

SKU: FEDL07NEMIDV

Tecnodom

Forno a convezione digitale Modello FEDL07NEMIDV



Descrizione

Forno a convezione digitale Modello FEDL07NEMIDV

Il forno a convezione digitale **FEDL07NEMIDV** è pensato per cucine professionali che cercano uno strumento evoluto e preciso per la cottura di gastronomia, carne, pesce, pane, snack, pizza e prodotti di pasticceria. Il pannello digitale permette di impostare in modo semplice e rapido i parametri di cottura, garantendo ricette ripetibili e risultati sempre uniformi anche con personale diverso ai comandi.

Questo modello è disponibile con o senza iniezione di acqua, così da adattarsi sia alle preparazioni classiche da gastronomia sia a quelle che richiedono una gestione più accurata dell'umidità, come pane, pizza e lievitati. La presenza della sonda al cuore consente di controllare la temperatura interna del prodotto, evitando cotture eccessive e garantendo piatti succosi e ben cotti al punto giusto.

Vantaggi del forno digitale FEDL07NEMIDV

- Gestione digitale dei programmi di cottura per una maggiore precisione e ripetibilità delle ricette.
- Adatto a un'ampia gamma di preparazioni: gastronomia, pesce, carne, pane, pizza, snack e pasticceria.
- Disponibile con iniezione d'acqua, ideale per migliorare sviluppo, colore e morbidezza di prodotti lievitati.

- Sonda al cuore inclusa, per monitorare la temperatura interna degli alimenti e ottenere cotture controllate.
- Doppia ventola e inversione di marcia per una distribuzione omogenea del calore in tutta la camera.

Specifiche tecniche in chiave operativa

All'interno, il forno offre una camera di cottura con dimensioni di circa 68 cm di larghezza, 52 cm di profondità e 62 cm di altezza, progettata per accogliere fino a **7 teglie GN 1/1 o 60x40**. La distanza di 80 mm tra le teglie consente una circolazione dell'aria efficace su ogni livello, così da ottenere cotture regolari anche a forno completamente carico.

La potenza elettrica totale è di 10,7 kW, sufficiente a garantire un rapido preriscaldamento e una buona stabilità della temperatura durante tutte le fasi di lavoro. Il forno può essere collegato a diverse configurazioni di impianto elettrico, grazie al voltaggio compatibile sia con 220-240 V sia con 380-415 V 3/3+N a 50-60 Hz, offrendo flessibilità di installazione in molte tipologie di locali.

- Capacità: 7 teglie GN 1/1 o 60x40, ideale per volumi di produzione medio-alti.
- Distanza fra teglie: 80 mm, studiata per l'ottimale circolazione dell'aria su ogni livello.
- Dimensioni camera di cottura: circa L 68 x P 52 x H 62 cm.
- Potenza elettrica totale: 10,7 kW, pensata per uso professionale intensivo.
- Voltaggio: 220-240 V / 380-415 V 3/3+N, 50-60 Hz.
- Peso: 105 kg, indice di una struttura solida e stabile.
- Porta a bandiera SX, con apertura a sinistra per integrarsi facilmente nella linea di lavoro.
- Inversione di marcia delle ventole, utile per uniformare ulteriormente la cottura.
- Doppia ventola, che aumenta la circolazione dell'aria e migliora la resa delle cotture multilivello.
- Illuminazione interna, per controllare lo stato di cottura senza aprire la porta.
- Sonda al cuore, ideale per arrostiti, grandi pezzi di carne e preparazioni delicate.
- Alimentazione: elettrica.
- Brand: Tecnodom.

Dimensioni esterne e inserimento in cucina

Il forno FEDL07NEMIDV è progettato per offrire una buona capacità produttiva senza occupare eccessivo spazio in cucina: le dimensioni esterne sono di circa 84 cm di lunghezza, 92 cm di profondità e 93,5 cm di altezza. Queste misure lo rendono adatto per l'installazione su basi dedicate, supporti in acciaio o integrazioni in linee di cottura già esistenti.

Utilizzo consigliato

Questo forno digitale a convezione è ideale per ristoranti, gastronomie, pasticcerie e panifici che vogliono coniugare precisione, affidabilità e facilità di gestione quotidiana. La combinazione tra controllo digitale, sonda al cuore e circolazione d'aria ottimizzata consente di ridurre gli scarti, standardizzare le preparazioni e migliorare la qualità dei piatti serviti ai clienti.

Perfetto per chi desidera fare un salto di qualità nella gestione della cottura, mantenendo però un'interfaccia semplice e intuitiva, adatta anche a brigate di cucina con più operatori.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	93.5
Capacità PZ	7 teglie GN 1/1 o 60x40
Lunghezza (cm)	84
Profondità (cm)	92
Teglie	7 teglie