

SKU: 2976411

## Tecnoeka

# Forno elettrico ventilato a convezione con vapore Modello EKF464NALUD Capacità n.4 teglie cm 60x 40 Potenza Kw 6,4 Apertura laterale



## Descrizione

### Forno elettrico ventilato a convezione con vapore EKF464NALUD 4 teglie 60x40

Il forno elettrico ventilato a convezione con vapore **EKF464NALUD** è pensato per panetterie, pasticcerie, gastronomie e laboratori che cercano un forno compatto, potente e facile da usare. La combinazione tra ventilazione forzata, vapore diretto regolabile e apertura laterale rende questo modello particolarmente pratico da inserire su banchi di lavoro o in linee di cottura addossate a parete.

## Specifiche tecniche

- **Alimentazione:** alimentazione elettrica trifase 380/400 V 50 Hz, adatta agli impianti professionali.
- **Potenza installata:** potenza assorbita pari a 6,4 kW, dimensionata per cicli di lavoro intensivi e rapidi tempi di preriscaldamento.
- **Capacità teglie:** camera predisposta per 4 teglie 60x40 cm, formato standard per panificazione e pasticceria.
- **Range di temperatura:** ampio intervallo di temperatura che permette di gestire rigenerazione, cotture complete e gratinature finali.

- **Vapore diretto:** sistema di vapore diretto regolabile tramite selettore a 5 posizioni, per modulare il grado di umidità in camera in base al prodotto.
- **Comandi:** pannello comandi elettromeccanico con manopole chiare e intuitive, ideale anche per personale non specializzato.
- **Porta:** porta con apertura laterale (cerniere a destra), studiata per facilitare le operazioni di carico e scarico su banchi o basi affiancate.
- **Supporti teglie:** guide laterali per teglie e griglie 60x40, progettate per garantire stabilità e una corretta circolazione dell'aria.
- **Ventilazione:** 2 motori bidirezionali che alternano il senso di rotazione, migliorando l'uniformità di cottura tra i vari livelli.
- **Camera di cottura:** camera in acciaio inox con geometria interna ottimizzata per il flusso dell'aria, pensata per ottenere cotture omogenee 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, pensato per garantire affidabilità anche con uso intensivo.
- **Grado di protezione:** grado di protezione contro spruzzi d'acqua adeguato agli ambienti di cucina professionale.
- **Peso:** struttura robusta con peso indicativo nell'ordine dei 60 kg, adatta all'installazione 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 superfici interne lisce per facilitare la pulizia quotidiana.
- **Cavo di alimentazione** in dotazione, studiato per il collegamento diretto all'impianto trifase.

## Dati costruttivi

- **Brand:** Tecnoeka, specializzata in forni professionali per panetteria, pasticceria e gastronomia.
- **Alimentazione:** elettrica trifase.
- **Capacità:** 4 teglie 60x40.
- **Dimensioni esterne:** ingombro compatto con larghezza, profondità e altezza pensate per l'installazione su banco o base neutra in spazi contenuti.

## Vantaggi per panetteria, pasticceria e gastronomie

Grazie al vapore diretto regolabile, alla doppia ventilazione bidirezionale e all'apertura laterale, il forno EKF464NALUD consente di gestire cotture e rigenerazioni con grande flessibilità, ottimizzando i flussi di lavoro in laboratorio. La compattezza a 4 teglie 60x40, la possibilità di sovrapporre più forni e la camera inox ottimizzata lo rendono una soluzione ideale per chi vuole coniugare qualità di cottura, produttività e sfruttamento intelligente 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	100 / 260