



PROFESSIONAL
THINKING

SCHEDA PRODOTTO EKF 411 D 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 411 D UD – FORNO ELETTRICO DIGITALE A CONVEZIONE CON VAPORE 4 TEGLIE/GRIGLIE 1/1 GN

EKA EVOLUTION
LINE

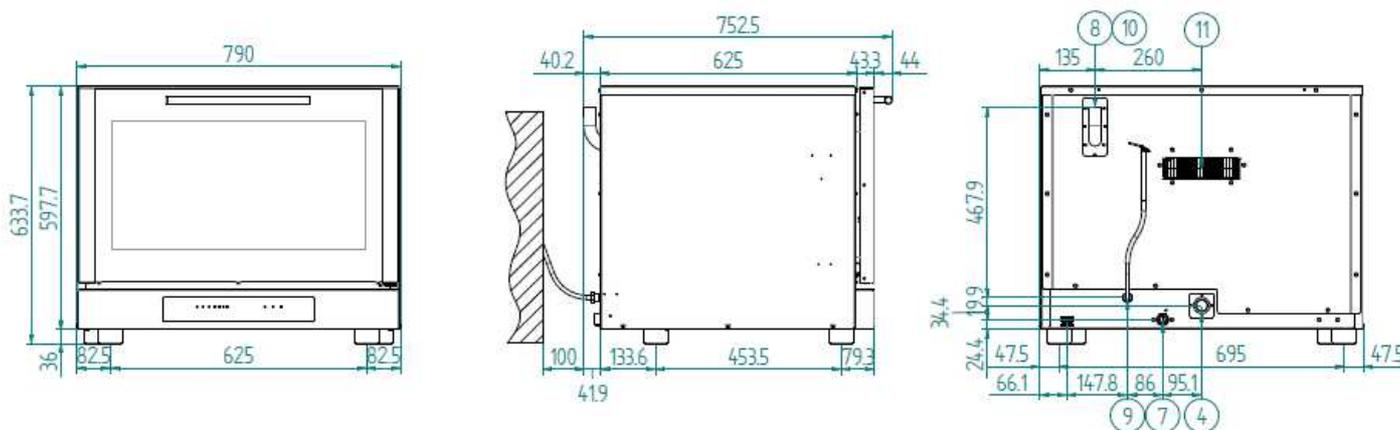
RISTORAZIONE &
GASTRONOMIA



Un connubio di tecnologia e qualità costruttiva tutta "Made in Italy".

Riscaldare piatti pronti, cuocere pizze e finger - food, ma anche preparare piccole ricette di gastronomia: la cottura di ciascuna pietanza è personalizzabile grazie alla funzionalità a vapore diretto.

Il forno è controllabile attraverso l'innovativo pannello comandi digitale dotato di 99 programmi, che permette di cuocere in 4 fasi, ognuna con regolazione di tempo, temperatura, umidificazione e temperatura della sonda al cuore.



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 FISSAVALO ALIMENTAZIONE ELETTRICA	19 TUBO DI ASPIRAZIONE VAPORE
10 ATTENZIONE SUPERFICIE CALDA	





**PROFESSIONAL
THINKING**

SCHEDA PRODOTTO EKF 411 D 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	ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
DIMENSIONI FORNO (mm)	790	750	635	CAPACITA'	N° 4 TEGLIE /GRIGLIE 1/1 GN
DIMENSIONI IMBALLO CARTONE+PALLET (mm)	805	830	800	COTTURA	VENTILATA
DIMENSIONI FORNO (inch)	31,10	29,52	25	VAPORE (vedi legenda)	DIRETTO CON REGOLAZIONE AUTOMATICA ATTRAVERSO SELETTORE DIGITALE A 10 STEP
DIMENSIONI IMBALLATO (inch)	31,69	32,67	31,49	CAMERA DI COTTURA	ACCIAIO AISI 304
PESO FORNO (kg)	58			SCARICO ACQUA	TUBO Ø 30 mm SU FONDO MUFFOLA
PESO FORNO IMBALLATO (kg)	68,2			SCARICO VAPORE	DIRETTO POSTERIORE
PESO FORNO (lbs)	127,86			TEMPERATURA	50 ÷ 270°C
PESO FORNO IMBALLATO (lbs)	150,35			CONTROLLO TEMPERATURA	SONDA DIGITALE
PASSO GUIDE (mm)	73			PANNELLO COMANDI	DIGITALE-INFERIORE
DIMENSIONE VENTOLA (mm)	Ø 200 - Nr. 38 PALE			N°PROGRAMMI	99
INTERASSE PIEDINI (mm)	625 (ANT.) – 695 (POST.)			FASI PROGRAMMABILI	4
CARATTERISTICHE ELETTRICHE				TEMPERATURA PREIMPOSTATA	180°C
POTENZA ELETTRICA (kW)	6,4			PRERISCALDO	IN MODALITA' "PROGRAMMATA"
FREQUENZA (Hz)	50/60			PORTA	APERTURA A RIBALTA
VOLTAGGIO (Volt)	AC 380/400 2N				VENTILATA
N°MOTORI	2 BIDIREZIONALI			SOVRAPPONIBILITA'	FATTIBILE
N°GIRI MOTORE (n/1')	2800			PIEDINI	NON REGOLABILI
N°RESISTENZE	CIRC.	2 pz	3 kW	DOTAZIONI DI SERIE	
	CIELO+GRILL	/	/	SUPPORTI LATERALI	1 dx + 1 sx
	SUOLA	/	/	CAVO	BIFASE+NEUTRO [4G 2,5] - L=1350 mm
GENERATORE DI VAPORE (boiler)	/			PREDISPOSIZIONE LAVAGGIO MANUALE	
TERMOSTATO DI SICUREZZA (Sicurezza positiva)	UNIPOLARE A RIARMO MANUALE			ACCESSORI	
PROTEZIONE ACQUA	IPX3			GRIGLIA CROMATA 1/1 GN	COD.KG9G
ILLUMINAZIONE	Nr. 1 LAMPADA ALOGENA (IN CAMERA DI COTTURA)			TEGLIA IN AISI 304 PER COTTURA VERTICALE POLLI	COD. KGP
PLUS				TEGLIA IN AISI 304 1/1 GN	COD. KT9G
CAMERA DI COTTURA IN ACCIAIO INOX				TAVOLO	COD. EKT 411 – COD. EKTR 411 - COD. EKTS 411- COD. EKTRS 411 – COD. EKT 411 D
VETRO PORTA ISPEZIONABILE				CAPPA ASPIRAZIONE A CONDENSAZIONE	COD. EKKC4
FISSAGGI RAPIDI DEI SUPPORTI LATERALI				KIT DOCCIA CON SUPPORTO	COD. EKKD
GUARNIZIONE INCASSATA				RIDUTTORE D'ARIA	COD. EKRP
SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO FORZATO DEI COMPONENTI INTERNI				SERBATOIO ACQUA	COD. EKSA
NUOVA GEOMETRIA DELLA CAMERA DI COTTURA				KIT POMPA UMIDIFICAZIONE	COD. KKPU
MANIGLIA CON NUOVA ESTETICA DI DESIGN MODERNO					
SOVRAPPONIBILE					
CERTIFICAZIONE "CB" E GRADO DI PROTEZIONE DALL'ACQUA "IPX3"					

LEGENDA

VAPORE



L'acqua è iniettata da un tubo sulle ventole in movimento.
E' ideale per le cotture degli arrosti, del pesce e delle verdure al vapore.

