

SKU: FED04NE595V

## Tecnodom

# Forno a Convezione Elettrico Digitale Ventilato Capacità teglie 4 - 440x350 Modello FED04NE595V



## Descrizione

### Forno a Convezione Elettrico Digitale Ventilato Capacità teglie 4 - 440x350 Modello FED04NE595V

Il forno a convezione elettrico digitale ventilato **Tecnodom FED04NE595V** è un forno professionale compatto a **4 teglie 440x350 mm**, pensato per bar, gastronomie, bistrot e piccole cucine professionali che necessitano di una cottura uniforme con gestione elettronica semplice e precisa.

La camera inox ventilata, le dimensioni da banco e l'alimentazione monofase lo rendono ideale per snack, prodotti da forno, piatti pronti e rigenerazione, garantendo prestazioni professionali anche in spazi ridotti.

## Specifiche tecniche in chiave operativa

- **Capacità 4 teglie 440x350 mm:** il forno è configurato per ospitare fino a quattro teglie 440x350 mm, formato molto versatile per gastronomia e pasticceria da banco, che permette di sfruttare al massimo la superficie di cottura mantenendo l'ingombro esterno contenuto.

- **Distanza fra teglie 84 mm:** l'interspazio tra i livelli favorisce il corretto passaggio dell'aria calda attorno ai prodotti, migliorando l'uniformità di cottura anche a pieno carico e riducendo la necessità di scambiare le teglie durante il ciclo.
- **Dimensioni camera 464 × 420 × 370 mm:** la camera di cottura in acciaio inox offre un volume interno adatto a snack, prodotti da forno dolci e salati e teglie di gastronomia, con altezza utile sufficiente anche per preparazioni in contenitori di media profondità.
- **Dimensioni esterne 589 × 660 × 580 mm:** l'ingombro compatto (58,9 cm di larghezza, 66 cm di profondità e 58 cm di altezza) consente l'installazione su banco, tavolo inox o mensole robuste, integrandosi facilmente in retrobanco o in cucine con spazio limitato.
- **Potenza elettrica 3 kW:** la potenza installata garantisce una salita in temperatura rapida e una buona stabilità termica lungo tutta la cottura, mantenendo i consumi in un range adatto all'utilizzo quotidiano in bar e piccole cucine professionali.
- **Assorbimento 3,12 kW - 230V-1P-50Hz:** il funzionamento a 230 V monofase semplifica l'allacciamento elettrico, rendendo il forno utilizzabile anche in locali privi di alimentazione trifase, senza rinunciare a una camera a 4 livelli.
- **Peso netto 34 kg:** il peso contenuto facilita la movimentazione in fase di installazione e la pulizia dell'area di lavoro, garantendo al tempo stesso stabilità durante il carico e lo scarico delle teglie.
- **Dimensioni imballo 612 × 696 × 706 mm, peso lordo 41 kg:** l'imballo compatto e rinforzato protegge il forno durante il trasporto e ne agevola la movimentazione su pallet e in magazzino.
- **Identificazione in tabella:** il modello è classificato come forno elettrico con 4 teglie e dimensioni di riferimento pari a 58,9 cm di lunghezza, 66 cm di profondità e 58 cm di altezza, dati utili per confronti rapidi con altri forni a convezione.
- **Brand Tecnodom:** il FED04NE595V appartiene alla gamma di forni a convezione digitali Tecnodom, che include versioni con altri formati teglia e varianti manuali, permettendo di costruire linee di cottura coordinate in base alle esigenze del locale.

## Descrizione funzionale

FED04NE595V è un forno a convezione elettrico digitale in cui la ventilazione interna distribuisce in modo uniforme l'aria calda all'interno della camera, assicurando cotture più rapide e omogenee rispetto a un forno statico tradizionale, con un controllo elettronico che rende più precisa la gestione di tempi e temperature.

L'elettronica intuitiva permette di standardizzare i cicli di lavoro e di ripetere facilmente le impostazioni preferite, rendendo il forno adatto sia a personale esperto sia a brigate con operatori meno specializzati, che devono comunque garantire qualità costante durante tutta la giornata.

## Utilizzi consigliati

Il forno a convezione FED04NE595V è consigliato per bar, snack bar, bistrot, gastronomie, piccoli ristoranti, paninoteche e corner food che richiedono un forno ventilato compatto a 4 teglie 440×350 mm con controllo digitale e alimentazione monofase.

La combinazione di camera inox ventilata, dimensioni da banco, potenza da 3 kW e gestione elettronica lo rende ideale come forno principale in locali di piccole dimensioni o come secondo forno di supporto in cucine strutturate, dedicato in particolare a snack, rigenerazioni e piatti pronti da servire rapidamente.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	58
Lunghezza (cm)	58.9
Profondità (cm)	66
Teglie	4 teglie