

SKU: 952641

Ristosubito

Forno elettrico misto con vapore diretto TX Programmabile Modello EOM04D



Descrizione

Forno elettrico a convezione misto TX con vapore diretto Modello EFB04M

Il forno elettrico a convezione misto TX **modello EFB04M** è pensato per ristoranti, gastronomie, pasticcerie e punti caldi che cercano una soluzione compatta e versatile per la cottura, la rigenerazione e la finitura dei piatti. La combinazione tra convezione forzata e vapore diretto permette di lavorare con precisione sia preparazioni salate che prodotti da forno dolci, mantenendo gli alimenti morbidi all'interno e ben dorati all'esterno.

La gestione elettromeccanica con pannello semplice e intuitivo rende il forno adatto a brigate di cucina con più operatori, che possono impostare rapidamente temperatura, tempo e funzioni senza dover affrontare menù complessi. È una soluzione ideale per chi desidera un forno misto professionale ma non vuole rinunciare alla praticità dei comandi a manopola.

Vantaggi del forno TX EFB04M

- Forno misto a convezione con vapore diretto, perfetto per cotture, rigenerazioni e cotture combinate.
- Formato compatto con capacità di 4 teglie GN 1/1 o 4 teglie 600x400 mm, ideale per cucine con spazio limitato.
- Comandi elettromeccanici chiari, con regolazione diretta dei principali parametri di cottura.
- Ventilazione a più velocità per adattare il flusso d'aria a prodotti delicati o preparazioni più

strutturate.

- Struttura professionale in acciaio, progettata per uso intensivo quotidiano nel settore della ristorazione.

Specifiche tecniche spiegate in modo discorsivo

Il forno sviluppa una potenza totale di 6,25 kW, composta da un gruppo convettore da 6 kW e da un motoventilatore da 0,25 kW, così da garantire un preriscaldamento rapido e una distribuzione uniforme del calore in camera. La tensione di alimentazione è trifase 380-415 V 3N, con frequenza 50/60 Hz, in linea con gli standard dei principali impianti professionali.

La camera di cottura misura circa 59 cm di larghezza, 37,5 cm di profondità e 35 cm di altezza, dimensioni che consentono di lavorare comodamente con teglie GN 1/1 o 600x400 mm. Il passo teglie di 7 cm è studiato per garantire un corretto flusso d'aria calda e di vapore tra un livello e l'altro, assicurando cotture omogenee anche a pieno carico.

- Potenza totale: 6,25 kW.
- Potenza gruppo convettore: 6 kW.
- Potenza motoventilatore: 0,25 kW.
- Tensione: 380-415 V 3N.
- Frequenza: 50/60 Hz.
- Dimensioni camera: L 59 x P 37,5 x H 35 cm.
- Passo teglie: 7 cm tra un livello e l'altro.
- Carico massimo cibo: 20 kg.
- Velocità ventola: 4 livelli, per modulare l'intensità della convezione.
- Timer: da 0 a 540 minuti, adatto anche a cotture prolungate e rigenerazioni lente.

Dimensioni esterne e struttura

Il forno EFB04M ha una capacità di **4 teglie GN 1/1 o 4 teglie 600x400 mm**, caratteristica che lo rende particolarmente interessante per piccoli e medi laboratori che vogliono sfruttare al massimo lo spazio disponibile. Le dimensioni esterne sono di circa 86 cm di lunghezza, 71 cm di profondità e 60 cm di altezza, misure che permettono l'installazione su banchi, tavoli in acciaio o supporti dedicati senza ingombri eccessivi.

Il forno è dotato di piedini regolabili in altezza da 65 a 75 mm, così da poter compensare eventuali dislivelli del piano di appoggio e garantire stabilità durante il funzionamento. Il peso di circa 67 kg testimonia una struttura robusta, pensata per resistere all'utilizzo quotidiano in contesti professionali.

- Capacità: 4 teglie GN 1/1 o 4 teglie 600x400 mm.
- Lunghezza esterna: 86 cm.
- Profondità esterna: 71 cm.
- Altezza esterna: 60 cm.
- Altezza piedini: 65 mm con regolazione 65/75 mm.
- Peso: 67 kg.
- Alimentazione: elettrica.
- Brand: Ristosubito.

Utilizzo consigliato

Questo forno elettrico misto a convezione con vapore diretto è ideale per la preparazione di secondi

piatti, contorni, piatti pronti da rigenerare, prodotti da forno salati, pane, focacce, ma anche dolci da laboratorio come torte, plumcake e biscotti. La possibilità di lavorare con convezione secca, con vapore diretto o con cotture combinate permette di ottenere risultati professionali su una vasta gamma di ricette.

Grazie ai comandi elettromeccanici, alle 4 velocità della ventola e al lungo intervallo del timer, il modello EFB04M rappresenta una scelta affidabile per chi desidera un forno misto compatto ma performante, semplice da usare e adatto a ritmi di lavoro intensi nel settore della ristorazione.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	60
Capacità PZ	4 x GN 1/1
Lunghezza (cm)	86
Profondità (cm)	71
Teglie	4 teglie