



PROFESSIONAL
THINKING

SCHEMA PRODOTTO EKF 464 G 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

EKF 464 G UD – FORNO A GAS A CONVENZIONE CON VAPORE 4 TEGLIE/GRIGLIE (600x400 mm)

EKA EVOLUTION
GAS LINE

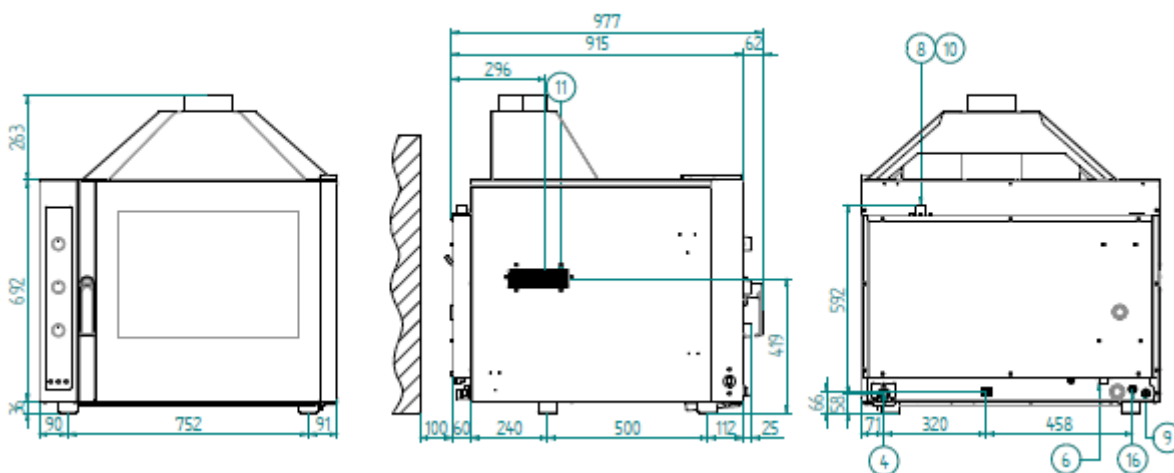
PANETTERIA &
PASTICCERIA



Praticità e qualità per questo forno. Cuoce prodotti di pasticceria e panetteria in tempi brevi con un occhio attento ai consumi grazie all'utilizzo del gas: le temperature sono raggiunte in tempi brevi consentendo un risparmio di energia.

Il suo habitat naturale sono le piccole panetterie e pasticcerie dove lo spazio è un bene prezioso.

Nonostante le forme compatte a la facilità di utilizzo, il forno EKF 464 G UD consente di personalizzare ogni ricetta con la sua funzionalità vapore diretto.



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 38) | 14 INGRESSO PULIZIA BOILER |
| 5 INGRESSO ACQUA LAVAGGIO | 15 NON APRIRE IL TAPPO DURANTE IL FUNZIONAMENTO |
| 6 INGRESSO ACQUA ADDOLCITA (ELETTRIVALVOLA FILETTATA 3/4") | 16 INGRESSO GAS RACCORDO FILETTATO 3/4" |
| 7 INGRESSO ACQUA (ELETTRIVALVOLA FILETTATA 3/4") | 17 ALIMENTAZIONE ELETTRICA FORNO SUPERIORE |
| 8 SFILATO 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 EKF 464 G 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) |
| DIMENSIONI FORNO (mm) | 935 | 978 | 989 | ALIMENTAZIONE DI SUPPORTO | ELETTRICA |
| DIMENSIONI IMBALLO CARTONE + PALLET (mm) | 997 | 1037 | 1027 | CAPACITA' | N° 4 TEGLIE/GRIGLIE (600x400 mm) |
| DIMENSIONI FORNO (inch) | 36,81 | 38,50 | 38,93 | COTTURA | VENTILATA |
| DIMENSIONI IMBALLATO (inch) | 39,25 | 40,82 | 40,43 | VAPORE (vedi legenda) | DIRETTO CON REGOLAZIONE ATTRAVERSO SELETTORE A MANOPOLA A 5 POSIZIONI |
| PESO FORNO (kg) | 99,2 | | | CAMERA DI COTTURA | ACCIAIO AISI 304 |
| PESO FORNO IMBALLATO (kg) | 117 | | | SCARICO ACQUA | TUBO Ø 30 mm SU FONDO MUFFOLA |
| PESO FORNO (lbs) | 218,69 | | | SCARICO VAPORE | DIRETTO SUPERIORE |
| PESO FORNO IMBALLATO (lbs) | 257,94 | | | TEMPERATURA | 100 ÷ 260°C |
| PASSO GUIDE (mm) | 80 | | | CONTROLLO TEMPERATURA | TERMOSTATO |
| DIMENSIONE VENTOLA (mm) | Ø 197 - NR. 36 PALE | | | PANNELLO COMANDI | ELETTROMECCANICO - INFERIORE |
| INTERASSE PIEDINI (mm) | 752 | | | N°PROGRAMMI | / |
| CARATTERISTICHE ELETTRICHE | | | | FASI PROGRAMMABILI | / |
| PORTATA TERMICA (kW) | 9 | | | TEMPERATURA PREIMPOSTATA | / |
| POTENZA ELETTRICA (kW) | 0,30 | | | PRERISCALDO | / |
| FREQUENZA (Hz) | 50 o 60 (SU RICHIESTA) | | | PORTA | APERTURA LATERALE CON CERNIERE A DX - CON VETRO ESTERNO ESTESO A COPERTURA DELLA VASCHETTA RACCOGLIGOCCE |
| VOLTAGGIO (Volt) | AC 220/230 | | | | VENTILATA |
| N°MOTORI | 1 BIDIREZIONALE | | | SOVRAPPONIBILITA' | VETRO ISPEZIONABILE |
| N°GIRI MOTORE (n/1') | 2800 | | | PIEDINI | NON REGOLABILI |
| N°RESISTENZE | CIRC. | / | / | DOTAZIONI DI SERIE | |
| | CIELO+GRILL | / | / | SUPPORTI LATERALI | 1 dx + 1 sx |
| | SUOLA | / | / | CAVO | MONOFASE [3G 1,5] - L=1250 mm |
| GENERATORE DI VAPORE (boiler) | / | | | CAPPA CAMINO | |
| TERMOSTATO DI SICUREZZA (Sicurezza positiva) | BIPOLEARE A RIARMO MANUALE | | | PREDISPOSIZIONE LAVAGGIO MANUALE | |
| PROTEZIONE ACQUA | IPX3 | | | VASCHETTA RACCOGLICONDENSA ASPORTABILE | |
| ILLUMINAZIONE | Nr. 1 LAMPADA ALOGENA (NELLA PORTA) | | | UGELLO DI ADATTAMENTO GAS | |
| PLUS | | | | ACCESSORI | |
| | | | | TEGLIA IN ALLUMINIO (600x400x20 mm) | COD. KT9P/A |
| CAMERA DI COTTURA IN ACCIAIO INOX | | | | TEGLIA IN ALLUMINIO FORATO (600x400x20 mm) | COD. KTF8P/A |
| VETRO PORTA ISPEZIONABILE | | | | TEGLIA IN ALLUMINIO FORATO A 5 CANALI (600x400x20 mm) | COD. KTF9P |
| FISSAGGI RAPIDI DEI SUPPORTI LATERALI | | | | GRIGLIA CROMATA (600x400 mm) | COD. KG9P |
| GUARNIZIONE INCASSATA | | | | GRIGLIA IN AISI 304 A 5 CANALI (600x400 mm) | COD. KG5CPX |
| SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO FORZATO DEI COMPONENTI INTERNI | | | | TAVOLO | COD. EKT 711 - COD. EKTR 711 - COD. EKTS 711 - COD. EKTRS 711 |
| NUOVA GEOMETRIA DELLA CAMERA DI COTTURA | | | | LIEVITATORE | COD. EKL 1264 - COD. EKL 1264 R |
| CERNIERE PORTA REGOLABILI | | | | KIT DOCCIA CON SUPPORTO | COD. EKKD |
| PREDISPOSIZIONE LAVAGGIO MANUALE | | | | RIDUTTORE D'ARIA | COD. EKRP/A |
| CERTIFICAZIONE "CB" E GRADO DI PROTEZIONE DALL'ACQUA "IPX3" | | | | | |
| CERTIFICAZIONE CE DI TIPO - DIRETTIVA EUROPEA 2009/142/CE | | | | | |

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.

