

SKU: EF423P

Tecnoeka

Forno professionale elettrico a convezione EKF423NP ventilato 4 teglie



Descrizione

Forno elettrico a convezione Modello EKF423NP ventilato per pasticceria, gastronomia, panetteria Capacità N° 4 teglie (429x345 mm) Potenza Kw 2,8 Apertura a ribalta.

Il forno elettrico a convezione **EKF423NP** è un forno ventilato compatto pensato per **pasticceria, gastronomia e panetteria**, ideale per snack, prodotti da forno dolci e salati e piccole teglie di gastronomia in bar, bakery e cucine professionali.

Il pannello comandi analogico, la porta a ribalta e la camera predisposta per 4 teglie 429x345 mm lo rendono una soluzione semplice, robusta e immediata da utilizzare, perfetta come forno da banco in spazi di lavoro ridotti.

Specifiche tecniche in chiave operativa

- **Alimentazione monofase 220/230 V - 50 Hz:** il forno funziona con alimentazione elettrica monofase, così da poter essere installato facilmente anche in locali che non dispongono di linea trifase dedicata.
- **Potenza 2,8 kW:** La potenza da 2,8 kW è dimensionata per cicli frequenti di cottura e rigenerazione, tipici di un banco bar o di un laboratorio di pasticceria che lavora lotti ridotti durante tutta la giornata.

- **Controllo temperatura con termostato:** il termostato consente di regolare con precisione la temperatura di cottura, semplificando la gestione di diverse preparazioni e riducendo il rischio di bruciature o cotture non uniformi.
- **Porta a vetro ispezionabile:** il vetro porta ispezionabile permette di controllare visivamente i prodotti in cottura senza aprire il forno, limitando le dispersioni di calore e migliorando l'efficienza energetica.
- **Apertura a ribalta:** l'apertura verso il basso facilita il carico e lo scarico delle teglie anche su banchi stretti, offrendo un appoggio intermedio sicuro e una migliore ergonomia di lavoro.
- **Capacità 4 teglie 429×345 mm:** Le 4 teglie 429×345 mm permettono di gestire infornate miste (brioche, salatini, piccoli lievitati) su più livelli mantenendo uniformità di colore e cottura grazie alla ventilazione monodirezionale.
- **1 motore monodirezionale:** la ventilazione è affidata a un motore monodirezionale che distribuisce l'aria calda nella camera, assicurando cotture più omogenee rispetto ai forni statici tradizionali.
- **Peso 33 kg:** il peso contenuto rende il forno stabile durante l'utilizzo ma facilmente movimentabile in fase di installazione o riposizionamento sul banco di lavoro.
- **Dotazione di serie:** il forno viene fornito con **1 vassoio in alluminio 429×345 mm**, un cavo monofase da 1500 mm e supporti laterali per il corretto alloggiamento delle teglie.
- **Dimensioni esterne (tabella):** lunghezza 59 cm, profondità 69,5 cm e altezza 59 cm, misure pensate per il posizionamento su tavoli e banchi inox standard in laboratori, gastronomie e punti vendita.
- **Classificazione tabellare:** forno elettrico a convezione con temperatura 100–260 °C, capacità 4 teglie, alimentazione elettrica e ingombri 59×69,5×59 cm, dati utili per un confronto rapido con altri modelli di forni professionali.
- **Brand Tecnoeka:** EKF423NP appartiene alla gamma Tecnoeka di forni a convezione compatti, con accessori coordinati come tavoli fissi, tavoli con ruote e vassoi/griglie dedicati per creare postazioni di cottura complete.

Descrizione funzionale

EKF423NP è un **forno elettrico ventilato a convezione** con pannello comandi analogico, in cui un motore monodirezionale fa circolare l'aria calda nella camera per ottenere cotture più rapide e omogenee rispetto ai forni statici.

La combinazione di porta a ribalta, vetro ispezionabile, 4 livelli 429×345 mm e potenza da 2,8 kW lo rende adatto a una vasta gamma di preparazioni, dalla pasticceria da banco alla gastronomia calda, con una gestione semplice dei parametri di cottura.

Utilizzi consigliati

Il forno a convezione EKF423NP è indicato per **pasticcerie, panetterie, gastronomie, bar, macellerie con laboratorio, ristoranti e hotel** che necessitano di un forno da banco compatto per cuocere e rigenerare prodotti da forno e piatti pronti.

La capacità di 4 teglie 429×345 mm, l'alimentazione monofase, la ventilazione interna e i comandi analogici intuitivi lo rendono adatto sia come forno principale in piccoli laboratori, sia come forno di supporto in cucine strutturate, integrabile con tavoli dedicati e accessori opzionali presenti a catalogo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	59
Lunghezza (cm)	59
Profondità (cm)	69.5
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	100 / 260