



PROFESSIONAL THINKING

SCHEDA PRODOTTO EKF 664 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

EKF 664 G E UD – FORNO ELETTRONICO A CONVEZIONE CON VAPORE 6 TEGLIE/GRIGLIE (600x400 mm)

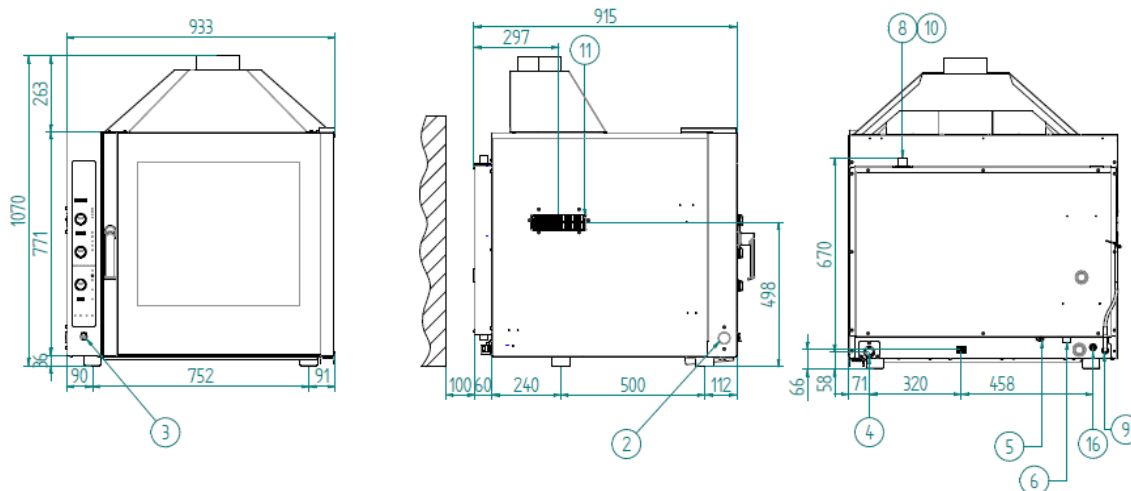
EKA EVOLUTION
GAS LINE

PANETTERIA &
PASTICCERIA



Accensione forno programmabile, predisposizione al lavaggio manuale ed automatico, vapore diretto con regolazione automatica, 99 programmi e 4 fasi programmabili: queste sono solo alcune delle caratteristiche tecnologiche che contraddistinguono questo forno elettronico.

Un alleato indispensabile per tutte le pasticcerie di medie dimensioni che vogliono ottenere risultati eccellenti.



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 (ELETTRORVALVOLA FILETTATA 3/4")	16 INGRESSO GAS RACCORDO FILETTATO 3/4"
7 INGRESSO ACQUA (ELETTRORVALVOLA FILETTATA 3/4")	17 ALIMENTAZIONE ELETTRICA FORNO SUPERIORE
8 SFIATO 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 664 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)
DIMENSIONI FORNO (mm)	935	978	1068	ALIMENTAZIONE DI SUPPORTO	ELETTRICA
DIMENSIONI IMBALLO CARTONE+PALLET (mm)	997	1037	1118	CAPACITA'	N° 6 TEGLIE/GRIGLIE (600x400 mm)
DIMENSIONI FORNO (inch)	36,81	38,50	42,04	COTTURA	VENTILATA
DIMENSIONI IMBALLATO (inch)	39,25	40,82	44,01	VAPORE (vedi legenda)	DIRETTO CON REGOLAZIONE ATTRAVERSO SELETTORE A MANOPOLA CON VISUALIZZATORE A LED A 10 POSIZIONI
PESO FORNO (kg)	117,2			CAMERA DI COTTURA	ACCIAIO AISI 304
PESO FORNO IMBALLATO (kg)	135			SCARICO ACQUA	TUBO Ø 30 mm SU FONDO MUFFOLA
PESO FORNO (lbs)	258,38			SCARICO VAPORE	DIRETTO SUPERIORE
PESO FORNO IMBALLATO (lbs)	297,62			TEMPERATURA	50 ÷ 260°C
PASSO GUIDE (mm)	80			CONTROLLO TEMPERATURA	SONDA DIGITALE
DIMENSIONE VENTOLA (mm)	Ø 197 - NR. 36 PALE			PANNELLO COMANDI	ELETTRONICO - LATERALE SX
INTERASSE PIEDINI (mm)	752			N°PROGRAMMI	99
CARATTERISTICHE ELETTRICHE				FASI PROGRAMMABILI	4
				TEMPERATURA PREIMPOSTATA	/
PORTATA TERMICA (kW)	13			PRERISCALDO	DISPONIBILE
POTENZA ELETTRICA (kW)	0,50			PORTA	APERTURA LATERALE CON CERNIERE A DX - CON VETRO ESTERNO ESTESO A COPERTURA DELLA VASCHETTA RACCOGLIGOCCE
FREQUENZA (Hz)	50 / 60				VENTILATA
VOLTAGGIO (Volt)	AC 220/230			SOVRAPPONIBILITA'	VETRO ISPEZIONABILE
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 SUOLA	/	/	CAVO	MONOFASE [3G 1,5] - L=1200 mm
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. 1 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				TEGLIA IN ALLUMINIO (600x400x20 mm)	COD. KT9P/A
FISSAGGI RAPIDI DEI SUPPORTI LATERALI				TEGLIA IN ALLUMINIO FORATO (600x400x20 mm)	COD. KTF8P/A
GUARNIZIONE INCASSATA				TEGLIA IN ALLUMINIO FORATO A 5 CANALI (600x400x20 mm)	COD. KTF9P
NUOVA GEOMETRIA DELLA CAMERA DI COTTURA				GRIGLIA CROMATA (600x400 mm)	COD. KG9P
SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO FORZATO DEI COMPONENTI INTERNI				GRIGLIA IN AISI 304 A 5 CANALI (600x400 mm)	COD. KG5CPX
CERNIERE PORTA REGOLABILI				TAVOLO	COD. EKT 711 - COD. EKTR 711 - COD. EKTS 711 - COD. EKTRS 711
PREDISPOSIZIONE LAVAGGIO MANUALE + AUTOMATICO				LIEVITATORE	COD. EKL 1264 - COD. EKL 1264 R
CERTIFICAZIONE "CB" E GRADO DI PROTEZIONE DALL'ACQUA "IPX3"				KIT DOCCIA CON SUPPORTO	COD. EKKD
CERTIFICAZIONE CE DI TIPO - DIRETTIVA EUROPEA 2009/142/CE				RIDUTTORE D'ARIA	COD. EKRP
				SONDA AL CUORE	COD. EKSC
				SONDA AL CUORE CON SUPPORTO	COD. EKSCS
				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.

