

SKU: 2976386

Tecnoeka

Forno professionale elettrico a convezione EKF423N 4 teglie Apertura a ribalta



Descrizione

Forno elettrico a convezione per panetteria e pasticceria Modello EKF423N - 4 teglie 42,9×34,5 cm

Il forno elettrico a convezione **EKF423N** Tecnoeka è un forno elettromeccanico compatto progettato per **panetterie e pasticcerie** con spazi limitati, ideale per cuocere torte, brioche e restituire calore e fragranza al pane congelato.

La camera ventilata a 4 teglie 42,9×34,5 cm, i consumi energetici contenuti e la struttura professionale lo rendono una soluzione efficiente per piccoli laboratori, punti vendita e corner bakery che cercano prestazioni costanti con ingombri ridotti.

Specifiche tecniche in chiave operativa

- **Alimentazione monofase 220/230 V - 50 Hz:** il forno è alimentato in monofase, così da poter essere installato facilmente anche in locali che non dispongono di linea trifase, mantenendo un collegamento elettrico semplice e immediato.
- **Potenza 2,8 kW:** la potenza installata garantisce una salita in temperatura rapida e una buona stabilità del calore in camera, con consumi elettrici estremamente ridotti rispetto a forni di capacità superiore.
- **Termostato per controllo temperatura:** il termostato elettromeccanico consente di

regolare e mantenere la temperatura di esercizio in modo preciso, adattandosi alle diverse esigenze di cottura di prodotti dolci e salati.

- **Vetro porta ispezionabile:** il vetro frontale ispezionabile permette di controllare visivamente lo stato delle preparazioni senza aprire la porta, riducendo le dispersioni di calore e migliorando l'efficienza energetica.
- **Apertura a ribalta:** la porta a ribalta facilita il carico e lo scarico delle teglie, offrendo un piano di appoggio frontale e rendendo il forno comodo da usare anche su banchi con profondità limitata.
- **Supporto teglie laterali:** i supporti laterali permettono un inserimento delle teglie rapido e sicuro, ottimizzando i tempi di lavoro nelle fasi di servizio intenso.
- **Capacità 4 teglie 42,9×34,5 cm:** la camera di cottura è dimensionata per ospitare **4 teglie 42,9×34,5 cm**, formato compatto ideale per produzioni su più livelli di torte, brioche, pane e snack da forno.
- **1 motore monodirezionale:** la ventilazione è affidata a un motore monodirezionale che fa circolare l'aria calda in modo uniforme nella camera, migliorando la qualità della cottura rispetto a un forno statico tradizionale.
- **Camera di cottura in acciaio inox:** la camera inox garantisce igiene, robustezza e facilità di pulizia, con una nuova geometria studiata per favorire i flussi d'aria e migliorare l'uniformità di cottura.
- **Guarnizione incassata:** la guarnizione incassata riduce i punti di accumulo dello sporco e ne aumenta la durata nel tempo, facilitando la manutenzione ordinaria.
- **Forno sovrapponibile:** la struttura è progettata per poter sovrapporre due forni compatibili, permettendo di raddoppiare la capacità produttiva senza occupare ulteriore spazio a pavimento.
- **Sistema di raffreddamento forzato dei componenti interni:** il sistema di raffreddamento protegge i componenti elettronici e meccanici, migliorando l'affidabilità del forno anche in caso di utilizzo intenso.
- **Nuova estetica della maniglia:** la maniglia dal design moderno offre una presa comoda e sicura, valorizzando anche l'aspetto estetico del forno in vista al cliente.
- **Grado di protezione IPX3:** il grado di protezione contro gli spruzzi d'acqua ne consente l'uso in ambienti professionali dove sono frequenti operazioni di lavaggio e pulizia.
- **Certificazione CB:** la certificazione CB attesta la conformità del forno agli standard internazionali di sicurezza elettrica e prestazioni.
- **Peso 34 kg:** il peso del forno assicura stabilità durante l'utilizzo, pur mantenendo una buona maneggevolezza per l'installazione e l'eventuale riposizionamento sul banco.
- **Dotazione di serie:** in dotazione sono inclusi **4 vassoi in alluminio 429×345 mm** e un **cavo monofase da 1600 mm**, così da poter iniziare a lavorare subito con il formato camera previsto.
- **Dati tabellari:** forno elettrico a convezione con temperatura 100-260 °C, 4 teglie, lunghezza 59 cm, profondità 70,9 cm e altezza 58,9 cm, valori utili per il confronto con altri modelli e per la progettazione del layout di laboratorio.

Descrizione funzionale

EKF423N è un **forno elettrico a convezione** in cui un motore monodirezionale fa circolare l'aria calda all'interno della camera per garantire cotture omogenee, dorature regolari e tempi di produzione ridotti rispetto ai forni statici domestici o tradizionali.

La combinazione di struttura compatta, camera inox a 4 teglie 42,9×34,5 cm, consumi contenuti e

possibilità di sovrapposizione con un secondo forno lo rende particolarmente adatto a piccole panetterie, pasticcerie e corner bakery che desiderano crescere mantenendo flessibilità di installazione.

Utilizzi consigliati

Il forno a convezione EKF423N è indicato per **panetterie, pasticcerie, bar, gastronomie, macellerie con punto caldo, ristoranti e hotel** che necessitano di un forno da banco compatto per cuocere e rigenerare prodotti da forno e piccole teglie di gastronomia.

La capacità di 4 teglie 42,9×34,5 cm, l'alimentazione monofase, la camera inox ventilata, la guarnizione incassata e il sistema di raffreddamento dei componenti interni lo rendono adatto sia come forno principale in piccoli laboratori, sia come apparecchiatura di supporto in cucine strutturate, abbinabile ai tavoli e agli accessori dedicati disponibili 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