

SKU: FED04NEGNV

## Tecnodom

# Forno a Convezione Elettrico Digitale Capacità teglie 4 GN 1/1 Modello FED04NEGNV



## Descrizione

### Forno a Convezione Elettrico Digitale Capacità teglie 4 GN 1/1 - Modello FED04NEGNV

Il forno a convezione elettrico digitale **Tecnodom FED04NEGNV** è un forno professionale a **4 teglie GN 1/1**, progettato per garantire cotture ventilate uniformi con una gestione elettronica precisa di tempi e temperature in ogni servizio.

È pensato per ristoranti, gastronomie, mense, laboratori e hotel che desiderano un forno a convezione compatto ma performante, con comandi digitali intuitivi che facilitano la ripetibilità delle lavorazioni e l'inserimento in linee di produzione già esistenti.

### Specifiche tecniche in chiave operativa

- **Versione elettrico digitale:** il pannello comandi elettronico permette una regolazione più fine dei parametri rispetto alle versioni meccaniche, migliorando la costanza dei risultati e riducendo il margine di errore nelle cotture ripetitive.
- **Capacità 4 teglie GN 1/1:** la camera accoglie **4 teglie Gastronorm 1/1**, lo standard più utilizzato nella ristorazione, consentendo di gestire con lo stesso formato tutta la linea, dalla preparazione alla cottura e alla rigenerazione.

- **Distanza fra teglie 84 mm:** l'interspazio tra i livelli è progettato per favorire un flusso d'aria regolare attorno ai prodotti, garantendo omogeneità di cottura anche a pieno carico e limitando la necessità di invertire le teglie durante il ciclo.
- **Dimensioni esterne 686 × 660 × 580 mm:** l'ingombro è studiato per allinearsi ai piani da 70 cm di profondità tipici delle cucine professionali, semplificando l'installazione su basi inox, tavoli o linee cottura già esistenti.
- **Dimensioni camera 560 × 432 × 370 mm:** la camera in acciaio inox offre un volume interno adatto a teglie di gastronomia, secondi piatti, contorni e piccoli lotti di pasticceria, con altezza utile idonea anche a preparazioni in contenitori profondi e prodotti lievitati.
- **Potenza elettrica 3 kW:** la potenza è calibrata per raggiungere rapidamente la temperatura impostata e garantire una buona ripresa termica dopo l'apertura della porta, mantenendo consumi compatibili con l'uso quotidiano in molte strutture.
- **Assorbimento 3,12 kW - 230V-1P-50Hz:** il funzionamento in monofase 230 V consente l'installazione del forno anche in cucine che non dispongono di alimentazione trifase, senza rinunciare a una vera camera GN 1/1 a 4 livelli.
- **Peso netto 37 kg:** il peso assicura una struttura stabile durante le fasi di carico e scarico delle teglie, pur restando gestibile per il posizionamento su banco o su supporti dedicati e per eventuali interventi di manutenzione.
- **Imballo 720 × 720 × 720 mm, peso lordo 45 kg:** il volume cubico dell'imballo facilita la movimentazione su pallet e lo stoccaggio, mentre il peso lordo garantisce un adeguato livello di protezione del forno durante il trasporto fino al punto di installazione.
- **Brand Tecnodom:** il modello FED04NEGNV fa parte della gamma di forni a convezione professionali Tecnodom, facilmente abbinabile ad altri forni manuali o digitali con diversi formati teglia per creare linee di cottura coordinate.

## Descrizione funzionale

FED04NEGNV appartiene alla famiglia dei **forni a convezione elettrici digitali**, nei quali la ventilazione interna distribuisce l'aria calda in modo uniforme all'interno della camera, permettendo cotture omogenee, dorature regolari e tempi di lavorazione più brevi rispetto ai forni statici.

La gestione digitale dei parametri semplifica l'impostazione e la ripetizione delle ricette base, rendendo il forno adatto sia a brigate esperte che a cucine con personale variabile, dove la standardizzazione dei cicli di cottura è fondamentale per garantire qualità costante.

## Utilizzi consigliati

Il forno a convezione FED04NEGNV è indicato per **ristoranti, gastronomie, laboratori di macelleria e salumeria, mense, hotel e catering** che lavorano in standard GN 1/1 e necessitano di un forno ventilato a 4 livelli con controllo digitale e alimentazione monofase.

Il formato teglia universale, l'elettronica intuitiva, la potenza da 3 kW e le dimensioni esterne contenute lo rendono adatto sia come forno principale in cucine di media dimensione, sia come unità di supporto dedicata alla rigenerazione o a specifiche linee di prodotto in strutture con volumi di lavoro elevati.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	58
Lunghezza (cm)	68.6
Profondità (cm)	66
Teglie	4 teglie