

SKU: FEM04NE595V

Tecnodom

Forno a Convezione professionale Ventilato Elettrico Manuale Capacità teglie 4 Modello FEM04NE595V



Descrizione

Forno a convezione elettrico FEM04NE595V 4 teglie 440x350 ventilato meccanico

Il forno a convezione elettrico FEM04NE595V è un 4 teglie 440x350 mm ventilato con comandi meccanici, pensato per bar, gastronomie e cucine professionali che cercano una macchina semplice, robusta e affidabile per cottura e rigenerazione. La camera compatta, i 2 motori di ventilazione e l'alimentazione 230 V permettono di ottenere cotture uniformi su più livelli, sfruttando al massimo lo spazio sul banco senza richiedere impianti dedicati.

La configurazione manuale e ventilata lo rende ideale per cotture, rigenerazioni e finitura di piatti pronti, prodotti da forno dolci e salati, con un ingombro contenuto facilmente integrabile in cucine nuove o esistenti.

Specifiche tecniche (in chiave operativa)

- **Capacità e formato teglie:** ospita **4 teglie da 440x350 mm**, un formato molto versatile per gastronomia e pasticceria, che permette di sfruttare al massimo la superficie di cottura

mantenendo la camera compatta.

- **Distanza fra teglie 84 mm:** l'interspazio generoso facilita la circolazione dell'aria calda attorno ai prodotti, migliorando la uniformità di cottura anche quando la camera è completamente caricata.
- **Camera di cottura inox:** la camera misura **L 464 x P 420 x H 370 mm**, è completamente in acciaio inox e con volumi ottimizzati per flussi d'aria regolari, riducendo zone fredde e rendendo più semplici le operazioni di pulizia a fine servizio.
- **Potenza elettrica 3 kW:** la potenza è calibrata per garantire rapide riprese di temperatura dopo l'apertura porta, mantenendo consumi contenuti e compatibilità con impianti monofase tipici di molte cucine professionali.
- **Assorbimento elettrico 3,12 kW a 230V-1P-50Hz:** l'alimentazione monofase 230 V semplifica l'installazione senza richiedere linee trifase dedicate, rendendo il forno adatto anche a piccoli laboratori, bistrot e punti caldo in spazi ridotti.
- **Struttura compatta ma professionale:** con dimensioni esterne **58,9 x 66 x 58 cm** (L x P x H) e peso netto di **34 kg**, il forno è sufficientemente leggero per l'installazione su banco o su supporti, mantenendo una struttura solida per un uso quotidiano intensivo.
- **Imballo pensato per il trasporto:** le dimensioni di imballo **612 x 696 x 706 mm** e il peso lordo di **41 kg** assicurano una protezione adeguata in fase di spedizione, riducendo il rischio di danni durante il trasporto verso il cliente.
- **Design orientato alla manutenzione:** la camera inox con volumi regolari e la struttura esterna compatta agevolano interventi di pulizia e manutenzione ordinaria, contribuendo a ridurre i tempi di fermo macchina.

Descrizione funzionale

Il FEM04NE595V appartiene alla famiglia dei **forni a convezione elettrici manuali**, nei quali la ventilazione interna distribuisce il calore in modo uniforme all'interno della camera, permettendo cotture più rapide e omogenee rispetto ai forni statici tradizionali.

I comandi manuali semplificano l'utilizzo anche a personale non altamente specializzato, rendendo il forno adatto sia come apparecchiatura principale in piccole cucine sia come supporto in laboratori con più linee di produzione contemporanee.

Utilizzi consigliati

Il forno a convezione FEM04NE595V è indicato per **ristoranti, gastronomie, bar, pasticcerie, panetterie, macellerie con laboratorio, mense e hotel** che necessitano di un forno ventilato a 4 teglie 440x350 mm con alimentazione monofase.

Il rapporto tra dimensioni esterne compatte, capacità di carico e potenza installata lo rende particolarmente adatto a chi deve ottimizzare lo spazio senza rinunciare a una vera camera professionale in grado di sostenere turni di lavoro quotidiani.

Perché acquistarlo su RistoSubito

- **Scheda tecnica arricchita** con specifiche presentate in chiave operativa, per comprendere rapidamente come il forno si inserisce nel flusso di lavoro rispetto ai competitor.
- **Prodotto Tecnodom** integrato nella gamma di forni a convezione professionali RistoSubito, facilmente confrontabile con versioni digitali, con grill e con altri formati teglia (GN 1/1, 600x400, ecc.).
- **Servizi dedicati** come richiesta di preventivo, assistenza nella scelta del modello,

informazioni su installazione, spedizione, garanzia e possibili accessori (teglie e griglie compatibili) direttamente dalla pagina prodotto.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	58
Lunghezza (cm)	58.9
Profondità (cm)	66
Teglie	4 teglie