

EKF 711 G E UD – FORNO ELETTRONICO A CONVEZIONE CON VAPORE  
7 TEGLIE/GRIGLIE 1/1 GN

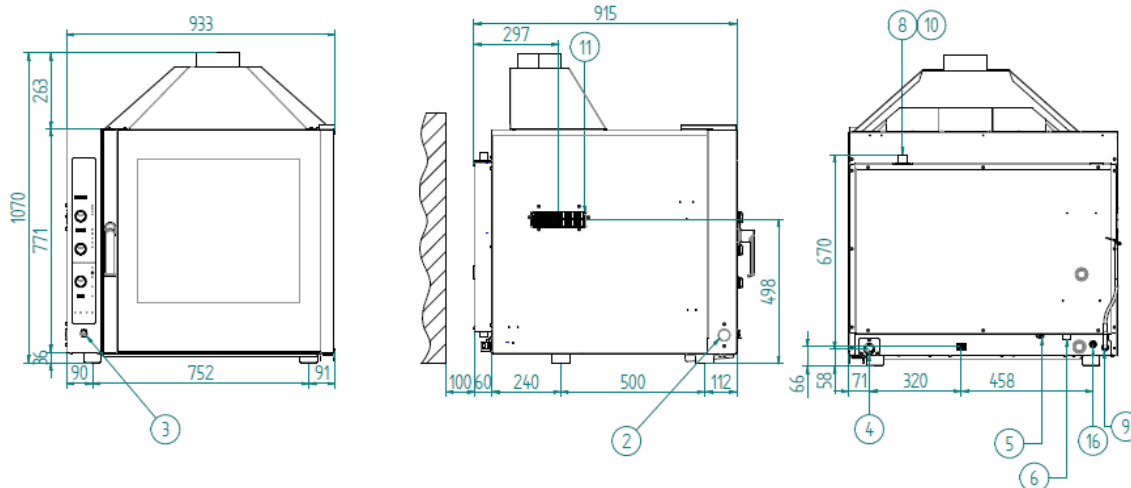
EKA EVOLUTION  
GAS LINE

RISTORAZIONE &  
GASTRONOMIA



Nella sua versione elettronica il forno a gas EKF 711 G E UD coniuga potenza, tecnologia e design.

Elementi riscaldanti ad alta efficienza termica, doppio vetro porta ispezionabile, predisposizione al lavaggio manuale ed automatico e pannello comandi con spie led di facile leggibilità sono solo alcune tra le caratteristiche di spicco di questo modello.



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	1068	ALIMENTAZIONE DI SUPPORTO	ELETTRICA
DIMENSIONI IMBALLO CARTONE+PALLET (mm)	997	1037	1118	CAPACITA'	N° 7 TEGLIE/GRIGLIE 1/1 GN
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)	68			CONTROLLO TEMPERATURA	TERMOSTATO
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)	13			TEMPERATURA PREIMPOSTATA	/
POTENZA ELETTRICA (kW)	0,50			PRERISCALDO	DISPONIBILE
FREQUENZA (Hz)	50 / 60			PORTA	APERTURA LATERALE CON CERNIERE A DX - CON VETRO ESTERNO ESTESO A COPERTURA DELLA VASCETTA RACCOGLIGOCCE
VOLTAGGIO (Volt)	AC 220/230				VENTILATA
N°MOTORI	2 BIDIREZIONALI			SOVRAPPONIBILITA'	VETRO ISPEZIONABILE
N°GIRI MOTORE (n/1')	2800			PIEDINI	NON REGOLABILI
N°RESISTENZE	CIRC.	/	/	<b>DOTAZIONI DI SERIE</b>	
	CIELO+GRILL	/	/	SUPPORTI LATERALI	1 dx + 1 sx
	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			CAPPА CAMINO	
PROTEZIONE ACQUA	IPX3			PREDISPOSIZIONE LAVAGGIO MANUALE + AUTOMATICO	
ILLUMINAZIONE	Nr. 1 LAMPADA ALOGENA (NELLA PORTA)			VASCETTA RACCOGLICONDENSA ASPORTABILE	
<b>PLUS</b>				PORTA SERIALE PC	
				UGELLO DI ADATTAMENTO GAS	
CAMERA DI COTTURA IN ACCIAIO INOX				<b>ACCESSORI</b>	
VETRO PORTA ISPEZIONABILE				TEGLIA IN AISI 304 PER COTTURA VERTICALE POLLI	COD. KGP
FISSAGGI RAPIDI DEI SUPPORTI LATERALI				GRIGLIA CROMATA 1/1 GN	COD. KG9G
GUARNIZIONE INCASSATA				TEGLIA IN AISI 304 1/1 GN	COD. KT9G
NUOVA GEOMETRIA DELLA CAMERA DI COTTURA				TAVOLO	COD. EKT 711 - COD. EKTR 711 - COD. EKTS 711 - COD. EKTRS 711
SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO FORZATO DEI COMPONENTI INTERNI				KIT DOCCIA CON SUPPORTO	COD. EKKD
CERNIERE PORTA REGOLABILI				RIDUTTORE D'ARIA	COD. EKRPА
PREDISPOSIZIONE LAVAGGIO MANUALE + AUTOMATICO				SONDA AL CUORE	COD. EKSC
CERTIFICAZIONE "CB" E GRADO DI PROTEZIONE DALL'ACQUA "IPX3"				SONDA AL CUORE CON SUPPORTO	COD. EKSCS
CERTIFICAZIONE CE DI TIPO - DIRETTIVA EUROPEA 2009/142/CE				LAVAGGIO AUTOMATICO	COD. KWT
ACCENSIONE FORNO PROGRAMMABILE				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.