

SKU: 2976409

## Tecnoeka

# Forno elettrico digitale a convezione con vapore Modello EKF411NTUD Capacità n.4 teglie/griglie GN 1/1 cm 53 x 32,5 Potenza Kw 6,4 Apertura a ribalta



## Descrizione

### Forno elettrico digitale a convezione con vapore EKF411NTUD 4 teglie GN 1/1

Il forno elettrico digitale a convezione con vapore **EKF411NTUD** è pensato per bar, gastronomie e piccole cucine professionali che vogliono unire compattezza, versatilità e controllo preciso delle cotture. La gestione elettronica dei parametri, unita al sistema di vapore diretto e alla ventilazione potenziata, consente di rigenerare piatti pronti, cuocere snack, prodotti surgelati e semplici preparazioni di gastronomia con risultati ripetibili e tempi di servizio ridotti.

## Specifiche tecniche

- **Alimentazione:** alimentazione elettrica trifase, ideale per impianti professionali che richiedono stabilità e continuità di lavoro.
- **Potenza installata:** potenza assorbita pari a 6,4 kW, dimensionata per garantire rapidità di salita in temperatura e cotture continue durante la giornata.
- **Capacità teglie:** camera predisposta per 4 teglie/griglie GN 1/1 da 53 x 32,5 cm, formato standard per gastronomia e rigenerazione piatti pronti.

- **Range di temperatura:** ampio intervallo di temperatura che permette di gestire sia semplici mantenimenti in caldo, sia cotture complete e gratinature finali.
- **Gestione vapore:** sistema di vapore diretto con regolazione elettronica a più livelli, utile per preservare morbidezza interna e migliorare l'aspetto dei prodotti.
- **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 le operazioni di carico e scarico e consente un controllo visivo costante delle preparazioni.
- **Supporti teglie:** guide laterali per teglie e griglie GN 1/1, progettate per assicurare stabilità e una corretta circolazione dell'aria calda attorno ai prodotti.
- **Ventilazione:** ventilazione forzata 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 cotture uniformi anche a pieno carico.
- **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, studiato per preservare l'elettronica anche in caso di utilizzo intensivo.
- **Grado di protezione:** grado di protezione contro spruzzi d'acqua adeguato agli ambienti di cucina professionale.
- **Peso:** struttura robusta con peso indicativo intorno ai 60 kg, facilmente installabile su banchi o basi dedicate.

## Dotazione di serie

- **Supporti laterali** per teglie e griglie GN 1/1 già installati, pronti all'uso sin dalla prima accensione.
- **Predisposizione lavaggio manuale** della camera di cottura, con superfici interne lisce per facilitare le operazioni di pulizia quotidiana.
- **Cavo di alimentazione** in dotazione, adatto al collegamento diretto all'impianto elettrico trifase.

## Dati costruttivi

- **Brand:** Tecnoeka, specializzata in forni professionali per bar, gastronomie e ristorazione.
- **Alimentazione:** elettrica trifase.
- **Capacità:** 4 teglie/griglie GN 1/1 da 53 x 32,5 cm.
- **Dimensioni esterne:** ingombro compatto con larghezza, profondità e altezza pensate per l'installazione su banco o base neutra in cucine di piccole e medie dimensioni.

## Vantaggi per bar e gastronomie

Grazie al controllo digitale delle cotture, al vapore diretto regolabile e alla ventilazione bidirezionale, il forno EKF411NTUD aiuta a standardizzare le ricette, migliorare la qualità di rigenerazioni e snack e ridurre gli scarti. La compattezza a 4 GN 1/1, la possibilità di sovrapporre più forni e la camera inox ottimizzata lo rendono una soluzione ideale per bar, gastronomie e cucine professionali che vogliono coniugare produttività, qualità di cottura e ottimizzazione degli spazi.

## Scheda Tecnica

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