

SKU: 2976396

Tecnoeka

Forno elettrico ventilato a convezione con grill e con umidificazione per panetteria e pasticceria Modello EKF464.3NGRILL Capacità n.4 teglie cm 60x 40 Potenza Kw 5.2 Apertura a ribalta



Descrizione

Forno elettrico ventilato a convezione con grill e umidificazione EKF464.3NGRILL 4 teglie 60x40

Il forno elettrico ventilato a convezione con grill e umidificazione modello EKF464.3NGRILL è progettato per panetterie, pasticcerie e snack bar di medie dimensioni che desiderano un'unica macchina in grado di cuocere, rigenerare e gratinare prodotti da forno su teglie 600x400 mm. Le proprietà riscaldanti del motore abbinate alla funzionalità grill consentono di ottenere dorature omogenee e superfici croccanti, valorizzando l'aspetto e la consistenza di pane, focacce e prodotti salati.

Il forno è semplice da utilizzare grazie al pannello di comando elettromeccanico intuitivo, attraverso il quale è possibile impostare rapidamente i principali parametri di cottura. La struttura compatta con apertura a ribalta e capacità di 4 teglie 60x40 mm si integra facilmente in laboratori e punti vendita, offrendo una buona produttività senza richiedere grandi spazi di installazione.

Specifiche tecniche

L'apparecchiatura lavora con alimentazione trifase 380/400 V 50/60 Hz e sviluppa una potenza

elettrica di 5,2 kW, valore che garantisce tempi di salita in temperatura contenuti e una gestione stabile del calore durante le cotture. Il controllo della temperatura è affidato a un termostato dedicato, mentre la funzione di umidificazione indiretta a pulsante consente di introdurre vapore in camera quando necessario, migliorando sviluppo e brillantezza di impasti lievitati e prodotti da rigenerare.

Il pannello comandi è di tipo elettromeccanico, una soluzione robusta e immediata che permette di intervenire in modo rapido sulle impostazioni anche in contesti di lavoro intensi. La porta frontale, con vetro ispezionabile e apertura a ribalta, facilita il controllo visivo delle preparazioni e le operazioni di carico e scarico delle teglie 60x40, riducendo le dispersioni di calore in fase di apertura.

La capacità di lavoro è pari a 4 teglie da 60 x 40 cm, sostenute da supporti laterali che assicurano stabilità e corretta distanza tra i livelli. La camera di cottura è realizzata in acciaio inox, dotata di guarnizione incassata per una migliore tenuta e per favorire pulizia e igiene; la nuova geometria interna è studiata per ottimizzare il flusso dell'aria calda e ottenere cotture uniformi anche a pieno carico.

La circolazione dell'aria all'interno della camera è affidata a due motori monodirezionali, che garantiscono una distribuzione costante del calore su tutti i ripiani. Il forno è sovrapponibile, caratteristica che consente di raddoppiare la capacità produttiva installando due unità in colonna senza aumentare l'ingombro a pavimento; un sistema di raffreddamento forzato dei componenti interni protegge l'elettronica e prolunga la durata nel tempo.

La maniglia frontale presenta una nuova estetica dal design moderno, pensata per unire ergonomia e cura dell'immagine in laboratorio. Il grado di protezione acqua IPX3 rende il forno idoneo all'impiego in ambienti in cui sono presenti spruzzi e umidità, mentre la certificazione CB attesta la conformità alle principali normative di sicurezza. Il peso complessivo è pari a 52 kg, valore che testimonia la solidità strutturale dell'apparecchiatura.

Dotazione di serie e dati costruttivi

La dotazione di serie comprende i supporti laterali per teglie e un cavo di alimentazione bifase + neutro lungo 1600 mm, già predisposto per il collegamento dell'apparecchiatura all'impianto elettrico. Questa configurazione consente un'installazione rapida e una messa in servizio immediata del forno all'interno di laboratori e cucine professionali.

Il forno appartiene al brand Tecnoeka e utilizza alimentazione elettrica; la configurazione prevede 4 teglie totali. Le dimensioni esterne sono pari a 78,4 cm di lunghezza, 75,4 cm di profondità e 63,4 cm di altezza, misure che permettono il posizionamento su banchi, tavoli inox o supporti dedicati mantenendo un buon equilibrio tra capacità di carico e ingombro complessivo. Il range di temperatura di esercizio è compreso tra 100 e 260 °C, adatto alle principali lavorazioni di panetteria e pasticceria su teglie 600x400 mm.

Vantaggi per panetteria e pasticceria

La combinazione di convezione, grill e umidificazione rende il forno EKF464.3NGRILL particolarmente adatto per dorature finali, gratinature, rigenerazioni e cotture complete di prodotti salati e dolci. La camera inox con nuova geometria, i due motori monodirezionali e la capacità 4 teglie 60x40 assicurano risultati uniformi tra i diversi livelli, riducendo gli scarti e migliorando la costanza qualitativa del prodotto finito.

La struttura sovrapponibile, il grado di protezione IPX3 e le soluzioni pensate per semplificare la pulizia quotidiana si traducono in una gestione più efficiente degli spazi e dei tempi di lavoro. L'interfaccia elettromeccanica intuitiva consente al personale di apprendere rapidamente l'utilizzo della macchina, garantendo continuità di servizio e riducendo i tempi di formazione.

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