

SKU: 2976398

Tecnoeka

Forno elettrico ventilato a convezione con vapore diretto Modello EKF311NUD Capacità n.3 teglie/griglie GN 1/1 cm 53 x 32,5 Potenza Kw 3,7 Apertura a ribalta



Descrizione

Forno elettrico ventilato a convezione con vapore diretto EKF311NUD 3 teglie GN 1/1

Il forno elettrico ventilato a convezione EKF311NUD con vapore diretto è progettato per punti di ristoro che vogliono cotture veloci e risultati ottimali utilizzando uno strumento compatto e robusto. La funzione a vapore diretto, regolabile tramite selettore a manopola, offre grande flessibilità e permette di scaldare panini farciti e piatti pronti surgelati mantenendoli sempre fragranti e saporiti.

Specifiche tecniche

- **Alimentazione:** alimentazione elettrica monofase 220/230 V 50 Hz, ideale per l'allaccio a impianti standard senza linea trifase.
- **Potenza installata:** potenza di 3,7 kW, dimensionata per garantire rapide salite in temperatura e un buon equilibrio tra prestazioni e consumi.
- **Range di temperatura:** temperatura di lavoro compresa tra 100 e 260 °C, adatta a rigenerazioni e cotture complete di prodotti pronti e snack.
- **Controllo temperatura:** termostato dedicato per il controllo della temperatura, con impostazione semplice tramite comandi elettromeccanici.
- **Vapore diretto:** sistema di vapore diretto con regolazione attraverso selettore a manopola

a 5 posizioni, per modulare l'umidità in camera in base alle esigenze di cottura.

- **Pannello comandi:** pannello comandi elettromeccanico, intuitivo e resistente, pensato per un uso quotidiano anche da 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 preparazioni.
- **Supporti teglie:** supporto teglie laterali per 3 teglie/griglie GN 1/1 da 53 x 32,5 cm, formato standard per la gastronomia.
- **Ventilazione:** 1 motore bidirezionale che alterna il verso di rotazione, distribuendo l'aria calda in modo uniforme nella camera di cottura.
- **Camera di cottura:** camera in acciaio inox con guarnizione incassata e nuova geometria interna, progettata per ottimizzare il flusso dell'aria e semplificare la pulizia.
- **Sovrapponibilità:** forno sovrapponibile, che consente 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, studiato per proteggere le parti elettriche ed elettroniche.
- **Design:** maniglia con estetica moderna, per un aspetto professionale coordinato con le altre attrezzature.
- **Grado di protezione:** grado di protezione acqua IPX3, idoneo ad ambienti con spruzzi e umidità.
- **Certificazioni:** certificazione CB a garanzia della conformità alle principali normative di sicurezza.
- **Peso:** peso complessivo di 45 kg, indicativo di una struttura solida e stabile sul piano di lavoro.

Dotazione di serie

- **Supporti laterali:** supporti laterali per il posizionamento delle teglie GN 1/1.
- **Cavo di alimentazione:** cavo monofase di lunghezza 1600 mm, pronto per il collegamento all'impianto elettrico.

Dati costruttivi

- **Brand:** Tecnoeka.
- **Numero teglie:** 3 teglie/griglie GN 1/1 da 53 x 32,5 cm.
- **Lunghezza esterna:** 78,4 cm.
- **Profondità esterna:** 75,4 cm.
- **Altezza esterna:** 50,4 cm.

Vantaggi per bar e gastronomia

Grazie al vapore diretto regolabile, alla ventilazione bidirezionale e alla camera inox compatta, il forno EKF311NUD permette di servire rapidamente snack, panini farciti e piatti pronti mantenendo fragranza e uniformità di cottura. La struttura sovrapponibile, l'alimentazione monofase e la capacità di 3 teglie GN 1/1 lo rendono una soluzione ideale per bar, gastronomie e piccole cucine professionali che vogliono migliorare il servizio senza occupare troppo spazio.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	50.4
Lunghezza (cm)	78.4
Profondità (cm)	75.4
Teglie	3 teglie
Temperatura °C	100 / 260