

SKU: 2976402

Tecnoeka

Forno elettrico Digitale a convezione con umidificazione per panetteria e pasticceria Modello EKF464.3NT Capacità n.4 teglie cm 60x40 Potenza Kw 5,2 Apertura a ribalta



Descrizione

Forno elettrico digitale a convezione con umidificazione EKF464.3NT 4 teglie 60x40

Il forno elettrico digitale a convezione EKF464.3NT è studiato per panifici e pasticcerie che richiedono cotture veloci, uniformi e ripetibili su pane, brioche, focacce e pasticceria secca. L'alimentazione trifase da 5,2 kW, l'umidificazione indiretta a pulsante e il pannello touch screen con ricette memorizzabili permettono di gestire carichi di lavoro intensivi mantenendo costanza di risultato e riducendo i tempi di settaggio.

Specifiche tecniche

- **Alimentazione:** alimentazione elettrica trifase 380/400 V 50/60 Hz.
- **Potenza installata:** potenza 5,2 kW, dimensionata per cicli di cottura frequenti e rapidi recuperi di temperatura.
- **Formato teglie:** capacità 4 teglie 60x40 cm, formato standard per panetteria e pasticceria.
- **Umidificazione:** umidificazione indiretta a pulsante per immettere vapore in camera in base al prodotto.

- **Pannello comandi:** pannello digitale touch screen per la gestione rapida di programmi, temperature, tempi e umidità.
- **Programmi:** fino a 99 programmi memorizzabili per standardizzare le ricette più utilizzate.
- **Fasi di cottura:** fino a 5 fasi di cottura per programma, per modulare temperatura, tempo e umidità durante il ciclo.
- **Porta:** porta con vetro ispezionabile e apertura a ribalta, che facilita il carico frontale delle teglie e il controllo visivo.
- **Ventilazione:** 2 motori monodirezionali per una distribuzione uniforme dell'aria calda su tutti i livelli.
- **Camera di cottura:** camera in acciaio inox con geometria interna ottimizzata per il flusso d'aria.
- **Guarnizione:** guarnizione incassata per una migliore tenuta e maggiore igiene.
- **Sovrapponibilità:** forno sovrapponibile mediante apposito kit, per raddoppiare la capacità senza aumentare l'ingombro a pavimento.
- **Raffreddamento componenti:** sistema di raffreddamento forzato dei componenti interni, per maggiore affidabilità nel tempo.
- **Grado di protezione:** grado di protezione acqua IPX3.
- **Peso:** peso indicativo 50,6 kg, adatto a installazione su basi o tavoli inox.

Dotazione di serie

- **Supporti laterali:** supporti laterali per 4 teglie 60x40.
- **Cavo di alimentazione:** cavo trifase + neutro di lunghezza 1600 mm.

Dati costruttivi

- **Brand:** Tecnoeka.
- **Temperatura di esercizio:** range di temperatura 30 ÷ 260 °C, adatto a lievitati, prodotti da forno dolci e snack salati.
- **Alimentazione:** elettrica trifase.
- **Lunghezza esterna:** 78,4 cm.
- **Profondità esterna:** 75,4 cm.
- **Altezza esterna:** 63,4 cm.

Vantaggi per panetteria e pasticceria

Grazie alla potenza trifase, ai programmi multistadio e all'umidificazione a pulsante, il forno EKF464.3NT consente di ottenere croste dorate e interni soffici su pane, focacce e brioche, con cicli ripetibili e riduzione degli scarti. La struttura compatta a 4 teglie 60x40, la possibilità di sovrapposizione e il controllo digitale intuitivo lo rendono la soluzione ideale per panetterie, pasticcerie e corner bakery che vogliono incrementare la produttività senza aumentare gli ingombri.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	63.4
Lunghezza (cm)	78.4
Profondità (cm)	75.2
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	30 / 260