

EKF 511 G E UD – FORNO ELETTRONICO A CONVEZIONE CON VAPORE  
5 TEGLIE/GRIGLIE 1/1 GN

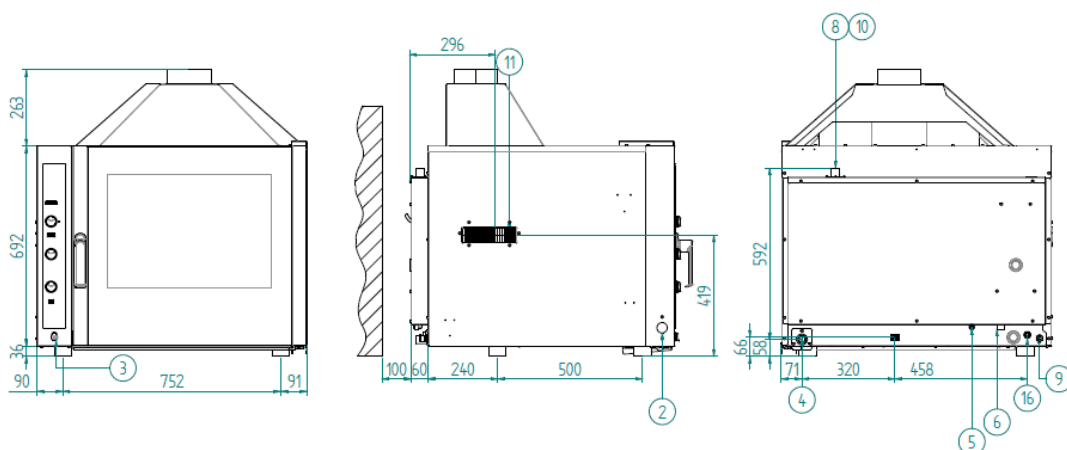
EKA EVOLUTION  
GAS LINE

RISTORAZIONE &  
GASTRONOMIA



5 teglie 1/1 GN di capacità con un pannello comandi di tipo elettronico: il display digitale con 99 ricette memorizzabili e 4 step di cottura disponibili ti permette di riprodurre in ogni momento la tua ricetta preferita, in modo facile e intuitivo.

Alleato indispensabile per lo chef esigente e sempre all'altezza della situazione.



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	

CARATTERISTICHE DIMENSIONALI				CARATTERISTICHE FUNZIONALI	
<b>DIMENSIONI</b>	<b>L</b>	<b>P</b>	<b>H</b>	<b>FUNZIONAMENTO</b>	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° 5 TEGLIE/GRIGLIE 1/1 GN
DIMENSIONI FORNO (inch)	36,81	38,50	35,35	COTTURA	VENTILATA
DIMENSIONI IMBALLATO (inch)	39,25	40,82	40,31	VAPORE (vedi legenda)	DIRETTO CON REGOLAZIONE ATTRAVERSO SELETTORE A MANOPOLA CON VISUALIZZATORE A LED A 10 POSIZIONI
PESO FORNO (kg)	99			CAMERA DI COTTURA	ACCIAIO AISI 304
PESO FORNO IMBALLATO (kg)	116,8			SCARICO ACQUA	TUBO Ø 30 mm SU FONDO MUFFOLA
PESO FORNO (lbs)	218,25			SCARICO VAPORE	DIRETTO SUPERIORE
PESO FORNO IMBALLATO (lbs)	257,49			TEMPERATURA	50 ÷ 260°C
PASSO GUIDE (mm)	68			CONTROLLO TEMPERATURA	SONDA DIGITALE
DIMENSIONE VENTOLA (mm)	Ø 197 - NR. 36 PALE			PANNELLO COMANDI	ELETTRONICO - LATERALE SX
INTERASSE PIEDINI (mm)	752			N°PROGRAMMI	99
<b>CARATTERISTICHE ELETTRICHE</b>				FASI PROGRAMMABILI	4
PORTATA TERMICA (kW)	9			TEMPERATURA PREIMPOSTATA	/
POTENZA ELETTRICA (kW)	0,30			PRERISCALDO	DISPONIBILE
FREQUENZA (Hz)	50 / 60			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.	/	/	<b>DOTAZIONI DI SERIE</b>	
	CIELO+GRILL SUOLA	/	/	SUPPORTI LATERALI	1 dx + 1 sx
GENERATORE DI VAPORE (boiler)	/			CAVO	MONOFASE [3G 1,5] - L=1250 mm
TERMOSTATO DI SICUREZZA (Sicurezza positiva)	UNIPOLARE A RIARMO MANUALE			PREDISPOSIZIONE Sonda AL CUORE	
PROTEZIONE ACQUA	IPX3			CAPPА CAMINO	
ILLUMINAZIONE	Nr. 1 LAMPADA ALOGENA (NELLA PORTA)			PREDISPOSIZIONE LAVAGGIO MANUALE + AUTOMATICO	
<b>PLUS</b>				PORTA SERIALE PC	
CAMERA DI COTTURA IN ACCIAIO INOX				UGELLO DI ADATTAMENTO GAS	
VETRO PORTA ISPEZIONABILE				<b>ACCESSORI</b>	
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 711 - COD. EKTR 711 - COD. EKTS 711 - COD. EKTRS 711
CERNIERE PORTA REGOLABILI				KIT DOCCIA CON SUPPORTO	COD. EKKD
PREDISPOSIZIONE LAVAGGIO MANUALE + AUTOMATICO				RIDUTTORE D'ARIA	COD. EKRPА
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.