

SKU: FEM04NEMIDV

Tecnodom

Forno a convezione meccanico Modello FEM04NEMIDV



Descrizione

Forno a convezione meccanico FEM04NEMIDV Tecnodom 4 teglie

Il forno a convezione meccanico **FEM04NEMIDV** di Tecnodom è pensato per gastronomie, panifici, pasticcerie e pizzerie che cercano una macchina compatta, facile da usare e affidabile nelle cotture di tutti i giorni. La camera a 4 teglie GN 1/1 o 60x40, abbinata alla ventilazione con inversione di marcia e all'illuminazione interna, permette di gestire in modo uniforme carne, pesce, prodotti da forno e snack mantenendo sempre il controllo visivo sulle preparazioni.

Specifiche tecniche

- **Tipologia:** forno meccanico a convezione, disponibile anche in versione con iniezione acqua per chi necessita di maggiore umidità in cottura.
- **Campi di utilizzo:** ideale per gastronomia, pesce, carne, pasticceria, pane, snack e pizza, adatto quindi a laboratori e locali che lavorano referenze diverse durante la giornata.
- **Distanza fra le teglie:** interasse di 80 mm tra i livelli, studiato per garantire un corretto passaggio dell'aria calda intorno alle teglie e una cottura omogenea su ogni ripiano.
- **Camera di cottura:** dimensioni interne 68 x 52 x 36 cm, che ospitano 4 teglie GN 1/1 o 60x40 mantenendo allo stesso tempo un ingombro esterno contenuto.
- **Potenza elettrica totale:** assorbimento di 5,45 kW, adeguato a cicli di lavoro intensivi tipici delle cucine e dei laboratori professionali.
- **Voltaggio:** alimentazione 220-240 V oppure 380-415 V 3/3+N 50-60 Hz, così da potersi adattare a diversi tipi di impianto elettrico già presenti in esercizio.
- **Peso:** peso di circa 80 kg, indice di una struttura solida e stabile durante l'utilizzo

quotidiano.

- **Porta:** porta a bandiera sinistra (SX), comoda per il posizionamento in linea su banchi o vicino ad altre attrezzature di cottura.
- **Ventilazione con inversione:** sistema di ventilazione con inversione di marcia che alterna il senso del flusso d'aria, migliorando l'uniformità di cottura tra i vari livelli.
- **Illuminazione interna:** illuminazione in camera per controllare lo stato delle preparazioni senza aprire la porta e senza dispersioni di calore.

Dati costruttivi

- **Brand:** Tecnodom.
- **Alimentazione:** elettrica.
- **Capacità teglie:** 4 teglie GN 1/1 oppure 4 teglie 60x40, ideale per chi lavora sia in ambito gastronomico sia in panetteria e pasticceria.
- **Lunghezza esterna:** circa 84 cm.
- **Profondità esterna:** circa 92 cm.
- **Altezza esterna:** circa 67,5 cm.

Vantaggi d'uso

I comandi meccanici intuitivi e la possibilità di scegliere la versione con iniezione acqua rendono il FEM04NEMIDV semplice da gestire anche da personale non specializzato, riducendo tempi di formazione e margine di errore. La robustezza costruttiva, la capacità da 4 teglie e la ventilazione con inversione di marcia lo rendono una soluzione affidabile per chi desidera un forno a convezione compatto ma capace di seguire il ritmo di lavoro quotidiano di gastronomie, panifici e piccoli laboratori artigianali.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	67.5
Capacità PZ	4 teglie GN 1/1 o 60x40
Lunghezza (cm)	84
Profondità (cm)	92
Teglie	4 teglie