



PROFESSIONAL THINKING

# SCHEDA PRODOTTO EKL 1264 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

## EKL 1264 TC – LIEVITATORE TOUCH CONTROL CON UMIDIFICAZIONE 12 VASSOI (600x400 mm)

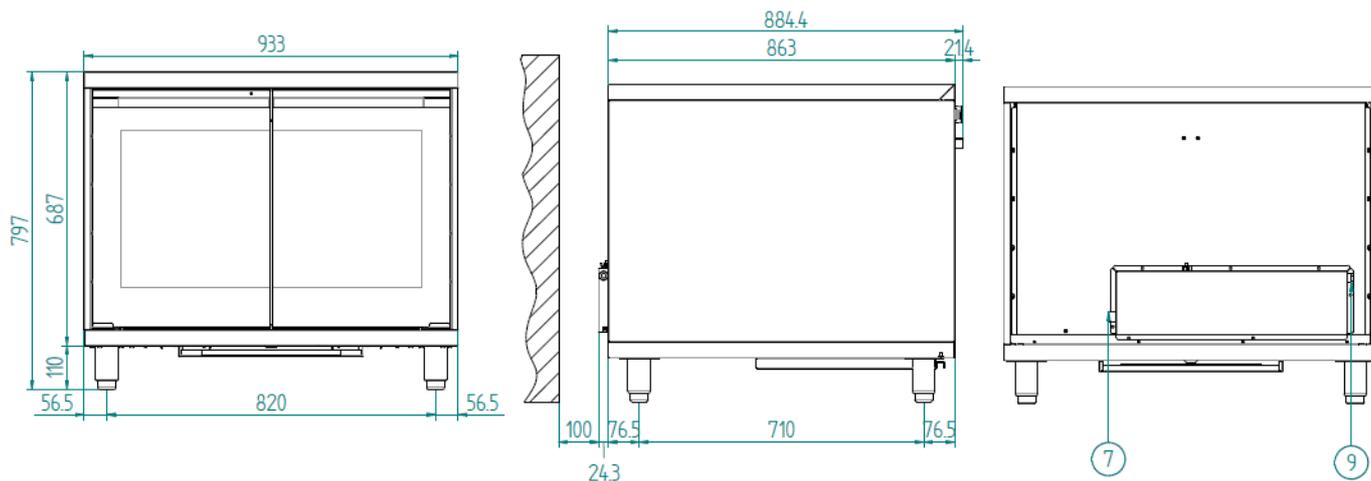
EKA EVOLUTION LINE

LIEVITATORI



Pensato per affiancare i forni Touch a 6 e 10 teglie, il lievitatore EKL 1264 TC rappresenta il top dell’offerta Tecnoeka sia sotto il profilo tecnico che estetico.

Un design accattivante e dinamico all’insegna di prestazioni affidabili e qualità “made in Italy”.



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 (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 EKL 1264 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	
<b>DIMENSIONI</b>	<b>L</b>	<b>P</b>	<b>H</b>	ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
DIMENSIONI LIEVITATORE CON PIEDINI (mm)	935	910	800	CAPACITA'	N° 12 VASSOI IN ALLUMINIO (600x400 mm)
DIMENSIONI IMBALLO CARTONE+PALLET (mm)	1020	960	875	COTTURA	/
DIMENSIONI LIEVITATORE CON PIEDINI (inch)	36,81	35,82	31,49	UMIDIFICAZIONE	INDIRETTA CON TASTO TEMPORIZZATO
DIMENSIONI IMBALLATO (inch)	40,15	37,79	34,44	CAMERA DI LIEVITAZIONE	ACCIAIO AISI 430
PESO LIEVITATORE (kg)	59,4			SCARICO ACQUA	/
PESO LIEVITATORE IMBALLATO (kg)	77,2			SCARICO VAPORE	/
PESO LIEVITATORE (lbs)	130,95			TEMPERATURA	30 ÷ 60°C
PESO LIEVITATORE IMBALLATO (lbs)	170,19			CONTROLLO TEMP.	SONDA DIGITALE
PASSO GUIDE (mm)	75			PANNELLO COMANDI	DA FORNO
				N°PROGRAMMI	/
				FASI PROGRAMMABILI	/
				TEMP. PREIMPOSTATA	40° C
				PRERISCALDO	/
				PORTA	2 ANTE APERTURA LATERALE
CARATTERISTICHE ELETTRICHE				DOTAZIONI DI SERIE	
POTENZA ELETTRICA (kW)	2,4			SUPPORTI LATERALI	1 dx + 1 sx
FREQUENZA (Hz)	50/60			CAVO	MONOFASE [3G 1,5] - L=1300 mm
VOLTAGGIO (Volt)	AC 220/230			VASCHETTA RACCOGLI CONDENSA	
N°MOTORI	/				
N°GIRI MOTORE (n/1')	/				
N°RESISTENZE	2 x1,2 kW				
TERMOSTATO DI SICUREZZA	/				
PROTEZIONE ACQUA	IPX4			FORNO	SERIE EKF 664 TC- EKF 1064 TC
ILLUMINAZIONE	/				
				MODULARITA'	