

SKU: FEM06NEMIDV

Tecnodom

Forno a convezione meccanico Modello FEM06NEMIDV



Descrizione

Forno a convezione meccanico FEM06NEMIDV Tecnodom 6 teglie

Il forno a convezione meccanico **FEM06NEMIDV** di Tecnodom è studiato per gastronomie, panifici, pasticcerie, pizzerie e laboratori che necessitano di una macchina capiente, robusta e semplice da utilizzare. La camera a 6 teglie GN 1/1 o 60x40, unita alla ventilazione con inversione di marcia e all'illuminazione interna, consente di gestire volumi di produzione importanti mantenendo uniformità di cottura e controllo visivo costante sulle preparazioni.

Specifiche tecniche

- **Tipologia:** forno meccanico a convezione, disponibile anche in versione con iniezione acqua per chi ha bisogno di maggiore umidità durante la cottura.
- **Campi di utilizzo:** indicato per gastronomia, pesce, carne, pasticceria, pane, snack e pizza, ideale per attività che lavorano referenze diverse nel corso della giornata.
- **Distanza fra le teglie:** interasse di circa 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 di circa 68 x 48 x 52 cm, in grado di ospitare 6 teglie GN 1/1 oppure 6 teglie 60x40 mantenendo un ingombro esterno compatto per la categoria.
- **Potenza elettrica totale:** assorbimento di circa 7,65 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 adattarsi a

diversi tipi di impianto elettrico già presente in esercizio.

- **Peso:** struttura con peso indicativo nell'ordine dei 90 kg, sinonimo di solidità e stabilità durante l'utilizzo quotidiano.
- **Porta:** porta a bandiera sinistra (SX), comoda per il posizionamento in linea su banchi o in prossimità di 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 che consente il controllo visivo delle preparazioni senza aprire la porta, riducendo dispersioni di calore.

Dati costruttivi

- **Brand:** Tecnodom.
- **Alimentazione:** elettrica.
- **Capacità teglie:** 6 teglie GN 1/1 oppure 6 teglie 60x40, ideale per chi lavora sia in ambito gastronomico sia in panetteria e pasticceria.
- **Lunghezza esterna:** larghezza pensata per l'installazione su base neutra o struttura dedicata in laboratorio.
- **Profondità esterna:** profondità adeguata a ospitare teglie GN 1/1 e 60x40 senza eccedere con l'ingombro complessivo.
- **Altezza esterna:** altezza studiata per garantire un utilizzo ergonomico e facilitare le operazioni di carico e scarico delle teglie.

Vantaggi d'uso

I comandi meccanici intuitivi e la possibilità di scegliere la versione con iniezione acqua rendono il FEM06NEMIDV semplice da gestire anche da personale non specializzato, riducendo tempi di formazione e margini di errore. La struttura robusta, la capacità da 6 teglie e la ventilazione con inversione di marcia lo rendono una soluzione affidabile per chi desidera un forno a convezione in grado di sostenere ritmi di lavoro intensi in gastronomie, panifici, pasticcerie e laboratori artigianali, migliorando la qualità e la ripetibilità delle cotture.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	83.5
Capacità PZ	6 teglie GN 1/1 o 60x40
Lunghezza (cm)	84
Profondità (cm)	92

Attributo	Valore
Teglie	6 teglie