

SKU: FED03NEPSV

Tecnodom

Forno a Convezione Elettrico Digitale Capacità teglie 3 - 600x400 Modello FED03NEPSV



Descrizione

Forno a Convezione Elettrico Digitale Capacità teglie 3 - 600x400 Modello FED03NEPSV

Il forno a convezione elettrico digitale **Tecnodom FED03NEPSV** è un forno professionale progettato per lavorare con **3 teglie 600x400 mm**, il formato di riferimento per panetteria e pasticceria, ideale per laboratori artigianali, gastronomie, ristoranti e punti caldo che richiedono capacità produttiva e controllo preciso dei parametri di cottura.

L'elettronica intuitiva, la camera inox con angoli arrotondati e la struttura compatta lo rendono una soluzione efficace per chi desidera una vera camera 60x40 ventilata con gestione digitale, senza dover passare a forni di dimensioni maggiori o impianti più complessi.

Caratteristiche costruttive

Il sistema di fissaggio delle guarnizioni a incastro semplifica le operazioni di sostituzione e manutenzione, riducendo i tempi di fermo macchina e garantendo una tenuta efficace nel tempo.

La porta fredda con doppio vetro, completamente smontabile, migliora l'isolamento termico, aumenta il comfort dell'operatore e permette una pulizia accurata del vetro interno ed esterno anche in caso di utilizzo intensivo.

La porta è inoltre facilmente rimovibile per interventi di manutenzione, mentre la camera di cottura in acciaio inox con angoli arrotondati facilita la pulizia quotidiana e limita l'accumulo di residui.

L'apertura porta è collegata alla disattivazione automatica delle ventole, aumentando la sicurezza dell'operatore e impedendo inutili dispersioni di calore durante le fasi di carico e scarico.

Le cerniere ad alta resistenza sono progettate per sopportare le frequenti aperture tipiche dell'uso professionale, mantenendo nel tempo allineamento e chiusura corretta della porta.

Specifiche tecniche in chiave operativa

- **Alimentazione elettrica monofase:** il forno è concepito per funzionare con alimentazione elettrica monofase, semplificando l'installazione anche in laboratori e cucine che non dispongono di linea trifase dedicata.
- **Tensione e frequenza:** alimentazione a **230 V / 1~ 50 Hz**, compatibile con le forniture elettriche standard di molte attività del settore Ho.Re.Ca.
- **Potenza elettrica 3,66 kW:** la potenza installata consente una rapida salita in temperatura e una buona stabilità termica durante i cicli di cottura, supportando più infornate consecutive nel corso della giornata.
- **Peso netto 40 kg:** la struttura offre un buon equilibrio tra robustezza e maneggevolezza: il forno è stabile in fase di carico e scarico, ma rimane gestibile per posizionamento e spostamenti in cucina.
- **Peso lordo 48 kg:** il peso comprensivo di imballo indica una confezione rinforzata, pensata per proteggere il forno nelle fasi di trasporto e movimentazione fino al luogo di installazione.
- **Distanza fra teglie 105 mm:** l'interspazio generoso tra i livelli facilita la circolazione dell'aria calda attorno ai prodotti e offre altezza utile sufficiente per lavorazioni con volumi importanti, come croissant, panini o teglie di gastronomia.
- **Dimensioni camera 650 × 478 × 350 mm:** la camera di cottura è dimensionata per sfruttare al massimo le teglie 600×400, con larghezza e profondità che permettono di utilizzare tutta la superficie di cottura mantenendo una ventilazione uniforme.
- **Dimensioni esterne (tabella):** lunghezza 78 cm, profondità 79,5 cm e altezza 56 cm, misure che ne favoriscono il posizionamento su banchi e tavoli inox in laboratori di panetteria, pasticceria e gastronomie.
- **Classificazione tabellare:** il modello è identificato come forno a convezione elettrico con **3 teglie**, alimentazione elettrica e dimensioni 78×79,5×56 cm, dati utili per il confronto con altri forni professionali presenti a catalogo.

Descrizione funzionale

FED03NEPSV è un **forno a convezione elettrico digitale** nel quale la ventilazione interna distribuisce l'aria calda in modo uniforme nella camera, permettendo cotture più rapide e omogenee rispetto ai forni statici tradizionali.

La gestione digitale dei parametri consente di impostare e replicare con precisione tempi e temperature, rendendo il forno adatto sia a produzioni di panetteria e pasticceria, sia alla gastronomia calda e alla rigenerazione di piatti pronti.

Utilizzi consigliati

Il forno a convezione FED03NEPSV è indicato per **panetterie, pasticcerie, pizzerie al taglio, gastronomie, ristoranti, macellerie con laboratorio, mense e hotel** che lavorano con teglie 600×400 e richiedono un forno ventilato compatto ma professionale, con controllo digitale.

La capacità di 3 teglie 60×40, l'alimentazione monofase, la camera inox con angoli arrotondati e la potenza da 3,66 kW permettono di utilizzarlo sia come forno principale in piccoli laboratori, sia come supporto dedicato a specifiche linee di prodotto in cucine strutturate.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	56
Lunghezza (cm)	78
Profondità (cm)	79.5
Teglie	3 teglie