

SKU: 2976395

Tecnoeka

Forno elettrico ventilato a convezione con grill e con umidificazione Modello EKF411.3NGRILL Capacità n.4 teglie/griglie GN 1/1 cm 53 x 32,5 Potenza Kw 5,2 Apertura a ribalta



Descrizione

Forno elettrico ventilato a convezione con grill e umidificazione EKF411.3NGRILL 4 teglie GN 1/1

Il forno elettrico ventilato a convezione con grill e umidificazione modello EKF411.3NGRILL è pensato per le esigenze di ristoranti, gastronomie, pasticcerie e punti caldi che cercano una macchina compatta ma completa. La combinazione di cottura ventilata, funzione grill e umidificazione indiretta a pulsante permette di dorare, gratinare e rigenerare in modo uniforme una grande varietà di piatti, valorizzando colore e fragranza degli alimenti.

La camera di cottura accoglie fino a 4 teglie o griglie GN 1/1 da 53 x 32,5 cm, rendendo il forno adatto sia al servizio à la carte sia alla preparazione di gastronomia da banco. L'apertura a ribalta, il vetro porta ispezionabile e la struttura sovrapponibile consentono di ottimizzare lo spazio di lavoro e di gestire le infornate in modo pratico e sicuro anche in cucine con metrature ridotte.

Specifiche tecniche

Il forno EKF411.3NGRILL è alimentato in trifase a 380/400 V 50/60 Hz e sviluppa una potenza di 5,2 kW, valore che garantisce tempi di riscaldamento rapidi e una temperatura stabile anche a pieno

carico. Il controllo della temperatura è affidato a un termostato dedicato, che consente di lavorare in un ampio intervallo compreso tra 50 e 300 °C, coprendo cotture delicate, rigenerazioni e gratinature finali ad alta temperatura.

La funzione di umidificazione è di tipo indiretto a pulsante: l'operatore può aggiungere vapore in camera quando necessario, migliorando resa, morbidezza interna e brillantezza superficiale delle preparazioni. La gestione del forno avviene tramite un pannello comandi elettromeccanico, una soluzione robusta e intuitiva, pensata per un utilizzo quotidiano anche da parte di personale con diversi livelli di esperienza.

La porta frontale è dotata di vetro ispezionabile e apertura a ribalta, studiata per facilitare le operazioni di carico e scarico delle teglie GN 1/1 e per permettere un controllo visivo costante delle cotture senza disperdere calore. I supporti teglie laterali garantiscono stabilità ai vassoi durante l'inserimento, mentre la camera di cottura in acciaio inox con guarnizione incassata offre elevati standard di igiene e facilita le operazioni di pulizia.

La movimentazione dell'aria è affidata a due motori monodirezionali che assicurano una distribuzione uniforme del calore all'interno della camera, riducendo differenze di cottura tra i diversi livelli. Il forno è progettato per essere sovrapponibile, caratteristica che consente di installare due unità in colonna per raddoppiare la capacità produttiva mantenendo invariato l'ingombro a pavimento. Un sistema di raffreddamento forzato dei componenti interni protegge l'elettronica e contribuisce a prolungare la vita operativa della macchina.

La camera di cottura presenta una nuova geometria studiata per migliorare il flusso dell'aria calda, mentre la maniglia frontale con estetica di design moderno coniuga ergonomia e cura dell'immagine. Il forno dispone di grado di protezione acqua IPX3, idoneo ad ambienti con presenza di spruzzi e umidità, ed è dotato di certificazione CB, a garanzia della conformità alle principali normative di sicurezza internazionali. Il peso complessivo è pari a 52 kg, indice di una struttura solida e stabile durante l'utilizzo.

Dotazione di serie e dati costruttivi

Nella dotazione di serie sono inclusi i supporti laterali per le teglie e un cavo di alimentazione bifase + neutro lungo 1600 mm, predisposto per il collegamento elettrico dell'apparecchiatura. Questi elementi permettono un'installazione rapida e una messa in funzione immediata del forno all'interno di cucine professionali già operative.

Il forno appartiene al brand Tecnoeka, utilizza alimentazione elettrica e offre una configurazione complessiva a 4 teglie GN 1/1. Le dimensioni esterne sono pari a 78,4 cm di lunghezza, 75,4 cm di profondità e 63,4 cm di altezza, misure che consentono il posizionamento su banchi, tavoli inox dedicati o supporti con ruote, mantenendo un buon equilibrio tra capacità di carico e ingombro.

Vantaggi operativi per la ristorazione

La presenza combinata di convezione, grill e umidificazione rende il forno EKF411.3NGRILL particolarmente adatto per gratinature, cotture al forno, rigenerazione di piatti pronti e dorature finali, riducendo i tempi di servizio e migliorando la presentazione dei piatti. La camera inox con nuova geometria e i due motori monodirezionali garantiscono uniformità di risultato su tutte le teglie, anche a pieno carico.

La struttura sovrapponibile, il grado di protezione IPX3 e le soluzioni costruttive pensate per la pulizia quotidiana semplificano la gestione del forno in cucine dinamiche e ad alta rotazione. L'interfaccia elettromeccanica intuitiva e l'ampio range di temperatura favoriscono un utilizzo immediato, assicurando risultati costanti e ripetibili in contesti professionali con ritmi di lavoro sostenuti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	63.4
Lunghezza (cm)	78.4
Profondità (cm)	75.4
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	50 / 300