

SKU: 2976388

## Tecnoeka

**Forno elettrico ventilato a convezione con umidificazione indiretta per gastronomia, panetteria pasticceria Modello EKF423NU Capacità n.4 teglie/griglie cm 42,9x 34,5 Potenza Kw 2,8 Apertura a ribalta**



### Descrizione

**Forno elettrico ventilato a convezione con umidificazione indiretta per gastronomia, panetteria e pasticceria - Modello EKF423NU**

Il forno elettrico ventilato a convezione **EKF423NU** Tecnoeka è un forno compatto con **umidificazione indiretta**, pensato per gastronomia, panetteria e pasticceria che necessitano di cuocere e rigenerare snack, pane e prodotti dolci/salati in spazi contenuti.

Le dimensioni ridotte, la capacità di 4 teglie/griglie 42,9×34,5 cm e il sistema di umidificazione a pulsante lo rendono ideale per bar, bistrot, laboratori artigianali e piccoli ristoranti attenti ai consumi elettrici e alla qualità di cottura.

### 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 privi di linea trifase, collegandosi direttamente all'impianto elettrico standard.

- **Potenza 2,8 kW:** la potenza installata garantisce una salita in temperatura rapida e una buona stabilità del calore in camera, con consumi elettrici contenuti e adatti a un utilizzo quotidiano intenso.
- **Termostato per controllo temperatura:** il termostato elettromeccanico consente di impostare e mantenere la temperatura di lavoro, assicurando cotture costanti su lotti ripetuti di prodotti.
- **Vetro porta ispezionabile:** la porta con vetro ispezionabile permette di controllare visivamente le preparazioni in cottura senza aprire il forno, 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 comodo piano di appoggio frontale e rendendo il forno pratico anche su banchi con profondità limitata.
- **Supporto teglie laterali:** i supporti laterali permettono un inserimento rapido e sicuro di teglie e griglie, ottimizzando il flusso di lavoro nelle fasi di servizio più intenso.
- **Capacità 4 teglie/griglie 42,9×34,5 cm:** la camera di cottura ospita **4 teglie o griglie 42,9×34,5 cm**, formato compatto adatto per panini, snack, piccoli lievitati, prodotti da forno e piatti pronti.
- **N. 1 motore monodirezionale:** la ventilazione è affidata a un motore monodirezionale che distribuisce uniformemente l'aria calda, migliorando l'omogeneità di cottura rispetto a un forno statico tradizionale.
- **Camera di cottura in acciaio inox:** la camera in inox assicura igiene, robustezza e facilità di pulizia, con una geometria studiata per favorire i flussi d'aria e ottenere risultati regolari su tutti i livelli.
- **Guarnizione incassata:** la guarnizione incassata riduce i punti di accumulo dello sporco e migliora la tenuta della porta, semplificando le operazioni di pulizia e manutenzione.
- **Forno sovrapponibile:** la struttura è predisposta per la sovrapposizione, permettendo di installare due forni compatibili uno sopra l'altro e raddoppiare la capacità produttiva senza aumentare l'ingombro a pavimento.
- **Sistema di raffreddamento forzato dei componenti interni:** il sistema di raffreddamento protegge i componenti interni dal surriscaldamento, aumentando la durata e l'affidabilità del forno in caso di utilizzo intenso.
- **Nuova geometria della camera di cottura:** la camera è stata ridisegnata per ottimizzare i flussi d'aria e migliorare l'uniformità di cottura, riducendo differenze tra i diversi livelli.
- **Maniglia dal design moderno:** la maniglia con nuova estetica unisce ergonomia e design, offrendo una presa comoda e valorizzando l'aspetto del forno in vista al cliente.
- **Grado di protezione IPX3:** il grado di protezione contro gli spruzzi d'acqua consente l'utilizzo del forno in ambienti professionali dove sono frequenti operazioni di lavaggio delle superfici.
- **Certificazione CB:** la certificazione CB attesta la conformità del forno agli standard internazionali di sicurezza e prestazioni elettriche.
- **Peso 34,2 kg:** il peso assicura stabilità durante l'utilizzo, mantenendo una buona maneggevolezza in fase di installazione o riposizionamento.
- **Dotazione di serie:** il forno è fornito con **4 vassoi in alluminio 429×345 mm** e un **cavo monofase lungo 1600 mm**, così da essere subito operativo con il formato camera previsto.
- **Dati tabellari:** temperatura 100–260 °C, alimentazione elettrica, 4 teglie, lunghezza 59 cm, profondità 70,9 cm, altezza 58,9 cm, valori utili per progettare l'inserimento nel layout

di cucina.

## Descrizione funzionale

EKF423NU è un **forno elettrico ventilato a convezione con umidificazione indiretta**, in cui il motore monodirezionale e la resistenza circolare generano un flusso d'aria calda uniforme, mentre il sistema a pulsante consente di immettere vapore in camera nei momenti chiave della cottura o rigenerazione.

La combinazione di camera inox a 4 livelli, consumi ridotti, possibilità di sovrapposizione, guarnizione incassata e grado di protezione IPX3 rende il forno adatto a un utilizzo quotidiano in spazi ridotti, garantendo al tempo stesso affidabilità e qualità costante dei risultati.

## Utilizzi consigliati

Il forno EKF423NU è indicato per **gastronomie, panetterie, pasticcerie, bar, macellerie con punto caldo, ristoranti e hotel** che necessitano di un forno da banco compatto con ventilazione e umidificazione indiretta per cuocere e rigenerare prodotti da forno e piatti pronti.

La capacità di 4 teglie/griglie 42,9×34,5 cm, l'alimentazione monofase, la porta a ribalta, la camera inox e il sistema di umidificazione lo rendono adatto sia come forno principale in attività di piccole dimensioni, sia come apparecchiatura di supporto in cucine strutturate, integrabile con lievitori e tavoli Tecnoeka dedicati.

## Scheda Tecnica

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