

SKU: 2976412

Tecnoeka

Forno elettrico ventilato a convezione con vapore diretto Modello EKF411NALUD Capacità n.4 teglie/griglie GN 1/1 cm 53 x 32,5 Potenza Kw 6,4 Apertura laterale



Descrizione

Forno elettrico ventilato a convezione con vapore diretto EKF411NALUD 4 teglie GN 1/1

Il forno elettrico ventilato a convezione con vapore diretto **EKF411NALUD** è pensato per bar, gastronomie e piccole cucine professionali che cercano un forno compatto, affidabile e semplice da utilizzare. La combinazione tra ventilazione potenziata, vapore diretto regolabile e apertura laterale rende questo modello particolarmente pratico per le operazioni di rigenerazione, finitura e cottura di snack e piatti pronti durante tutta la giornata di servizio.

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 garantire rapidità di riscaldamento e continuità di lavoro.
- **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 semplici riscaldamenti, cotture complete e gratinature finali.
- **Vapore diretto:** sistema di vapore diretto regolabile tramite selettore a più posizioni, per modulare facilmente 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 il carico e lo scarico quando il forno è installato su banchi o affiancato ad altre attrezzature.
- **Supporti teglie:** guide laterali per teglie e griglie GN 1/1, progettate per garantire stabilità e una corretta circolazione dell'aria calda attorno ai prodotti.
- **Ventilazione:** ventilazione forzata con motori bidirezionali che alternano il senso di rotazione, migliorando l'uniformità di cottura sui diversi 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 in caso di uso 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, adatta all'installazione 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 la pulizia quotidiana.
- **Cavo di alimentazione** in dotazione, studiato per il 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 spazi contenuti.

Vantaggi per bar e gastronomie

Grazie al vapore diretto regolabile, alla ventilazione bidirezionale e all'apertura laterale, il forno EKF411NALUD consente di gestire in modo flessibile rigenerazioni, snack e piccole preparazioni di gastronomia, ottimizzando i flussi di lavoro in cucina. La compattezza a 4 GN 1/1, 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

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