

SKU: BER443

Ristosubito

Forno professionale elettrico a convezione MDLR per pasticceria BER443



Descrizione

Forno elettrico a convezione MDLR per pasticceria apertura a ribalta - Modello BER443

Il forno elettrico a convezione MDLR **BER443** è un forno professionale compatto studiato per la **pasticceria**, ideale per la cottura e la rigenerazione uniforme di prodotti dolci e salati in laboratori artigianali, bakery da banco, bar e piccole cucine professionali.

L'apertura a ribalta, la camera dimensionata per teglie 43,3×33,3 cm e i comandi elettromeccanici intuitivi lo rendono uno strumento pratico e versatile per chi cerca un forno da banco affidabile, semplice da utilizzare e facilmente integrabile in spazi di lavoro ridotti.

Specifiche tecniche in chiave operativa

- **Potenza elettrica 3,3 kW - 15,5 A:** la potenza installata permette una rapida salita in temperatura e una buona stabilità termica durante la cottura, risultando adeguata a cicli di lavoro continui tipici di laboratori di pasticceria e snack bar.
- **Alimentazione 220-240 V 1N 50-60 Hz:** il funzionamento in monofase consente l'installazione anche in locali che non dispongono di linea trifase, semplificando l'allaccio

elettrico e riducendo gli interventi sull'impianto esistente.

- **Capacità 4 teglie 43,3×33,3 cm:** la camera è progettata per ospitare **4 teglie o griglie 433×333 mm**, formato molto diffuso in pasticceria da banco, che permette di gestire biscotti, mignon, sfoglie e piccoli lievitati su più livelli contemporaneamente.
- **Interasse teglie 70 mm:** la distanza tra i livelli favorisce la circolazione dell'aria calda intorno ai prodotti, garantendo una cottura uniforme e offrendo altezza utile sufficiente per molte preparazioni dolci e salate.
- **Range di temperatura 50-300 °C:** l'ampio intervallo di temperatura consente di spaziare dalla delicata rigenerazione di prodotti pronti fino alle cotture più spinte e alle dorature, coprendo un'ampia gamma di ricette di pasticceria e gastronomia leggera.
- **Timer 1-120 minuti con modalità infinita:** il timer regolabile permette di impostare cicli di cottura da 1 a 120 minuti oppure di lavorare in continuo, adattandosi tanto a produzioni veloci quanto a cotture prolungate.
- **Controlli elettromeccanici:** i comandi manuali con manopole ergonomiche assicurano semplicità d'uso, robustezza e immediata lettura delle impostazioni, riducendo la necessità di formazione e rendendo il forno adatto a tutto il personale.
- **2 ventole a 1 velocità:** il forno è dotato di due ventole a velocità fissa che garantiscono una distribuzione uniforme dell'aria calda nella camera, migliorando la regolarità di cottura su tutti i livelli.
- **Illuminazione interna:** la luce interna consente il controllo visivo della cottura senza apertura della porta, limitando le dispersioni di calore e aumentando l'efficienza energetica complessiva del forno.
- **Dotazione di serie:** il forno viene fornito con **1 griglia inox 433×333 mm e 1 teglia inox 433×333 mm**, permettendo di iniziare subito a lavorare con il formato camera previsto.
- **Dimensioni esterne (tabella):** lunghezza 55,7 cm, profondità 64 cm e altezza 56,3 cm, misure che ne facilitano il posizionamento su banchi e tavoli inox, integrandosi con le linee di lavoro tipiche di laboratori di pasticceria e forno.
- **Peso 40 kg:** il peso garantisce stabilità durante le fasi di carico e scarico, restando comunque gestibile per eventuali spostamenti o riposizionamenti dell'apparecchiatura.
- **Classificazione tabellare:** il modello BER443 è identificato come forno elettrico a convezione con temperatura 50-300 °C, capacità 4 teglie 43,3×33,3 cm e 4 livelli, dati utili per confrontarlo rapidamente con altri forni professionali a catalogo.

Descrizione funzionale

Il modello BER443 appartiene alla linea di **forni elettrici a convezione MDLR per pasticceria**, in cui la circolazione dell'aria calda consente cotture omogenee, dorature regolari e tempi di produzione ridotti rispetto ai forni statici tradizionali.

L'apertura a ribalta agevola il carico e lo scarico delle teglie anche in spazi stretti, mentre i comandi elettromeccanici, il timer con modalità infinita e le due ventole a 1 velocità offrono una gestione semplice e affidabile dei cicli di cottura lungo tutta la giornata lavorativa.

Utilizzi consigliati

Il forno a convezione BER443 è indicato per **pasticcerie, bakery, bar, caffetterie, ristoranti e hotel** che necessitano di un forno da banco dedicato alla pasticceria e alla piccola gastronomia, con teglie 433×333 mm e cottura ventilata.

La combinazione di 4 livelli, alimentazione monofase, range 50-300 °C e comandi semplici lo rende

adatto sia come forno principale in piccoli laboratori sia come secondo forno di supporto in cucine strutturate, dedicato alle linee di pasticceria secca, mignon e snack dolci e salati.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	56.3
Capacità PZ	4 x 43,3 x 33,3
Lunghezza (cm)	55.7
Profondità (cm)	64
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	50 / 300