

SKU: 2976401

## Tecnoeka

# Forno elettrico digitale a convezione con umidificazione Modello EKF411.3NT Capacità n.4 teglie/griglie GN 1/1 cm 53 x 32,5 Potenza Kw 5,2 Apertura a ribalta



## Descrizione

### Forno elettrico digitale a convezione con umidificazione EKF411.3NT 4 teglie GN 1/1

Il forno elettrico digitale a convezione EKF411.3NT unisce dimensioni compatte e prestazioni elevate, risultando ideale per bar, gastronomie e cucine professionali che devono cuocere pizzette, torte salate e riscaldare prodotti surgelati con risultati costanti. L'umidificazione indiretta a pulsante e la maggiore potenza riscaldante permettono di ottenere prodotti caldi, fragranti e ben rigenerati, mentre il pannello touch screen rende l'utilizzo semplice e intuitivo anche per personale non specializzato.

## Specifiche tecniche

- **Alimentazione:** alimentazione trifase 380/400 V 50/60 Hz.
- **Potenza installata:** potenza 5,2 kW, pensata per cicli intensivi e rapidi recuperi di temperatura.
- **Umidificazione:** umidificazione indiretta a pulsante per gestire l'apporto di vapore durante la cottura.

- **Pannello comandi:** pannello comandi digitale touch screen per una gestione completa e immediata dei parametri.
- **Programmi:** fino a 99 programmi memorizzabili per standardizzare le ricette più frequenti.
- **Fasi di cottura:** fino a 5 fasi di cottura per programma, per modulare in sequenza temperatura, tempo e umidità.
- **Opzioni di cottura:** 4 opzioni di cottura selezionabili in base al tipo di prodotto.
- **Porta:** porta con vetro ispezionabile e apertura a ribalta, che facilita carico e scarico delle teglie.
- **Supporti teglie:** supporti laterali per 4 teglie/griglie GN 1/1 da 53 x 32,5 cm.
- **Ventilazione:** 2 motori monodirezionali che assicurano una distribuzione uniforme dell'aria calda nella camera.
- **Camera di cottura:** camera in acciaio inox con nuova geometria interna studiata per ottimizzare il flusso dell'aria.
- **Guarnizione:** guarnizione incassata per una migliore tenuta termica e igiene.
- **Sovrapponibilità:** forno sovrapponibile, compatibile con kit dedicato per installazione in colonna.
- **Raffreddamento componenti:** sistema di raffreddamento forzato dei componenti interni per maggiore affidabilità.
- **Design:** maniglia con estetica moderna in linea con le altre apparecchiature professionali.
- **Grado di protezione:** grado di 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 bifase + neutro lunghezza 1600 mm.

## Dati costruttivi

- **Brand:** Tecnoeka.
- **Temperatura di esercizio:** range di temperatura 30 ÷ 260 °C.
- **Alimentazione:** elettrica trifase.
- **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 multistadio, il forno EKF411.3NT assicura cotture uniformi e ripetibili per snack, finger food, piatti pronti e prodotti surgelati. La struttura compatta a 4 GN 1/1, la possibilità di sovrapposizione e la gestione digitale avanzata rendono questo forno una soluzione ideale per bar, gastronomie e piccole cucine che vogliono aumentare produttività e qualità del servizio con un ingombro ridotto.

## 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