

SKU: FEDL04NEMIDV

Tecnodom

Forno a convezione digitale Modello FEDL04NEMIDV



Descrizione

Forno a convezione digitale Tecnodom FEDL04NEMIDV 4 teglie

Il forno a convezione digitale **FEDL04NEMIDV** di Tecnodom è progettato per gastronomie, panifici, pasticcerie e pizzerie che cercano una macchina compatta ma evoluta, capace di gestire cotture precise e ripetibili. La combinazione tra comandi digitali, sonda al cuore, ventilazione con inversione di marcia e possibilità di iniezione acqua consente di lavorare carne, pesce, pane, pizza, snack e prodotti di pasticceria con risultati costanti e facilmente standardizzabili.

Specifiche tecniche

- **Tipologia:** forno digitale a convezione, disponibile in versione con o senza iniezione di acqua per adattarsi alle diverse esigenze produttive.
- **Applicazioni:** indicato per gastronomia, pesce, carne, pasticceria, pane, snack e pizza, ideale per laboratori e cucine che lavorano referenze miste durante la giornata.
- **Distanza fra teglie:** interasse di 80 mm tra i livelli, studiato per garantire un corretto passaggio dell'aria calda e una cottura omogenea su ogni teglia.
- **Camera di cottura:** dimensioni interne 68 x 52 x 36 cm, pensate per ospitare 4 teglie GN 1/1 oppure 4 teglie 60x40 sfruttando al meglio lo spazio disponibile.
- **Potenza elettrica totale:** assorbimento di 5,45 kW, adeguato a cicli di lavoro continuativi e intensivi in ambito professionale.
- **Alimentazione:** voltaggio 220-240 V oppure 380-415 V 3/3+N 50-60 Hz, per una maggiore flessibilità di collegamento all'impianto elettrico esistente.

- **Peso:** circa 80 kg, con struttura robusta che garantisce stabilità e durata nel tempo.
- **Porta:** porta a bandiera sinistra (SX), comoda per il posizionamento su banchi di lavoro o in linea con altre attrezzature.
- **Ventilazione con inversione:** sistema di ventilazione con inversione di marcia che alterna il senso del flusso d'aria, migliorando la distribuzione del calore tra i vari ripiani.
- **Illuminazione interna:** illuminazione in camera di cottura che consente il controllo visivo delle preparazioni senza aprire la porta, limitando dispersioni di calore.
- **Sonda al cuore:** sonda al cuore per monitorare la temperatura interna del prodotto, particolarmente utile per arrostiti, grossi pezzi di carne e preparazioni delicate.

Dati costruttivi

- **Brand:** Tecnodom.
- **Alimentazione:** elettrica.
- **Capacità teglie:** 4 teglie GN 1/1 oppure 4 teglie 60x40, ideale per chi lavora sia impasti da forno sia gastronomia.
- **Lunghezza esterna:** 84 cm.
- **Profondità esterna:** 92 cm.
- **Altezza esterna:** 67,5 cm.

Vantaggi d'uso

Grazie al controllo digitale, alla sonda al cuore e alla ventilazione con inversione, il FEDL04NEMIDV permette di impostare cotture precise e ripetibili, semplificando il lavoro del personale e migliorando la qualità del prodotto finito. La struttura compatta a 4 teglie, la possibile iniezione acqua e la doppia compatibilità GN 1/1 e 60x40 rendono questo forno una soluzione versatile per chi desidera ottimizzare lo spazio mantenendo alte prestazioni in ogni fase di produzione.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	67.5
Capacità PZ	4 teglie GN 1/1 o 60x40
Lunghezza (cm)	84
Profondità (cm)	92
Teglie	4 teglie