



PROFESSIONAL
THINKING

SCHEDA PRODOTTO EKF 464 G TC

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 464 G TC – FORNO ELETTRONICO GAS A CONVEZIONE CON TOUCH CONTROL 4 TEGLIE/GRIGLIE (600x400 mm)

EKA EVOLUTION
GAS LINE

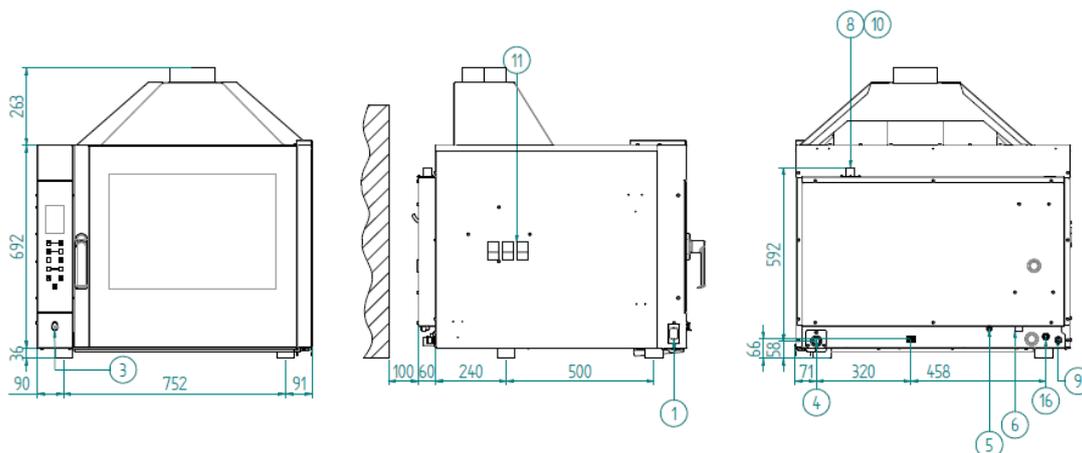
PANETTERIA &
PASTICCERIA



Un forno compatto e dal minimo ingombro, ideale per locali di medie-piccole dimensioni che non vogliono rinunciare alla tecnologia.

L'accensione del forno programmabile ti consentirà di impostare il tuo lavoro in modo efficace ed efficiente.

Soddisfa le esigenze di medie e piccole pasticcerie e panifici cuocendo dolci e panificati in modo semplice ed intuitivo.



LEGENDA

1	PRESA USB	11	NON OSTUIRE 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		



**PROFESSIONAL
THINKING**

SCHEDA PRODOTTO EKF 464 G TC

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	989	ALIMENTAZIONE DI SUPPORTO	ELETTRICA
DIMENSIONI IMBALLO CARTONE+PALLET (mm)	997	1037	1027	CAPACITA'	N° 4 TEGLIE /GRIGLIE (600x400 mm)
DIMENSIONI FORNO (inch)	36,81	38,50	38,93	COTTURA	VENTILATA
DIMENSIONI IMBALLATO (inch)	39,25	40,82	40,31	VAPORE (vedi legenda)	DIRETTO CON REGOLAZIONE AUTOMATICA ATTRAVERSO SELETTORE TOUCH A 10 POSIZIONI
PESO FORNO (kg)	100,80			CAMERA DI COTTURA	ACCIAIO AISI 304
PESO FORNO IMBALLATO (kg)	118,6			SCARICO ACQUA	TUBO Ø 30 mm SU FONDO MUFFOLA
PESO FORNO (lbs)	222,22			SCARICO VAPORE	DIRETTO SUPERIORE
PESO FORNO IMBALLATO (lbs)	261,46			TEMPERATURA	30 ÷ 260°C
PASSO GUIDE (mm)	80			CONTROLLO TEMPERATURA	SONDA DIGITALE
DIMENSIONE VENTOLA (mm)	Ø 197 – NR. 36 PALE			PANNELLO COMANDI	TOUCH CONTROL – LATERALE SX
INTERASSE PIEDINI (mm)	752			N°PROGRAMMI	240
CARATTERISTICHE ELETTRICHE				FASI PROGRAMMABILI	9
				TEMPERATURA PREIMPOSTATA	180°C
PORTATA TERMICA (kW)				PORTA	DISPONIBILE
9					APERTURA LATERALE DX – CON VETRO ESTERNO ESTESO A COPERTURA DELLA VASCHETTA RACCOGLIGOCCE
POTENZA ELETTRICA (kW)	0,30			SOVRAPPONIBILITA'	VENTILATA
FREQUENZA (Hz)	50/60				VETRO ISPEZIONABILE
VOLTAGGIO (Volt)	AC 220/230			PIEDINI	NON REGOLABILI
N°MOTORI	1 BIDIREZIONALE			DOTAZIONI DI SERIE	
N°GIRI MOTORE (n/1')	2800/1900/1400			SUPPORTI LATERALI	1 dx + 1 sx
N°RESISTENZE	CIRC.	/	/	CAVO	MONOFASE [3G 1,5] - L=1250 mm
	CIELO+GRILL	/	/	PREDISPOSIZIONE LAVAGGIO MANUALE + AUTOMATICO	
	SUOLA	/	/	PRESA USB	
GENERATORE DI VAPORE (boiler)	/			PREDISPOSIZIONE SONDA AL CUORE	
TERMOSTATO DI SICUREZZA (Sicurezza positiva)	UNIPOLARE A RIARMO MANUALE			VASCHETTA RACCOGLICONDENSA ASPORTABILE	
PROTEZIONE ACQUA	IPX 3			CAPPA CAMINO	
ILLUMINAZIONE	Nr. 1 BARRA A LED (NELLA PORTA)			UGELLO DI ADATTAMENTO GAS	
PLUS				ACCESSORI	
SISTEMA PER HACCP				TEGLIA IN ALLUMINIO (600x400x20 mm)	COD. KT9P/A
MENU CON 240 RICETTE MEMORIZZABILI (40 PREIMPOSTATE, 200 PERSONALIZZABILI DALL'UTENTE)				TEGLIA IN ALLUMINIO FORATO (600x400x20 mm)	COD. KTF8P/A
SCARICO FUMI/VAPORI DI COTTURA				TEGLIA IN ALLUMINIO FORATO A 5 CANALI (600x400x20 mm)	COD. KTF9P
SCARICO GRASSI SU PAVIMENTO CAMERA DI COTTURA				GRIGLIA CROMATA (600x400 mm)	COD. KG9P
TIMER DI ACCENSIONE CON PARTENZA RITARDATA FINO A 23 ORE E 59 MINUTI				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
PANNELLO COMANDI IN 10 LINGUE (ITA-FRA-ING-TED-SPA-ROM-POL-BULG-UCRA-RUSSO)				LIEVITATORE	COD. EKL 1264 TC – COD. EKL 1264 TC R
FISSAGGI RAPIDI DEI SUPPORTI LATERALI				KIT DOCCIA CON SUPPORTO	COD. EKKD
VETRO PORTA ISPEZIONABILE				RIDUTTORE D'ARIA	COD. EKPPA
CAMERA DI COTTURA IN ACCIAIO INOX				SONDA AL CUORE	COD. EKSC
GUARNIZIONE INCASSATA				SONDA AL CUORE CON SUPPORTO	COD. EKSCS
PORTA TUTTO VETRO CON PROFILI LATERALI IN INOX SATINATO				LAVAGGIO AUTOMATICO INTERNO	COD. KWT
PANNELLO COMANDI IN VETRO SERIGRAFATO				KIT DOCCIA CON SUPPORTO	COD. EKKD
PREDISPOSIZIONE AL LAVAGGIO MANUALE E AUTOMATICO				BRILLANTANTE	COD. KBRILD AND COD. KBRILMD
DOPPIO ATTACCO INGRESSO ACQUA (NORMALE E ADDOLCITA)				DETERGENTE	COD. KDET
RAFFREDDAMENTO RAPIDO DELLA CAMERA DI COTTURA					
CERTIFICAZIONE "CB" E GRADO DI PROTEZIONE DALL'ACQUA "IPX 5"					

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.

