



PROFESSIONAL
THINKING

SCHEDA PRODOTTO EKF 664 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 664 G UD – FORNO GAS A CONVEZIONE CON VAPORE 6 TEGLIE/GRIGLIE (600x400 mm)

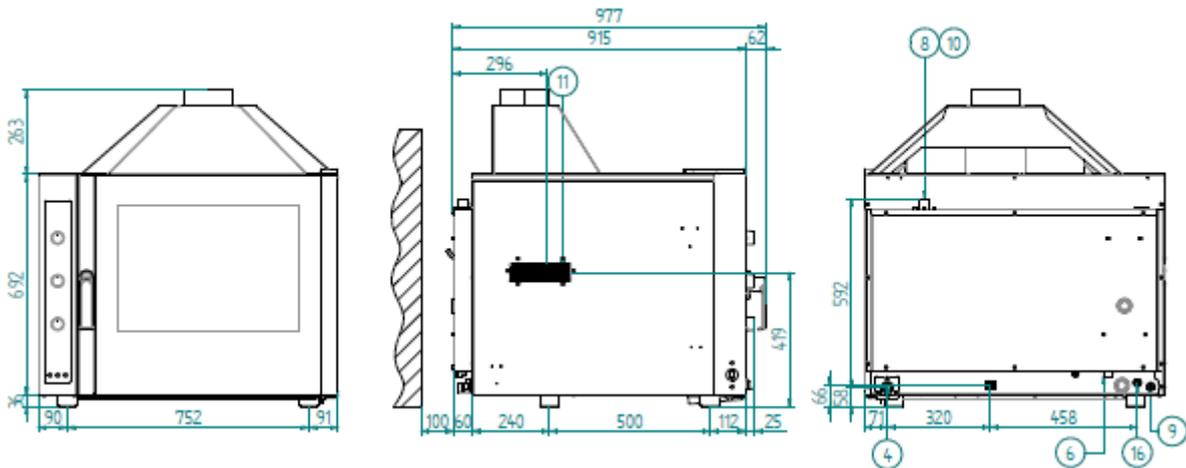
EKA EVOLUTION
GAS LINE

PANETTERIA &
PASTICCERIA

Progettato e studiato per panetterie e pasticcerie di medie dimensioni che necessitano comunque di un forno prestazionale ma con un ingombro contenuto.

Grazie alla funzionalità a vapore diretto è possibile personalizzare ogni tipo di cottura diversificando l'offerta.

Un forno con pannello comandi elettromeccanico che risponde alle più svariate esigenze dei professionisti del settore.



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 FORNO PRE-INCISO ALIMENTAZIONE ELETTRICA FORNO INFERIORE
9 FISSAGGIO ALIMENTAZIONE ELETTRICA	19 TUBO DI ASPIRAZIONE VAPORE
10 ATTENZIONE SUPERFICIE CALDA	





**PROFESSIONAL
THINKING**

SCHEDA PRODOTTO EKF 664 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	1068	ALIMENTAZIONE DI SUPPORTO	ELETTRICA
DIMENSIONI IMBALLO CARTONE+PALLET (mm)	997	1037	1118	CAPACITA'	N° 6 TEGLIE/GRIGLIE (600x400 mm)
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)	80			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	/
PORTATA TERMICA (kW)	13			TEMPERATURA PREIMPOSTATA	/
POTENZA ELETTRICA (kW)	0,50			PRERISCALDO	/
FREQUENZA (Hz)	50 o 60 (SU RICHIESTA)			PORTA	APERTURA LATERALE CON CERNIERE A DX - CON VETRO ESTERNO ESTESO A COPERTURA DELLA VASCHETTA 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.	/	/	DOTAZIONI DI SERIE	
	CIELO+GRILL	/	/	SUPPORTI LATERALI	1 dx + 1 sx
	SUOLA	/	/	CAVO	MONOFASE [3G 1,5] - L=1200 mm
GENERATORE DI VAPORE (boiler)	/			PREDISPOSIZIONE LAVAGGIO MANUALE	
TERMOSTATO DI SICUREZZA (Sicurezza positiva)	BIPOLEARE A RIARMO MANUALE			VASCHETTA RACCOGLI CONDENSA ASPORTABILE	
PROTEZIONE ACQUA	IPX3			CAPPА CAMINO	
ILLUMINAZIONE	Nr. 1 LAMPADA ALOGENA (IN PORTA)			UGELLO DI ADATTAMENTO GAS	
PLUS				ACCESSORI	
CAMERA DI COTTURA IN ACCIAIO INOX				TEGLIA IN ALLUMINIO (600x400x20 mm)	COD. KT9P/A
VETRO PORTA ISPEZIONABILE				TEGLIA IN ALLUMINIO FORATO (600x400x20 mm)	COD. KTF8P/A
FISSAGGI RAPIDI DEI SUPPORTI LATERALI				TEGLIA IN ALLUMINIO FORATO A 5 CANALI (600x400x20 mm)	COD. KTF9P
CERNIERE PORTA REGOLABILI				GRIGLIA CROMATA (600x400 mm)	COD. KG9P
GUARNIZIONE INCASSATA				GRIGLIA IN AISI 304 A 5 CANALI (600x400 mm)	COD. KG5CPX
SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO FORZATO DEI COMPONENTI INTERNI				LIEVITATORE	COD. EKL 1264 - COD. EKL 1264 R
PREDISPOSIZIONE LAVAGGIO MANUALE				TAVOLO	COD. EKT 711 - COD. EKTR 711 - COD. EKTS 711 - COD. EKTRS 711
NUOVA GEOMETRIA DELLA CAMERA DI COTTURA				RIDUTTORE D'ARIA	COD. EKRPA
CERTIFICAZIONE CE DI TIPO - DIRETTIVA EUROPEA 2009/142/CE				KIT DOCCIA CON SUPPORTO	COD. EKKD
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.

