

SKU: FEM07NEMIDV

Tecnodom

Forno a convezione meccanico Modello FEM07NEMIDV



Descrizione

Forno a convezione meccanico Modello FEM07NEMIDV

Il forno a convezione meccanico **FEM07NEMIDV** è progettato per soddisfare le esigenze quotidiane di gastronomie, ristoranti, pasticcerie e panifici che cercano uno strumento versatile e robusto per la cottura di numerose preparazioni. Grazie al sistema di convezione forzata, assicura una distribuzione omogenea del calore, permettendo di cuocere in modo uniforme carne, pesce, verdure, pane, snack, pizza e prodotti di pasticceria.

La gestione completamente meccanica rende questo forno particolarmente semplice da utilizzare: le manopole frontali consentono di impostare rapidamente temperatura e tempo, senza bisogno di programmazioni complesse. È disponibile nella versione con o senza iniezione di acqua, così da adattarsi sia alle lavorazioni di gastronomia sia alle esigenze di prodotti che richiedono un maggiore controllo dell'umidità in camera.

Perché scegliere il forno FEM07NEMIDV

- Adatto a molteplici utilizzi: gastronomia, carne, pesce, pasticceria, pane, snack e pizza.
- Gestione meccanica intuitiva, ideale per cucine professionali che desiderano semplicità e affidabilità.
- Possibilità di versione con iniezione acqua, per migliorare lo sviluppo dei prodotti e la qualità delle cotture.
- Struttura professionale pensata per un uso intensivo in ristoranti, laboratori e punti vendita.

- Doppia ventola e inversione di marcia per una circolazione dell'aria ancora più uniforme.

Specifiche tecniche spiegate in modo pratico

All'interno, il forno offre una camera di cottura con dimensioni di circa 68 cm di larghezza, 52 cm di profondità e 62 cm di altezza, uno spazio ben proporzionato per lavorare fino a 7 teglie formato GN 1/1 o 60x40. La distanza di 80 mm tra una teglia e l'altra è studiata per garantire una buona circolazione dell'aria calda su ogni livello, evitando zone d'ombra e permettendo cotture regolari anche a pieno carico.

La potenza elettrica totale è di 10,7 kW, un valore che assicura rapidità in fase di preriscaldamento e stabilità della temperatura durante i cicli di cottura, anche quando il forno viene aperto frequentemente. Il forno può essere collegato sia a impianti monofase che trifase (220-240 V o 380-415 V 3/3+N, 50-60 Hz), offrendo una buona flessibilità di installazione in base alla configurazione elettrica del locale.

- Capacità: 7 teglie GN 1/1 o 60x40, ideale per volumi di lavoro medio-alti.
- Distanza fra teglie: 80 mm, per sfruttare tutti i livelli con corretta circolazione dell'aria.
- Dimensioni camera: circa L 68 x P 52 x H 62 cm.
- Potenza elettrica totale: 10,7 kW, pensata per un utilizzo professionale continuativo.
- Voltaggio: 220-240 V o 380-415 V 3/3+N, 50-60 Hz, per maggiore compatibilità impiantistica.
- Peso: 105 kg, indice di una struttura solida e stabile.
- Porta a bandiera SX, con apertura laterale a sinistra per integrarsi nella linea di lavoro.
- Inversione di marcia delle ventole, utile per uniformare ulteriormente la cottura.
- Doppia ventola, che incrementa la circolazione dell'aria e migliora la resa sui vari livelli.
- Illuminazione interna, per controllare lo stato di cottura senza aprire la porta.
- Alimentazione: elettrica, con configurazione adatta a cucine professionali.
- Brand: Tecnodom, garanzia di affidabilità nel settore della cottura professionale.

Capacità e dimensioni esterne

Il forno FEM07NEMIDV è progettato per ospitare 7 teglie GN 1/1 o 60x40, una capacità che lo rende ideale per attività con volumi di lavoro importanti, senza occupare spazi eccessivi in cucina. Le dimensioni esterne, con una lunghezza di circa 84 cm, una profondità di 92 cm e un'altezza di 93,5 cm, permettono di collocarlo su una base, su un supporto o in una linea cottura già esistente.

Utilizzo consigliato

Questo forno a convezione meccanico è la scelta giusta per chi desidera uno strumento affidabile, facile da gestire e adatto a molteplici preparazioni: dalle teglie di pasta al forno alle carni, dalle verdure gratinate fino ai prodotti da forno dolci e salati. La possibilità di scegliere la versione con iniezione d'acqua permette di migliorare lo sviluppo e la resa di pane, pizza e prodotti lievitati, ottenendo una crosta fragrante e un interno morbido.

Grazie alla combinazione di capacità, potenza e semplicità d'uso, il modello FEM07NEMIDV si inserisce perfettamente in cucine professionali, laboratori di gastronomia e pasticceria che cercano un forno compatto ma altamente performante.

Scheda Tecnica

| Attributo | Valore |
|------------------|-------------------------|
| Alimentazione | Elettrica |
| Altezza (cm) | 93.5 |
| Capacità PZ | 7 teglie GN 1/1 o 60x40 |
| Lunghezza (cm) | 84 |
| Profondità (cm) | 92 |
| Teglie | 7 teglie |