

SKU: 2976404

Tecnoeka

Forno elettrico digitale a convezione con vapore diretto per panetteria e pasticceria Modello EKF364NTUD Capacità n.3 teglie/griglie cm 60 x 40 Potenza Kw 3,7 Apertura a ribalta



Descrizione

Forno elettrico digitale a convezione con vapore diretto EKF364NTUD 3 teglie 60x40

Il forno elettrico digitale a convezione EKF364NTUD con vapore diretto è progettato per panifici, pasticcerie e corner bakery che cercano uno strumento compatto ma performante per la cottura di pane, focacce, brioche e pasticceria secca. Il pannello touch screen con programmi memorizzabili e la gestione del vapore diretto permettono di personalizzare con precisione i cicli di cottura, garantendo risultati costanti anche con personale non specializzato.

Specifiche tecniche

- **Alimentazione:** alimentazione elettrica monofase 220/230 V 50 Hz.
- **Potenza installata:** potenza 3,7 kW, adatta a laboratori con impianto monofase.
- **Formato teglie:** capacità 3 teglie/griglie 60x40 cm, formato standard per panetteria e pasticceria.
- **Vapore diretto:** sistema di vapore diretto con regolazione digitale per modulare l'umidità in camera.
- **Pannello comandi:** pannello digitale touch screen per impostazione rapida di programmi, tempi, temperature e vapore.

- **Programmi:** fino a 99 programmi memorizzabili per standardizzare le ricette più utilizzate.
- **Opzioni di cottura:** 4 opzioni di cottura selezionabili in base al tipo di prodotto.
- **Porta:** porta con vetro ispezionabile e apertura a ribalta, comoda per il carico frontale delle teglie.
- **Ventilazione:** motori di ventilazione che assicurano una distribuzione uniforme dell'aria calda in camera.
- **Camera di cottura:** camera in acciaio inox con geometria interna ottimizzata per il flusso d'aria.
- **Guarnizione:** guarnizione incassata per una migliore tenuta termica e facilità di pulizia.
- **Sovrapponibilità:** forno sovrapponibile tramite kit dedicato per raddoppiare la capacità con lo stesso ingombro.
- **Raffreddamento componenti:** sistema di raffreddamento forzato dei componenti interni per maggiore affidabilità.
- **Grado di protezione:** grado di protezione acqua IPX3.
- **Certificazioni:** certificazione CB.

Dotazione di serie

- **Supporti laterali:** supporti laterali per 3 teglie 60x40.
- **Cavo di alimentazione:** cavo monofase di lunghezza 1600 mm pronto per il collegamento all'impianto.

Dati costruttivi

- **Brand:** Tecnoeka.
- **Temperatura di esercizio:** intervallo di temperatura 30 ÷ 260 °C, adatto a prodotti lievitati, dolci e snack salati.
- **Alimentazione:** elettrica monofase.
- **Teglie:** capacità 3 teglie 60x40 cm.
- **Lunghezza esterna:** 78,4 cm.
- **Profondità esterna:** 75,4 cm.
- **Altezza esterna:** 50,4 cm.

Vantaggi per panetteria e pasticceria

Grazie al vapore diretto regolabile, ai programmi memorizzabili e alla convezione ventilata, il forno EKF364NTUD consente di ottenere croste dorate e interni soffici su pane e prodotti da forno, riducendo i tempi di settaggio e gli errori di cottura. La struttura compatta a 3 teglie 60x40, l'alimentazione monofase e la possibilità di sovrapporre più forni lo rendono una soluzione ideale per laboratori, forni e corner bakery con spazi ridotti ma alte esigenze produttive.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	50.4
Lunghezza (cm)	78.4
Profondità (cm)	75.4
Teglie	3 teglie
Temperatura °C	30 / 260