

SKU: EKF464ALP

Tecnoeka

Forno elettrico a convezione Modello EKF464NALP Per panetteria e pasticceria Capacità n.4 Vassoi/Griglie cm 60x 40 Potenza Kw 6,2 Apertura laterale



Descrizione

Forno elettrico a convezione EKF464NALP 4 teglie 60x40 per panetteria e pasticceria

Il forno elettrico a convezione modello EKF464NALP è un forno professionale compatto e versatile, progettato per panetterie e pasticcerie che lavorano su formato teglia 600x400 mm. Offre una capacità di quattro vassoi o griglie 60x40 cm ed è lo strumento ideale per cuocere pane, brioche e piccole torte in modo uniforme, con dimensioni contenute e grande funzionalità.

La struttura è realizzata in acciaio AISI 430 con camera di cottura ventilata, garanzia di robustezza, igiene e facilità di pulizia, mentre l'apertura porta laterale e il vetro ispezionabile facilitano il controllo delle cotture e le operazioni di carico e scarico. La possibilità di sovrapporre il forno permette di ottimizzare lo spazio in laboratorio, aumentando la capacità produttiva senza incrementare l'ingombro a pavimento.

Specifiche tecniche

Il forno EKF464NALP lavora con alimentazione trifase a voltaggio Volt AC 380/400 2N ed è dotato di potenza elettrica installata pari a 6,2 kW, un valore che assicura tempi di preriscaldamento ridotti e

una tenuta di temperatura stabile anche a pieno carico. La cottura avviene in modalità ventilata, così da garantire una distribuzione omogenea del calore all'interno della camera, caratteristica fondamentale per ottenere prodotti da forno cotti in maniera uniforme su tutti i livelli.

La camera di cottura è costruita in acciaio AISI 430, materiale resistente e facile da sanificare, e ospita fino a 4 teglie o griglie 60x40 cm con distanza tra le teglie di 8,3 cm, misurazione studiata per favorire il corretto passaggio dell'aria calda tra i diversi ripiani. Il controllo della temperatura è affidato a un termostato, mentre il pannello comandi elettromeccanico inferiore offre un'interfaccia semplice e intuitiva, adatta anche al personale meno esperto.

La porta è a apertura laterale ventilata con vetro ispezionabile, soluzione che consente di monitorare visivamente lo stato delle preparazioni senza aprire il forno, limitando le dispersioni di calore. Tra le dotazioni costruttive figurano inoltre la possibilità di sovrapporre l'apparecchiatura, pensata per installazioni in colonna, e un cavo bifase + neutro [5G 2,5] lungo 1600 mm, fornito di serie per il collegamento elettrico.

La movimentazione dell'aria è affidata a un motore bidirezionale, che migliora la circolazione del calore e contribuisce a rendere le cotture più regolari in ogni punto della camera. Il forno dispone di protezione acqua IPX3, che lo rende idoneo ad ambienti di lavoro in cui sono presenti spruzzi e umidità, e di certificazione CB, a garanzia della conformità alle principali normative di sicurezza. Il peso complessivo dell'apparecchiatura è pari a 51,2 kg, indice di una struttura solida e stabile.

Dati costruttivi e brand

Il modello EKF464NALP appartiene alla gamma Tecnoeka, brand specializzato in forni professionali per il settore bakery e pastry. La macchina offre 4 teglie totali e presenta dimensioni esterne pari a 78,4 cm di lunghezza, 77,7 cm di profondità e 63,4 cm di altezza, misure che ne facilitano l'inserimento su banchi di lavoro o supporti dedicati all'interno di laboratori artigianali e punti vendita con spazio limitato.

Il range di temperatura di esercizio va da 100 a 260 °C, campo ideale per le principali lavorazioni di panetteria e pasticceria. L'alimentazione è di tipo elettrico e la configurazione a 4 teglie 60x40 permette di gestire una produzione giornaliera flessibile, adatta a panifici, pasticcerie e punti caldi che desiderano un forno affidabile, compatto e facilmente integrabile in linee di lavoro esistenti.

Vantaggi per panetteria e pasticceria

Grazie alla cottura ventilata, alla camera in acciaio AISI 430 e al motore bidirezionale, il forno EKF464NALP assicura cotture omogenee di pane, brioche e piccoli prodotti da forno, riducendo differenze di colore e consistenza tra i diversi livelli. La struttura sovrapponibile e l'apertura laterale agevolano l'organizzazione degli spazi, permettendo di configurare in modo efficiente l'area di cottura.

La combinazione di potenza da 6,2 kW, termostato di controllo, protezione IPX3 e certificazione CB rende questo forno una soluzione robusta e sicura per l'uso quotidiano. L'interfaccia elettromeccanica e la gestione semplice dei parametri operativi contribuiscono a ridurre i tempi di apprendimento, garantendo risultati costanti anche con personale diverso ai comandi.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	63.4
Lunghezza (cm)	78.4
Profondità (cm)	77.7
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	100 / 260