

EKF 1111 G E UD – FORNO ELETTRONICO A CONVEZIONE CON VAPORE  
11 TEGLIE/GRIGLIE 1/1 GN

EKA EVOLUTION  
GAS LINE

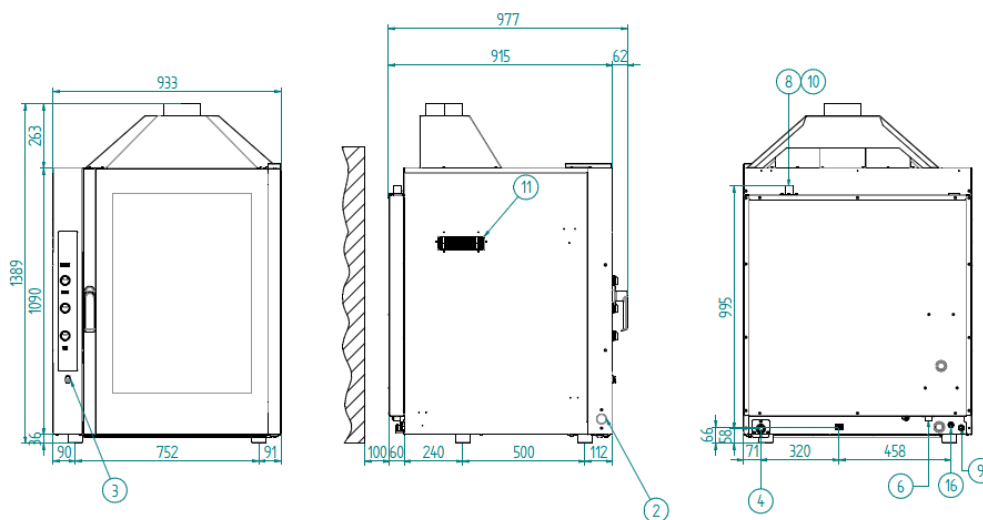
RISTORAZIONE &  
GASTRONOMIA



Quantità elevate e qualità ai massimi livelli. E' l'ideale per gastronomie e punti di ristoro di grandi dimensioni.

Potrai personalizzare le tue ricette tramite il comodo pannello comandi elettronico a 99 programmi che permette di cuocere in 4 fasi.

Grazie all'accensione programmabile ritardata potrai decidere in anticipo il momento in cui preparare i tuoi piatti personalizzandone al massimo la cottura.



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 1111 G E UD

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)
				ALIMENTAZIONE DI SUPPORTO	ELETTRICA
DIMENSIONI FORNO (mm)	935	978	1388	CAPACITA'	N° 11 TEGLIE/GRIGLIE 1/1 GN
DIMENSIONI IMBALLO CARTONE+PALLET (mm)	997	1037	1420	COTTURA	VENTILATA
DIMENSIONI FORNO (inch)	36,51	38,38	54,64	VAPORE (vedi legenda)	DIRETTO CON REGOLAZIONE ATTRAVERSO SELETTORE A MANOPOLA CON VISUALIZZATORE A LED A 10 POSIZIONI
DIMENSIONI IMBALLATO (inch)	39,25	40,82	55,90	CAMERA DI COTTURA	ACCIAIO AISI 304
PESO FORNO (kg)	150,4			SCARICO ACQUA	TUBO Ø 30 mm SU FONDO MUFFOLA
PESO FORNO IMBALLATO (kg)	168,4			SCARICO VAPORE	DIRETTO SUPERIORE
PESO FORNO (lbs)	331,57			TEMPERATURA	50 ÷ 260°C
PESO FORNO IMBALLATO (lbs)	371,25			CONTROLLO TEMPERATURA	SONDA DIGITALE
PASSO GUIDE (mm)	68			PANNELLO COMANDI	ELETTRONICO - LATERALE SX
DIMENSIONE VENTOLA (mm)	Ø 197 - NR. 36 PALE			N°PROGRAMMI	99
INTERASSE PIEDINI (mm)	752			FASI PROGRAMMABILI	4
CARATTERISTICHE ELETTRICHE				TEMPERATURA PREIMPOSTATA	/
				PRERISCALDO	DISPONIBILE
PORTATA TERMICA (kW)	18			PORTA	APERTURA LATERALE CON CERNIERE A DX - CON VETRO ESTERNO ESTESO A COPERTURA DELLA VASCHETTA RACCOGLIGOCCE
POTENZA ELETTRICA (kW)	0,70				VENTILATA
FREQUENZA (Hz)	50 / 60				VETRO ISPEZIONABILE
VOLTAGGIO (Volt)	AC 220/230				SOVRAPPONIBILITA'
N°MOTORI	2 BIDIREZIONALI			PIEDINI	NON REGOLABILI
N°GIRI MOTORE (n/1')	2800			DOTAZIONI DI SERIE	
N°RESISTENZE	CIRC.	/	/	SUPPORTI LATERALI	1 dx + 1 sx
	CIELO+GRILL	/	/	CAVO	MONOFASE [3G 1,5] - L=1150 mm
	SUOLA	/	/		
GENERATORE DI VAPORE (boiler)	/			PREDISPOSIZIONE SONDA AL CUORE	
TERMOSTATO DI SICUREZZA (Sicurezza positiva)	UNIPOLARE A RIARMO MANUALE			CAPPA CAMINO	
PROTEZIONE ACQUA	IPX3			PREDISPOSIZIONE LAVAGGIO MANUALE + AUTOMATICO	
ILLUMINAZIONE	Nr. 2 LAMPADA ALOGENA (NELLA PORTA)			VASCHETTA RACCOGLICONDENSA ASPORTABILE	
PLUS				PORTA SERIALE PC	
				UGELLO DI ADATTAMENTO GAS	
CAMERA DI COTTURA IN ACCIAIO INOX				ACCESSORI	
VETRO PORTA ISPEZIONABILE					
FISSAGGI RAPIDI DEI SUPPORTI LATERALI				TEGLIA IN AISI 304 PER COTTURA VERTICALE POLLI	COD. KGP
GUARNIZIONE INCASSATA				GRIGLIA CROMATA 1/1 GN	COD. KG9G
NUOVA GEOMETRIA DELLA CAMERA DI COTTURA				TEGLIA IN AISI 304 1/1 GN	COD. KT9G
SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO FORZATO DEI COMPONENTI INTERNI				TAVOLO	COD. EKT 1111 - COD. EKTR 1111 - COD. EKTS 1111 - COD. EKTRS 1111
CERNIERE PORTA REGOLABILI				KIT DOCCIA CON SUPPORTO	COD. EKKD
PREDISPOSIZIONE LAVAGGIO MANUALE + AUTOMATICO				RIDUTTORE D'ARIA	COD. EKRP
CERTIFICAZIONE "CB" E GRADO DI PROTEZIONE DALL'ACQUA "IPX3"				SONDA AL CUORE	COD. EKSC
CERTIFICAZIONE CE DI TIPO - DIRETTIVA EUROPEA 2009/142/CE				SONDA AL CUORE CON SUPPORTO	COD. EKSCS
ACCENSIONE FORNO PROGRAMMABILE				LAVAGGIO AUTOMATICO	COD. KWT
				BRILLANTANTE	COD. KBRILD E COD. KBRILMD
				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.