

SKU: FEDL05NEMIDV

## Tecnodom

# Forno a convezione digitale Modello FEDL05NEMIDV



## Descrizione

### Forno a convezione digitale FEDL05NEMIDV Tecnodom 5 teglie

Il forno a convezione digitale **FEDL05NEMIDV** di Tecnodom è pensato per gastronomie, panifici, pasticcerie, pizzerie e laboratori che cercano una macchina versatile, robusta e dotata di funzioni avanzate di controllo della cottura. La camera a 5 teglie GN 1/1 o 60x40, abbinata ai comandi digitali, alla sonda al cuore e alla ventilazione con inversione di marcia, permette di gestire con precisione carne, pesce, prodotti da forno e snack, mantenendo standard qualitativi elevati e ripetibili.

## Specifiche tecniche

- **Tipologia:** forno digitale a convezione, disponibile anche in versione con iniezione acqua per chi necessita di maggiore umidità in cottura.
- **Campi di utilizzo:** indicato per gastronomia, pesce, carne, pasticceria, pane, snack e pizza, ideale per locali che lavorano referenze differenti durante la giornata.
- **Distanza fra le teglie:** interasse di circa 80 mm tra i livelli, studiato per garantire un passaggio ottimale dell'aria calda intorno alle teglie e assicurare una cottura omogenea su ogni ripiano.
- **Camera di cottura:** dimensioni interne di circa 68 x 48 x 44 cm, in grado di ospitare 5 teglie GN 1/1 oppure 5 teglie 60x40 mantenendo un ingombro esterno compatto.
- **Potenza elettrica totale:** assorbimento di 6,45 kW, adeguato per cicli di lavoro intensivi tipici delle cucine e dei laboratori professionali.
- **Voltaggio:** alimentazione 220-240 V oppure 380-415 V 3/3+N 50-60 Hz, così da adattarsi a

diversi tipi di impianto elettrico già presente in esercizio.

- **Peso:** peso indicativo di circa 90 kg, indice di una struttura solida e stabile durante l'utilizzo quotidiano.
- **Porta:** porta a bandiera sinistra (SX), comoda per il posizionamento in linea su banchi o vicino ad altre attrezzature di cottura.
- **Ventilazione con inversione:** sistema di ventilazione con inversione di marcia che alterna il senso del flusso d'aria, migliorando l'uniformità di cottura tra i vari livelli.
- **Illuminazione interna:** illuminazione in camera che consente di controllare lo stato delle preparazioni senza aprire la porta e senza dispersioni di calore.
- **Sonda al cuore:** sonda al cuore integrata, ideale per monitorare con precisione la temperatura interna di arrostiti, grossi pezzi di carne e preparazioni delicate.

## Dati costruttivi

- **Brand:** Tecnodom.
- **Alimentazione:** elettrica.
- **Capacità teglie:** 5 teglie GN 1/1 oppure 5 teglie 60x40, ideale per chi lavora sia in ambito gastronomico sia in panetteria e pasticceria.
- **Lunghezza esterna:** dimensioni in larghezza pensate per l'installazione su banco o base neutra.
- **Profondità esterna:** profondità adeguata a ospitare teglie GN 1/1 e 60x40 mantenendo un ingombro compatto.
- **Altezza esterna:** altezza studiata per un utilizzo ergonomico e per facilitare il carico e lo scarico delle teglie.

## Vantaggi d'uso

I comandi digitali intuitivi, la sonda al cuore e la possibilità di scegliere la versione con iniezione acqua rendono il FEDL05NEMIDV semplice da gestire ma al tempo stesso molto preciso, riducendo tempi di formazione e margine di errore. La struttura robusta, la capacità da 5 teglie e la ventilazione con inversione di marcia lo rendono una soluzione affidabile per chi desidera un forno a convezione capace di seguire il ritmo di lavoro quotidiano di gastronomie, panifici, pasticcerie e piccoli laboratori artigianali, migliorando al contempo la qualità delle cotture e la ripetibilità dei risultati.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	75.5
Capacità PZ	5 teglie GN 1/1 o 60x40

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Lunghezza (cm)	84
Profondità (cm)	92
Teglie	5 teglie