

SKU: 2976393

Tecnoeka

Forno elettrico ventilato a convezione con umidificazione e vapore indiretto Modello EKF411N Capacità n.4 teglie/griglie GN 1/1 cm 53 x 32,5 Potenza Kw 3,4 Apertura a ribalta



Descrizione

Forno elettrico ventilato a convezione con umidificazione 4 teglie GN 1/1

Questo forno elettrico ventilato a convezione con umidificazione è lo strumento ideale per punti di ristoro di piccole dimensioni che hanno la necessità di scaldare panini farciti e cibi congelati in modo facile e intuitivo. Grazie al pannello comandi touch screen, dotato di 100 programmi, è possibile cuocere in 5 fasi e realizzare le proprie ricette preferite riducendo i tempi di cottura, ottenendo risultati di qualità che si faranno apprezzare dai clienti.

Le creazioni culinarie risultano succulente e gustose grazie alla funzionalità di umidificazione tramite pulsante, che consente di personalizzare ogni tipo di cottura. La gestione dell'umidità in camera aiuta a mantenere morbidi i prodotti riscaldati e a migliorare la rigenerazione dei cibi congelati, preservando consistenza e sapore.

Specifiche tecniche complete

Di seguito tutte le caratteristiche tecniche del forno, organizzate in forma discorsiva e pronte per una scheda prodotto professionale:

- **Alimentazione:** alimentazione monofase 220/230 V 50 Hz, compatibile con gli impianti

elettrici standard dei piccoli punti di ristoro.

- **Potenza:** potenza installata pari a 3,4 kW, adeguata per raggiungere rapidamente la temperatura impostata e mantenerla stabile durante l'intero ciclo di cottura.
- **Controllo temperatura:** termostato dedicato al controllo della temperatura, per impostare con precisione il valore desiderato in base al tipo di preparazione.
- **Umidificazione:** umidificazione indiretta a pulsante, che consente di aggiungere vapore in camera quando necessario, migliorando la resa di panini farciti e cibi congelati rigenerati.
- **Pannello comandi:** pannello comandi elettromeccanico abbinato a interfaccia touch programmabile, che permette di sfruttare fino a 100 programmi con cottura in 5 fasi, semplificando il lavoro anche al personale meno esperto.
- **Vetro porta:** vetro porta ispezionabile, studiato per monitorare visivamente lo stato delle preparazioni senza aprire il forno e senza disperdere calore.
- **Apertura porta:** apertura a ribalta, pratica ed ergonomica, che facilita l'inserimento e l'estrazione delle teglie.
- **Supporto teglie:** supporti teglie laterali solidi e facilmente accessibili, inclusi nella dotazione di serie.
- **Capacità camera:** capacità pari a n. 4 teglie/griglie GN 1/1 cm 53 x 32,5, ideale per una produzione giornaliera di panini e piatti pronti in formato gastronorm.
- **Motori:** dotato di n. 2 motori monodirezionali che assicurano una ventilazione efficace e una buona uniformità di cottura in tutta la camera.
- **Camera di cottura:** camera di cottura in acciaio inox, robusta, igienica e semplice da pulire, con guarnizione incassata per una migliore tenuta e finitura professionale.
- **Sovrapponibilità:** struttura sovrapponibile, che consente di installare due forni in colonna per raddoppiare la capacità produttiva senza aumentare l'ingombro a pavimento.
- **Raffreddamento componenti:** sistema di raffreddamento forzato dei componenti interni, pensato per proteggere l'elettronica e garantire efficienza nel tempo.
- **Geometria camera:** nuova geometria della camera di cottura progettata per ottimizzare il flusso dell'aria calda e garantire una distribuzione uniforme del calore.
- **Maniglia:** maniglia con nuova estetica di design moderno, ergonomica e piacevole alla vista, in linea con le esigenze dei locali contemporanei.
- **Protezione acqua:** grado di protezione acqua IPX3, adatto agli ambienti di cucina in cui sono presenti spruzzi e umidità.
- **Certificazioni:** certificazione CB, che attesta la conformità del prodotto alle norme internazionali di sicurezza.
- **Peso:** peso di 50,4 kg, che conferisce stabilità alla macchina e ne testimonia la costruzione robusta.
- **Dotazione di serie:** supporti laterali per le teglie e cavo monofase di lunghezza 1600 mm, per un collegamento immediato all'impianto elettrico.
- **Numero teglie:** versione a 4 teglie totali.
- **Alimentazione (tipologia):** forno a alimentazione elettrica.

Vantaggi per piccoli punti di ristoro e gastronomie

Grazie ai 100 programmi memorizzabili e alle cotture in 5 fasi, il forno permette di standardizzare le ricette, ridurre gli errori e velocizzare il servizio, anche con rotazioni elevate. La combinazione di ventilazione, umidificazione a pulsante e camera in acciaio inox garantisce panini e piatti rigenerati in modo uniforme, con interno morbido e superficie invitante.

La struttura compatta, la sovrapposibilità e l'alimentazione monofase da 3,4 kW lo rendono particolarmente adatto a bar, bistrot, gastronomie e piccoli ristoranti che desiderano migliorare la gestione del banco caldo e della gastronomia espressa senza modifiche strutturali all'impianto elettrico.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	63.4
Lunghezza (cm)	78.4
Profondità (cm)	75.4
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	30 / 260