

SKU: 2976389

Tecnoeka

Forno professionale elettrico multifunzione a convezione EKF423NM 4 teglie



Descrizione

Forno elettrico multifunzione a convezione per gastronomia, panetteria e pasticceria - Modello EKF423NM

Il forno elettrico multifunzione a convezione **EKF423NM** Tecnoeka è un forno compatto progettato per **gastronomia, panetteria e pasticceria**, ideale per cuocere e rigenerare snack, pane, prodotti dolci e salati in spazi contenuti con consumi energetici ridotti.

La camera a 4 teglie 42,9×34,5 cm, la struttura professionale e le molteplici funzioni di cottura lo rendono adatto a panettieri e pasticceri esigenti, garantendo fragranza, gusto e uniformità di cottura anche su piccoli lotti ripetuti durante la giornata.

Specifiche tecniche in chiave operativa

- **Alimentazione monofase 220/230 V - 50 Hz:** il forno è alimentato in monofase, facilitando l'installazione anche in locali privi di linea trifase e permettendo il collegamento diretto a impianti elettrici standard.
- **Potenza 2,6 kW:** la potenza installata assicura una salita in temperatura adeguata e una buona stabilità del calore, con consumi elettrici particolarmente ridotti rispetto a forni di capacità superiore.
- **Temperatura 100-260 °C:** il range di esercizio consente di coprire le principali esigenze di

cottura e rigenerazione in ambito gastronomia, panetteria e pasticceria, dalle preparazioni surgelate a prodotti da forno lievitati.

- **Termostato per controllo temperatura:** il termostato elettromeccanico permette di impostare e mantenere la temperatura desiderata, garantendo ripetibilità e uniformità di risultato su cicli di cottura consecutivi.
- **Vetro porta ispezionabile:** la porta con vetro ispezionabile consente di controllare visivamente lo stato delle preparazioni senza aprire il forno, riducendo 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 pratico anche su banchi con profondità limitata.
- **Supporto teglie laterali:** i supporti laterali consentono un inserimento rapido e sicuro delle teglie, agevolando il lavoro dell'operatore nelle fasi di servizio più intenso.
- **Capacità 4 teglie 42,9×34,5 cm:** la camera di cottura ospita **4 teglie 42,9×34,5 cm**, formato compatto ideale per pane, brioches, pasticceria da banco, snack e piccole porzioni di gastronomia.
- **N. 1 motore monodirezionale:** la ventilazione è affidata a un motore monodirezionale che assicura una distribuzione uniforme dell'aria calda, migliorando l'omogeneità di cottura rispetto a un forno statico.
- **Camera di cottura in acciaio inox:** la camera in acciaio inox garantisce igiene, robustezza e facilità di pulizia, con geometria ottimizzata per favorire i flussi d'aria e ottenere risultati uniformi su tutti i livelli.
- **Guarnizione incassata:** la guarnizione incassata riduce i punti di accumulo dello sporco e migliora la tenuta della porta, semplificando la manutenzione e prolungandone la durata.
- **Sovrapponibile:** la struttura è predisposta per la sovrapposizione di un secondo forno compatibile, raddoppiando 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 l'affidabilità e la durata del forno in caso di uso intensivo.
- **Nuova geometria della camera di cottura:** il design interno della camera è studiato per garantire un flusso d'aria uniforme, riducendo differenze di cottura tra i vari livelli.
- **Maniglia con design moderno:** la maniglia ergonomica di nuova estetica facilita l'apertura e la chiusura della porta, valorizzando anche l'aspetto visivo 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 soggetti a frequenti operazioni di lavaggio.
- **Certificazione CB:** la certificazione CB attesta la conformità del forno agli standard internazionali di sicurezza elettrica e prestazioni.
- **Dimensioni esterne 59 × 70,19 × 58,9 cm (L×P×H):** l'ingombro contenuto consente il posizionamento su tavoli e banchi inox standard, integrandosi facilmente nel layout di laboratori e cucine.
- **Peso 36,4 kg:** il peso garantisce stabilità durante l'utilizzo, mantenendo una maneggevolezza sufficiente per l'installazione e l'eventuale riposizionamento dell'apparecchiatura.
- **Dotazione di serie:** il forno viene 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 50–260 °C, alimentazione elettrica, 4 teglie, lunghezza 59 cm, profondità 70,9 cm, altezza 58,9 cm, valori utili per confronti e per la progettazione del layout di cucina.

Descrizione funzionale

EKF423NM è un **forno elettrico multifunzione a convezione** in cui un motore monodirezionale fa circolare l'aria calda all'interno della camera, garantendo cotture omogenee, dorature regolari e tempi di produzione ridotti rispetto a un forno statico tradizionale.

La combinazione di camera inox ventilata a 4 livelli, consumi contenuti, possibilità di sovrapposizione, guarnizione incassata e sistema di raffreddamento interno lo rende particolarmente adatto a bar, gastronomie, panetterie e pasticcerie che desiderano un forno compatto ma professionale per la produzione quotidiana.

Utilizzi consigliati

Il forno EKF423NM è indicato per **gastronomie, panetterie, pasticcerie, bar, macellerie con punto caldo, ristoranti e hotel** che necessitano di un forno da banco per cuocere e rigenerare prodotti da forno, snack e piatti pronti in piccoli e medi lotti.

La capacità di 4 teglie 42,9×34,5 cm, l'alimentazione monofase, il range di temperatura 50–260 °C, la camera inox ventilata e la possibilità di sovrapporre due forni lo rendono adatto sia come forno principale in attività di piccole dimensioni, sia come apparecchiatura di supporto in cucine strutturate, integrabile con lievitatore 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	50 / 260 °C