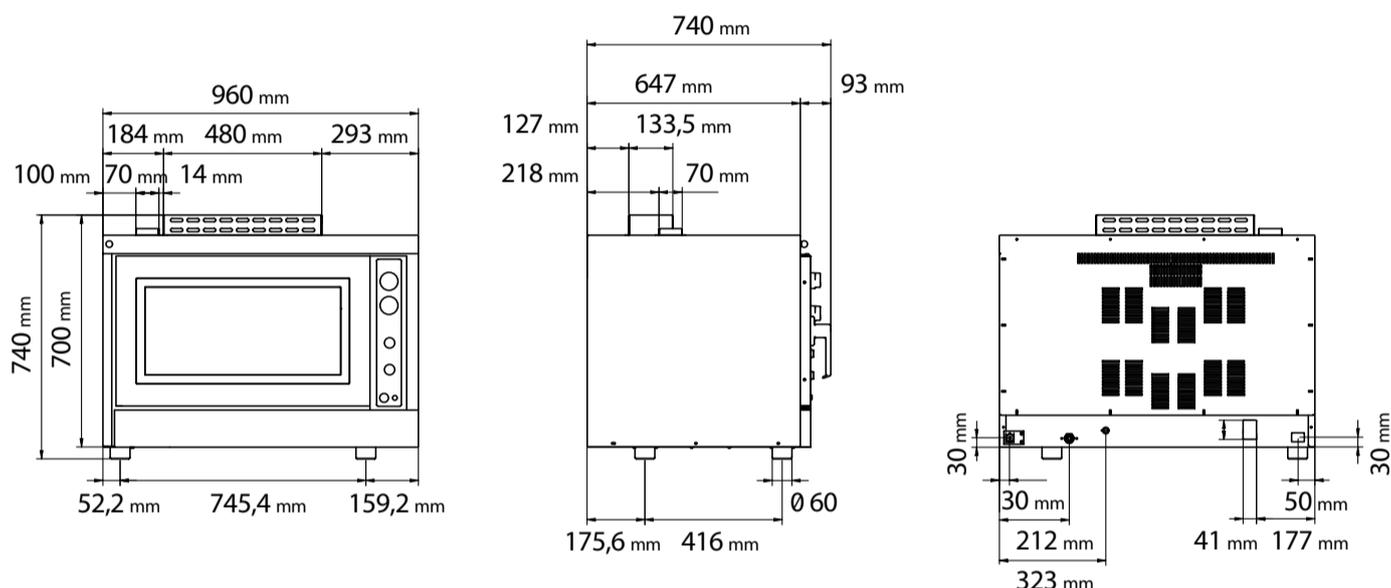
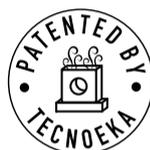


KF 1001G IX AL



FORNO A GAS A CONVEZIONE CON UMIDIFICAZIONE

È il forno a gas della Linea EKA, ideale per la ristorazione e gastronomia. Dotato di uno scambiatore di calore di esclusiva costruzione Tecnoeka, brevettato in ogni suo dettaglio costruttivo. La sua struttura in ghisa consente una resa termica elevata unita a un basso consumo ed una assoluta indeformabilità anche alle alte temperature. Per gestire il funzionamento e la sicurezza del forno viene impiegato un dispositivo elettronico di collaudata affidabilità. Dotato di camera in acciaio inox AISI 430 e apertura laterale.



CARATTERISTICHE DIMENSIONALI

Dimensioni Forno (LxPxH mm)	960	760	740
Peso (kg)	92		
Passo guide (mm)	73		

CARATTERISTICHE ELETTRICHE

Portata termica (kW)	8
Frequenza (Hz)	50 (60 su richiesta)
Voltaggio (Volt)	AC 220/230
N° Motori	1 Bidirezionale
Generatore di vapore (boiler)	/
Protezione acqua	/

DOTAZIONI DI SERIE

Imballo cartone + pallet (LxPxH mm)	1009	806	902
Supporti laterali	1 dx + 1 sx		
Cavo	Monofase [3G 1,5] - L=1600 mm		
Ugello GPL			

PLUS

Camera di cottura in acciaio inox
Scambiatore di calore brevettato

CARATTERISTICHE FUNZIONALI

Alimentazione	Multigas (collaudo a metano)
Capacità	N° 5 teglie / griglie 1/1 GN
Cottura	Ventilata
Umidificazione	Indiretta a pulsante
Camera di cottura	Acciaio AISI 430
Temperatura	100 - 275°C
Controllo temperatura	Termostato
Pannello comandi	Elettromeccanico-laterale
N° Programmi	/
Fasi programmabili	/
Temperatura preimpostata	/
Preriscaldamento	/
Porta	Apertura laterale con cerniere a sx Ventilata Vetro non ispezionabile

ACCESSORI

Griglia cromata 1/1 GN	Cod.KG9G
Teglia in AISI 304 per cottura verticale polli	Cod.KGP
Teglia raccogli grasso per griglia polli	Cod. EKT11RG/A
Tavolo	Cod. EKT 711 - Cod. EKTR 711 Cod. EKTS 711 - Cod. EKTRS 711
Cappa camino	Cod. KK1000/B

