

SKU: FECLDL05VH20LAV

Tecnodom

Forno a convezione digitale autopulente a convezione Modello AL CAPONE 5



Descrizione

Forno a convezione digitale autopulente Modello AL CAPONE 5

Il forno a convezione digitale autopulente **AL CAPONE 5** è progettato per ristoranti, gastronomie, panifici e pasticcerie che cercano una macchina compatta ma evoluta, in grado di gestire cotture precise e cicli di lavaggio automatico. Grazie all'iniezione di acqua e alla gestione digitale delle ricette, consente di cuocere gastronomia, pesce, carne, pane, snack, pizza e prodotti di pasticceria con grande ripetibilità dei risultati.

L'interfaccia digitale intuitiva permette di selezionare e modificare facilmente i programmi di cottura, riducendo gli errori operativi e standardizzando la qualità delle preparazioni anche con personale diverso ai comandi. Il sistema autopulente integrato semplifica le operazioni di pulizia a fine servizio, riducendo i tempi morti e ottimizzando la gestione del forno durante la giornata lavorativa.

Vantaggi del forno AL CAPONE 5

- Forno digitale autopulente con iniezione di acqua, ideale per gastronomia, carne, pesce, pasticceria, pane, snack e pizza.
- Gestione elettronica avanzata con ricette programmabili, perfetta per standardizzare i processi in cucine professionali.
- Sistema di umidificazione diretta su ventola con regolazione automatica selezionabile, per adattare l'umidità in base alla preparazione.
- Ventole a senso alternato con 4 regolazioni di velocità e autotest, per cotture omogenee e maggiore sicurezza sullo stato del motore.
- 4 modalità di lavaggio automatico integrate, che rendono la pulizia interna più semplice,

rapida e sicura.

Specifiche tecniche

Il forno sviluppa una potenza elettrica totale di 6,45 kW, sufficiente a garantire un preriscaldamento rapido e una temperatura stabile durante l'intero ciclo di cottura. Può essere collegato sia a impianti monofase 220-240 V sia a impianti trifase 380-415 V 3/3+N a 50-60 Hz, offrendo grande flessibilità di installazione in diverse tipologie di locali.

All'interno, la distanza tra le teglie è di 75 mm, una misura studiata per consentire una corretta circolazione dell'aria calda su ogni livello, evitando zone d'ombra e differenze di cottura tra una teglia e l'altra. La camera di cottura misura circa 66 cm di larghezza, 45,5 cm di profondità e 44 cm di altezza, dimensioni ideali per lavorare con teglie GN 1/1 o 60x40 sfruttando al meglio lo spazio disponibile.

- Distanza fra teglie: 75 mm.
- Dimensioni camera: L 66 x P 45,5 x H 44 cm.
- Potenza elettrica totale: 6,45 kW.
- Voltaggio: 220-240 V / 380-415 V 3/3+N, 50-60 Hz.
- Peso: 100 kg.
- Ventole con funzionamento a senso alternato.
- 4 regolazioni di velocità ventola con autotest dello stato di funzionamento del motore.
- 99 ricette programmabili e modificabili.
- 5 fasi di cottura programmabili su ogni ricetta.
- Sistema di umidificazione diretta su ventola, con regolazione automatica selezionabile.
- Gestione intelligente del consumo energetico.
- Visualizzazione dello stato di cottura tramite display.
- 4 modalità di lavaggio automatico integrate.

Capacità, dimensioni esterne e struttura

Il forno AL CAPONE 5 è progettato per ospitare **5 teglie GN 1/1 o 5 teglie 60x40**, una capacità adeguata per cucine di medie dimensioni che necessitano di una buona produttività in uno spazio contenuto. La struttura è realizzata in materiali professionali adatti all'uso intensivo, con una camera di cottura pensata per resistere nel tempo e semplificare le operazioni di sanificazione.

Le dimensioni esterne sono di circa 92 cm di lunghezza, 84,5 cm di profondità e 76 cm di altezza, misure che permettono di collocare il forno su basi, tavoli in acciaio o supporti dedicati all'interno di cucine e laboratori. Il peso di 100 kg garantisce stabilità durante il funzionamento, anche quando il forno è carico su tutti i livelli.

- Capacità: 5 teglie GN 1/1 o 5 teglie 60x40.
- Lunghezza esterna: 92 cm.
- Profondità esterna: 84,5 cm.
- Altezza esterna: 76 cm.
- Alimentazione: elettrica.
- Brand: Tecnodom.

Utilizzo consigliato

Questo forno a convezione digitale autopulente è ideale per chi prepara quotidianamente piatti di gastronomia, secondi di carne e pesce, verdure, pane, pizza, snack e dolci da forno, con la necessità

di mantenere uno standard di qualità elevato e ripetibile. La combinazione tra gestione digitale delle ricette, ventilazione a velocità regolabile, umidificazione diretta e sistema di lavaggio automatico rende il modello AL CAPONE 5 una soluzione completa per cucine che vogliono ottimizzare tempi, consumi e risultati di cottura.

Perfetto per ristoranti, gastronomie, laboratori di panificazione e pasticceria che desiderano un forno moderno, performante e facile da gestire, in grado di supportare ritmi di lavoro sostenuti con un’interfaccia intuitiva e funzioni avanzate di automazione.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	76
Capacità PZ	5 teglie GN 1/1 o 60x40
Lunghezza (cm)	92
Profondità (cm)	84.5
Teglie	5 teglie