

SKU: 2976433

Tecnoeka

Forno a gas a convezione con umidificazione Modello CKF1001GIXAL per gastronomia con supporti interni Capacità n. 4 teglie/griglie cm 60 x 40 o n. 5 teglie/griglie 1/1GN Apertura laterale



Descrizione

Forno a gas a convezione con umidificazione CKF1001GIXAL

Il forno a gas a convezione **CKF1001GIXAL** è stato progettato per gastronomie, ristoranti e laboratori professionali che cercano una macchina affidabile, economica nei consumi e capace di garantire cotture uniformi su più livelli. L'abbinamento tra ventilazione forzata, umidificazione e scambiatore di calore brevettato permette di ottenere risultati costanti sia con piatti pronti sia con prodotti da forno salati.

La struttura con supporti interni e apertura laterale facilita il carico e lo scarico delle teglie, integrandosi facilmente nelle linee di lavoro dove lo spazio e l'ergonomia sono fondamentali. La gestione meccanica tramite manopole rende l'utilizzo semplice e intuitivo anche per il personale meno esperto, mantenendo comunque una notevole precisione di cottura.

Vantaggi del forno CKF1001GIXAL

- Cottura a convezione a gas con umidificazione, ideale per gastronomia, rosticceria e ristorazione tradizionale.
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 430, resistente, igienica e facile da pulire.
- Scambiatore di calore in ghisa brevettato, studiato per sfruttare al meglio l'energia del

bruciatore.

- Porta ventilata con triplo vetro temperato, che migliora l'isolamento termico e la sicurezza durante l'uso.
- Supporti teglie asportabili, per una gestione più pratica degli spazi interni e delle operazioni di pulizia.

Specifiche tecniche in chiave operativa

Questo forno lavora con alimentazione monofase AC 220/230 V a 50 Hz per la parte elettronica e con bruciatore multigas per la produzione del calore, combinando così praticità d'allaccio e costi di esercizio contenuti. La potenza elettrica impegnata è di soli 0,28 kW, mentre la portata termica nominale del bruciatore a gas è pari a 8 kW, sufficiente per gestire in modo efficiente cotture continuative.

La temperatura di esercizio è regolabile da 100 a 275 °C, coprendo le principali esigenze di gastronomia calda, rigenerazione di piatti pronti e finitura di preparazioni gratinate. Il timer lineare con segnale acustico, regolabile fino a 120 minuti, permette di impostare facilmente i tempi di cottura e di essere avvisati a fine ciclo senza dover presidiare costantemente il forno.

- Alimentazione ausiliaria: AC 220/230 V 50 Hz monofase.
- Potenza elettrica assorbita: 0,28 kW.
- Portata termica nominale bruciatore: 8 kW.
- Range di temperatura: da 100 a 275 °C.
- Timer lineare con buzzer: 0-120 minuti.
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 430.
- Ventola abbinata a bruciatore multigas per una distribuzione ottimale del calore.
- Motore con inversione di marcia, per uniformare ulteriormente la cottura in tutta la camera.
- Scambiatore di calore in ghisa, brevettato per massimizzare l'efficienza.
- Microinterruttore porta, che interrompe il funzionamento in caso di apertura.
- Porta ventilata con triplo vetro temperato, per maggiore isolamento e sicurezza.
- Apertura laterale, comoda per il lavoro in linea.

Capacità, dimensioni e struttura

Il forno può ospitare fino a **4 teglie o griglie 60x40 cm** oppure, in alternativa, **5 teglie o griglie GN 1/1**, offrendo così grande flessibilità tra formato panetteria/pasticceria e standard gastronomico. La distanza tra le teglie è di 7,3 cm nel caso delle teglie 60x40 e di 7 cm per le GN 1/1, misure pensate per garantire una corretta circolazione dell'aria calda su ogni livello.

Le dimensioni esterne sono di circa 96 cm di lunghezza, 76 cm di profondità e 74 cm di altezza, con un peso di 92 kg che garantisce stabilità e robustezza durante l'uso quotidiano. I supporti laterali interni sono asportabili, così da semplificare le operazioni di pulizia e permettere l'eventuale configurazione interna in base alle esigenze del laboratorio.

- Capacità: 4 teglie/griglie 60x40 cm oppure 5 teglie/griglie GN 1/1.
- Distanza teglie: 7,3 cm (60x40) – 7 cm (GN 1/1).
- Dimensioni esterne: L 96 x P 76 x H 74 cm.
- Peso: 92 kg.
- Supporti teglie interni asportabili.

Dotazione di serie e utilizzo consigliato

Nella dotazione di serie sono inclusi i supporti laterali interni e il cavo monofase da 1600 mm, già predisposto per un'installazione rapida e sicura. Questa configurazione consente di mettere il forno in funzione in tempi brevi, integrandolo facilmente nell'impianto esistente.

- Supporti laterali per l'alloggiamento delle teglie.
- Cavo monofase da 1,6 m per il collegamento elettrico.

Il modello CKF1001GIXAL è particolarmente indicato per gastronomia calda, rosticcerie, cucine di ristoranti e mense che desiderano un forno a gas affidabile con cottura ventilata e umidificazione, adatto a piatti pronti, carne, verdure, gratinati e prodotti da forno salati. La combinazione di scambiatore in ghisa, camera inox e porta ventilata con triplo vetro garantisce efficienza energetica, sicurezza d'uso e risultati di cottura professionali in ogni servizio.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	74
Lunghezza (cm)	96
Profondità (cm)	76
Teglie	5 teglie
Temperatura °C	100 / 275