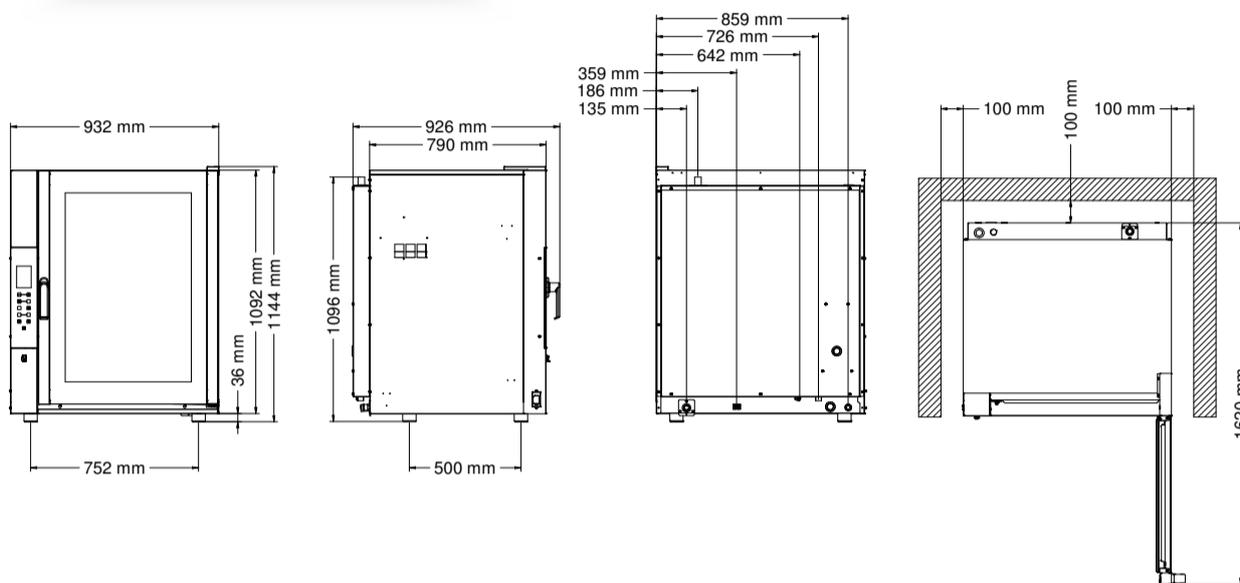


# EKF 1064 TC



## FOUR ÉLECTRONIQUE À CONVECTION AVEC TOUCH CONTROL ET AVEC VAPEUR

Les 10 plats du four EKF 1064 TC en font un appareil idéal pour la production de grandes quantités de boulangerie et pâtisserie. Doté de trois vitesses et de deux types de cuisson, convection et convection/vapeur directe combinées, il dispose de 240 recettes pouvant être enregistrées avec 9 étapes de cuisson. L'utilisation de matériaux isolants de dernière génération et l'éclairage à LED contribuent à l'économie d'énergie. Les 4 programmes de lavage automatique de la chambre de cuisson ont été conçus spécifiquement pour réduire l'impact environnemental.



CARACTÉRISTIQUES DIMENSIONNELLES			
Dimensions Four (LxPxH mm)	932	926	1144
Poids (kg)	136,4		
Distance entre guides (mm)	80		

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES	
Puissance électrique (kW)	16
Fréquence (Hz)	50/60
Voltage (Volt)	AC 380/400 3N
N°Moteurs	3 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	
Système de refroidissement forcé des composants internes	
IPX 5	
Prédisposition au lavage manuel + automatique	
Certification CB	

CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES	
Alimentation	Électrique
Capacité	10 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 avec charnières à droite Ventilée Vitre de contrôle

ÉQUIPEMENTS DE SÉRIE			
Emballage carton + palette (LxPxH mm)	1000	990	1310
Supports Latéraux	1 droit + 1 gauche		
Câble	Triphasé + neutre [5G 2,5] L = 1600 mm		
Prédisposition sonde au cœur			
Prédisposition lavage manuel + automatique			
Bac de récupération de condensation amovible			
Prise USB			

ACCESSOIRES	
Disponible dans la section dédiée	