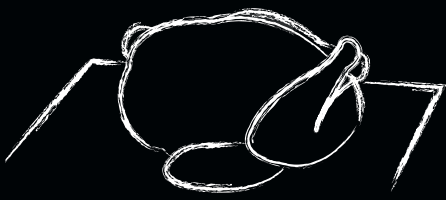
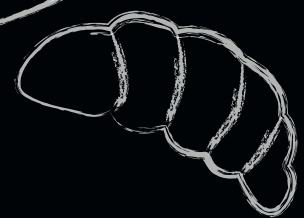
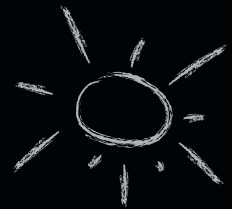


Oven

Pasticc

Technology



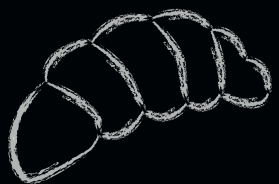
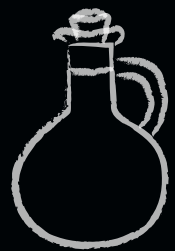
eka

PROFESSIONAL THINKING

razione

Facilità di utilizzo

EVOLUTION



Gastronomy

Dolci



Cooking

www.tecnoeka.com

DESIGN

Miglioramento estetico in termini di:

- Utilizzo di acciaio inox su tutta la gamma dei forni attraverso l'eliminazione delle camere di cottura smaltate.
- Inserimento di porte ispezionabili su tutti i forni.
- Eliminazione delle feritoie sul mantellame.
- Inserimento di una maniglia con nuova estetica di design moderno.

DESIGN

Aesthetic improvement in terms of:

- Use of stainless steel on the full range of ovens eliminating the enameled chambers.
- Use of door glasses that can be easily inspected on all ovens.
- Elimination of the slits on the outer shell.
- A new handle with aesthetic and modern design.



EKF 464

4 teglie 600x400 mm
4 trays 600x400 mm

FUNZIONALITÀ

Miglioramento funzionale in termini di:

- Revisione della geometria della camera di cottura e del carter d'aria per il miglioramento dell'omogeneità dei flussi d'aria anche in presenza di cotture diverse.
- Sovrapponibilità su tutti i forni fino ai 6 teglie ad esclusione dei forni a gas.
- Predisposizione al lavaggio interno sui forni elettronici a partire dai 6 teglie.
- Introduzione di una nuova tipologia di lana di vetro che consente un miglior isolamento termico, con la conseguente riduzione dei consumi di energia elettrica.
- Introduzione del raffreddamento forzato per salvaguardare i componenti elettronici.
- Inserimento della guarnizione incassata per una migliore tenuta.
- Inserimento di fissaggi rapidi per una migliore pulizia e riduzione dei tempi di manutenzione.
- Nuove cerniere porta per una migliore registrabilità e tenuta.



EKF 664

6 teglie 600x400 mm
6 trays 600x400 mm

FEATURES

Improved features:

- Revised geometry of the cooking chamber and chamber air guard thus improving the homogeneity of the air flow during different ways of cooking.
- Stackability of all ovens up to the 6 trays models except for gas ovens.
- Arrangement for internal washing on electronic ovens as from 6 trays models.
- Introduction of a new type of glass wool that allows a better thermal insulation and a consequent reduction in the consumption of electricity.
- Introduction of forced air cooling system to protect the electronic components.
- Introduction of embedded gasket for a better seal.
- Introduction of quick fasteners for better cleaning reducing maintenance time.
- New door hinges for better adjustment and seal.



EKF 1064

10 teglie 600x400 mm
10 trays 600x400 mm

CONFORMITÀ

Adeguamento alla normativa IPX3 su tutti i forni, IPX4 sui lievitori e IPX5 sulla linea Touch.

CONFORMITY

Adaptation to standards of legislation IPX3 on all ovens, IPX4 on proofers and IPX5 on the Touch line.



EKF 1664

Touch 16 teglie 600x400 mm
Touch 16 trays 600x400 mm

EVOLUTION

E' LA PAROLA CHIAVE PER I NOSTRI FORNI
E SI SVILUPPA ATTRAVERSO
MIGLIORAMENTI ESTETICI, FUNZIONALI
E DI CONFORMITÀ ALLE NORMATIVE.

EVOLUTION

IS THE KEY WORD TO OUR OVENS
AND IT IS CARRIED OUT THROUGH
AESTHETIC AND FUNCTIONAL
IMPROVEMENTS
AND REGULATORY
COMPLIANCE.



Distribuitor autorizat
în România

Str. Poienelor nr. 2A Braşov; tel: 0268 331 332, 0742 158 585;
e-mail: novapan@novapan.ro, www.novapan.ro