

SKU: BER443S

Ristosubito

Forno professionale elettrico BER443S ventilato con grill MDLR per pasticceria



Descrizione

Forno elettrico a convezione con grill MDLR per pasticceria apertura a ribalta - Modello BER443S

Il forno elettrico a convezione con grill MDLR **BER443S** è un forno professionale compatto progettato per la **pasticceria**, ideale per la cottura, la rigenerazione e la gratinatura 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, la presenza del grill e i comandi elettromeccanici intuitivi lo rendono uno strumento versatile per chi cerca un forno da banco completo, semplice da utilizzare e facilmente integrabile in spazi di lavoro ridotti.

Specifiche tecniche in chiave operativa

- **Apertura con porta a ribalta:** la porta a ribalta facilita il carico e lo scarico delle teglie anche in spazi contenuti, offrendo un accesso comodo alla camera di cottura e una migliore gestione del piano di lavoro frontale.
- **Interasse teglie 70 mm:** la distanza tra i livelli favorisce la circolazione dell'aria calda attorno ai prodotti, garantendo una cottura uniforme e offrendo altezza utile sufficiente per

molte preparazioni di pasticceria e snack salati.

- **Potenza elettrica 3,3 kW - 16 A:** la potenza installata permette una rapida salita in temperatura e una buona stabilità termica durante la cottura, risultando adeguata a cicli di lavoro continuativi tipici di laboratori e punti vendita con produzione giornaliera.
- **Alimentazione 220-240 V 1N 50-60 Hz:** il funzionamento in monofase consente l'installazione anche in locali privi di linea trifase, semplificando l'allaccio elettrico e riducendo gli interventi sull'impianto esistente.
- **Range timer 1-120 minuti e modalità infinita:** il timer meccanico 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 e fasi di mantenimento.
- **Funzione grill:** il grill integrato consente di gratinare e dorare rapidamente la superficie dei prodotti a fine cottura, ideale per brioche farcite, sfogliati, tartellette, snack e preparazioni che richiedono una finitura croccante e ben colorita.
- **Ventola a 1 velocità con 2 ventole:** la presenza di due ventole a velocità fissa assicura una distribuzione uniforme dell'aria calda all'interno della camera, migliorando la regolarità di cottura su tutti i livelli e riducendo differenze tra le teglie.
- **Illuminazione interna:** la luce interna permette il controllo visivo costante delle preparazioni senza aprire la porta, limitando le dispersioni di calore e aumentando l'efficienza energetica del forno durante i cicli di lavoro.
- **Peso 40 kg:** il peso garantisce stabilità durante le fasi di carico e scarico, mantenendo al contempo una buona maneggevolezza in caso di spostamenti o riposizionamenti del forno sul banco.
- **Dotazione di serie:** il forno viene fornito con **1 griglia inox 433×333 mm** e **1 teglia inox 433×333 mm**, consentendo di iniziare subito a lavorare nel formato camera previsto senza accessori aggiuntivi obbligatori.
- **Capacità 4 teglie 43,3×33,3 cm:** la camera di cottura è dimensionata per ospitare **4 teglie 433×333 mm**, formato molto utilizzato in pasticceria da banco, ideale per biscotti, mignon, sfoglie e piccoli lievitati.
- **Temperatura di esercizio 50-300 °C:** l'ampio intervallo di temperatura consente di effettuare sia delicate rigenerazioni sia cotture più spinte e gratinature, coprendo un'ampia gamma di ricette di pasticceria e gastronomia leggera.
- **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, con ingombri compatibili con le linee di lavoro standard di laboratori e punti vendita.
- **Classificazione tabellare:** il modello BER443S è identificato come forno elettrico a convezione con grill, capacità 4 teglie 43,3×33,3 cm e temperatura 50-300 °C, dati utili per un confronto rapido con altri forni professionali presenti a catalogo.
- **Brand Ristosubito:** il forno è inserito nella selezione di attrezzature a marchio Ristosubito, pensata per offrire soluzioni professionali con un buon rapporto tra prestazioni, affidabilità e prezzo per l'utilizzo quotidiano in ambito Ho.Re.Ca.

Descrizione funzionale

Il modello BER443S appartiene alla linea di **forni elettrici a convezione MDLR con grill per pasticceria**, in cui la circolazione dell'aria calda consente cotture omogenee, dorature regolari e tempi di produzione ridotti rispetto ai forni statici tradizionali, mentre il grill integrato permette di completare i prodotti con finiture croccanti e ben colorite.

L'apertura a ribalta, i comandi elettromeccanici, il timer con modalità infinita, le due ventole a 1

velocità e l'illuminazione interna offrono una gestione semplice e affidabile dei cicli di cottura lungo tutta la giornata, rendendo il forno adatto sia a produzioni dolci sia a piccoli snack salati da banco.

Utilizzi consigliati

Il forno a convezione con grill BER443S 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 con funzione grill.

La combinazione di 4 livelli, alimentazione monofase, range 50–300 °C, grill integrato 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, sfoglie e snack dolci e salati da finire al momento del servizio.

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