

SKU: 952642

## Ristosubito

# Forno elettrico misto con vapore diretto TX Programmabile Modello EOM06D



## Descrizione

### Forno elettrico a convezione misto TX con vapore diretto Modello EOM06D

Il forno elettrico a convezione misto TX **Modello EOM06D** è un forno professionale combinato con vapore diretto e controllo elettronico, pensato per ristoranti, gastronomie e laboratori che cercano un mix equilibrato tra tradizione di cottura e tecnologie moderne.

### Struttura e capacità di carico

La camera di cottura è dimensionata per lavorare con una capacità fino a 6 teglie formato GN 1/1, offrendo una produttività adatta a cucine di media dimensione e a punti caldo con volumi di lavoro importanti durante i servizi di pranzo e cena.

Le dimensioni interne, con camera forno di circa 59 cm di larghezza, 37,5 cm di profondità e 49 cm di altezza, sono ottimizzate per sfruttare al meglio lo spazio utile, con passo teglie di 7 cm e struttura studiata per garantire circolazione d'aria efficace in ogni punto del vano.

### Convezione, vapore diretto e ventilazione

Il sistema di cottura a convezione abbinato al vapore diretto consente di gestire lavorazioni differenti, dalle preparazioni secche alle cotture che richiedono umidità controllata, mantenendo i prodotti morbidi all'interno e ben dorati all'esterno.

La ventilazione è affidata a un motoventilatore con potenza di 0,25 kW e 4 velocità selezionabili, così da adattare il flusso d'aria al tipo di prodotto e ottenere risultati uniformi anche con il forno carico al massimo del suo potenziale.

## Controllo elettronico e gestione tempi

Il controllo elettronico permette una regolazione precisa dei parametri di cottura, facilitando l'impostazione di temperatura e funzioni in modo intuitivo, con un timer che può essere impostato fino a 540 minuti per gestire anche lavorazioni prolungate o cotture a bassa temperatura.

Questa gestione avanzata del tempo, insieme alle funzioni di convezione e vapore diretto, rende il forno EOM06D particolarmente adatto a chi vuole standardizzare le ricette, migliorare la ripetibilità dei risultati e ottimizzare l'organizzazione di cucina.

## Caratteristiche tecniche

- Tipologia: forno elettrico a convezione misto TX con vapore diretto e controllo elettronico.
- Potenza totale assorbita: 8,25 kW, adatta a utilizzo intensivo in ambito professionale.
- Alimentazione elettrica: tensione 380-415 V, collegamento trifase 3N, frequenza 50/60 Hz.
- Potenza elettrica motoventilatore: 0,25 kW per la circolazione forzata dell'aria in camera.
- Potenza gruppo convettore: 8 kW per una risposta rapida in salita di temperatura.
- Capacità di carico max cibo: fino a 30 kg per ciclo, ideale per produzioni di media entità.
- Dimensioni camera forno: circa L59 x P37,5 x H49 cm.
- Passo teglie: 7 cm per una disposizione razionale dei livelli di cottura.
- Timer: regolabile da 0 a 540 minuti per gestire anche lunghe cotture programmate.
- Velocità ventola: 4 livelli selezionabili per adattare il flusso d'aria al prodotto.
- Altezza piedino: 65 mm con regolazione da 65 a 75 mm per un corretto posizionamento della macchina.
- Peso: circa 86,5 kg, struttura robusta per uso continuativo.
- Capacità teglie: fino a 6 teglie GN 1/1, adatta a ristoranti, gastronomie e punti caldo.
- Dimensioni esterne indicative: lunghezza 86 cm, profondità 71 cm, altezza 74 cm.

## Applicazioni in cucina professionale

Il forno elettrico a convezione misto TX Modello EOM06D è ideale per chi deve gestire un menù vario con un unico apparecchio, passando facilmente da cotture a secco a cotture con vapore diretto per carni, verdure, prodotti da forno e piatti pronti rigenerati.

La combinazione tra potenza da 8,25 kW, capacità 6 GN 1/1, ventilazione a 4 velocità e timer fino a 540 minuti rende questo forno un alleato affidabile per ristoranti, gastronomie, hotel e servizi di ristorazione collettiva che cercano produttività e costanza di risultato.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
-----------	--------

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	74
Capacità PZ	6 x GN 1/1
Lunghezza (cm)	86
Profondità (cm)	71
Teglie	6 teglie