

SKU: 2976414

## Tecnoeka

# Forno elettrico digitale a convezione con vapore diretto Modello EKF411NTALUD Capacità n.4 teglie/griglie GN 1/1 cm 53 x 32,5 Potenza Kw 6,4 Apertura laterale



## Descrizione

### Forno elettrico digitale a convezione con vapore diretto EKF411NTALUD

Il forno elettrico digitale a convezione con vapore diretto **EKF411NTALUD** è pensato per gastronomie, ristoranti e laboratori che cercano uno strumento compatto ma evoluto per cuocere, rigenerare e rifinire piatti pronti. La capacità di 4 teglie/griglie GN 1/1, il vapore diretto regolabile e il pannello touch con programmi memorizzabili consentono di personalizzare la cottura di finger food, secondi, contorni e piatti pronti ottenendo risultati uniformi e ripetibili.

## Specifiche tecniche

- **Alimentazione:** elettrica trifase 380/400 V 50/60 Hz.
- **Potenza:** assorbimento elettrico 6,4 kW, adatto a un utilizzo professionale quotidiano.
- **Capacità:** 4 teglie/griglie GN 1/1 (cm 53 x 32,5) con supporti laterali, ideale per produzioni di piccola e media entità.
- **Vapore diretto:** sistema di vapore diretto con regolazione automatica tramite selettore digitale/touch a 10 posizioni per impostare con precisione il grado di umidità in camera.
- **Pannello comandi:** pannello digitale touch screen con programmazione automatica e

possibilità di cottura in più fasi con gestione dedicata di tempo, temperatura e umidificazione.

- **Programmi:** fino a 99 programmi memorizzabili per standardizzare le ricette più utilizzate e velocizzare il lavoro degli operatori.
- **Temperatura di esercizio:** campo di lavoro indicativo da 30 °C a 260 °C, adatto a rigenerazione, finitura e cotture complete di piatti gastronomici.
- **Ventilazione:** 2 motori bidirezionali che garantiscono una distribuzione uniforme del calore e una cottura omogenea su tutti i livelli.
- **Camera di cottura:** camera in acciaio inox con geometria interna studiata per ottimizzare i flussi d'aria e il rendimento del vapore.
- **Protezione:** grado di protezione acqua IPX3 e componentistica conforme alle normative di sicurezza per la ristorazione.

## Dati costruttivi

- **Apertura porta:** apertura laterale con cerniere a destra, comoda per installazioni a parete o su tavolo in cucine con spazi contenuti.
- **Vetro porta:** vetro ispezionabile che facilita il controllo visivo delle preparazioni e le operazioni di pulizia.
- **Struttura:** forno sovrapponibile, adatto a configurazioni abbinate con altri forni o con basi/stand dedicati GN 1/1.
- **Guarnizione:** guarnizione incassata per una migliore tenuta termica e una manutenzione più semplice.
- **Sistema di raffreddamento:** raffreddamento forzato dei componenti per proteggere l'elettronica e aumentare l'affidabilità nel tempo.
- **Peso:** peso indicativo circa 56-58 kg.
- **Dimensioni:** dimensioni forno circa 784 x 754 x 634 mm (L x P x H), compatibili con tavoli e basi inox standard.

## Dotazione di serie

- **Supporti laterali** per teglie/griglie GN 1/1 forniti in dotazione.
- **Cavo di alimentazione** bifase + neutro (lunghezza indicativa 1600 mm) per il collegamento da parte di tecnico abilitato.
- **Predisposizione lavaggio manuale** della camera di cottura per facilitare la pulizia quotidiana.
- **Predisposizione sonda al cuore** per l'utilizzo di sonde opzionali dedicate al controllo interno del prodotto.

## Vantaggi operativi

Il vapore diretto regolabile e la cottura su più fasi permettono di personalizzare i cicli in base al tipo di preparazione, migliorando resa, consistenza e tempi di servizio. I programmi memorizzabili, la ventilazione bidirezionale e la camera inox ottimizzata garantiscono uniformità di risultato anche con turni intensivi e personale diverso, rendendo l'EKF411NTALUD un supporto affidabile per la gastronomia professionale.

## 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