

SKU: 2976442

Tecnoeka

Cucina 5 fuochi Modello EKC 96.3 con forno elettrico a convezione Capacità vassoi n.4 (cm 60 x 40) o 1/1GN - Capacità griglie n.4 (cm 60 x 40) o 1/1GN Potenza forno Kw 5,2



Descrizione

Cucina 5 fuochi EKC 96.3 con forno elettrico a convezione

La cucina semi-professionale **EKC 96.3** è pensata per il settore snack e per le piccole ristorazioni che cercano una soluzione compatta ma completa, con piano a gas e forno elettrico a convezione. Il piano di cottura a 5 fuochi consente di gestire contemporaneamente diverse preparazioni in pentola, mentre il forno ventilato ad alta potenza riscaldante permette cotture uniformi in teglia.

Tutti i bruciatori del piano sono dotati di termocoppia di sicurezza e accensione elettronica, garantendo praticità e sicurezza nell'uso quotidiano. Il forno elettrico, con alimentazione trifase AC 380/400 V 2N 50/60 Hz, offre una temperatura regolabile da 100 a 275 °C ed è dotato di timer lineare fino a 120 minuti con segnalatore acustico, ideale per gestire cotture programmate e ripetibili.

Caratteristiche principali

La camera di cottura del forno è realizzata in acciaio inox AISI 304, con supporto teglie asportabile, guarnizione incassata e nuove cerniere porta rinforzate per una maggiore durata nel tempo. La capacità del forno permette di inserire fino a 4 teglie/griglie 60x40 cm oppure 4 teglie/griglie GN 1/1, con distanza tra i livelli studiata per garantire una distribuzione omogenea del calore.

Specifiche tecniche

- Alimentazione forno: AC 380/400 V 2N 50/60 Hz trifase
- Potenza forno elettrico: 5,2 kW
- Temperatura forno: 100/275 °C
- Timer lineare con buzzer: 0/120 minuti
- Accensione bruciatori piano: elettronica
- Bruciatori piano con termocoppia
- Pannello comandi elettromeccanico
- Guarnizione forno incassata
- Nuove cerniere porta forno più resistenti
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 304
- Supporto teglie asportabile
- Capacità forno: 4 teglie/griglie 60x40 cm o 4 teglie/griglie 1/1 GN
- Distanza teglie: 7,3 cm (60x40), 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
- Dimensioni esterne: 90 x 65,5 x 90 cm (L x P x H)
- 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 trifase
- 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 EKC 96.3 con forno elettrico a convezione è ideale per snack bar, bistrot e piccole strutture di ristorazione che vogliono concentrare in un'unica macchina le principali funzioni di

cottura. Il piano a 5 fuochi con bruciatori di diversa potenza consente di gestire sia cotture rapide che a fiamma controllata, mentre il forno ventilato offre capacità per 4 teglie, supportando produzioni continuative.

Grazie alla camera forno in acciaio inox, ai supporti teglie asportabili, alla guarnizione incassata e alle cerniere rinforzate, questo modello garantisce buoni livelli di affidabilità e facilità di manutenzione, rappresentando una soluzione funzionale per chi cerca un apparecchio compatto, performante e facile da inserire in cucine con spazio limitato.

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