



PROFESSIONAL THINKING

SCHEDA PRODOTTO EKL 864

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

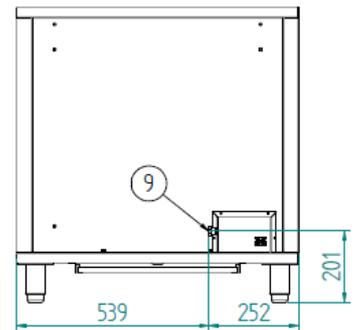
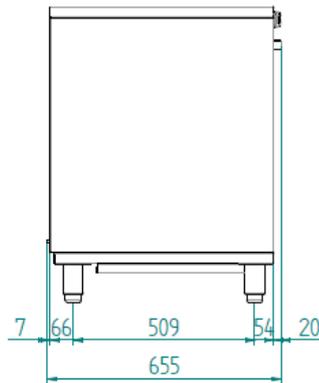
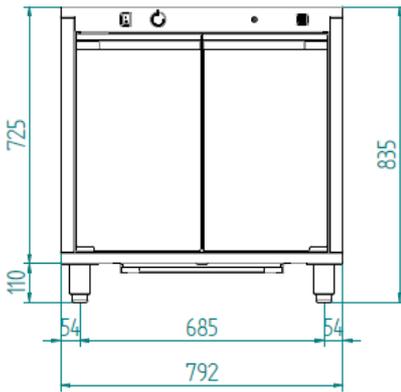
EKL 864 – LIEVITATORE 8 VASSOI (600x400 mm)

EKA EVOLUTION LINE

LIEVITATORI



Utilissimo in pasticceria per la lievitazione di brioche e croissant e in panetteria per ottimizzare i processi di preparazione di panificati in genere, è modulare con i forni elettrici a convezione delle serie 3 e 4 teglie.



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 FISSAGGIO ALIMENTAZIONE ELETTRICA | 19 TUBO DI ASPIRAZIONE VAPORE |
| 10 ATTENZIONE SUPERFICIE CALDA | |





**PROFESSIONAL
THINKING**

SCHEDA PRODOTTO EKL 864

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	ELETTRICO
DIMENSIONI LIEVITATORE CON PIEDINI (mm)	795	655	835	CAPACITA'	N° 8 VASSOI IN ALLUMINIO (600x400 mm)
DIMENSIONI IMBALLO CARTONE+PALLET (mm)	845	740	1015	COTTURA	/
DIMENSIONI LIEVITATORE CON PIEDINI (inch)	31,29	25,78	32,87	UMIDIFICAZIONE	/
DIMENSIONI IMBALLATO (inch)	33,26	29,13	39,96	CAMERA DI LIEVITAZIONE	ACCIAIO AISI 430
PESO LIEVITATORE (kg)	43,6			SCARICO ACQUA	/
PESO LIEVITATORE IMBALLATO(kg)	56,8			SCARICO VAPORE	/
PESO LIEVITATORE (lbs)	96,12			TEMPERATURA	30 ÷ 60°C
PESO LIEVITATORE IMBALLATO (lbs)	125,22			CONTROLLO TEMP.	TERMOSTATO
PASSO GUIDE (mm)	70			PANNELLO COMANDI	ELETTROMECCANICO-SUPERIORE
CARATTERISTICHE ELETTRICHE				N°PROGRAMMI	
POTENZA ELETTRICA (kW)	2,4			FASI PROGRAMMABILI	/
FREQUENZA (Hz)	50/60			TEMP. PREIMPOSTATA	/
VOLTAGGIO (Volt)	AC 220/230			PRERISCALDO	/
N°MOTORI	/			PORTA	2 ANTE APERTURA LATERALE
N°GIRI MOTORE (n/1')	/				
N°RESISTENZE	2 x1,2 kW			DOTAZIONI DI SERIE	
TERMOSTATO DI SICUREZZA	/			SUPPORTI LATERALI	1 dx + 1 sx
PROTEZIONE ACQUA	IPX4			CAVO	MONOFASE [3G 1,5] - L=1400 mm
ILLUMINAZIONE	/			VASCHETTA RACCOGLI CONDENSA	
				MODULARITA'	
				FORNO	SERIE EKF 364 - EKF 464

