

SKU: FEM10NEMIDV

Tecnodom

Forno a convezione meccanico Modello FEM10NEMIDV



Descrizione

Forno a convezione meccanico Modello FEM10NEMIDV

Il forno a convezione meccanico **FEM10NEMIDV** è pensato per cucine professionali, laboratori di gastronomia, panifici e pasticcerie che necessitano di una macchina capiente, robusta e facile da utilizzare ogni giorno. La cottura a convezione con doppia ventola assicura una distribuzione uniforme del calore, permettendo di cuocere carne, pesce, verdure, pane, pizza, snack e prodotti di pasticceria con risultati costanti su tutti i livelli.

Disponibile nella versione con o senza iniezione d'acqua, questo forno si adatta sia alle preparazioni classiche di gastronomia sia alle lavorazioni che richiedono una maggiore gestione dell'umidità in camera, come pane e lievitati. I comandi meccanici a manopola rendono l'impostazione dei parametri estremamente intuitiva, ideale per brigate di cucina con più operatori.

Vantaggi del forno FEM10NEMIDV

- Adatto a un'ampia gamma di preparazioni: gastronomia, carne, pesce, pasticceria, pane, snack e pizza.
- Gestione meccanica semplice e immediata, con manopole frontali per tempo e temperatura.
- Possibilità di versione con iniezione d'acqua, utile per migliorare lo sviluppo e la morbidezza dei prodotti da forno.

- Doppia ventola e inversione di marcia, per una circolazione dell'aria ancora più uniforme in tutta la camera.
- Capacità di 10 teglie GN 1/1 o 60x40, ideale per volumi di produzione elevati.

Specifiche tecniche spiegate in modo discorsivo

All'interno, il forno offre una camera di cottura con una distanza di 80 mm tra una teglia e l'altra, studiata per permettere all'aria calda di circolare correttamente intorno ai prodotti, evitando zone fredde e garantendo cotture regolari anche a pieno carico. La dimensione interna di circa 68 cm di larghezza, 48 cm di profondità e 84 cm di altezza consente di lavorare comodamente con teglie formato GN 1/1 e 60x40.

La potenza elettrica totale è di 12,7 kW, un valore che assicura un preriscaldamento rapido e la stabilità della temperatura anche in caso di frequenti aperture porta. Il forno può essere collegato a diversi impianti elettrici grazie al voltaggio compatibile con 220-240 V o 380-415 V 3/3+N a 50-60 Hz, offrendo grande flessibilità di installazione.

- Distanza fra teglie: 80 mm, per sfruttare tutti i livelli mantenendo un corretto flusso d'aria.
- Dimensione camera: circa L 68 x P 48 x H 84 cm.
- Potenza elettrica totale: 12,7 kW, pensata per uso professionale intensivo.
- Voltaggio: 220-240 V o 380-415 V 3/3+N, 50-60 Hz.
- Peso: 125 kg, che testimonia una struttura solida e stabile in ambiente di lavoro.
- Porta a bandiera SX, con apertura a sinistra per integrarsi nella linea cottura.
- Inversione di marcia delle ventole per uniformare ulteriormente la cottura.
- Doppia ventola, per una distribuzione più intensa e omogenea del calore.
- Illuminazione interna, per controllare le preparazioni senza aprire la porta.

Capacità e ingombri esterni

Il forno FEM10NEMIDV è progettato per ospitare **10 teglie GN 1/1 o 60x40**, risultando ideale per strutture con volumi di lavoro importanti che necessitano di concentrare molte preparazioni in un unico macchinario. Le dimensioni esterne, con una lunghezza di circa 84 cm, una profondità di 92 cm e un'altezza di 115,5 cm, permettono di posizionarlo su basi o supporti dedicati, integrandolo in linee di cottura verticali o a colonna.

La combinazione tra capacità interna e ingombro contenuto rende questo forno una scelta strategica per ristoranti, gastronomie, laboratori di panificazione e pasticcerie che vogliono aumentare la produttività senza sacrificare spazio prezioso in cucina.

Utilizzo consigliato

Il FEM10NEMIDV è ideale per chi prepara quotidianamente grandi quantità di piatti pronti, carne, pesce, verdure gratinate, pane, pizza in teglia, dolci da forno e snack salati. La versione con iniezione acqua consente di migliorare lo sviluppo dei lievitati e mantenere gli alimenti morbidi all'interno, mentre la convezione secca assicura dorature perfette e superfici croccanti.

Affidabile, potente e semplice da gestire, questo forno a convezione meccanico rappresenta una soluzione completa per le cucine professionali che desiderano standardizzare le cotture, ridurre gli scarti e migliorare la qualità del servizio, mantenendo un'interfaccia intuitiva per tutto il personale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	115.5
Capacità PZ	10 teglie GN 1/1 o 60x40
Lunghezza (cm)	84
Profondità (cm)	92
Teglie	10 teglie