

## EKF 1064 G TC – FORNO ELETTRONICO GAS A CONVEZIONE CON TOUCH CONTROL 10 TEGLIE/GRIGLIE (600x400 mm)

EKA EVOLUTION  
GAS LINE

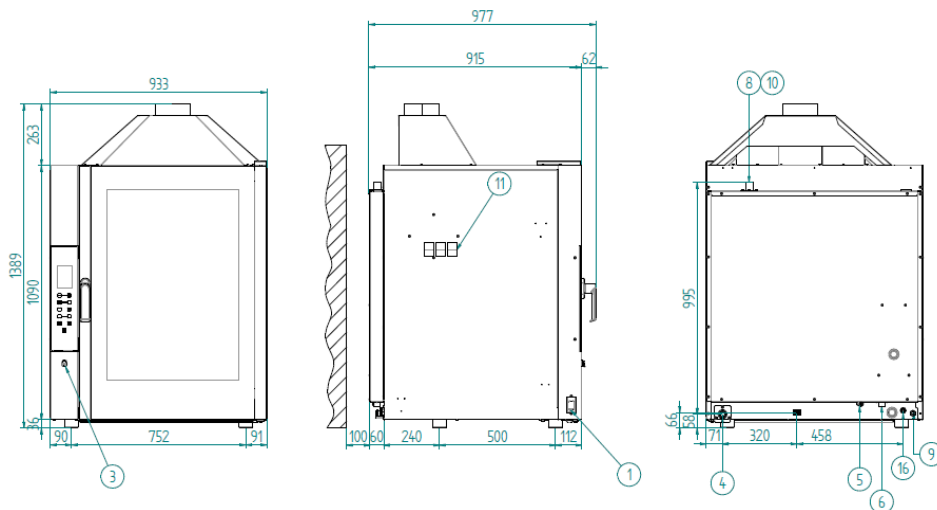
PANETTERIA &  
PASTICCERIA



Con una capienza di tutto rispetto, 10 vassoi 600x400 mm, il forno EKF 1064 G TC è la punta di diamante della nuova linea a gas in versione touch.

Un condensato di tecnologia che coniuga anche semplicità di utilizzo con un occhio di riguardo anche al design.

Elementi riscaldanti ad alta efficienza, un sistema di vapore diretto con regolazione automatica, illuminazione camera di cottura tramite barra led integrata nella porta: sono solo alcuni dei punti di forza di questo prodotto che ti permettono di realizzare prodotti di fine pasticceria e panificati, dai più semplici ai più elaborati.



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	



**PROFESSIONAL  
THINKING**

## SCHEDA PRODOTTO EKF 1064 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	1388	ALIMENTAZIONE DI SUPPORTO	ELETTRICA
DIMENSIONI IMBALLO CARTONE+PALLET (mm)	997	1037	1420	CAPACITA'	N° 10 TEGLIE/GRIGLIE (600x400 mm)
DIMENSIONI FORNO (inch)	36,81	38,38	54,64	COTTURA	VENTILATA
DIMENSIONI IMBALLATO (inch)	37,67	40,82	55,90	VAPORE (vedi legenda)	DIRETTO CON REGOLAZIONE AUTOMATICA ATTRAVERSO SELETTORE TOUCH A 10 POSIZIONI
PESO FORNO (kg)	152			CAMERA DI COTTURA	ACCIAIO AISI 304
PESO FORNO IMBALLATO (kg)	170			SCARICO ACQUA	TUBO Ø 30 mm SU FONDO MUFFOLA
PESO FORNO (lbs)	335,10			SCARICO VAPORE	DIRETTO SUPERIORE
PESO FORNO IMBALLATO (lbs)	374,78			TEMPERATURA	30 ± 260°C
PASSO GUIDE (mm)	80			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
				FASI PROGRAMMABILI	9
				TEMPERATURA PREIMPOSTATA	180°C
				PRERISCALDO	DISPONIBILE
CARATTERISTICHE ELETTRICHE				PORTA	APERTURA LATERALE CON CERNIERE A DX – CON VETRO ESTERNO ESTESO A COPERTURA DELLA VASCHETTA RACCOGLIGOCCE VENTILATA VETRO ISPEZIONABILE
PORTATA TERMICA (kW)	18				
POTENZA ELETTRICA (kW)	0,70				
FREQUENZA (Hz)	50 / 60				
VOLTAGGIO (Volt)	AC 220/230				
N°MOTORI	2 BIDIREZIONALI				
N°GIRI MOTORE (n/1')	2800/1900/1400				
N°RESISTENZE	CIRC.	/	/		
	CIELO+GRILL	/	/		
	SUOLA	/	/		
GENERATORE DI VAPORE (boiler)	/			<b>DOTAZIONI DI SERIE</b>	
TERMOSTATO DI SICUREZZA (Sicurezza positiva)	UNIPOLARE A RIARMO MANUALE			SUPPORTI LATERALI	1 dx + 1 sx
PROTEZIONE ACQUA	IPX 3			CAVO	MONOFASE [3G 1,5] – L = 1150 mm
ILLUMINAZIONE	Nr. 1 BARRA A LED (NELLA PORTA)			PREDISPOSIZIONE LAVAGGIO MANUALE + AUTOMATICO	
				PRESA USB	
				PREDISPOSIZIONE Sonda AL CUORE	
				VASCHETTA RACCOGLICONDENSA ASPORTABILE	
				CAPPA CAMINO	
				UGELLO DI ADATTAMENTO GAS	
PLUS				<b>ACCESSORI</b>	
SISTEMA PER HACCP				TEGLIA IN ALLUMINIO (600x400x20 mm)	COD. KT9P/A
MENU CON 240 RICETTE MEMORIZZABILI (40 PREIMPOSTATE, 200 PERSONALIZZABILI DALL'UTENTE)				TEGLIA IN ALLUMINIO FORATO (600x400x20 mm)	COD. KTF8P/A
SCARICO FUMI/VAPORE DI COTTURA				TEGLIA IN ALLUMINIO FORATO A 5 CANALI (600x400x20 mm)	COD. KTF9P
SCARICO GRASSI SU PAVIMENTO CAMERA DI COTTURA				GRIGLIA CROMATA (600x400 mm)	COD. KG9P
TIMER DI ACCENSIONE CON PARTENZA RITARDATA FINO A 23 ORE E 59 MINUTI				GRIGLIA IN AISI 304 A 5 CANALI (600x400 mm)	COD. KG5CPX
CERNIERE PORTA REGOLABILI				TAVOLO	COD. EKT 1111 – COD. EKTR 1111 – COD. EKTS 1111 – COD. EKTRS 1111
PANNELLO COMANDI IN 10 LINGUE (ITA-FRA-ING-TED-SPA-ROM-POL-BULG-UCRA- RUSSO)				LIEVITATORE	COD. EKL 1264 TC – COD. EKL 1264 TC R
FISSAGGI RAPIDI DEI SUPPORTI LATERALI				KIT DOCCIA CON SUPPORTO	COD. EKKD
VETRO PORTA ISPEZIONABILE				RIDUTTORE D'ARIA	COD. EKRP
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.