

SKU: 2976408

Tecnoeka

Forno elettrico digitale a convezione con vapore per panetteria e pasticceria Modello EKF464NTUD Capacità n.4 teglie cm 60x 40 Potenza Kw 6,4 Apertura a ribalta



Descrizione

Forno elettrico digitale a convezione con vapore EKF464NTUD 4 teglie 60x40

Il forno elettrico digitale a convezione con vapore **EKF464NTUD** è pensato per panetterie, pasticcerie e laboratori che cercano un'attrezzatura compatta ma altamente programmabile, capace di seguire la produzione quotidiana con risultati costanti. Il pannello elettronico con programmi memorizzabili, combinato con la gestione del vapore diretto, consente di adattare tempo, temperatura e umidità alle diverse tipologie di impasto, dalle brioches ai pani speciali.

Specifiche tecniche

- **Alimentazione:** alimentazione elettrica trifase 380/400 V 50/60 Hz, adatta agli impianti professionali di laboratorio e panificio.
- **Potenza installata:** potenza assorbita pari a 6,4 kW, dimensionata per lavorare con cicli di cottura intensivi.
- **Capacità teglie:** camera predisposta per 4 teglie 60x40 cm, formato standard in panetteria e pasticceria.

- **Range di temperatura:** ampio intervallo di temperatura che consente di gestire fasi di asciugatura delicata e cotture complete, fino alle gratinature finali.
- **Gestione vapore:** sistema di vapore diretto con regolazione elettronica a più livelli, per modulare facilmente l'umidità in camera in base al prodotto.
- **Controllo digitale:** pannello comandi digitale con programmi memorizzabili e possibilità di impostare cotture in più fasi, ognuna con parametri dedicati di tempo e temperatura.
- **Porta:** porta con vetro ispezionabile e apertura a ribalta, che facilita il carico/scarico teglie e il controllo visivo delle cotture.
- **Supporti teglie:** guide laterali per teglie e griglie 60x40, studiate per garantire stabilità e una corretta circolazione dell'aria calda.
- **Ventilazione:** doppia ventilazione con motori bidirezionali che alternano il senso di rotazione, migliorando la distribuzione del calore su tutti i livelli.
- **Camera di cottura:** camera in acciaio inox con geometria interna ottimizzata per il flusso dell'aria, pensata per ottenere uno sviluppo omogeneo dei prodotti da forno.
- **Guarnizione:** guarnizione incassata sul perimetro della porta per una migliore tenuta, igiene e durata nel tempo.
- **Sovrapponibilità:** forno sovrapponibile con altri modelli compatibili, così da aumentare la capacità produttiva senza occupare ulteriore superficie a terra.
- **Raffreddamento componenti:** sistema di raffreddamento forzato dei componenti interni, pensato per preservare l'elettronica anche in caso di uso intensivo.
- **Grado di protezione:** grado di protezione contro spruzzi d'acqua adeguato agli ambienti di laboratorio.
- **Peso:** struttura robusta con peso indicativo intorno ai 58-60 kg, facilmente installabile su banchi o basi dedicate.

Dotazione di serie

- **Supporti laterali** per teglie 60x40 già installati, pronti all'uso sin dalla prima accensione.
- **Predisposizione lavaggio manuale** della camera di cottura, con interni lisci per facilitare pulizia e manutenzione quotidiana.
- **Cavo di alimentazione** in dotazione, studiato per il collegamento diretto all'impianto elettrico trifase.

Dati costruttivi

- **Brand:** Tecnoeka, specializzata in forni professionali per panetteria e pasticceria.
- **Alimentazione:** elettrica trifase.
- **Capacità:** 4 teglie 60x40.
- **Dimensioni esterne:** lunghezza di circa 78-79 cm, profondità intorno a 75 cm e altezza di circa 63-64 cm, ideali per l'appoggio su banco o base dedicata.

Vantaggi per panetteria e pasticceria

Grazie al controllo digitale, alla gestione del vapore diretto e alla doppia ventilazione bidirezionale, il forno EKF464NTUD aiuta a standardizzare le ricette, migliorare lo sviluppo dei lievitati e ridurre gli scarti di produzione. La compattezza a 4 teglie 60x40, la possibilità di sovrapporre più forni e la camera inox ottimizzata lo rendono una soluzione ideale per laboratori che vogliono coniugare qualità di cottura, produttività e ottimizzazione degli spazi.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	63.4
Lunghezza (cm)	78.4
Profondità (cm)	75.4
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	30 / 260