



PROFESSIONAL THINKING

SCHEDA PRODOTTO EKF 711 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 711 G UD – FORNO GAS A CONVEZIONE CON VAPORE 7 TEGLIE/GRIGLIE (1/1 GN)

EKA EVOLUTION
GAS LINE

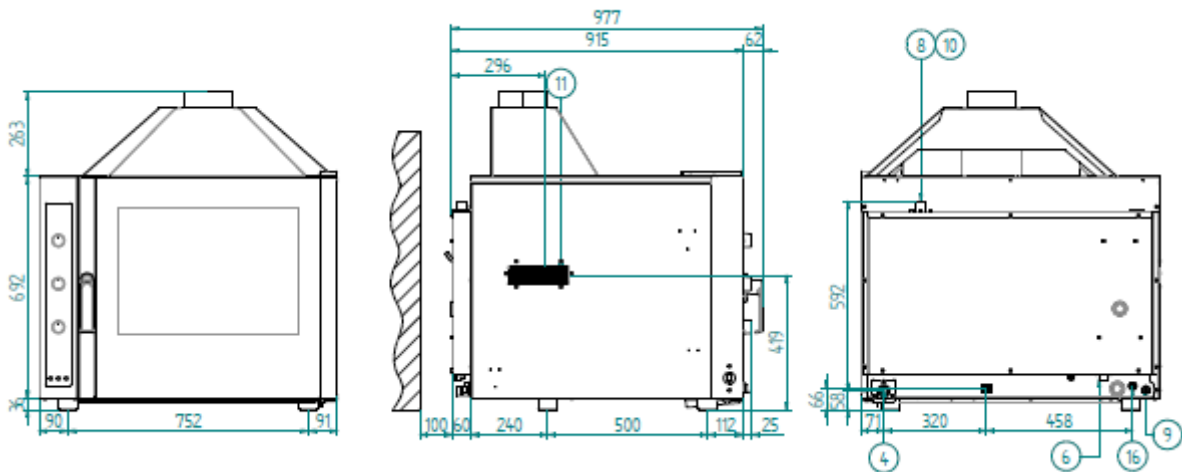
RISTORAZIONE &
GASTRONOMIA



Progettato e studiato per gastronomie e ristoranti di medie dimensioni che necessitano di un forno semplice ma efficiente in grado di garantire cotture veloci ed uniformi.

Pasta al forno, arrosti di carne e pesce ma anche pietanze particolarmente delicate come dessert da ristorante e carni che necessitano di una cottura lenta.

Grazie alla funzionalità del vapore diretto è possibile personalizzare ogni tipologia di cottura dando libero sfogo alla fantasia dello chef.



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 (ELETTRIVALVOLA FILETTATA 3/4")	16 INGRESSO GAS RACCORDO FILETTATO 3/4"
7 INGRESSO ACQUA (ELETTRIVALVOLA 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	
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° 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 A 5 POSIZIONI
PESO FORNO (kg)	117,4			CAMERA DI COTTURA	ACCIAIO AISI 304
PESO FORNO IMBALLATO (kg)	135,20			SCARICO ACQUA	TUBO Ø 30 mm SU FONDO MUFFOLA
PESO FORNO (lbs)	258,82			SCARICO VAPORE	DIRETTO SUPERIORE
PESO FORNO IMBALLATO (lbs)	298,06			TEMPERATURA	100 ± 260°C
PASSO GUIDE (mm)	68			CONTROLLO TEMPERATURA	TERMOSTATO
DIMENSIONE VENTOLA (mm)	Ø 197 - Nr. 36 PALE			PANNELLO COMANDI	ELETTROMECCANICO - LATERALE SX
INTERASSE PIEDINI (mm)	752			N°PROGRAMMI	/
CARATTERISTICHE ELETTRICHE				FASI PROGRAMMABILI	/
				TEMPERATURA PREIMPOSTATA	/
PORTATA TERMICA (kW)	13			PRERISCALDO	/
POTENZA ELETTRICA (kW)	0,50			PORTA	APERTURA LATERALE CON CERNIERE A DX - CON VETRO ESTERNO ESTESO A COPERTURA DELLA VASCHETTA RACCOGLIGOCCE
FREQUENZA (Hz)	50 o 60 (SU RICHIESTA)				VENTILATA
VOLTAGGIO (Volt)	AC 220/230				VETRO ISPEZIONABILE
N°MOTORI	2 BIDIREZIONALI			SOVRAPPONIBILITA'	/
N°GIRI MOTORE (n/1')	2800			PIEDINI	NON REGOLABILI
N°RESISTENZE	CIRC.	/	/	DOTAZIONI DI SERIE	
	CIELO+GRILL	/	/		
	SUOLA	/	/		
GENERATORE DI VAPORE (boiler)	/			SUPPORTI LATERALI	1 dx + 1 sx
TERMOSTATO DI SICUREZZA (Sicurezza positiva)	BIPOLEARE A RIARMO MANUALE			CAVO	MONOFASE [3G 1,5] - L=1200 mm
PROTEZIONE ACQUA	IPX3			PREDISPOSIZIONE LAVAGGIO MANUALE	
ILLUMINAZIONE	Nr. 1 LAMPADA ALOGENA (IN PORTA)			VASCHETTA RACCOGLI CONDENSA ASPORTABILE	
PLUS				ACCESSORI	
CAMERA DI COTTURA IN ACCIAIO INOX				GRIGLIA CROMATA 1/1 GN	COD. KG9G
VETRO PORTA ISPEZIONABILE				TEGLIA IN AISI 304 PER COTTURA VERTICALE POLLI	COD. KGP
FISSAGGI RAPIDI DEI SUPPORTI LATERALI				TEGLIA IN AISI 304 1/1 GN	COD. KT9G
CERNIERE PORTA REGOLABILI				TAVOLO	COD. EKT 711 - COD. EKTR 711 - COD. EKTS 711 - COD. EKTRS 711
GUARNIZIONE INCASSATA				KIT DOCCIA CON SUPPORTO	COD. EKKD
SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO FORZATO DEI COMPONENTI INTERNI				RIDUTTORE D'ARIA	COD. EKRP
PREDISPOSIZIONE LAVAGGIO MANUALE					
NUOVA GEOMETRIA DELLA CAMERA DI COTTURA					
CERTIFICAZIONE CE DI TIPO - DIRETTIVA EUROPEA 2009/142/CE					
CERTIFICAZIONE "CB" E GRADO DI PROTEZIONE DALL'ACQUA "IPX 3"					

LEGENDA
VAPORE


L'acqua è iniettata da un tubo sulle ventole in movimento.
E' ideale per le cotture a vapore a basse temperature di prodotti lievitati e di fine pasticceria.