



PROFESSIONAL
THINKING

SCHEDA PRODOTTO EKF 711 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 711 G TC – FORNO ELETTRONICO GAS A CONVEZIONE CON TOUCH CONTROL E VAPORE 7 TEGLIE/GRIGLIE 1/1 GN

EKA EVOLUTION
GAS LINE

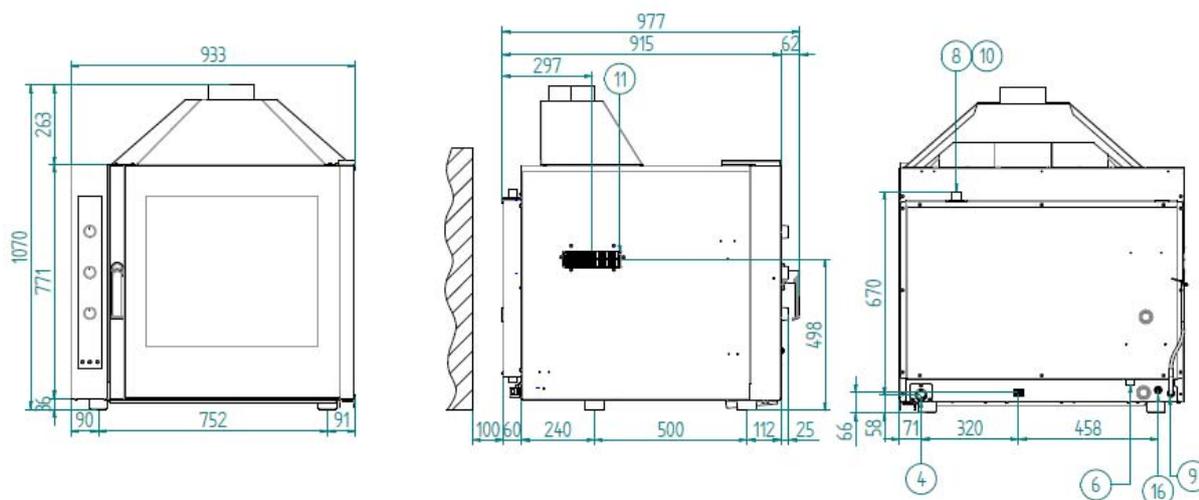
RISTORAZIONE &
GASTRONOMIA



Design compatto per una capienza di tutto rispetto: 7 teglie 1/1 GN.

Pensato per ristoranti e gastronomie di medie dimensioni che hanno la necessità di cucinare pietanze anche sofisticate in modo facile e intuitivo.

Gnocchi gratinati, filetto di maiale al forno ma anche cotture al vapore e sottovuoto.



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 711 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	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 AUTOMATICA ATTRAVERSO SELETTORE TOUCH A 10 POSIZIONI
PESO FORNO (kg)	119			CAMERA DI COTTURA	ACCIAIO AISI 304
PESO FORNO IMBALLATO (kg)	136,8			SCARICO ACQUA	TUBO Ø 30 mm SU FONDO MUFFOLA
PESO FORNO (lbs)	262,35			SCARICO VAPORE	DIRETTO SUPERIORE
PESO FORNO IMBALLATO (lbs)	301,59			TEMPERATURA	30 ÷ 260°C
PASSO GUIDE (mm)	68			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
				FASI PROGRAMMABILI	9
				TEMPERATURA PREIMPOSTATA	180°C
				PRERISCALDO	DISPONIBILE
CARATTERISTICHE ELETTRICHE					
PORTATA TERMICA (kW)	13			PORTA	APERTURA LATERALE CON CERNIERE A DX – CON VETRO ESTERNO ESTESO A COPERTURA DELLA VASCHETTA RACCOGLIGOCCE
POTENZA ELETTRICA (kW)	0,50				VENTILATA
FREQUENZA (Hz)	50 / 60				VETRO ISPEZIONABILE
VOLTAGGIO (Volt)	AC 220/230				
N°MOTORI	2 BIDIREZIONALI			SOVRAPPONIBILITA'	/
N°GIRI MOTORE (n/1')	2800/1900/1400			PIEDINI	NON REGOLABILI
				DOTAZIONI DI SERIE	
N°RESISTENZE	CIRC.	/	/	SUPPORTI LATERALI	1 dx + 1 sx
	CIELO+GRILL	/	/	CAVO	MONOFASE [3G 1,5] - L=1200 mm
	SUOLA	/	/	PREDISPOSIZIONE LAVAGGIO MANUALE + AUTOMATICO	
GENERATORE DI VAPORE (boiler)	/				
TERMOSTATO DI SICUREZZA (Sicurezza positiva)	UNIPOLARE A RIARMO MANUALE			PRESA USB	
PROTEZIONE ACQUA	IPX 3			PREDISPOSIZIONE Sonda AL CUORE	
ILLUMINAZIONE	Nr. 1 BARRA A LED (NELLA PORTA)			VASCHETTA RACCOGLICONDENSA ASPORTABILE	
				CAPPA CAMINO	
PLUS				UGELLO DI ADATTAMENTO GAS	
SISTEMA PER HACCP					
MENU CON 240 RICETTE MEMORIZZABILI (40 PREIMPOSTATE, 200 PERSONALIZZABILI DALL'UTENTE)				ACCESSORI	
SCARICO FUMI/VAPORI DI COTTURA				TEGLIA IN AISI 304 PER COTTURA VERTICALE POLLI	COD. KG9G
SCARICO GRASSI SU PAVIMENTO CAMERA DI COTTURA				GRIGLIA CROMATA 1/1 GN	COD. KG9G
TIMER DI ACCENSIONE CON PARTENZA RITARDATA FINO A 23 ORE E 59 MINUTI				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
PANNELLO COMANDI IN 10 LINGUE (ITA-FRA-ING-TED-SPA-ROM-POL-BULG-UCRA- RUSSO)				RIDUTTORE D'ARIA	COD. EKRA
FISSAGGI RAPIDI DEI SUPPORTI LATERALI				SONDA AL CUORE	COD. EKSC
VETRO PORTA ISPEZIONABILE				SONDA AL CUORE CON SUPPORTO	COD. EKSCS
CAMERA DI COTTURA IN ACCIAIO INOX				LAVAGGIO AUTOMATICO INTERNO	COD. KWT
GUARNIZIONE INCASSATA				KIT DOCCIA CON SUPPORTO	COD. EKKD
PORTA TUTTO VETRO CON PROFILI LATERALI IN INOX SATINATO				BRILLANTANTE	COD. KBRILD E COD. KBRILMD
PANNELLO COMANDI IN VETRO SERIGRAFATO				DETERGENTE	COD. KDET
PREDISPOSIZIONE AL LAVAGGIO MANUALE E AUTOMATICO					
DOPPIO ATTACCO INGRESSO ACQUA (NORMALE E ADDOLCITA)					
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.

