

SKU: FEM04NEGNV

Tecnodom

Forno a Convezione Elettrico Manuale Capacità teglie 4 GN 1/1 Modello FEM04NEGNV



Descrizione

Forno a Convezione Elettrico Manuale Capacità teglie 4 GN 1/1 - Modello FEM04NEGNV

Il forno a convezione elettrico manuale **Tecnodom FEM04NEGNV** è un forno professionale a **4 teglie GN 1/1**, progettato e prodotto interamente in Italia per offrire una cottura ventilata uniforme in cucine di ristoranti, gastronomie, mense, laboratori e hotel.

Nasce come soluzione robusta e affidabile per chi desidera un forno a convezione con comandi manuali semplici ma precisi, adatto sia a nuove installazioni sia alla sostituzione di forni esistenti in linee di produzione già avviate.

Specifiche tecniche (descritte in ottica d'utilizzo)

- **Versione elettrico manuale:** il pannello comandi è di tipo elettromeccanico, pensato per garantire immediatezza d'uso e massima affidabilità nel tempo, senza la complessità dell'elettronica avanzata, ideale per brigate con personale rotante.
- **Capacità 4 teglie GN 1/1:** la camera accoglie **4 teglie Gastronorm 1/1**, lo standard più diffuso nella ristorazione, permettendo di utilizzare le stesse vasche e teglie già in dotazione in cucina e facilitando l'organizzazione del flusso di lavoro.

- **Distanza fra teglie 84 mm:** l'interspazio generoso fra i livelli favorisce il passaggio dell'aria calda attorno ai prodotti, migliorando la uniformità di cottura anche in caso di carichi completi e teglie particolarmente dense.
- **Dimensioni esterne 686 x 660 x 580 mm:** l'ingombro è studiato per sfruttare al meglio piani da 70 cm di profondità, tipici delle batterie professionali, garantendo comunque una camera di cottura ampia e accessibile.
- **Camera di cottura L 560 x P 432 x H 370 mm:** il vano interno in acciaio inox offre una volumetria adatta sia alla produzione di gastronomia (teglie di lasagne, arrostiti, contorni) sia a piccoli lotti di pasticceria e panificazione, con altezza utile sufficiente per prodotti lievitati.
- **Potenza elettrica 3 kW:** la potenza installata è dimensionata per garantire tempi rapidi di salita in temperatura e buone riprese dopo l'apertura porta, restando compatibile con forniture monofase diffuse in molte strutture di ristorazione.
- **Assorbimento elettrico 3,12 kW a 230V-1P-50Hz:** l'alimentazione monofase 230 V semplifica l'installazione senza interventi strutturali sull'impianto, rendendo il forno adatto anche a laboratori di media dimensione e cucine che non dispongono di linea trifase.
- **Peso netto 37 kg:** la struttura è sufficientemente robusta per un uso intensivo, ma rimane gestibile in fase di posizionamento su banco o su supporti dedicati, facilitando eventuali spostamenti e manutenzioni.
- **Imballo 720 x 720 x 720 mm / 45 kg:** le dimensioni cubiche dell'imballo e il peso lordo contenuto rendono più efficiente la logistica (carico, scarico, movimentazione su pallet), riducendo il rischio di urti e danneggiamenti in spedizione.
- **Marca Tecnodom:** produttore specializzato in forni e attrezzature per la ristorazione, con gamma coordinata che consente di abbinare il FEM04NEGNV ad altri modelli digitali, con grill o formati teglia differenti all'interno dello stesso impianto.

Descrizione funzionale

Il FEM04NEGNV fa parte della linea di **forni a convezione elettrici manuali**, in cui la ventilazione interna distribuisce l'aria calda in modo uniforme per ottenere cotture omogenee, dorature regolari e tempi di produzione ottimizzati rispetto ai forni statici.

La camera GN 1/1 rende il forno estremamente flessibile: è possibile passare dalla gastronomia (teglie di primi, secondi, contorni) alla pasticceria da forno (crostate, biscotti, lievitati di piccola pezzatura) con la stessa apparecchiatura, semplicemente variando tempi e temperature.

Utilizzi consigliati

Il forno a convezione FEM04NEGNV è indicato per **ristoranti, gastronomie, laboratori di macelleria e salumeria, mense aziendali e scolastiche, hotel e catering** che lavorano in standard GN 1/1 e necessitano di un forno ventilato a 4 livelli con alimentazione monofase.

Il connubio tra formato teglia universale, comandi manuali robusti, potenza da 3 kW e dimensioni esterne bilanciate permette di usarlo sia come forno principale in cucine di media dimensione, sia come supporto per una linea di produzione già esistente, dedicandolo ad esempio alla sola rigenerazione o a specifiche famiglie di prodotti.

Perché acquistarlo su RistoSubito

- **Specifiche tecniche presentate in chiave operativa**, pensate per distinguere il modello rispetto ai competitor e facilitare la valutazione in base a capacità reale, formato teglia e impatto sull'impianto elettrico.
- **Inserito nella gamma Tecnodom** di forni a convezione professionali, con possibilità di

confronto diretto con versioni digitali, modelli con grill e formati alternativi (440x350, 600x400), tutto all'interno dello stesso catalogo online.

- **Supporto commerciale dedicato** per preventivi personalizzati, chiarimenti su installazione e accessori compatibili, oltre a informazioni su spedizioni, garanzia e metodi di pagamento direttamente dalla pagina prodotto.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	58
Lunghezza (cm)	68.6
Profondità (cm)	66
Teglie	4 teglie