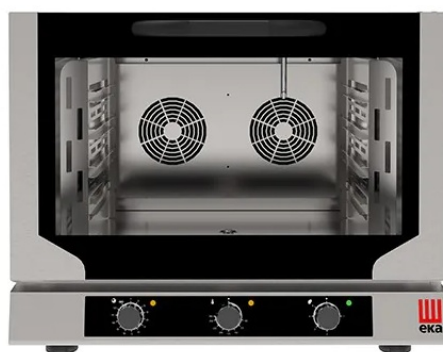


SKU: 2976407

## Tecnoeka

### **Forno elettrico ventilato a convezione con vapore diretto Modello EKF411NUD Capacità n.4 teglie/griglie GN 1/1 cm 53 x 32,5 Potenza Kw 6,4 Apertura a ribalta**



## Descrizione

### **Forno elettrico ventilato a convezione con vapore diretto EKF411NUD 4 teglie GN 1/1**

Il forno elettrico ventilato a convezione EKF411NUD con vapore diretto è studiato per piccoli punti ristoro, bar e gastronomie che necessitano di uno strumento compatto ma performante per riscaldare piatti pronti e realizzare semplici preparazioni di gastronomia. La combinazione tra ventilazione forzata, umidificazione diretta e coibentazione ad alta efficienza consente cotture uniformi, consumi contenuti e un miglior controllo della resa in camera di cottura.

## Specifiche tecniche

- **Alimentazione:** trifase 380/400 V 50 Hz.
- **Potenza installata:** 6,4 kW.
- **Formato teglie:** capacità 4 teglie/griglie GN 1/1 da 53 x 32,5 cm.
- **Range di temperatura:** 100 ÷ 260 °C.
- **Vapore diretto:** sistema a vapore diretto con selettore a manopola a 5 posizioni per la regolazione dell'umidità.

- **Tipo di comandi:** pannello comandi elettromeccanico.
- **Porta:** vetro porta ispezionabile con apertura a ribalta.
- **Supporti:** supporti teglie laterali per inserimento GN 1/1.
- **Ventilazione:** 2 motori bidirezionali per una distribuzione uniforme del calore.
- **Camera di cottura:** camera in acciaio inox con geometria interna ottimizzata per il flusso d'aria.
- **Guarnizione:** guarnizione incassata per miglior tenuta e igiene.
- **Struttura:** forno sovrapponibile per aumentare la capacità produttiva in poco spazio.
- **Raffreddamento:** sistema di raffreddamento forzato dei componenti interni.
- **Design:** maniglia dal design moderno in linea con la gamma del produttore.
- **Grado di protezione:** IPX3.
- **Certificazioni:** certificazione CB.
- **Peso:** circa 58-61 kg.

### Dotazione di serie

- **Supporti laterali** per teglie/griglie GN 1/1.
- **Predisposizione lavaggio manuale** in camera di cottura.
- **Cavo di alimentazione** trifase, lunghezza circa 1600 mm.

### Dati costruttivi

- **Brand:** Tecnoeka.
- **Temperatura di esercizio:** 100 ÷ 260 °C.
- **Alimentazione:** elettrica trifase.
- **Teglie:** 4 teglie/griglie GN 1/1.
- **Lunghezza esterna:** 78,4 cm.
- **Profondità esterna:** circa 75 cm.
- **Altezza esterna:** 63,4 cm.

### Vantaggi d'uso

Grazie alla capacità di 4 teglie GN 1/1 e al vapore diretto regolabile, EKF411NUD permette di rigenerare piatti pronti, snack e prodotti surgelati con risultati costanti, migliorando fragranza e aspetto delle preparazioni. La struttura compatta, la possibilità di sovrapposizione e i comandi elettromeccanici intuitivi lo rendono ideale per chi cerca un forno affidabile, semplice da usare e adatto a ritmi di lavoro intensi in spazi ridotti.

### Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	63.4
Lunghezza (cm)	78.4
Profondità (cm)	75.2
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	100 / 260