

SKU: 964614

Ristosubito

Forno elettrico pasticceria con vapore diretto TX Touch screen e lavaggio automatico Modello EFP08T



Descrizione

Forno elettrico a convezione per pasticceria TX vapore diretto elettromeccanico 8 teglie 600x400 mm Modello EFP08M

Il forno elettrico a convezione per pasticceria TX **EFP08M** è un forno professionale studiato per laboratori di pasticceria e panifici che necessitano di cotture uniformi su 8 teglie 60x40, con vapore diretto e comandi elettromeccanici semplici e robusti, adatto alla produzione quotidiana di lievitati, sfoglie e pasticceria secca.

Struttura, camera di cottura e capacità

La camera forno misura 66 x 45 x 77 cm (L x P x H) ed è dimensionata per ospitare fino a 8 teglie 600x400 mm, con passo teglie di 9 cm che garantisce un corretto flusso d'aria tra i livelli, assicurando cotture omogenee anche a pieno carico.

La struttura compatta, con dimensioni esterne pari a 96 cm di lunghezza, 79,5 cm di profondità e 102 cm di altezza, rende il modello EFP08M ideale per laboratori che desiderano elevata capacità produttiva in spazi contenuti, senza rinunciare alla qualità di cottura della convezione professionale.

Cottura a convezione e vapore diretto

La convezione forzata, affidata a un sistema di ventilazione con velocità ventola 6+6 pulsate, consente una distribuzione uniforme del calore in camera, migliorando lo sviluppo dei prodotti lievitati, la doratura e la regolarità dei risultati su tutte le teglie.

Il vapore diretto integrato permette di intervenire nelle fasi cruciali della cottura di pane e pasticceria, migliorando volume, crosta e struttura interna, rendendo il forno adatto sia a produzioni di panificazione sia a prodotti dolci da forno che richiedono umidità controllata.

Potenza, alimentazione e prestazioni

Il forno EFP08M dispone di una potenza totale di 20,5 kW, con alimentazione trifase 380-415 V 3N e frequenza 50/60 Hz, garantendo rapidità di salita in temperatura e possibilità di sostenere cicli di cottura intensivi durante tutta la giornata lavorativa.

La potenza del motoventilatore è pari a 0,5 kW, mentre il gruppo convettore sviluppa 20 kW, assicurando un'elevata efficienza termica e una gestione ottimale dei carichi fino a un massimo di 40 kg di cibo in camera.

Caratteristiche tecniche

- Tipologia: forno elettrico a convezione per pasticceria con vapore diretto.
- Modello: EFP08M.
- Alimentazione: elettrica trifase.
- Potenza totale: 20,5 kW.
- Frequenza: 50/60 Hz.
- Tensione: 380-415 V 3N.
- Potenza motoventilatore: 0,5 kW.
- Potenza gruppo convettore: 20 kW.
- Capacità: 8 teglie 600x400 mm.
- Carico massimo cibo: 40 kg.
- Dimensioni camera forno: 66 x 45 x 77 cm (L x P x H).
- Passo teglie: 9 cm.
- Velocità ventola: 6+6 pulsate.
- Peso: 148 kg.
- Dimensioni esterne (L x P x H): 96 x 79,5 x 102 cm.
- Brand: Ristosubito.

Utilizzo in pasticceria e panificazione

Il forno elettrico a convezione per pasticceria TX Modello EFP08M è ideale per pasticcerie, panifici, laboratori artigianali e gastronomie che ricercano un forno compatto ma capiente, in grado di garantire cotture uniformi e ripetibili su più teglie 60x40.

Grazie alla combinazione di convezione professionale, vapore diretto, potenza installata di 20,5 kW e comandi elettromeccanici intuitivi, rappresenta una soluzione efficiente e affidabile per la produzione quotidiana di pane, brioche, croissant, torte e pasticceria secca.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	102
Capacità PZ	8 x 60x40
Lunghezza (cm)	96
Profondità (cm)	79.5
Teglie	8 teglie