

SKU: 2976390

## Tecnoeka

### **Forno elettrico ventilato a convezione con vapore diretto per gastronomia, panetteria e pasticceria Modello EKF423NUD Capacità 4 teglie cm 42,9x 34,5 Potenza Kw 2,9 Apertura a ribalta**



## Descrizione

### **Forno elettrico ventilato a convezione con vapore diretto - Modello EKF423NUD**

Il forno elettrico ventilato a convezione con vapore diretto modello EKF423NUD rappresenta la soluzione professionale perfetta per gastronomie, panetterie e pasticcerie che necessitano di un'attrezzatura compatta ma dalle alte prestazioni. Con capacità per 4 teglie da 42,9x34,5 cm e apertura a ribalta, offre un accesso pratico e sicuro alla camera di cottura, ideale per chi lavora in spazi ristretti dietro il banco o in piccoli laboratori.

La combinazione di ventilazione forzata e vapore diretto permette di ottenere risultati eccellenti sia con prodotti freschi che surgelati: croissant perfettamente lievitati, pane dalla crosta croccante, snack salati dorati e piatti pronti rigenerati mantenendo succosità e sapore originale. La struttura sovrapponibile consente di aumentare la capacità produttiva senza ingombrare ulteriore spazio a pavimento.

### **Specifiche tecniche dettagliate**

Progettato per un utilizzo intensivo, il modello EKF423NUD integra soluzioni tecniche avanzate che

garantiscono affidabilità e facilità d'impiego quotidiano:

- **Capacità:** 4 teglie o griglie con dimensioni 42,9x34,5 cm, formato versatile per dolci, salati e preparazioni miste
- **Potenza elettrica:** 2,9 kW con alimentazione monofase 220-230V 1N 50-60 Hz, compatibile con la maggior parte degli impianti esistenti
- **Dimensioni esterne:** circa 59 x 70,9 x 58,9 cm di altezza, ingombro ridotto per installazioni su banco o in colonna
- **Camera di cottura:** completamente in acciaio inox con guarnizione incassata per tenuta ermetica e pulizia semplificata
- **Ventilazione:** motore bidirezionale che inverte il senso di rotazione per una distribuzione perfettamente uniforme del calore su tutti i ripiani
- **Vapore diretto:** sistema attivabile per iniettare vapore in camera, essenziale per lievitati, rigenerazione e mantenimento umidità
- **Porta:** apertura a ribalta con vetro ispezionabile per il controllo delle cotture senza aprire e disperdere calore
- **Struttura:** costruzione sovrapponibile in acciaio inox, robusta e predisposta per installazioni multiple in altezza
- **Controlli:** pannello elettromeccanico con regolazioni intuitive di temperatura, timer e vapore

## Prestazioni professionali per ogni applicazione

In gastronomia, il vapore diretto combinato con la convezione ventilata rigenera piatti pronti mantenendo la giusta umidità interna e ottenendo una gratinatura superficiale perfetta. Per la panetteria, il sistema bidirezionale garantisce pani e focacce cotti uniformemente dalla prima all'ultima teglia, mentre in pasticceria eccelle con croissant surgelati e piccoli dolci da forno che richiedono sviluppo e brillantezza.

La camera in acciaio inox con angoli arrotondati e guarnizioni sostituibili facilita le operazioni di pulizia di fine turno, riducendo i tempi di manutenzione. La possibilità di sovrapporre più forni EKF423NUD consente di creare configurazioni modulari scalabili, ideali per attività in crescita che vogliono incrementare la produzione mantenendo lo stesso spazio operativo.

Compatto, potente e versatile, l'EKF423NUD rappresenta l'investimento ideale per professionisti che vogliono qualità da forno combinato senza la complessità e i costi di gestione di un modello full optional.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	58.9
Lunghezza (cm)	59

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Profondità (cm)	70.9
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	100 /260