

SKU: EKF464P

Tecnoeka

Forno elettrico a convezione Modello EKF464NP Per panetteria e pasticceria Capacità n.4 Vassoi/Griglie cm 60x 40 Potenza Kw 6,2 Apertura a ribalta



Descrizione

Forno elettrico a convezione Tecnoeka 4 teglie 60x40

I forni elettrici a convezione Tecnoeka sono pensati come soluzioni versatili e funzionali in dimensioni contenute, con una capacità di quattro vassoi 600x400 mm. Si tratta di strumenti davvero efficaci per cuocere pane, brioche e piccole torte, garantendo cotture uniformi anche in laboratori e punti vendita con spazi ridotti.

La cottura ventilata e la camera di cottura in acciaio AISI 430 assicurano una distribuzione omogenea del calore e un'elevata resistenza all'uso intensivo, mentre la struttura sovrapponibile consente di raddoppiare la capacità produttiva occupando la stessa impronta a pavimento. È la scelta ideale per panetterie, pasticcerie e gastronomie che cercano un forno compatto ma professionale.

Specifiche tecniche complete

Di seguito le caratteristiche tecniche del forno elettrico a convezione Tecnoeka, organizzate in modo chiaro per l'utilizzo in scheda prodotto:

- **Tipologia:** forno elettrico a convezione ventilata.
- **Capacità:** 4 teglie/griglie 60x40 cm, perfette per pane, brioche e piccole torte.

- **Alimentazione trifase:** voltaggio 380/400 V AC 2N, adatto a impianti trifase professionali.
- **Potenza elettrica:** potenza installata pari a 6,2 kW, che garantisce preriscaldamenti rapidi e stabilità di temperatura anche a pieno carico.
- **Frequenza:** 50 Hz (60 Hz su richiesta), per adattarsi a diverse esigenze impiantistiche.
- **Camera di cottura:** realizzata in acciaio AISI 430, materiale resistente e facile da pulire.
- **Cottura:** sistema di cottura ventilata per una distribuzione uniforme del calore in tutta la camera.
- **Controllo temperatura:** regolazione tramite termostato, con campo di temperatura da 100 a 260 °C, ideale per la maggior parte delle lavorazioni di panificazione e pasticceria.
- **Pannello comandi:** comandi elettromeccanici posizionati nella parte inferiore, robusti e intuitivi nell'utilizzo quotidiano.
- **Porta:** apertura a ribalta con vetro ispezionabile, che permette di controllare visivamente le cotture senza aprire il forno; porta ventilata per maggiore sicurezza e comfort d'uso.
- **Sovrapponibilità:** forno sovrapponibile, per installazioni in colonna e incremento della capacità produttiva senza aumentare l'ingombro.
- **Distanza teglie:** distanza tra le teglie pari a 8,3 cm, pensata per favorire un flusso d'aria ottimale tra i livelli.
- **Motore:** 1 motore bidirezionale che inverte il senso di rotazione, migliorando l'uniformità di cottura su tutte le teglie.
- **Protezione acqua:** grado di protezione IPX3, adatto agli ambienti di cucina professionale dove sono presenti umidità e spruzzi d'acqua.
- **Cavo di alimentazione:** cavo bifase + neutro [5G 2,5] con lunghezza 1600 mm, per un collegamento immediato all'impianto.
- **Certificazione:** certificazione CB, a garanzia della conformità agli standard internazionali di sicurezza.
- **Peso:** peso forno pari a 51,2 kg, che assicura stabilità e robustezza strutturale.
- **Brand:** Tecnoeka.

Caratteristiche dimensionali e di esercizio

Le dimensioni compatte e il range di temperatura rendono questo forno particolarmente adatto a laboratori e punti vendita che vogliono massimizzare lo spazio senza rinunciare alle prestazioni:

- **Lunghezza:** 78,4 cm.
- **Profondità:** 77,7 cm.
- **Altezza:** 63,4 cm.
- **Temperatura di esercizio:** da 100 a 260 °C.
- **Alimentazione (tipologia):** elettrica trifase.
- **Teglie:** capacità totale 4 teglie.

Vantaggi per panetterie e pasticcerie

Questo forno a convezione Tecnoeka è la scelta ideale per chi cerca un forno compatto ma in grado di gestire in modo professionale la cottura di pane, brioche e piccole torte. La cottura ventilata, il motore bidirezionale e la distanza teglie ottimizzata garantiscono risultati uniformi su tutti i livelli, riducendo la necessità di spostare o ruotare le teglie durante il ciclo.

La struttura in acciaio AISI 430, la porta a ribalta con vetro ispezionabile e la possibilità di sovrapporre i forni consentono di organizzare al meglio lo spazio di lavoro e di mantenere elevati standard igienici. Con 6,2 kW di potenza e alimentazione trifase 380/400 V, il forno offre prestazioni

affidabili e continuative, pensate per l'utilizzo quotidiano in panetterie, pasticcerie e gastronomie.

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