

SKU: FEDL10NEMIDV

Tecnodom

Forno a convezione digitale Modello FEDL10NEMIDV



Descrizione

Forno a convezione digitale Modello FEDL10NEMIDV

Il forno a convezione digitale **FEDL10NEMIDV** è studiato per le cucine professionali che cercano una macchina capiente e precisa, in grado di gestire in modo affidabile grandi volumi di lavoro. La cottura a convezione con doppia ventola assicura una distribuzione uniforme del calore, permettendo di cuocere carne, pesce, verdure, pane, pizza, snack e pasticceria con risultati costanti su tutti i livelli.

Il pannello digitale consente di impostare con facilità i parametri di cottura e di memorizzare le configurazioni più utilizzate, così da rendere le ricette ripetibili anche con personale diverso ai comandi. Il forno è disponibile con o senza iniezione d'acqua, per adattarsi sia alle preparazioni di gastronomia sia ai prodotti da forno che necessitano di umidità controllata.

Perché scegliere il forno FEDL10NEMIDV

- Gestione digitale intuitiva, ideale per standardizzare ricette e cicli di cottura.
- Adatto a un'ampia gamma di preparazioni: gastronomia, carne, pesce, pane, pizza, snack e pasticceria.
- Disponibile con iniezione d'acqua, utile per lievitati, pane e prodotti che richiedono umidità in camera.
- Doppia ventola e inversione di marcia per una distribuzione del calore omogenea su tutti i

livelli.

- Sonda al cuore integrata, perfetta per il controllo della temperatura interna di arrostiti e preparazioni delicate.
- Capacità di 10 teglie GN 1/1 o 60x40, ideale per laboratori e cucine con alti volumi di produzione.

Specifiche tecniche spiegate in modo discorsivo

All'interno, la camera di cottura è progettata con una distanza di 80 mm tra una teglia e l'altra, così da permettere all'aria calda di circolare correttamente intorno ai prodotti e garantire cotture regolari anche a pieno carico. Le dimensioni interne di circa 68 cm di larghezza, 48 cm di profondità e 84 cm di altezza consentono di lavorare in modo agevole con teglie GN 1/1 e 60x40, sfruttando al massimo tutti i 10 livelli disponibili.

La potenza elettrica totale è di 12,7 kW, valore che assicura un rapido preriscaldamento e una temperatura stabile anche durante cicli di lavoro intensivi. Il forno è compatibile con più configurazioni di impianto elettrico, grazie al voltaggio 220-240 V o 380-415 V 3/3+N a 50-60 Hz, offrendo flessibilità di installazione in diverse tipologie di locali.

- Distanza fra teglie: 80 mm, per sfruttare tutti i livelli mantenendo una corretta circolazione dell'aria.
- Dimensione camera: circa L 68 x P 48 x H 84 cm.
- Potenza elettrica totale: 12,7 kW, adatta a un uso professionale intensivo.
- Voltaggio: 220-240 V / 380-415 V 3/3+N, 50-60 Hz.
- Peso: 125 kg, indice di una struttura solida e stabile.
- Porta a bandiera SX, con apertura a sinistra per integrarsi nella linea di lavoro.
- Inversione di marcia delle ventole, per uniformare ulteriormente la cottura.
- Doppia ventola, per una distribuzione più efficace del calore in camera.
- Illuminazione interna, per monitorare la cottura senza aprire la porta.
- Sonda al cuore, ideale per controllare con precisione la temperatura interna degli alimenti.
- Alimentazione: elettrica.
- Capacità: 10 teglie GN 1/1 o 60x40.

Capacità e dimensioni esterne

Il forno FEDL10NEMIDV è pensato per gestire fino a **10 teglie GN 1/1 o 60x40**, una capacità particolarmente adatta a ristoranti, gastronomie, panifici e pasticcerie che lavorano su grandi volumi. Le dimensioni esterne, con lunghezza di circa 84 cm, profondità di 92 cm e altezza di 115,5 cm, permettono di inserire il forno su basi o supporti dedicati, organizzando al meglio lo spazio in cucina.

La combinazione tra capienza interna e ingombro verticale consente di concentrare molte preparazioni in un'unica macchina, riducendo i tempi di attesa e ottimizzando il flusso di lavoro nelle ore di punta.

Utilizzo consigliato

Questo forno digitale a convezione è ideale per chi prepara quotidianamente grandi quantità di piatti pronti, secondi di carne e pesce, verdure gratinate, pane, pizza in teglia, dolci e snack salati. La sonda al cuore aiuta a raggiungere il grado di cottura desiderato all'interno del prodotto, mentre la convezione forzata garantisce una superficie ben dorata e invitante.

Affidabile, potente e semplice da programmare, il modello FEDL10NEMIDV rappresenta una soluzione

completa per le cucine professionali che vogliono migliorare la qualità delle cotture, standardizzare i risultati e ridurre gli scarti, mantenendo al tempo stesso un'interfaccia intuitiva per tutto il personale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	115.5
Capacità PZ	10 teglie GN 1/1 o 60x40
Lunghezza (cm)	84
Profondità (cm)	92
Teglie	10 teglie