

SKU: FEM05NEMIDV

## Tecnodom

# Forno a convezione meccanico Modello FEM05NEMIDV



## Descrizione

### Forno a convezione meccanico FEM05NEMIDV Tecnodom 5 teglie

Il forno a convezione meccanico **FEM05NEMIDV** di Tecnodom è pensato per gastronomie, panifici, pasticcerie, pizzerie e laboratori misti che cercano una macchina versatile, robusta e semplice da utilizzare. La camera a 5 teglie GN 1/1 o 60x40, unita alla ventilazione con inversione di marcia e all'illuminazione interna, consente di cuocere 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, perfetto per attività che lavorano referenze diverse durante la giornata.
- **Distanza fra le teglie:** interasse di 80 mm tra i livelli, studiato per garantire un buon passaggio dell'aria calda intorno alle teglie e assicurare una cottura omogenea su ogni ripiano.
- **Camera di cottura:** dimensioni interne di circa 68 x 48 x 44 cm, che ospitano 5 teglie GN 1/1 oppure 5 teglie 60x40 mantenendo un ingombro esterno compatto.
- **Potenza elettrica totale:** assorbimento di 6,45 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, per adattarsi a

diversi tipi di impianto elettrico già presente in esercizio.

- **Peso:** peso indicativo intorno agli 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:** 5 teglie GN 1/1 oppure 5 teglie 60x40, ideale per chi lavora sia in ambito gastronomico sia in panetteria e pasticceria.
- **Lunghezza esterna:** dimensioni in larghezza pensate per l'installazione su banco o base neutra.
- **Profondità esterna:** profondità adeguata a ospitare teglie GN 1/1 e 60x40 mantenendo un ingombro compatto.
- **Altezza esterna:** altezza studiata per un utilizzo ergonomico e per facilitare il carico e lo scarico delle teglie.

## Vantaggi d'uso

I comandi meccanici intuitivi e la possibilità di scegliere la versione con iniezione acqua rendono il FEM05NEMIDV semplice da gestire anche da personale non specializzato, riducendo i tempi di formazione e il margine di errore. La struttura robusta, la capacità da 5 teglie e la ventilazione con inversione di marcia lo rendono una soluzione affidabile per chi desidera un forno a convezione capace di seguire il ritmo di lavoro quotidiano di gastronomie, panifici, pasticcerie e piccoli laboratori artigianali.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	75.5
Capacità PZ	5 teglie GN 1/1 o 60x40
Lunghezza (cm)	84
Profondità (cm)	92

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Teglie	5 teglie