

EKF 464 TC

FORNO ELETTRONICO A CONVEZIONE CON TOUCH CONTROL E CON VAPORE

ELECTRONIC CONVECTION OVEN WITH TOUCH CONTROL



CARATTERISTICHE DIMENSIONALI			
Dimensioni Forno (LxPxH mm)	935	930	745
Peso (kg)	84		
Passo guide (mm)	80		



DIMENSIONAL FEATURES			
Oven dimensions (WxDxH mm)	935	930	745
Oven weight (kg)	84		
Distance between rack rails (mm)	80		

CARATTERISTICHE ELETTRICHE	
Potenza elettrica (kW)	8,2
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (Volt)	AC 380/400 3N
N° Motori	1 Bidirezionale
Generatore di vapore (Boiler)	/
Protezione acqua	IPX5

ELECTRICAL FEATURES	
Power supply (kW)	8,2
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (Volt)	AC 380/400 3N
N° of motors	1 Bidirectional
Boiler	/
Protection against water	IPX5

CARATTERISTICHE FUNZIONALI	
Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 4 teglie (600x400 mm)
Cottura	Ventilata
Vapore	Diretto con regolazione automatica attraverso selettore touch con visualizzazione a 10 posizioni
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	30 ÷ 260°C
N° Programmi	240
Fasi programmabili	9
Temperatura preimpostata	180°C
Periscaldato	Disponibile

FUNCTIONAL FEATURES	
Power	Electricity
Capacity	N° 4 trays (600x400 mm)
Type of cooking	Ventilated
Steam	Direct steam controlled by touch screen (10 levels)
Cooking chamber	AISI 304 Stainless steel
Temperature	30 ÷ 260°C
N° of programs	240
Programmable cooking steps	9
Pre-heating temperature	180°C
Pre-heating function	Programmable

DOTAZIONI DI SERIE	
Supporti Laterali	1dx + 1ox
Cavo	Trifase-neutro [5G 2,5] - L=1350 mm
Prese USB	
Predisposizione lavaggio manuale+automatico	
Predisposizione sonda di cuore	
Vaschetta raccogli condensa estraibile	

EQUIPMENT	
Lateral supports	1right + 1left
Cable	Three-phase [5G 2,5] - L=1350 mm
Use port	
Manual + automatic washing set up	
Plug for core probe	
Removable drip box	

