

SKU: 2976441

## Tecnoeka

**Cucina 5 fuochi Modello EKC96 con forno elettrico a convezione Capacità n.4 teglie/griglie cm 60 x 40 o n.4 teglie/griglie 1/1GN Potenza forno Kw 2,9 - Grill Kw 2,5 Capacità termica piano cottura 14,3 kW**



## Descrizione

### **Cucina 5 fuochi EKC96 con forno elettrico a convezione**

La cucina semi-professionale **EKC96** è pensata come complemento ideale per punti cottura snack, piccoli ristoranti e cucine che cercano un buon compromesso tra qualità, affidabilità e ingombri contenuti. Il piano a 5 fuochi a gas, abbinato al forno elettrico a convezione, permette di gestire in un unico apparecchio sia le cotture in pentola sia le lavorazioni in teglia, ottimizzando spazio e organizzazione in cucina.

I bruciatori del piano sono dotati di termocoppia di sicurezza e accensione elettronica, garantendo praticità e sicurezza durante l'uso quotidiano. Il forno elettrico ventilato, alimentato a 220/230 V monofase, offre una temperatura regolabile da 100 a 275 °C e consente di lavorare fino a 4 teglie 60x40 cm oppure 4 teglie/griglie GN 1/1, risultando adatto sia per piccole produzioni sia per

rigenerazione e finitura dei piatti.

## **Caratteristiche principali**

Il piano di cottura, con una capacità termica complessiva di 14,3 kW, è equipaggiato con bruciatori di diversa potenza: una tripla corona da 3,5 kW, tre rapidi da 3,0 kW e un semirapido da 1,8 kW, così da adattarsi a pentole e preparazioni differenti. Il forno dispone di pannello comandi elettromeccanico, timer lineare fino a 120 minuti con segnalatore acustico, supporti teglie asportabili e camera di cottura in acciaio inox AISI 304, elementi che facilitano gestione e pulizia.

## **Specifiche tecniche**

- Alimentazione forno: AC 220/230 V 50 Hz monofase (60 Hz a richiesta)
- Potenza forno elettrico: 2,9 kW
- Potenza grill: 2,5 kW
- Temperatura forno: 100°-275 °C
- Timer lineare con buzzer: 0-120 minuti
- Accensione bruciatori piano: elettronica
- Bruciatori piano dotati di termocoppia
- Pannello comandi elettromeccanico
- Supporto teglie asportabile
- Capacità forno: 4 teglie/griglie 60x40 cm oppure 4 teglie/griglie GN 1/1
- Distanza teglie: 7,3 cm (60x40) e 7 cm (GN 1/1)
- Capacità termica piano cottura: 14,3 kW
- Tipologia bruciatori piano: 1 tripla corona 3,5 kW, 3 rapidi 3,0 kW, 1 semirapido 1,8 kW
- Numero bruciatori piano: 5
- Alimentazione piano: multigas
- Guarnizione forno incassata
- Nuove cerniere porta forno rinforzate
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 304
- Cavo monofase lunghezza 1600 mm
- Peso: 74 kg

## **Dati dimensionali**

- Lunghezza: 90 cm
- Profondità: 65,5 cm
- Altezza: 90 cm

## **Caratteristiche di linea e utilizzo**

- Alimentazione piano: a gas multigas
- Alimentazione forno: elettrica monofase
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: Linea Easy
- Tipologia forno: forno elettrico a convezione
- Numero fuochi: 5 fuochi
- Tipologia piano cottura: fuochi

## Vantaggi per la cucina professionale

La cucina 5 fuochi EKC96 con forno elettrico a convezione è ideale per snack bar, bistrot e piccole cucine che vogliono una macchina compatta ma completa, in grado di unire cotture su fuoco e in teglia. La combinazione di bruciatori a potenze differenziate e forno ventilato con capacità 4 teglie consente di gestire menù versatili, ottimizzando tempi e spazi.

Grazie alla camera forno in acciaio inox, ai supporti teglie asportabili, alla guarnizione incassata e alle nuove cerniere rinforzate, questo modello offre buoni livelli di affidabilità e facilità di manutenzione, rappresentando una soluzione funzionale per locali che cercano un equilibrio tra prestazioni, ingombro e investimento.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	90
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	90
Numero Fuochi	5 Fuochi
Profondità (cm)	65.5
Tipologia Forno	Forno elettrico
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 650 mm