

SKU: 2976400

Tecnoeka

Forno elettrico Digitale a convezione Modello EKF464NT Umidificazione per panetteria e pasticceria Capacità n.4 teglie cm 60x 40 Potenza Kw 3,4 Apertura a ribalta



Descrizione

Forno elettrico digitale a convezione EKF464NT 4 teglie 60x40 per panetteria e pasticceria

Il forno elettrico digitale a convezione EKF464NT è pensato per panetterie e pasticcerie che cercano uno strumento compatto, versatile e semplice da usare per sfornare snack, prodotti lievitati e pasticceria secca. Il pannello comandi touch con programmi memorizzabili e l'umidificazione indiretta a pulsante permettono di personalizzare i cicli di cottura, mantenendo costanza di risultato e riducendo gli errori dell'operatore.

Specifiche tecniche

- **Alimentazione:** alimentazione monofase 220/230 V 50 Hz, adatta a impianti standard senza linea trifase.
- **Potenza installata:** potenza 3,4 kW, bilanciata per garantire buone prestazioni con consumi contenuti.
- **Umidificazione:** umidificazione indiretta a pulsante per inserire vapore in camera in base al prodotto da cuocere.

- **Pannello comandi:** pannello comandi digitale touch per la gestione rapida di parametri e programmi.
- **Programmi:** fino a 99 programmi memorizzabili per standardizzare le ricette più utilizzate.
- **Fasi di cottura:** 4 fasi programmabili di cottura per ogni ciclo, così da gestire in modo diverso temperatura, tempo e umidità.
- **Porta:** porta con vetro ispezionabile e apertura a ribalta per un facile accesso alla camera e controllo visivo delle preparazioni.
- **Supporti teglie:** supporto teglie laterali per 4 teglie 60x40 cm, formato standard per panetteria e pasticceria.
- **Ventilazione:** 2 motori monodirezionali che garantiscono una distribuzione omogenea dell'aria calda in camera.
- **Camera di cottura:** camera in acciaio inox con geometria interna studiata per ottimizzare il flusso dell'aria e migliorare la qualità di cottura.
- **Guarnizione:** guarnizione incassata per una migliore tenuta termica e maggiore igiene.
- **Sovrapponibilità:** forno sovrapponibile per incrementare la capacità produttiva mantenendo la stessa impronta a pavimento.
- **Raffreddamento componenti:** sistema di raffreddamento forzato dei componenti interni, progettato per aumentare affidabilità e durata nel tempo.
- **Design:** maniglia con design moderno per un aspetto professionale coordinato con le altre attrezzature.
- **Grado di protezione:** grado di protezione acqua IPX3, idoneo ad ambienti con spruzzi.
- **Certificazioni:** certificazione CB a garanzia della conformità alle principali normative.
- **Peso:** peso 50,6 kg, indice di una struttura robusta e stabile sul banco o sul tavolo dedicato.

Dotazione di serie

- **Supporti laterali:** supporti laterali per il posizionamento delle teglie 60x40.
- **Cavo di alimentazione:** cavo monofase lunghezza 1600 mm per collegamento immediato all'impianto.

Dati costruttivi

- **Brand:** Tecnoeka.
- **Temperatura di esercizio:** intervallo di temperatura da 30 a 260 °C, adatto a lievitati, prodotti da forno dolci e snack salati.
- **Alimentazione:** alimentazione elettrica monofase.
- **Teglie:** capacità 4 teglie 60x40 cm.
- **Lunghezza esterna:** 78,4 cm.
- **Profondità esterna:** 75,4 cm.
- **Altezza esterna:** 63,4 cm.

Vantaggi per panetteria e pasticceria

Grazie ai programmi memorizzabili, alle fasi di cottura impostabili e all'umidificazione a pulsante, il forno EKF464NT consente di ottenere risultati costanti su pane, brioche, focacce e prodotti di pasticceria, riducendo i tempi di settaggio. La struttura compatta a 4 teglie 60x40, l'alimentazione monofase e la possibilità di sovrapporre più forni lo rendono una scelta ideale per laboratori, forni e corner bakery che vogliono aumentare la produttività senza rinunciare alla qualità.

Scheda Tecnica

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