

SKU: 2979078

Tecnoeka

Forno professionale a convezione con vapore EKF412NALU Ventilato 4 teglie



Descrizione

Forno a convezione con vapore indiretto elettrico Modello EKF412NALU ventilato con umidificazione per gastronomia - 4 teglie/griglie 1/2 GN

Il forno elettrico a convezione con vapore indiretto **EKF412NALU** Tecnoeka è un forno ventilato compatto pensato per la **gastronomia professionale**, ideale per bar, bistrot e punti di ristoro che devono riscaldare cibi precotti o preparare piccoli snack disponendo di spazi ridotti.

La nuova camera in acciaio AISI 430, l'umidificazione con pulsante e la capacità di 4 teglie/griglie 1/2 GN 325×265 mm lo rendono una soluzione efficiente per cuocere e rigenerare piatti pronti, contorni e prodotti da forno con consumi energetici contenuti.

Specifiche tecniche in chiave operativa

- **Alimentazione monofase 220/230 V - 50 Hz:** il forno funziona con alimentazione elettrica monofase, facilitando l'installazione anche in locali che non dispongono di linea trifase e integrandosi senza modifiche importanti all'impianto esistente.
- **Potenza 2,6 kW:** la potenza installata consente una salita in temperatura adeguata e un buon mantenimento del calore in camera, con consumi elettrici molto contenuti, adatti a bar e punti di ristoro con utilizzo quotidiano.
- **Range di temperatura 100-260 °C:** l'intervallo di temperatura consente di coprire le

principali esigenze di cottura e rigenerazione di prodotti pronti e snack, dalle preparazioni surgelate alle piccole porzioni di gastronomia calda.

- **Camera di cottura in acciaio AISI 430:** la camera in acciaio inox AISI 430 garantisce igiene, robustezza e facilità di pulizia, con una geometria studiata per favorire i flussi d'aria e migliorare l'uniformità di cottura.
- **1 motore monodirezionale con resistenza circolare:** il motore monodirezionale abbinato alla resistenza circolare assicura una distribuzione uniforme dell'aria calda all'interno della camera, riducendo i tempi di cottura rispetto ai forni statici.
- **Umidificazione con pulsante:** il sistema di umidificazione indiretta consente di immettere vapore in camera tramite pulsante, migliorando la resa di piatti rigenerati, carni e contorni, evitando l'eccessiva disidratazione delle preparazioni.
- **Apertura laterale:** la porta con apertura laterale è particolarmente comoda nei posizionamenti su banco e negli spazi stretti, facilitando il carico e lo scarico delle teglie anche quando il forno è affiancato ad altre attrezzature.
- **Capacità 4 teglie/griglie 1/2 GN (325x265x1 mm):** la camera è dimensionata per ospitare **4 teglie o griglie 1/2 GN**, formato compatto ideale per snack, contorni, piatti pronti e piccole preparazioni di gastronomia.
- **Distanza supporti 2,5 cm:** la distanza ridotta tra i supporti consente di sfruttare al massimo i 4 livelli, permettendo di cuocere o rigenerare diversi piatti in contemporanea mantenendo una buona circolazione dell'aria calda.
- **Dimensioni esterne 46,3 x 51,2 x 46,1 cm (LxPxH):** l'ingombro estremamente compatto consente di posizionare il forno direttamente sul bancone del bar o su piccoli tavoli inox, risultando ideale per postazioni con spazio limitato.
- **Peso 21,8 kg:** il peso contenuto rende il forno stabile durante l'uso e al tempo stesso facilmente movimentabile per l'installazione o il riposizionamento sul banco di lavoro.
- **Supporti laterali 1 dx + 1 sx:** i supporti laterali destro e sinistro permettono un inserimento rapido e sicuro di teglie e griglie, semplificando il lavoro dell'operatore nei momenti di maggiore affluenza.
- **Dotazione di serie:** in dotazione sono inclusi **2 vassoi in alluminio 325x265x1 mm, 2 griglie orizzontali cromate 1/2 GN** e un **cavo monofase 3G 1,5 da 1350 mm**, così da poter utilizzare subito tutti i livelli della camera.
- **Dati tabellari:** il forno è classificato come elettrico a convezione ventilato con umidificazione, temperatura 100-260 °C, 4 teglie, lunghezza 46,3 cm, profondità 51,2 cm e altezza 46,1 cm, valori utili per il confronto con altri modelli professionali.

Descrizione funzionale

EKF412NALU è un **forno elettrico a convezione con vapore indiretto**, nel quale un motore monodirezionale e una resistenza circolare generano un flusso d'aria calda uniforme nella camera, migliorando la qualità e la rapidità di cottura rispetto ai forni statici.

La combinazione di alimentazione monofase, umidificazione a pulsante, apertura laterale, camera in AISI 430 e consumi contenuti lo rende particolarmente adatto a bar, gastronomie e piccoli punti di ristoro che vogliono offrire prodotti caldi e snack sempre pronti, pur disponendo di poco spazio a disposizione.

Utilizzi consigliati

Il forno a convezione EKF412NALU è indicato per **bar, snack bar, gastronomie, macellerie con punto caldo, piccoli ristoranti e hotel** che necessitano di un forno compatto per riscaldare cibi precotti, rigenerare piatti pronti e cuocere piccoli snack.

La capacità di 4 teglie/griglie 1/2 GN, l'alimentazione monofase, la funzione di umidificazione, l'apertura laterale e l'ingombro ridotto lo rendono ideale come forno principale in postazioni snack da banco o come apparecchiatura di supporto in cucine strutturate, integrandosi facilmente con altre attrezzature Tecnoeka e con tavoli inox dedicati.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	46.1
Lunghezza (cm)	46.3
Profondità (cm)	51.2
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	100 / 260