

## EKF 464 AL UD – FOUR ÉLECTROMÉCANIQUE À CONVECTION AVEC VAPEUR ET OUVERTURE LATÉRALE

4 BACS/GRILLES (600x400 mm)

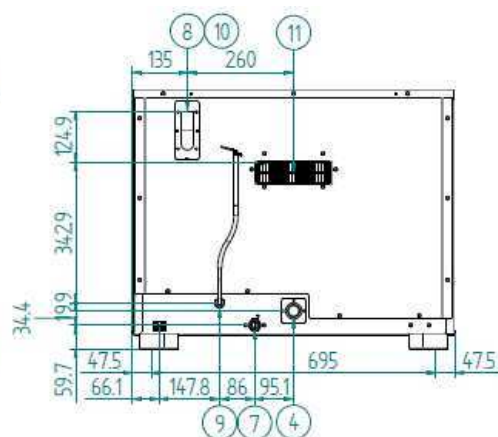
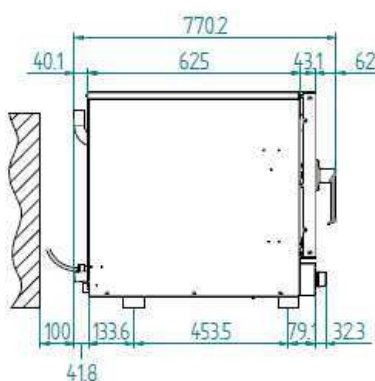
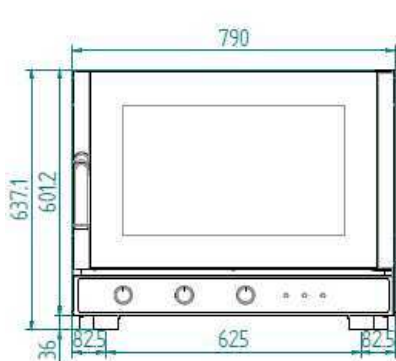
EKA EVOLUTION LINE

BOULANGERIE ET  
PÂTISSERIE



Redécouvrez la qualité et les saveurs de la tradition. Voici l'instrument idéal pour des cuissons rapides mais avec d'excellents résultats, indiqué pour les petites boulangeries et pâtisseries.

Régénérer le pain congelé mais aussi préparer des brioches parfumées, vides ou farcies : grâce à la fonction à vapeur directe, vous pourrez adapter le four à toutes les exigences de cuisson. La procédure de nettoyage de la chambre de cuisson est simple et immédiate grâce à la pratique ouverture latérale.



LÉGENDE

1	PORTE USB	11	NE PAS OBSTRUER LES PENTES D'AÉRATION
2	PORTE SERIE	12	ENTRÉE D'EAU MAX. 200 MPa
3	FRIGÈ SONDE AU CŒUR	13	ENTRÉE D'EAU ADOUCIE MAX. 200 MPa
4	TUYAU DE SORTIE DE L'EAU (DN 30)	14	OUVERTURE POUR LE NETTOYAGE DE LA CHAUDIÈRE
5	ENTRÉE D'EAU DU LAVAGE	15	NE PAS OUVRIER LE BOUCHON DURANT LE FONCTIONNEMENT
6	ENTRÉE D'EAU ADOUCIE (ELECTROVANNE FILETÉE 1/2")	16	ENTRÉE DU GAS (RACCORD FILETÉE 1/2")
7	ENTRÉE D'EAU (ELECTROVANNE FILETÉE 1/2")	17	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DU FOUR SUPÉRIEUR
8	ÉVÉNTE DE VAPEUR	18	TROU D'ACCÈS ENTAILLE POUR L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DU FOUR SUPÉRIEUR
9	PINCE DE FIXAGE DU CÂBLE ÉLECTRIQUE	19	TUYAU D'ASPIRATION VAPEUR
10	ATTENTION! SURFACE CHAUDE		

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES				CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLE				
DIMENSIONS	L	P	H	PUISSANCE	ELECTRICITE			
DIMENSIONS DU FOUR (mm)	790	785	635	CAPACITE	N° 4 PLATEAUX/RESEAUX (600x400 mm)			
DIMENSIONS AVEC CARTON ET PALLET (mm)	805	830	800	MODALITES DE CUISSON	VENTILEE			
DIMENSIONS DU FOUR (inches)	31,10	30,90	25	VAPEUR (voir la légende)	DIRECTE REGLABLE EN 5 POSITIONS AVEC BOUTON TOURNANT			
DIMENSIONS AVEC CARTON ET PALLET (inches)	31,69	32,67	31,49	CHAMBRE DE CUISSON	AISI 304 INOX			
POIDS DU FOUR (kg)	56,4			SORTIE D'EAU	Ø 30 mm TUYAU			
POIDS DU FOUR EMBALLE (kg)	66.6			SORTIE DE VAPEUR	DIRECTE			
POIDS DU FOUR (lbs)	124,34			TEMPERATURE	50 + 300°C			
POIDS DU FOUR EMBALLE (lbs)	147,70			CONTROLE DE LA TEMPERATURE	THERMOSTAT			
DISTANCE ENTRE GUIDES (mm)	83			TABLEAU DE COMMANDE	ELECTROMECHANIQUE - INFERIEUR			
DIMENSION DU VENTILATEUR (mm)	Ø 200 - Nr. 38 LAMES			N° DE PROGRAMMES	/			
DISTANCE ENTRE LE CENTRE DES PIEDS (mm)	625 (DEVANT) - 695 (ARRIERE)			ETAPES DE CUISSON PROGRAMMABLES	/			
<b>CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES</b>				TEMPERATURE DE PRECHAUFFAGE	/			
				PRECHAUFFAGE FONCTION	/			
				PORTE	OUVERTURE LATERALE AVEC CHARNIERES A DROITE			
PUISSANCE (kW)					6,4	VENTILEE		
FREQUENCE (Hz)					50 (60 SUR DEMANDE)	VITRE INSPECTIONNABLE		
VOLTAGE (Volt)				AC 380/400 2N				
N° DU MOTEURS				2 BIDIRECTIONNEL				
RPM				2800				
				<b>EQUIPEMENT</b>				
N° DU RESISTANCES				CIRC.	2 pz	3 kW	GUIDES LATERAUX	1DROITE + 1 GAUCHE
				TOP+GRILL	/	/	CABLE	BIPHASE [4G 2,5] - L=1600 MM
				BAS	/	/	MISE A DISPOSITION POUR LE LAVAGE MANUEL	
CHAUDIERE				/				
				<b>OPTIONAL</b>				
LIMITEUR DE TEMPERATURE DE SECURITE	UNIPOLAIRE AVEC RESETTAGE MANUEL			BAC EN ALUMINIUM (600x400 mm)	COD. KT9P/A			
PROTECTION CONTRE L'EAU	IPX3			BAC EN ALUMINIUM PERFORE (600x400 mm)	COD. KTF8P/A			
ECLAIRAGE	Nr.1 AMPOULE HALOGENE (CHAMBRE DE CUISSON)			BAC 5 CANAUX EN ALUMINIUM PERFORE (600x400 mm)	COD. KTF9P			
<b>PLUS</b>				GRILLE CHROME (600x400 mm)	COD. KG9P			
CHAMBRE DE CUISSON EN ACIER INOX				GRILLE 5 CANAUX EN AISI 304 A (600x400 mm)	COD. KG5CPX			
PORTE AVEC VITRE INSPECTIONNABLE				TABLE	COD. EKT 411 - COD. EKTR 411 - COD. EKTS 411 - COD. EKTRS 411 - COD. EKT 411 D			
SUPPORTS LATERAUX AMOVIBLE RAPIDEMENT				CHAMBRE DE LAVAGE	COD. EKL 864 - COD. EKL 864 R			
JOINT INTEGRE				HOTTE A CONDENSATION	COD. EKKC4			
SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT FORCÉ DES COMPOSANTS INTERNES				KIT DOUCHETTE AVEC SUPPORT	COD. KKD/A			
NOUVELLE GEOMETRIE DE LA CHAMBRE DE CUISSON				REDUCTEUR D'AIR	COD. EKRPA			
NOUVELLE POIGNEE DE FORME MODERNE				RESERVOIR D'EAU	COD. EKSA			
SUPERPOSABLE				KIT POMPE HUMIDIFICATION	COD. KKPU			
CERTIFICATION "CB" ET PROTECTION CONTRE L'EAU "IPX 3"								

**LÉGENDE**
**VAPEUR**


L'eau est injectée à travers un tuyau sur les ventilateurs en mouvement.  
C'est idéale pour la cuisson à basse température des aliments contenant du levain et de la pâtisserie.

