

SKU: 2976406

Tecnoeka

Forno elettrico ventilato a convezione con vapore per panetteria e pasticceria Modello EKF464NUD Capacità n.4 teglie cm 60x 40 Potenza Kw 6,4 Apertura a ribalta



Descrizione

Forno elettrico ventilato a convezione con vapore diretto EKF464NUD 4 teglie 60x40

Il forno elettrico ventilato a convezione EKF464NUD con vapore diretto è progettato per panetterie e pasticcerie che necessitano di uno strumento robusto, affidabile e performante per sfornare pane, focacce, brioche e prodotti da forno dolci e salati. La combinazione tra ventilazione potenziata, vapore diretto e camera compatta permette di ottenere prodotti ben sviluppati, dorati e uniformi in ogni infornata.

Specifiche tecniche

- **Alimentazione:** alimentazione elettrica trifase 380/400 V 50/60 Hz.
- **Potenza installata:** potenza 6,4 kW, dimensionata per cicli di cottura intensivi con rapidi recuperi di temperatura.
- **Formato teglie:** capacità 4 teglie/griglie 60x40 cm, formato standard per panetteria e pasticceria.
- **Range di temperatura:** temperatura di esercizio 100 ÷ 260 °C.

- **Controllo temperatura:** termostato dedicato per la regolazione della temperatura.
- **Vapore diretto:** sistema di vapore diretto con regolazione tramite selettore a manopola a 5 posizioni per adattare l'umidità in camera al tipo di prodotto.
- **Pannello comandi:** pannello comandi elettromeccanico, semplice, intuitivo e resistente.
- **Porta:** porta con vetro ispezionabile e apertura a ribalta, che facilita carico, scarico e controllo visivo delle preparazioni.
- **Supporti teglie:** supporti teglie laterali per 4 teglie 60x40.
- **Ventilazione:** 2 motori bidirezionali che alternano il verso di rotazione per distribuire uniformemente il calore su tutti i livelli.
- **Camera di cottura:** camera in acciaio inox con geometria interna ottimizzata per il flusso dell'aria.
- **Guarnizione:** guarnizione incassata per una migliore tenuta termica e una pulizia più agevole.
- **Sovrapponibilità:** forno sovrapponibile, ideale per aumentare la capacità produttiva mantenendo lo stesso ingombro.
- **Raffreddamento componenti:** sistema di raffreddamento forzato dei componenti interni per una maggiore affidabilità nel tempo.
- **Design:** maniglia con estetica moderna in linea con le altre attrezzature professionali.
- **Grado di protezione:** grado di protezione acqua IPX3.
- **Certificazioni:** certificazione CB.
- **Peso:** peso 61,2 kg, a garanzia di una struttura solida e stabile.

Dotazione di serie

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

Dati costruttivi

- **Brand:** Tecnoeka.
- **Temperatura di esercizio:** 100 ÷ 260 °C.
- **Alimentazione:** elettrica trifase.
- **Teglie:** capacità 4 teglie 60x40 cm.
- **Lunghezza esterna:** 78,4 cm.
- **Profondità esterna:** 87,4 cm.
- **Altezza esterna:** 63,4 cm.

Vantaggi per panetteria e pasticceria

Grazie alla ventilazione con doppio motore bidirezionale, al vapore diretto regolabile e alla camera inox ottimizzata, il forno EKF464NUD assicura prodotti ben lievitati, con croste dorate e interni soffici, riducendo al minimo differenze tra i diversi ripiani. La struttura compatta a 4 teglie 60x40, l'alimentazione trifase e la possibilità di sovrapporre più forni lo rendono una soluzione ideale per panetterie, pasticcerie e laboratori che vogliono aumentare la produttività mantenendo elevati standard qualitativi.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	63.4
Lunghezza (cm)	78.4
Profondità (cm)	75.4
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	100 / 260