

SKU: 2976394

Tecnoeka

Forno elettrico ventilato a convezione con umidificazione per panetteria e pasticceria Modello EKF464N Capacità n.4 teglie cm 60x 40 Potenza Kw 3,4 Apertura a ribalta



Descrizione

Forno elettrico ventilato a convezione con umidificazione 4 teglie 60x40 Tecnoeka

Forno elettrico ventilato a convezione con umidificazione per panetteria e pasticceria, monofase, con capacità di 4 teglie 600x400 mm, pensato come strumento pratico e funzionale per la cottura professionale. La sicurezza nell'uso è garantita dal grado di protezione acqua IPX3 e dalla certificazione CB, che ne attestano l'affidabilità in ambiente di lavoro.

La camera di cottura in acciaio inox, l'umidificazione indiretta a pulsante e i 2 motori monodirezionali assicurano una circolazione uniforme dell'aria e un controllo efficace dell'umidità, per prodotti da forno cotti in modo omogeneo. L'apertura a ribalta, il vetro porta ispezionabile e la maniglia dal design moderno rendono agevoli le operazioni di carico e scarico teglie, migliorando l'ergonomia per l'operatore.

Specifiche tecniche

Il forno funziona con alimentazione elettrica monofase 220/230 V 50 Hz e sviluppa una potenza di 3,4 kW, un valore che consente di raggiungere rapidamente la temperatura impostata mantenendo

consumi contenuti. Il controllo della temperatura è affidato a un termostato dedicato, che permette di lavorare in un intervallo compreso tra 100 e 260 °C, così da gestire diverse tipologie di cottura tipiche di panetteria e pasticceria.

Il sistema di umidificazione è di tipo indiretto a pulsante: l'operatore può immettere umidità in camera quando necessario, migliorando sviluppo, crosta e brillantezza dei prodotti. La gestione del forno avviene tramite un pannello comandi elettromeccanico intuitivo, mentre la porta con vetro ispezionabile e apertura a ribalta permette di controllare le cotture e di caricare o scaricare le teglie in modo semplice e sicuro.

La capacità è di 4 teglie da 60 x 40 cm, sostenute da supporti laterali dedicati, e la movimentazione dell'aria calda in camera è garantita da 2 motori monodirezionali che favoriscono una distribuzione uniforme del calore. La camera di cottura, realizzata interamente in acciaio inox, presenta guarnizione incassata e una nuova geometria studiata per migliorare il flusso d'aria, aumentare l'efficienza e facilitare le operazioni di pulizia.

La struttura del forno è sovrapponibile, caratteristica che permette di installare più unità in colonna ottimizzando lo spazio nei laboratori di panetteria e pasticceria. A protezione dei componenti interni è presente un sistema di raffreddamento forzato, pensato per salvaguardare l'elettronica e prolungare la vita operativa della macchina anche in condizioni di utilizzo intensivo.

La maniglia frontale è stata progettata con una nuova estetica dal design moderno, in linea con le esigenze dei laboratori contemporanei e con una particolare attenzione all'ergonomia. Il forno dispone di un grado di protezione acqua IPX3, che lo rende idoneo agli ambienti di cucina in cui sono presenti spruzzi e umidità, e vanta certificazione CB, a ulteriore garanzia di conformità e sicurezza.

Il peso complessivo dell'apparecchiatura è pari a 50,4 kg, indice di una struttura robusta e stabile durante l'uso quotidiano. In dotazione di serie sono inclusi i supporti laterali per le teglie e un cavo monofase di lunghezza 1600 mm, pronto per il collegamento all'impianto elettrico senza accessori aggiuntivi.

Dati costruttivi e brand

Il forno appartiene al brand Tecnoeka, marchio specializzato nella produzione di forni professionali per il settore bakery e pastry. La configurazione prevede 4 teglie totali, con un ingombro esterno pari a 78,4 cm di lunghezza, 75,4 cm di profondità e 63,4 cm di altezza, dimensioni che rendono la macchina adatta anche a laboratori con spazi limitati.

Vantaggi per panetteria e pasticceria

Questo forno monofase 4 teglie 60x40 mm consente di gestire con efficienza cotture e rigenerazioni di pane, dolci e prodotti lievitati, grazie alla combinazione di ventilazione e umidificazione indiretta a pulsante. La camera in acciaio inox con nuova geometria e i 2 motori monodirezionali favoriscono una distribuzione uniforme del calore, migliorando qualità e costanza dei risultati.

La struttura sovrapponibile, le dimensioni compatte e l'alimentazione elettrica monofase permettono l'installazione anche in laboratori con spazi ridotti, senza rinunciare a prestazioni professionali. Le certificazioni IPX3 e CB, unite al pannello elettromeccanico intuitivo, contribuiscono a un utilizzo sicuro e immediato, adatto anche al personale meno esperto.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	63.4
Lunghezza (cm)	78.4
Profondità (cm)	75.4
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	100 / 260