

SKU: 2976399

## Tecnoeka

# Forno elettrico digitale a convezione con umidificazione Modello EKF411NT Capacità n.4 teglie/griglie GN 1/1 cm 53 x 32,5 Potenza Kw 3,4 Apertura a ribalta



## Descrizione

### Forno elettrico digitale a convezione con umidificazione EKF411NT 4 teglie GN 1/1

Il forno elettrico digitale a convezione EKF411NT con umidificazione è pensato per locali di piccole e medie dimensioni che devono scaldare panini farciti e cibi congelati in modo facile, rapido e intuitivo. Il pannello comandi digitale con programmi memorizzabili e l'umidificazione indiretta a pulsante garantiscono cicli di cottura ripetibili, riduzione dei tempi e risultati sempre uniformi.

## Specifiche tecniche

- **Alimentazione:** alimentazione elettrica monofase 220/230 V 50 Hz.
- **Potenza installata:** potenza 3,4 kW, ideale per l'allaccio a linee monofase standard.
- **Umidificazione:** umidificazione indiretta a pulsante per personalizzare l'umidità in camera durante la cottura.
- **Pannello comandi:** pannello digitale con gestione completa dei parametri di cottura.
- **Programmi:** 99 programmi memorizzabili per standardizzare le ricette più utilizzate.

- **Opzioni di cottura:** 4 opzioni di cottura selezionabili in base al prodotto.
- **Porta:** porta con vetro ispezionabile e apertura a ribalta per facilitare carico, scarico e controllo delle preparazioni.
- **Supporti teglie:** supporti laterali per 4 teglie/griglie GN 1/1 cm 53 x 32,5.
- **Ventilazione:** 2 motori monodirezionali che assicurano una distribuzione uniforme dell'aria calda.
- **Camera di cottura:** camera in acciaio inox con nuova geometria interna ottimizzata per il flusso dell'aria.
- **Guarnizione:** guarnizione incassata per una migliore tenuta e pulizia.
- **Sovrapponibilità:** forno sovrapponibile, ideale per aumentare la produttività in poco spazio.
- **Raffreddamento componenti:** sistema di raffreddamento forzato dei componenti interni.
- **Design:** maniglia con estetica moderna per un aspetto professionale coordinato.
- **Grado di protezione:** protezione acqua IPX3.
- **Certificazioni:** certificazione CB.
- **Peso:** peso 50,6 kg.

## Dotazione di serie

- **Supporti laterali:** supporti laterali per teglie GN 1/1.
- **Cavo di alimentazione:** cavo monofase lunghezza 1600 mm.

## Dati costruttivi

- **Brand:** Tecnoeka.
- **Temperatura di esercizio:** range di temperatura 30 ÷ 260 °C.
- **Alimentazione:** elettrica monofase.
- **Teglie:** capacità 4 teglie/griglie GN 1/1.
- **Lunghezza esterna:** 78,4 cm.
- **Profondità esterna:** 75,4 cm.
- **Altezza esterna:** 63,4 cm.

## Vantaggi per bar e gastronomie

Grazie alla convezione ventilata con doppio motore, all'umidificazione a pulsante e ai programmi memorizzabili, il forno EKF411NT permette di servire rapidamente snack, panini farciti e piatti pronti con cotture sempre costanti. La struttura compatta a 4 GN 1/1, l'alimentazione monofase e la possibilità di sovrapposizione lo rendono una soluzione ideale per bar, gastronomie e piccole cucine professionali che vogliono aumentare produttività e qualità senza occupare troppo spazio.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	63.4
Lunghezza (cm)	78.4
Profondità (cm)	75.4
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	30 / 260