

SKU: PE43MU1B

MEC

Forno elettrico professionale manuale con grill e umidificazione PE43MU.1B



Descrizione

Forno elettrico manuale multifunzione con grill e umidificazione per pasticceria - Modello PE43MU.1B

Il forno elettrico manuale multifunzione **PE43MU.1B** MEC è un forno compatto per **pasticceria professionale**, progettato per cuocere, rigenerare e gratinare prodotti dolci e salati grazie alla combinazione di cottura ventilata, grill e umidificazione manuale.

La struttura in acciaio inox, la camera a 4 teglie 450×340 mm e i comandi manuali intuitivi lo rendono ideale per laboratori di pasticceria, bakery, bar e piccoli ristoranti che cercano un forno da banco versatile con funzioni complete in poco spazio.

Caratteristiche costruttive

La **struttura e la camera di cottura in acciaio inox** garantiscono robustezza, igiene e facilità di pulizia, caratteristiche essenziali per un utilizzo quotidiano in ambienti professionali.

L'**illuminazione interna** consente di controllare costantemente lo stato delle preparazioni senza aprire la porta, limitando le dispersioni di calore e mantenendo stabile la temperatura durante la cottura.

La **guarnizione porta a pressione tipo professionale** assicura una chiusura ermetica, riducendo le perdite di calore e migliorando l'efficienza energetica, oltre a facilitare la sostituzione in caso di

usura.

Specifiche tecniche in chiave operativa

- **Capacità 4 teglie 450×340 mm:** la camera è dimensionata per ospitare **4 teglie 45×34 cm**, formato molto diffuso in pasticceria e gastronomia, permettendo di lavorare su più livelli ottimizzando l'ingombro esterno.
- **Spazio fra le teglie 75 mm:** l'interspazio di 75 mm tra i ripiani consente una buona circolazione dell'aria calda e offre altezza utile sufficiente per prodotti lievitati, teglie di pasticceria e piccole preparazioni di gastronomia.
- **Potenza 2,9 kW:** la potenza installata garantisce una salita in temperatura adeguata e una buona stabilità termica, con consumi elettrici compatibili con l'uso quotidiano in laboratori di piccole e medie dimensioni.
- **Alimentazione 230 V - 50/60 Hz:** il funzionamento monofase a 230 V semplifica l'installazione, rendendo il forno utilizzabile anche in locali che non dispongono di linea trifase dedicata.
- **Timer manuale 0-120 minuti:** il temporizzatore manuale di fine cottura consente di impostare cicli fino a 120 minuti, con gestione semplice dei tempi e segnalazione al termine del ciclo, utile nelle fasi di lavoro intenso.
- **Umidificazione manuale:** il sistema di umidificazione manuale permette di immettere vapore in camera quando necessario, migliorando lo sviluppo e la lucentezza di alcuni prodotti da forno e la qualità delle rigenerazioni.
- **Resistenza per grill:** la resistenza dedicata al grill consente di gratinare e dorare la superficie dei prodotti a fine cottura, ideale per sfoglie, gratin e preparazioni che richiedono una finitura croccante.
- **Temperatura di lavoro 30-260 °C:** il range indicato in tabella permette di lavorare sia a basse temperature sia per cotture più spinte, coprendo un ampio ventaglio di ricette di pasticceria e snack salati.
- **Dimensioni esterne 56 × 68,3 × 53 cm (L×P×H):** le dimensioni compatte consentono il posizionamento su banchi e tavoli inox, integrandosi facilmente in laboratori e retrobanchi con spazio limitato.
- **Peso 33 kg:** il peso assicura stabilità durante l'utilizzo, pur restando gestibile per le operazioni di installazione e per eventuali spostamenti dell'apparecchiatura.
- **Dati tabellari:** forno elettrico, 4 teglie, temperatura 30-260 °C, lunghezza 56 cm, profondità 68,3 cm, altezza 53 cm, caratteristiche che ne facilitano il confronto con altri modelli presenti a catalogo.
- **Brand MEC:** il forno fa parte della gamma MEC dedicata alla cottura professionale, con accessori compatibili come supporti dedicati per forni e teglie, utili per completare la postazione di lavoro.

Descrizione funzionale

PE43MU.1B è un **forno elettrico manuale multifunzione** che unisce cottura a convezione, grill e umidificazione manuale, permettendo di gestire in modo flessibile le diverse fasi di cottura di prodotti da pasticceria e piccola gastronomia.

I comandi manuali, l'ampio intervallo di temperatura, la camera inox a 4 livelli e la presenza di grill e vapore manuale lo rendono adatto a gestire sia cotture complete sia finiture e rigenerazioni rapide, con un controllo semplice e immediato dei parametri di lavoro.

Utilizzi consigliati

Il forno PE43MU.1B è indicato per **pasticcerie, bakery, bar, caffetterie, ristoranti e hotel** che necessitano di un forno da banco multifunzione per cuocere, rigenerare e gratinare prodotti da forno dolci e salati.

La capacità di 4 teglie 450×340 mm, l'alimentazione monofase, il range 30-260 °C, l'umidificazione manuale e la resistenza grill lo rendono adatto sia come forno principale in piccoli laboratori, sia come apparecchiatura di supporto in cucine strutturate, dedicata alle linee di pasticceria e snack pronti da rifinire al momento del servizio.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	53
Capacità PZ	4 X 450x340 mm
Lunghezza (cm)	56
Profondità (cm)	68.3
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	30/260