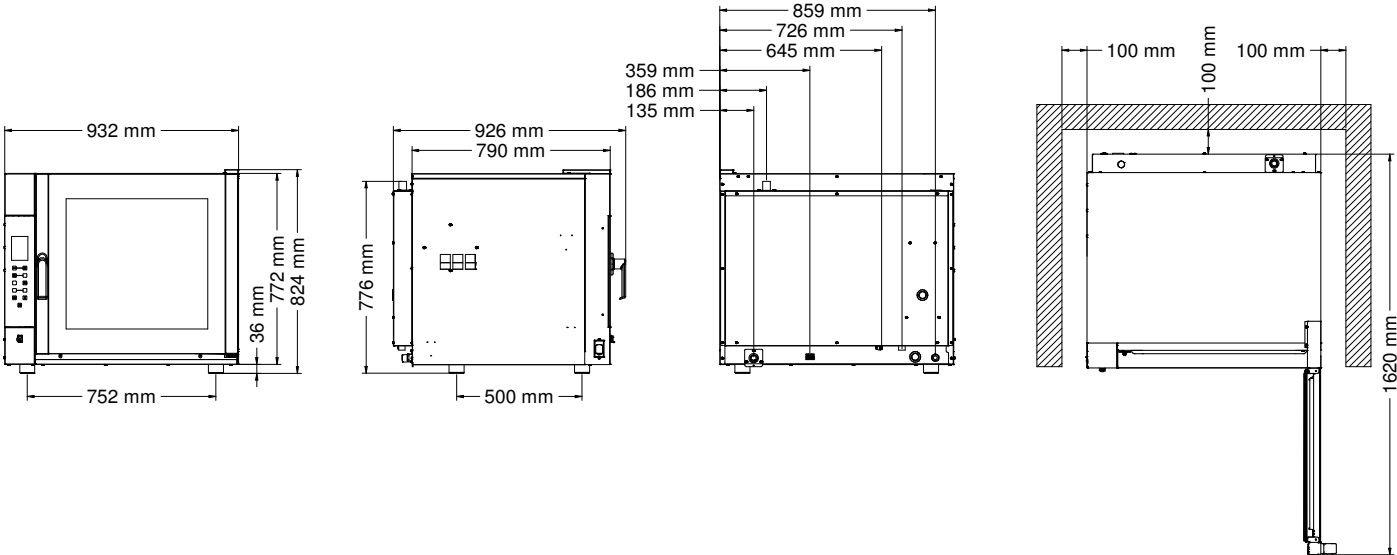


EKF 664 TC



FOUR ÉLECTRONIQUE À CONVECTION AVEC TOUCH CONTROL ET AVEC VAPEUR

Design compact et minimaliste pour un four qui vous permettra de donner libre cours à votre créativité, d'un seul geste. Conçu pour les boulangeries et pâtisseries de moyennes dimensions qui ont la nécessité de diversifier les différentes typologies de cuisson. Viennoiseries, biscuits salés, gâteaux de Savoie, pizzas, beignets, biscuits, produits au levain et de pâtisserie fine. Le maximum de la technologie pour un four innovant, avec des matériaux de très haute qualité qui en garantissent un grand isolement thermique et la résistance aux jets d'eau.



CARACTÉRISTIQUES DIMENSIONNELLES

Dimensions Four (LxPxH mm)	932	926	824
Poids (kg)	98		
Distance entre guides (mm)	80		

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

Puissance électrique (kW)	10,5
Fréquence (Hz)	50/60
Voltage (Volt)	AC 380/400 3N
N°Moteurs	2 Bidirectionnels
Générateur de vapeur (chauffe-eau)	/
Protection eau	IPX5

PLUS

Port USB pour charger et télécharger les recettes et données HACCP
Menu avec 240 recettes mémorisables (40 configurées par Tecnoeka, 200 configurables par les clients)
Minuteur d'allumage avec départ retardé jusqu'à 23 heures et 59 minutes
Panneau de commande en 13 langues (anglais, allemand, bulgare, espagnol, français, grec, italien, polonais, roumain, russe, tchèque, turc, ukrainien)
Déchargement des graisses sur le fond de la chambre de cuisson
Déchargement direct des fumées/vapeurs de cuisson
Double raccord pour l'entrée de l'eau (normale et adoucie)
Porte toute en verre avec profils latéraux en Inox satiné
Refroidissement rapide de la chambre de cuisson
Panneau de commande en verre sérigraphié
Charnières de la porte réglables
Fixations rapides supports latéraux
Chambre de cuisson en acier inox
Joint encastré
Superposable
Système de refroidissement forcé des composants internes
IPX 5
Prédisposition au lavage manuel + automatique
Certification CB

CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

Alimentation	Électrique
Capacité	6 plaques/grilles (600x400 mm)
Cuisson	Ventilée
Vapeur	Directe avec réglage automatique à l'aide du sélecteur tactile avec affichage à 10 positions
Chambre de cuisson	Acier AISI 304
Température	30 ÷ 260°C
Contrôle température	Sonde numérique
Panneau de commande	Touch Control-latéral gauche
N° Programmes	240
Phases programmables	9
Température pré-configurée	180°C
Préchauffage	Disponible
Porte	Ouverture latérale droite avec vitre extérieure large qui couvre le bac de récupération des gouttes Ventilée Vitre de contrôle
Modularite	Oui

ÉQUIPEMENTS DE SÉRIE

Emballage carton + palette (LxPxH mm)	1000	990	990
Supports Latéraux	1 droit + 1 gauche		
Câble	Triphasé + neutre [5G 2,5] - L=1600 mm		
Prise USB			
Prédisposition lavage manuel + automatique			
Prédisposition sonde au cœur			
Bac de récupération de condensation amovible			

ACCESSOIRES

Disponible dans la section dédiée
