

SKU: 2976405

Tecnoeka

Forno elettrico ventilato a convezione Modello EKF523NUD Vapore diretto per gastronomia, panetteria e pasticceria Capacità n.5 teglie GN 2/3 cm 35,4 x 32,5 Potenza Kw 3,2 Apertura laterale



Descrizione

Forno elettrico ventilato a convezione con vapore diretto EKF523NUD 5 teglie GN 2/3

Il forno elettrico ventilato a convezione EKF523NUD con vapore diretto è pensato per gastronomie, panetterie e pasticcerie che cercano una macchina compatta ma completa, in grado di lavorare su 5 teglie GN 2/3 da 35,4 x 32,5 cm. Con soli 55 cm di larghezza, si inserisce facilmente in cucine dove lo spazio è limitato, offrendo comunque una capacità produttiva adeguata per la preparazione e la rigenerazione di piatti pronti e prodotti da forno salati e dolci.

Il design presenta maniglia ridisegnata, led frontale sulla porta e manopole aggiornate, migliorando ergonomia e praticità d'uso. La camera di cottura in acciaio inox, l'apertura laterale con cerniere a destra e il vetro porta ispezionabile consentono un controllo visivo costante delle cotture, mantenendo un aspetto moderno e professionale del forno.

Specifiche tecniche

- **Alimentazione elettrica:** funzionamento monofase 220/230 V 50 Hz, adatto a impianti elettrici standard senza necessità di linea trifase.
- **Potenza installata:** 3,2 kW, dimensionata per riscaldamenti rapidi con consumi contenuti rispetto alla capacità 5 teglie.
- **Controllo temperatura:** termostato dedicato, con temperatura di lavoro da 100 a 270 °C per coprire rigenerazioni e cotture complete.
- **Camera di cottura:** camera in acciaio inox con nuova geometria interna per ottimizzare il flusso d'aria calda e garantire cotture uniformi.
- **Capacità:** 5 teglie GN 2/3 (35,4 x 32,5 cm) con supporti laterali inclusi, per un inserimento stabile e sicuro delle teglie.
- **Porta:** porta con vetro ispezionabile e apertura laterale con cerniere a destra, pensata per agevolare l'accesso alla camera anche in spazi ridotti.
- **Ventilazione:** 1 motore bidirezionale che alterna il verso di rotazione, distribuendo il calore in modo omogeneo in tutta la camera.
- **Guarnizione:** guarnizione incassata lungo il perimetro della camera, per una migliore tenuta e una pulizia più semplice.
- **Sovrapponibilità:** struttura sovrapponibile, che consente di installare due forni in colonna e raddoppiare la capacità senza aumentare l'ingombro a pavimento.
- **Raffreddamento:** sistema di raffreddamento forzato dei componenti interni, progettato per proteggere le parti elettriche ed elettroniche durante l'uso continuativo.
- **Predisposizioni:** predisposto per lavaggio manuale e per cappa, con connettività Wi-Fi integrata per accessori e funzioni avanzate.
- **Protezione e certificazioni:** grado di protezione acqua IPX3 e certificazione CB, a garanzia di sicurezza e affidabilità in ambiente professionale.
- **Peso:** peso complessivo di 43,6 kg, indice di una struttura robusta ma ancora agevole da installare.

Dotazione di serie

- **Supporti laterali:** supporti per teglie GN 2/3 montati in camera.
- **Vaschetta condensa:** vaschetta raccogli condensa asportabile per una gestione ordinata dei liquidi.
- **Cavo di alimentazione:** cavo monofase da 1600 mm, pronto per il collegamento all'impianto elettrico.

Dati costruttivi

- **Brand:** Tecnoeka.
- **Formato teglie:** 5 teglie GN 2/3.
- **Lunghezza esterna:** 55 cm.
- **Profondità esterna:** 75,4 cm.
- **Altezza esterna:** 66,2 cm.
- **Alimentazione:** elettrica monofase, temperatura di lavoro 100 / 270 °C.

Vantaggi per gastronomia, panetteria e pasticceria

Grazie al vapore diretto e alla ventilazione bidirezionale, il forno EKF523NUD consente di cuocere e

rigenerare piatti pronti, lievitati e prodotti da forno con un buon controllo di umidità e colore, riducendo differenze tra i livelli. La compattezza in larghezza, la capacità di 5 teglie GN 2/3 e la struttura sovrapponibile permettono di ottimizzare lo spazio, mantenendo produttività e versatilità nelle cucine professionali.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	66.2
Lunghezza (cm)	55
Profondità (cm)	75.4
Teglie	5 teglie
Temperatura °C	100 / 270