

SKU: 2976397

Tecnoeka

Forno elettrico ventilato a convezione con vapore diretto per panetteria e pasticceria Modello EKF364NUD Capacità n.3 teglie/griglie cm 60 x 40 Potenza Kw 3,7 Apertura a ribalta



Descrizione

Forno elettrico ventilato a convezione con vapore diretto EKF364NUD 3 teglie 60x40

Il forno elettrico ventilato a convezione EKF364NUD con vapore diretto è progettato per piccole panetterie e pasticcerie che desiderano ottenere cotture veloci e risultati costanti utilizzando uno strumento compatto e robusto. Grazie alla funzione a vapore diretto con regolazione a manopola, offre una grande flessibilità e consente di cuocere torte, dolci, brioches e krapfen sempre saporiti, caldi e fragranti.

Specifiche tecniche

- **Alimentazione:** alimentazione elettrica monofase 220/230 V 50 Hz, adatta agli impianti standard senza necessità di trifase.
- **Potenza installata:** potenza di 3,7 kW, dimensionata per garantire riscaldamenti rapidi e una gestione efficiente dei consumi nelle produzioni quotidiane.
- **Vapore diretto:** sistema di vapore diretto con regolazione tramite selettore a manopola a 5 posizioni, per modulare l'apporto di umidità in base al tipo di prodotto.
- **Pannello comandi:** pannello comandi elettromeccanico, semplice e intuitivo, ideale per un utilizzo immediato anche da parte di personale non specializzato.

- **Porta:** porta con vetro ispezionabile e apertura a ribalta, che facilita il carico e lo scarico delle teglie e il controllo visivo delle cotture.
- **Supporti teglie:** supporto teglie laterali per 3 teglie/griglie da 60 x 40 cm, formato standard per panetteria e pasticceria.
- **Ventilazione:** 1 motore bidirezionale che alterna il verso di rotazione per distribuire l'aria calda in modo uniforme in tutta la camera di cottura.
- **Camera di cottura:** camera in acciaio inox con guarnizione incassata e nuova geometria interna, pensata per migliorare il flusso d'aria e agevolare la pulizia.
- **Sovrapponibilità:** forno sovrapponibile, che permette di installare due unità in colonna per aumentare la capacità produttiva senza occupare ulteriore spazio a pavimento.
- **Raffreddamento componenti:** sistema di raffreddamento forzato dei componenti interni, progettato per proteggere l'elettronica e allungare la vita utile del forno.
- **Maniglia:** maniglia con nuova estetica di design moderno, che unisce ergonomia e cura dell'immagine.
- **Grado di protezione:** grado di protezione acqua IPX3, idoneo ad ambienti di lavoro con presenza di spruzzi e umidità.
- **Certificazioni:** certificazione CB, a garanzia della conformità alle principali normative di sicurezza.
- **Peso:** peso di 45 kg, che assicura stabilità e solidità della struttura.

Dotazione di serie

- **Supporti laterali:** supporti laterali per il posizionamento delle teglie.
- **Cavo di alimentazione:** cavo monofase di lunghezza 1600 mm, pronto per il collegamento all'impianto elettrico.

Dati costruttivi

- **Brand:** Tecnoeka.
- **Temperatura di lavoro:** 30 / 260 °C.
- **Alimentazione:** elettrica monofase.
- **Numero teglie:** 3 teglie 60x40 cm.
- **Lunghezza esterna:** 78,4 cm.
- **Profondità esterna:** 75,4 cm.
- **Altezza esterna:** 50,4 cm.

Vantaggi per panetteria e pasticceria

Grazie al vapore diretto regolabile, alla ventilazione bidirezionale e alla camera inox compatta, il forno EKF364NUD consente di ottenere prodotti da forno ben sviluppati, con interno soffice e superficie dorata in modo uniforme. La struttura sovrapponibile, l'alimentazione monofase e la capacità di 3 teglie 60x40 lo rendono una soluzione ideale per piccoli laboratori che vogliono mantenere elevata la qualità di cottura senza rinunciare all'ottimizzazione degli spazi.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	50,4
Lunghezza (cm)	78,4
Profondità (cm)	75,4
Teglie	3 teglie
Temperatura °C	30 / 260