

SKU: 2976391

Tecnoeka

Forno professionale con controllo touch EKF423NTUD Capacità 4 teglie



Descrizione

Forno elettrico a convezione touch con vapore diretto 4 teglie per gastronomie compatte

È la soluzione ideale per punti di ristoro e gastronomie di piccole dimensioni che esigono un prodotto poco ingombrante e funzionale, con la certezza di non deludere anche i clienti più esigenti. Potrai riscaldare piatti pronti e preparare veloci ricette di gastronomia in modo facile e intuitivo, grazie al display touch screen con programmi memorizzabili e opzioni di cottura dedicate. La funzionalità a vapore diretto offre massima flessibilità e personalizzazione, permettendo di gestire in modo ottimale la rigenerazione e la cottura dei piatti.

Il forno, compatto e sovrapponibile, è pensato per chi ha spazi ridotti ma non vuole rinunciare a una gestione professionale delle cotture: la camera in acciaio inox, il motore bidirezionale e il sistema di raffreddamento forzato dei componenti interni garantiscono affidabilità nel tempo e sicurezza in ogni condizione di utilizzo.

Specifiche tecniche complete

Di seguito le caratteristiche tecniche principali, organizzate in modo discorsivo per facilitare l'inserimento in una scheda prodotto:

- **Programmi e cotture:** il forno dispone di 99 programmi memorizzabili e 4 opzioni (o 5, in

base alla configurazione) di cottura, selezionabili tramite display touch screen, così da richiamare in pochi istanti le impostazioni più utilizzate e standardizzare i risultati.

- **Alimentazione e potenza:** alimentazione monofase 220/230 V 50 Hz con potenza installata di 2,9 kW, ideale per collegamento a impianti elettrici standard senza richiedere forniture trifase.
- **Struttura porta:** vetro porta ispezionabile con apertura a ribalta, che consente un controllo visivo costante delle preparazioni e un accesso comodo alla camera di cottura.
- **Supporto teglie:** supporto teglie laterali per una gestione ordinata dei livelli di cottura.
- **Capacità camera:** capacità pari a 4 teglie con dimensioni 42,9 x 34,5 cm; in dotazione sono presenti 4 vassoi in alluminio da 429 x 345 mm, pronti all'uso.
- **Ventilazione:** presenza di 1 motore bidirezionale, che inverte il senso di rotazione per distribuire in modo uniforme il calore all'interno della camera.
- **Camera di cottura:** camera in acciaio inox con nuova geometria studiata per ottimizzare il flusso dell'aria calda; guarnizione incassata per una migliore tenuta e facilità di pulizia.
- **Vapore diretto:** funzionalità a vapore diretto che consente di gestire l'umidità in camera durante le fasi di cottura e rigenerazione, migliorando qualità e resa dei piatti.
- **Sovrapponibilità:** forno sovrapponibile, pensato per installazioni in colonna e per incrementare la capacità produttiva senza aumentare l'ingombro a pavimento.
- **Raffreddamento componenti:** sistema di raffreddamento forzato dei componenti interni, che contribuisce a mantenere stabili le prestazioni e a proteggere l'elettronica.
- **Design:** maniglia con nuova estetica dal design moderno e grado di protezione acqua IPX3, adatto agli ambienti di cucina professionale.
- **Certificazioni:** certificazione CB a garanzia della conformità alle normative internazionali.
- **Peso:** peso di 38 kg, che assicura stabilità e facilita allo stesso tempo eventuali operazioni di spostamento o installazione.
- **Dotazione di serie:** 4 vassoi in alluminio (429 x 345 mm) e cavo monofase di lunghezza 1600 mm, per un collegamento immediato.

Caratteristiche dimensionali e di esercizio

Il forno si caratterizza per dimensioni compatte che ne facilitano il posizionamento anche in cucine con spazio limitato:

- **Lunghezza:** 59 cm.
- **Profondità:** 70,9 cm.
- **Altezza:** 58,9 cm.
- **Temperatura di esercizio:** intervallo di temperatura da 30 a 260 °C, perfetto per coprire la semplice rigenerazione, le cotture a bassa temperatura e le lavorazioni più intense.
- **Alimentazione:** elettrica monofase.
- **Teglie:** capacità totale pari a 4 teglie.

Vantaggi per gastronomie e piccoli punti di ristoro

Questo forno a convezione con vapore diretto e controllo touch è pensato per chi desidera un'attrezzatura compatta ma evoluta: i programmi memorizzabili e le opzioni di cottura permettono di standardizzare il lavoro, ridurre gli errori e garantire qualità costante anche con personale poco esperto. La funzionalità a vapore diretto e il motore bidirezionale assicurano risultati omogenei e piatti sempre all'altezza delle aspettative dei clienti.

Le dimensioni contenute, la sovrapponibilità e la potenza di 2,9 kW monofase lo rendono ideale per

gastronomie, bar e piccoli ristoranti che vogliono migliorare la gestione del banco caldo e della gastronomia espressa senza rivoluzionare l'impianto esistente.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	58.9
Lunghezza (cm)	59
Profondità (cm)	70.9
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	30 / 260