

EKF 1664 TC

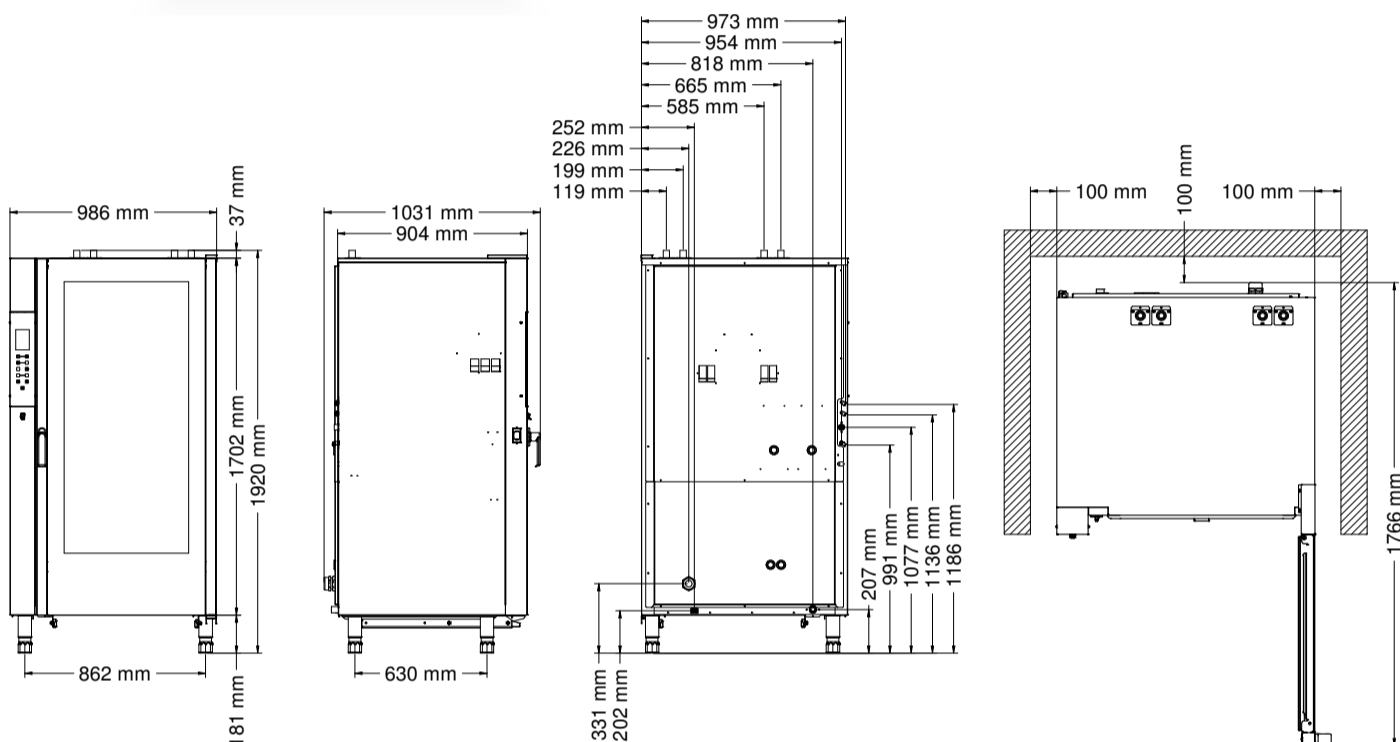


FOUR ÉLECTRONIQUE À CONVECTION AVEC TOUCH CONTROL ET AVEC VAPEUR

Il s'agit du four pour pâtisseries et boulangeries le plus puissant de la nouvelle gamme Touch Line : 16 plaques 600x400 mm pouvant être insérées sur un chariot amovible pratique avec une poignée ergonomique et roues dotées de freins. La carte électronique permet de mémoriser 240 recettes, chacune avec 9 étapes de cuisson. Le panneau de commande Touch Control a une interface extrêmement intuitive, pour rendre également facile et immédiate la préparation de desserts particulièrement élaborés. L'uniformité de cuisson est garantie par la haute qualité des matériaux et par les 5 ventilateurs distribués sur toute la longueur du four.



Demande de brevet déposée sur la « Vitre mobile-sliding glass »



CARACTÉRISTIQUES DIMENSIONNELLES

Dimensions Four (LxPxH mm)	986	1031	1920
Poids (kg)	244,4		
Distance entre guides (mm)	80		

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

Puissance électrique (kW)	30
Fréquence (Hz)	50/60
Voltage (Volt)	AC 380/400 3N
N°Moteurs	5 Bidirectionnels
Générateur de vapeur (chauffe-eau)	/
Protection eau	IPX5

ÉQUIPEMENTS DE SÉRIE

Emballage carton + palette (LxPxH mm)	1200	1200	2070
Chariot amovible avec poignée et roues dotées de frein			
Prédisposition sonde au cœur			
Prédisposition lavage manuel + automatique*			
Prise USB			

*Pour le lavage automatique sont nécessaires 2 kits code KWT/A

ACCESSOIRES

Disponible dans la section dédiée

CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

Alimentation	Électrique
Capacité	16 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
Pieds	réglable

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
Chambre de cuisson en acier inox
Joint encastré
Système de refroidissement forcé des composants internes
IPX 5
Prédisposition au lavage manuel + automatique
Certification CB