

SKU: 2976385

Tecnoeka

Forno elettrico a convezione ventilato con umidificazione Modello EKF423NUP Capacità N° 4 teglie (429x345 mm) Potenza Kw 2,8 Apertura a ribalta



Descrizione

Forno elettrico a convezione ventilato con umidificazione Modello EKF423NUP - 4 teglie 429×345 mm

Il forno elettrico a convezione ventilato **EKF423NUP** Tecnoeka è un forno compatto con **umidificazione indiretta**, progettato per pasticcerie, gastronomie, panetterie, bar e piccoli ristoranti che devono coniugare cottura uniforme e spazi di lavoro ridotti.

La camera a 4 teglie 429×345 mm, la porta a ribalta e i comandi analogici con termostato e pulsante vapore lo rendono una soluzione pratica e versatile per prodotti dolci e salati, snack e piatti pronti da cuocere o rigenerare durante la giornata.

Specifiche tecniche in chiave operativa

- **Alimentazione monofase 220/230 V - 50 Hz:** il forno funziona con alimentazione elettrica monofase, semplificando l'installazione anche in attività prive di linea trifase e consentendo l'inserimento in bar, gastronomie e piccoli laboratori senza modifiche importanti all'impianto.
- **Potenza 2,8 kW:** la potenza installata garantisce una salita in temperatura rapida e un buon mantenimento del calore in camera, con consumi elettrici compatibili con l'uso quotidiano in locali di piccole e medie dimensioni.
- **Range di temperatura 100-260 °C:** il termostato consente di regolare la temperatura tra 100 e 260 °C, coprendo le principali esigenze di cottura e rigenerazione di preparazioni da forno, snack e piccola gastronomia calda.
- **Umidificazione indiretta con pulsante:** il sistema di umidificazione indiretta permette di immettere vapore in camera tramite pulsante, migliorando lo sviluppo e la morbidezza di alcuni prodotti da forno e la resa di piatti rigenerati.
- **Capacità 4 teglie 429x345 mm:** la camera è dimensionata per ospitare **4 teglie in alluminio 429x345 mm**, formato molto versatile per pasticceria e gastronomia, permettendo di lavorare su più livelli ottimizzando l'ingombro esterno.
- **1 motore monodirezionale:** la ventilazione è affidata a un motore monodirezionale che distribuisce l'aria calda nella camera di cottura, garantendo cotture più omogenee e tempi ridotti rispetto ai forni statici tradizionali.
- **Porta a vetro ispezionabile:** il vetro porta ispezionabile consente di controllare visivamente i prodotti durante la cottura senza aprire il forno, limitando le dispersioni di calore e aumentando l'efficienza energetica.
- **Apertura a ribalta:** l'apertura verso il basso facilita il carico e lo scarico delle teglie, offrendo un appoggio frontale intermedio e rendendo il forno comodo da utilizzare anche su banchi stretti o in spazi contenuti.
- **Supporti teglie laterali:** il sistema di supporti laterali permette un inserimento e una rimozione rapidi delle teglie, agevolando il lavoro dell'operatore nelle fasi di servizio intenso.
- **Dimensioni esterne 59 x 70,9 x 58,9 cm (LxPxH):** l'ingombro contenuto, con profondità di 70,9 cm e altezza inferiore ai 60 cm, consente il posizionamento su tavoli e banchi inox standard, integrandosi facilmente nelle postazioni di lavoro esistenti.
- **Peso 33,2 kg:** il peso consente una buona stabilità durante l'uso quotidiano, rimanendo sufficientemente contenuto per facilitare installazione, spostamenti e pulizia dell'area di lavoro.
- **Dotazione di serie:** il forno è fornito con **4 vassoi in alluminio 429x345 mm** e un **cavo monofase da 1500 mm**, per essere operativo fin da subito senza accessori obbligatori aggiuntivi.
- **Dati tabellari:** classificato come forno elettrico a convezione ventilato con umidificazione, 4 teglie, temperatura 100-260 °C, lunghezza 59 cm, profondità 70,9 cm e altezza 58,9 cm, dati utili per un confronto rapido con altri modelli professionali.

Descrizione funzionale

EKF423NUP è un **forno elettrico a convezione ventilato con umidificazione indiretta**, in cui un motore monodirezionale fa circolare l'aria calda attorno alle teglie, garantendo cotture omogenee, mentre il pulsante vapore permette di aggiungere umidità nei momenti chiave della cottura o della rigenerazione.

L'abbinamento tra porta a ribalta, vetro ispezionabile, camera a 4 livelli 429×345 mm, alimentazione monofase e potenza da 2,8 kW rende il forno adatto a un uso intensivo in piccoli laboratori e punti vendita, mantenendo un controllo semplice e intuitivo dei parametri di lavoro tramite comandi analogici.

Utilizzi consigliati

Il forno a convezione EKF423NUP è indicato per **pasticcerie, panetterie, gastronomie, bar, macellerie con punto caldo, ristoranti e hotel** che necessitano di un forno da banco compatto con ventilazione e umidificazione per cuocere e rigenerare prodotti da forno e piatti pronti.

La capacità di 4 teglie 429×345 mm, l'alimentazione monofase, la funzione di umidificazione indiretta, la porta a ribalta e l'ingombro contenuto lo rendono ideale sia come forno principale in attività di piccole dimensioni, sia come apparecchiatura di supporto in cucine strutturate, abbinabile a tavoli fissi o con ruote e ad accessori dedicati presenti a catalogo.

Scheda Tecnica

| Attributo | Valore |
|-----------------|-----------|
| Alimentazione | Elettrica |
| Altezza (cm) | 58.9 |
| Lunghezza (cm) | 59 |
| Profondità (cm) | 70.9 |
| Teglie | 4 teglie |
| Temperatura °C | 100 / 260 |