

SKU: 2976413

Tecnoeka

Forno elettrico digitale a convezione con vapore Modello EKF464NTALUD Capacità n.4 teglie cm 60x 40 Potenza Kw 6,4 Apertura laterale



Descrizione

Forno elettrico digitale a convezione con vapore EKF464NTALUD

Il forno elettrico digitale a convezione con vapore **EKF464NTALUD** di Tecnoeka è progettato per laboratori di pasticceria, panetteria e gastronomie che richiedono grande flessibilità di cottura in uno spazio compatto. La capacità di 4 teglie 60x40, la gestione del vapore diretto tramite selettore digitale e il pannello touch con programmi memorizzabili permettono di standardizzare le ricette, ridurre gli errori e ottenere risultati ripetibili su cornetti, pane, prodotti da colazione e snack salati.

Specifiche tecniche

- **Alimentazione:** elettrica trifase 380/400 V 50/60 Hz.
- **Potenza:** assorbimento elettrico 6,4 kW, adatto a un utilizzo professionale continuativo.
- **Capacità teglie:** 4 teglie 60x40 cm con supporti laterali, ideale per produzioni di piccola e media entità.
- **Vapore diretto:** sistema di vapore diretto con regolazione automatica tramite selettore digitale a più livelli per personalizzare il grado di umidità in camera.
- **Pannello comandi:** pannello digitale touch con 99 programmi memorizzabili e fino a 4 fasi di cottura per ogni ciclo.
- **Temperatura di esercizio:** campo di lavoro indicativo da 30 °C a 260 °C, adatto sia a lievitati delicati sia a prodotti che richiedono temperature più elevate.

- **Ventilazione:** 2 motori bidirezionali che favoriscono una distribuzione uniforme del calore e una cottura omogenea su tutti i livelli.
- **Protezione:** grado di protezione IPX3 contro gli spruzzi d'acqua e certificazione CB per la sicurezza elettrica.
- **Camera di cottura:** camera interamente in acciaio inox con geometria studiata per ottimizzare i flussi d'aria e la resa del vapore.

Dati costruttivi

- **Apertura porta:** apertura laterale con cerniere a destra, ideale per installazioni a parete o su tavolo in spazi ridotti.
- **Vetro porta:** vetro ispezionabile per semplificare le operazioni di pulizia e consentire il controllo visivo delle cotture.
- **Struttura:** forno sovrapponibile, pensato per essere combinato con altri modelli o con celle di lievitazione abbinata.
- **Guarnizioni:** guarnizione incassata per una migliore tenuta, minori dispersioni e manutenzione più agevole.
- **Sicurezza componenti:** sistema di raffreddamento forzato dei componenti interni per proteggere l'elettronica e aumentarne l'affidabilità nel tempo.
- **Peso:** peso indicativo 56,2 kg.
- **Dimensioni:** larghezza circa 78,4 cm, profondità 75,4 cm, altezza 63,4 cm, adatte al posizionamento su banchi e basi inox.

Dotazione di serie

- **Supporti laterali** per teglie 60x40 inclusi di serie.
- **Predisposizione al lavaggio manuale** della camera di cottura per agevolare la pulizia quotidiana.
- **Cavo di alimentazione** fornito a corredo per il collegamento elettrico da parte di tecnico qualificato.

Vantaggi operativi

Grazie al pannello touch con 99 programmi e 4 fasi, l'EKF464NTALUD consente di memorizzare le ricette più utilizzate, semplificando il lavoro del personale e garantendo risultati costanti anche con operatori diversi. Il vapore diretto regolabile, i motori bidirezionali e la camera inox ottimizzata offrono un controllo preciso su umidità e circolazione dell'aria, migliorando sviluppo, colore e croccantezza dei prodotti da forno dolci e salati.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica

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