

EKF 1111 G UD – FORNO GAS A CONVEZIONE CON VAPORE
11 TEGLIE/GRIGLIE (1/1 GN)

EKA EVOLUTION
GAS LINE

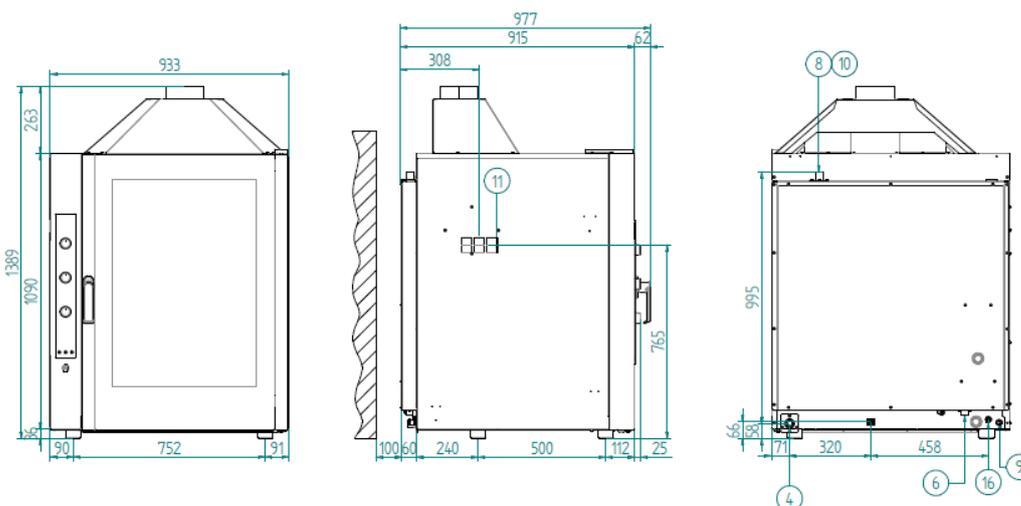
RISTORAZIONE &
GASTRONOMIA



Lasagne, verdure gratinate, arrosti di carne e pesce: potrai cuocere grandi quantità di alimenti senza sacrificare tempo prezioso.

Le sue prestazioni lo rendono l'alleato ideale di ogni professionista della gastronomia.

Robusto ed affidabile consente la massima diversificazione delle cotture in base alle necessità grazie alla funzionalità del vapore diretto e all'alimentazione a gas che garantisce risultati ottimali in tempi ridotti.



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 1111 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	1388	ALIMENTAZIONE DI SUPPORTO	ELETTRICA
DIMENSIONI IMBALLO CARTONE+PALLET (mm)	997	1037	1420	CAPACITA'	N° 11 TEGLIE/GRIGLIE (1/1 GN)
DIMENSIONI FORNO (inch)	36,51	38,38	54,64	COTTURA	VENTILATA
DIMENSIONI IMBALLATO (inch)	39,25	40,82	55,90	VAPORE (vedi legenda)	DIRETTO CON REGOLAZIONE ATTRAVERSO SELETTORE A MANOPOLA A 5 POSIZIONI
PESO FORNO (kg)	150,6			CAMERA DI COTTURA	ACCIAIO AISI 304
PESO FORNO IMBALLATO (kg)	168,6			SCARICO ACQUA	TUBO Ø 30 mm SU FONDO MUFFOLA
PESO FORNO (lbs)	332,01			TEMPERATURA	DIRETTO SUPERIORE
PESO FORNO IMBALLATO (lbs)	371,69			CONTROLLO TEMP.	100 ÷ 260°C
PASSO GUIDE (mm)	68			PANNELLO COMANDI	TERMOSTATO
DIMENSIONE VENTOLA (mm)	Ø 197 - Nr. 36 PALE			N°PROGRAMMI	ELETTROMECCANICO - LATERALE SX
INTERASSE PIEDINI (mm)	752			FASI PROGRAMMABILI	/
CARATTERISTICHE ELETTRICHE				TEMP. PREIMPOSTATA	/
POTENZA ELETTRICA (kW)	0,70			PRERISCALDO	/
PORTATA TERMICA (kW)	18			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			SOVRAPPONIBILITA'	/
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	/	/	CAVO	MONOFASE [3G 1,5] - L=1150 mm
	SUOLA	/	/	PREDISPOSIZIONE LAVAGGIO MANUALE	
GENERATORE DI VAPORE (boiler)	/			TERMOSTATO DI SICUREZZA (Sicurezza positiva)	BIPOLEARE A RIARMO MANUALE
PROTEZIONE ACQUA	IPX3			CAPPA CAMINO	UGELLO DI ADATTAMENTO GAS
ILLUMINAZIONE	Nr. 2 LAMPADE ALOGENE (IN PORTA)				
PLUS				ACCESSORI	
CAMERA DI COTTURA IN ACCIAIO INOX VETRO PORTA ISPEZIONABILE				GRIGLIA CROMATA 1/1 GN	COD. KG9G
				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 1111 - COD. EKTR 1111 - COD. EKTS 1111 - COD. EKTRS 1111
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 "CB" E GRADO DI PROTEZIONE DALL'ACQUA "IPX 3"					
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 a basse temperature di prodotti lievitati e di fine pasticceria.

