

SKU: FECLDL10VH20LAV

## Tecnodom

# Forno a convezione digitale autopulente a convezione Modello AL CAPONE 10



## Descrizione

### Forno a convezione digitale autopulente Modello AL CAPONE 10

Il forno a convezione digitale autopulente **AL CAPONE 10** di Tecnodom è pensato per ristoranti, gastronomie, pasticcerie e panifici che cercano un forno professionale versatile, ideale per cuocere gastronomia, pesce, carne, pasticceria, pane, snack e pizza con gestione elettronica avanzata e ciclo di lavaggio integrato.

### Struttura, camera e capacità

La camera di cottura misura circa 66 cm in larghezza, 46 cm in profondità e 84 cm in altezza, dimensioni che consentono di sfruttare una capacità di 10 teglie formato GN 1/1 o 60x40, con distanza fra le teglie di 75 mm per favorire una corretta circolazione dell'aria su tutti i livelli.

Le dimensioni esterne di circa 92 cm di lunghezza, 84,5 cm di profondità e 116 cm di altezza rendono il forno adatto al posizionamento in cucine professionali organizzate, offrendo un'ampia produttività in uno spazio compatto rispetto alla capacità di carico disponibile.

### Convezione, ventilazione e gestione dell'umidità

Il sistema di cottura a convezione, con ventole a funzionamento a senso alternato, garantisce una distribuzione uniforme del calore in camera, riducendo le differenze di cottura tra i vari livelli e assicurando dorature omogenee su teglie complete di prodotti dolci e salati.

La regolazione su 4 velocità delle ventole consente di adattare il flusso d'aria al tipo di preparazione, mentre il sistema di umidificazione diretta su ventola, con regolazione automatica selezionabile,

permette di gestire l'apporto di umidità in funzione delle esigenze specifiche di gastronomia, pasticceria e panificazione.

## **Controllo digitale, ricette e visualizzazione**

Il controllo digitale del forno AL CAPONE 10 offre 99 ricette programmabili e modificabili, ciascuna con la possibilità di impostare fino a 5 fasi di cottura, così da creare profili personalizzati che combinano differenti temperature, tempi, ventilazione e umidità per ogni tipologia di prodotto.

La visualizzazione dello stato di cottura tramite display consente all'operatore di monitorare in ogni momento il ciclo in corso, mentre la gestione intelligente del consumo energetico ottimizza l'uso della potenza disponibile, contribuendo a contenere i costi di esercizio senza rinunciare alle prestazioni.

## **Sistema autopulente e cicli di lavaggio**

La funzione autopulente con 4 modalità di lavaggio integrate semplifica le operazioni di manutenzione quotidiana, permettendo di scegliere il ciclo più adatto in base al grado di sporco e al tipo di utilizzo, riducendo i tempi dedicati alla pulizia manuale della camera di cottura.

Questo sistema di lavaggio automatico, combinato con l'umidificazione diretta su ventola e la costruzione pensata per l'ambiente professionale, contribuisce a mantenere il forno sempre in condizioni igieniche ottimali e pronto per i successivi cicli di lavoro.

## **Caratteristiche tecniche**

- Tipologia: forno a convezione digitale autopulente con iniezione di acqua.
- Brand: Tecnodom.
- Alimentazione: elettrica.
- Capacità: 10 teglie GN 1/1 o 60x40.
- Distanza fra teglie: 75 mm per corretta circolazione dell'aria.
- Dimensione camera: circa L66 x P46 x H84 cm.
- Potenza elettrica totale: 12,7 kW per uso intensivo in ambito professionale.
- Voltaggio: 220-240 V / 380-415 V 3/3+N, 50-60 Hz.
- Peso: circa 135 kg, struttura robusta per impiego continuativo.
- Ventole con funzionamento a senso alternato per cotture uniformi.
- Quattro regolazioni di velocità ventola con autotest dello stato di funzionamento del motore.
- 99 ricette programmabili e modificabili tramite controllo digitale.
- Fino a 5 fasi di cottura programmabili per ogni ricetta.
- Sistema di umidificazione diretta su ventola con regolazione automatica selezionabile.
- Gestione intelligente del consumo energetico.
- Visualizzazione dello stato di cottura tramite display.
- Quattro modalità di lavaggio integrate per la funzione autopulente.
- Dimensioni esterne: lunghezza circa 92 cm, profondità 84,5 cm, altezza 116 cm.

## **Utilizzo in ristorazione e laboratorio**

Il forno a convezione digitale autopulente AL CAPONE 10 è ideale per ristoranti, gastronomie, pasticcerie, panifici e punti snack che necessitano di una macchina unica per cuocere e rigenerare una vasta gamma di prodotti, dall'antipasto al dessert, con impostazioni programmabili e risultati ripetibili.

Grazie alla capacità di 10 teglie GN 1/1 o 60x40, alla potenza di 12,7 kW, alle ventole a senso alternato con 4 velocità, alle 99 ricette con 5 fasi e alle 4 modalità di lavaggio autopulente, questo forno rappresenta una soluzione completa per chi cerca produttività, qualità di cottura e facilità di gestione in ambito professionale.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	116
Capacità PZ	10 teglie GN 1/1 o 60x40
Lunghezza (cm)	92
Profondità (cm)	84.5
Teglie	10 teglie