUOLA	/	/		
GENERATORE DI VAPORE (boiler)	/			PREDISPOSIZIONE LAVAGGIO MANUALE + AUTOMATICO	
TERMOSTATO DI SICUREZZA (Sicurezza positiva)	UNIPOLARE A RIARMO MANUALE			PRESA USB	
PROTEZIONE ACQUA	IPX 3			PREDISPOSIZIONE SONDA AL CUORE	
ILLUMINAZIONE	Nr. 1 BARRA A LED (NELLA PORTA)			VASCHETTA RACCOGLICONDENSA ASPORTABILE CAPPA CAMINO	
PLUS				UGELLO DI ADATTAMENTO GAS	
SISTEMA PER HACCP					
MENU CON 240 RICETTE MEMORIZZABILI (40 PREIMPOSTATE, 200 PERSONALIZZABILI DALL'UTENTE)				ACCESSORI	
SCARICO FUMI/VAPORI DI COTTURA				TEGLIA IN ALLUMINIO (600x400x20 mm)	COD. KT9P/A
SCARICO GRASSI SU PAVIMENTO CAMERA DI COTTURA				TEGLIA IN ALLUMINIO FORATO (600x400x20 mm)	COD. KTF8P/A
TIMER DI ACCENSIONE CON PARTENZA RITARDATA FINO A 23 ORE E 59 MINUTI				TEGLIA IN ALLUMINIO FORATO A 5 CANALI (600x400x20 mm)	COD. KTF9P
CERNIERE PORTA REGOLABILI				GRIGLIA CROMATA (600x400 mm)	COD. KG9P
PANNELLO COMANDI IN 10 LINGUE (ITA-FRA-ING-TED-SPA-ROM-POL-BULG-UCRA- RUSSO)				GRIGLIA IN AISI 304 A 5 CANALI (600x400 mm)	COD. KG5CPX
FISSAGGI RAPIDI DEI SUPPORTI LATERALI				TAVOLO	COD. EKT 711 – COD. EKTR 711 – COD. EKTS 711 – COD. EKTRS 711
VETRO PORTA ISPEZIONABILE				LIEVITATORE	COD. EKL 1264 TC – COD. EKL 1264 TC R
CAMERA DI COTTURA IN ACCIAIO INOX				KIT DOCCIA CON SUPPORTO	COD. EKKD
GUARNIZIONE INCASSATA				RIDUTTORE D'ARIA	COD. EKRP
PORTA TUTTO VETRO CON PROFILI LATERALI IN INOX SATINATO				SONDA AL CUORE	COD. EKSC
PANNELLO COMANDI IN VETRO SERIGRAFATO				SONDA AL CUORE CON SUPPORTO	COD. EKSCS
PREDISPOSIZIONE AL LAVAGGIO MANUALE E AUTOMATICO				LAVAGGIO AUTOMATICO INTERNO	COD. KWT
DOPPIO ATTACCO INGRESSO ACQUA (NORMALE E ADDOLCITA)				KIT DOCCIA CON SUPPORTO	COD. EKKD
RAFFREDDAMENTO RAPIDO DELLA CAMERA DI COTTURA				BRILLANTANTE	COD. KBRILD E COD. KBRILMD
CERTIFICAZIONE "CB" E GRADO DI PROTEZIONE DALL'ACQUA "IPX 5"				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.