



PROFESSIONAL THINKING

SCHEDA PRODOTTO EKC 96

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

EKC 96 - CUCINA INOX 5 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE

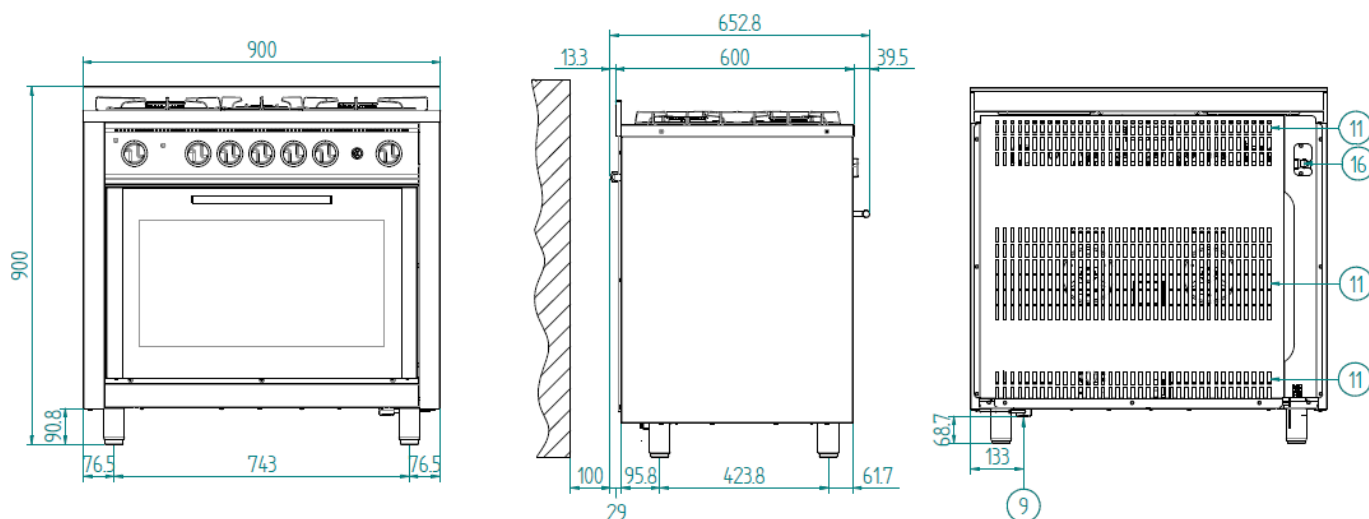
4 TEGLIE/GRIGLIE 1/1 GN

EKA EVOLUTION LINE

CUCINE



La cucina semi-professionale EKC 96 si inserisce nella gamma dei prodotti Eka come complemento dedicato ai punti di cottura snack alla ricerca di un valido compromesso tra affidabilità e qualità, raggiunto anche grazie ai bruciatori dotati di termocoppia di sicurezza e accensione elettronica.



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-INDICSO ALIMENTAZIONE ELETTRICA FORNO INFERIORE
9	FISSACAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA	19	TUBO DI ASPIRAZIONE VAPORE
10	ATTENZIONE SUPERFICIE CALDA		



CARATTERISTICHE DIMENSIONALI				CARATTERISTICHE FUNZIONALI PIANO COTTURA			
DIMENSIONI	L	P	H	AISI 304			
DIMENSIONI CUCINA (mm)	900	655	900	PORTATA TERMICA BRUCIATORI (kW)	14,3		
DIMENSIONI IMBALLO CARTONE+PALLET (mm)	960	690	1070	N°BRUCIATORI	5		
DIMENSIONI CUCINA (inch)	35,43	25,78	35,43	TIPO BRUCIATORI	TRIPLA CORONA	1 pz	3,5 kW
DIMENSIONI IMBALLATO (inch)	37,79	27,16	42,12		RAPIDI	3 pz	3 kW
PESO CUCINA (kg)	74				SEMI-RAPIDO	1 pz	1,8 kW
PESO CUCINA IMBALLATO (kg)	88			TIPO ACCENSIONE BRUCIATORI	ELETTRONICA		
PESO CUCINA (lbs)	163,14			TIPO SICUREZZA BRUCIATORI	CON TERMOCOPPIA		
PESO CUCINA IMBALLATO (lbs)	194,00			CARATTERISTICHE FUNZIONALI FORNO			
DIMENSIONE VENTOLA (mm)	Ø 150 - Nr. 6 PALE			ALIMENTAZIONE	ELETTRICA		
INTERASSE PIEDINI (mm)	468			CAPACITA'	N° 4 TEGLIE/GRIGLIE 1/1 GN		
PASSO GUIDE (mm)	70			COTTURA	VENTILATA		
				UMIDIFICAZIONE	/		
				CAMERA DI COTTURA	ACCIAIO AISI 430		
				SCARICO ACQUA	/		
				SCARICO VAPORE	/		
CARATTERISTICHE ELETTRICHE				TEMPERATURA	100 ÷ 275°C		
				CONTROLLO TEMP.	TERMOSTATO		
POTENZA ELETTRICA FORNO (kW)	2,9			PANNELLO COMANDI	ELETTROMECCANICO		
FREQUENZA (Hz)	50/60			N°PROGRAMMI	/		
VOLTAGGIO (Volt)	AC 220/230			FASI PROGRAMMABILI	/		
N°MOTORI	2 MONODIREZIONALI			TEMP. PREIMPOSTATA	/		
N°GIRI MOTORE (n/1')	2250			PRERISCALDO	/		
N°RESISTENZE	CIRC.	2 pz	1,35 kW	PORTA	APERTURA A RIBALTA		
	GRILL	1 pz	2,5 kW		VENTILATA		
	SUOLA	/	/		VETRO ISPEZIONABILE		
GENERATORE DI VAPORE (boiler)	/			PIEDINI	REGOLABILI		
TERMOSTATO DI SICUREZZA (Sicurezza positiva)	BIPOLARE A RIARMO MANUALE			DOTAZIONI DI SERIE			
PROTEZIONE ACQUA	/			SUPPORTI LATERALI	1 dx + 1 sx		
ILLUMINAZIONE	Nr.2 LAMPADINE AD INCANDESCENZA (NELLA CAMERA DI COTTURA)			CAVO	MONOFASE [3G 1,5] - L=1450 mm		
				RIDUZIONE PORTA MOKA (PIANO COTTURA)			
PLUS				ACCESSORI			
GUARNIZIONE FORNO INCASSATA				GRIGLIA CROMATA 1/1 GN	COD.KG9G		
NUOVE CERNIERE PORTA FORNO PIU' RESISTENTI				TEGLIA IN AISI 304 PER COTTURA VERTICALE POLLI	COD.KGP		
CAMERA DI COTTURA IN ACCIAIO AISI 304				TEGLIA IN AISI 304 1/1 GN	COD. KT9G		
VETRO PORTA FORNO ISPEZIONABILE							