

SKU: FEM03NEPSV

## Tecnodom

# Forno a Convezione Elettrico Manuale Capacità teglie 3 - 600x400 Modello FEM03NEPSV



## Descrizione

### Forno a Convezione Elettrico Manuale Capacità teglie 3 - 600x400 Modello FEM03NEPSV

Il forno a convezione elettrico manuale **Tecnodom FEM03NEPSV** è un forno professionale pensato per lavorare con **3 teglie 600x400 mm**, il formato di riferimento per panetteria e pasticceria, ideale per laboratori artigianali, gastronomie, ristoranti e punti caldo che richiedono buona capacità produttiva in spazi contenuti.

La struttura compatta, la camera di cottura ampia e i comandi manuali semplici e intuitivi lo rendono la soluzione giusta per chi desidera una vera camera 60x40 ventilata senza dover passare a forni di dimensioni maggiori o a impianti più complessi.

### Specifiche tecniche in chiave operativa

- **Capacità 3 teglie 600x400 mm:** il forno è dimensionato per accogliere **3 teglie 60x40**, lo standard più diffuso in panificazione e pasticceria, permettendo di cuocere impasti lievitati, biscotti, focacce e teglie di gastronomia su più livelli contemporaneamente.
- **Distanza fra teglie 105 mm:** l'interspazio generoso tra i livelli favorisce la circolazione dell'aria calda attorno ai prodotti e offre altezza utile sufficiente per preparazioni con volumi

importanti, come croissant ben sviluppati, panini o teglie di pasta al forno.

- **Dimensioni camera 650 x 459 x 350 mm:** la camera di cottura è studiata per sfruttare al massimo le teglie 600x400, con larghezza e profondità utili che permettono di utilizzare l'intera superficie di cottura mantenendo una ventilazione uniforme.
- **Potenza elettrica 3,15 kW:** la potenza installata garantisce una salita in temperatura rapida e una buona stabilità termica durante i cicli di lavoro, consentendo di affrontare più infornate consecutive nell'arco della giornata.
- **Assorbimento elettrico 14 A - 220-240 V 1~ 50/60 Hz:** il funzionamento in monofase 220-240 V semplifica l'installazione anche in laboratori e cucine che non dispongono di alimentazione trifase, mantenendo comunque una camera professionale 60x40 a 3 livelli.
- **Dimensioni esterne 77,5 x 72 x 56 cm (LxPxH):** l'ingombro è ottimizzato per il posizionamento su banchi e tavoli inox, con profondità di 72 cm che si integra facilmente con le linee di lavoro standard da 70-75 cm.
- **Peso netto 40 kg:** la struttura garantisce stabilità durante le fasi di carico e scarico delle teglie, restando allo stesso tempo gestibile per il posizionamento e gli eventuali spostamenti dell'apparecchiatura in laboratorio.
- **Peso lordo con imballo 55 kg:** l'imballaggio rinforzato protegge il forno nelle varie fasi di trasporto e movimentazione, riducendo il rischio di danneggiamenti prima della messa in servizio.
- **Marca Tecnodom:** il modello FEM03NEPSV appartiene alla gamma di forni a convezione professionali Tecnodom, facilmente abbinabile a versioni digitali o ad altri formati teglia (GN 1/1, 440x350, GN 2/3) per creare linee di cottura coordinate.

## Descrizione funzionale

Il FEM03NEPSV è un **forno a convezione elettrico manuale** in cui la ventilazione interna distribuisce l'aria calda nella camera, permettendo cotture più rapide e omogenee rispetto ai forni statici tradizionali, con una gestione dei comandi essenziale e immediata.

La combinazione tra formato teglia 600x400, distanza fra livelli di 105 mm e potenza da 3,15 kW lo rende particolarmente adatto per panifici, pasticcerie e gastronomie che necessitano di un forno da banco professionale per piccoli e medi lotti, senza rinunciare alla qualità di cottura tipica dei forni di taglia superiore.

## Utilizzi consigliati

Il forno a convezione FEM03NEPSV è indicato per **panetterie, pasticcerie, pizzerie al taglio, gastronomie, ristoranti, macellerie con laboratorio, mense e hotel** che lavorano con teglie 600x400 e necessitano di un forno ventilato compatto ma professionale.

La capacità di 3 teglie 60x40, l'alimentazione monofase e l'ingombro contenuto permettono di usarlo sia come forno principale in piccoli laboratori sia come supporto dedicato a specifiche produzioni (lievitati dolci, snack salati, rigenerazione) in cucine già strutturate.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	56
Lunghezza (cm)	77.5
Profondità (cm)	72
Teglie	3 teglie