

SKU: BERU443SP

Ristosubito

Forno professionale elettrico con grill ed umidificatore MDLR BERU443SP



Descrizione

Forno elettrico a convezione con grill e umidificatore MDLR per pasticceria apertura a ribalta - Modello BERU443SP

Il forno elettrico a convezione con grill e umidificatore MDLR **BERU443SP** è un forno programmabile compatto studiato per la **pasticceria professionale**, ideale per cotture ventilate, finiture al grill e immissione di vapore controllato su prodotti dolci e salati.

La camera dimensionata per teglie 43,3×33,3 cm, la porta a ribalta e le funzioni combinate convezione, vapore temporizzato e grill lo rendono uno strumento estremamente versatile per laboratori artigianali, bakery, bar e piccole cucine che lavorano su più cicli giornalieri.

Specifiche tecniche in chiave operativa

- **Apertura con porta a ribalta:** la porta a ribalta facilita il carico e lo scarico delle teglie garantendo un appoggio frontale sicuro e migliorando l'ergonomia del lavoro anche in spazi ridotti.
- **Interasse teglie 70 mm:** la distanza tra i livelli favorisce la corretta circolazione dell'aria calda e del vapore intorno ai prodotti, permettendo una cottura uniforme su tutti i piani e una buona altezza utile per lievitati e prodotti di pasticceria.

- **Dimensioni camera 45,2 × 37,1 × 32,6 cm:** la camera di cottura è progettata per ospitare **4 teglie 433×333 mm**, offrendo un volume adatto a biscotti, sfoglie, mignon, snack salati e piccola gastronomia da banco.
- **Potenza elettrica 3,5 kW:** la potenza installata assicura una rapida salita in temperatura e una buona stabilità termica anche con il forno carico, idonea a cicli di lavoro continuativi tipici dei laboratori di pasticceria.
- **Alimentazione 220-240 V 1N 50-60 Hz:** il funzionamento monofase consente l'installazione in locali privi di linea trifase, semplificando l'allaccio elettrico e riducendo gli interventi sull'impianto.
- **Fondo camera in acciaio AISI 430 a specchio:** il fondo in acciaio inox AISI 430 lucidato a specchio facilita la pulizia, migliora l'igiene e contribuisce alla riflessione del calore nella camera di cottura.
- **Range timer 1-120 minuti:** il timer regolabile consente di impostare cicli di cottura da 1 a 120 minuti, con gestione semplice dei tempi e possibilità di programmare lavorazioni brevi e medio-lunghe.
- **Funzioni di cottura:** il forno offre cottura a convezione, immissione di vapore temporizzata, gestione da 1 a 3 fasi di cottura successive e funzione grill per le finiture superficiali.
- **Immissione di vapore temporizzata:** la funzione vapore permette di introdurre umidità in camera in modo controllato, migliorando lo sviluppo di lievitati, la lucentezza di prodotti da forno e la qualità di alcune rigenerazioni.
- **Grill integrato:** la funzione grill consente di dorare e gratinare rapidamente la superficie dei prodotti a fine cottura, ideale per sfoglie, gratin, snack e preparazioni che richiedono una finitura croccante.
- **Due ventole a 1 velocità:** il forno è dotato di 2 ventole a velocità fissa che garantiscono una distribuzione uniforme dell'aria calda e del vapore all'interno della camera, con cotture omogenee su tutti i livelli.
- **Illuminazione interna:** la luce interna consente il controllo visivo continuo delle preparazioni senza aprire la porta, limitando le dispersioni di calore e mantenendo stabile la temperatura impostata.
- **Peso 40 kg:** il peso assicura stabilità durante le fasi di carico e scarico, mantenendo al contempo una buona maneggevolezza in caso di spostamenti o riposizionamento del forno sul banco di lavoro.
- **Dotazione di serie:** il forno viene fornito con **1 griglia inox 433×333 mm, 1 teglia inox 433×333 mm** e la possibilità di memorizzare fino a **99 ricette** nel sistema programmabile.
- **Dati tabellari:** temperatura di esercizio 50-300 °C, alimentazione elettrica, capacità 4 teglie 43,3×33,3 cm, lunghezza 55,7 cm, profondità 64 cm, altezza 56,3 cm.

Descrizione funzionale

BERU443SP è un **forno elettrico a convezione programmabile con grill e umidificatore**, nel quale l'aria calda viene fatta circolare da due ventole a velocità fissa per ottenere cotture omogenee, mentre il vapore temporizzato e il grill integrato permettono di gestire cicli di cottura multi-fase con finiture di alta qualità.

La combinazione di porta a ribalta, fondo camera in acciaio AISI 430 a specchio, timer fino a 120 minuti, funzioni convezione+vapore+grill e fino a 99 ricette memorizzabili rende il forno particolarmente adatto a laboratori che desiderano standardizzare i processi mantenendo estrema flessibilità operativa.

Utilizzi consigliati

Il forno a convezione con grill e umidificatore BERU443SP è indicato per **pasticcerie, bakery, bar, caffetterie, ristoranti e hotel** che necessitano di un forno da banco dedicato alla pasticceria ventilata con supporto di vapore e finitura al grill.

La capacità di 4 teglie 433×333 mm, l'alimentazione monofase, la potenza da 3,5 kW, le funzioni di cottura multi-fase e la possibilità di memorizzare 99 ricette lo rendono adatto sia come forno principale in piccoli laboratori, sia come apparecchiatura di supporto in cucine strutturate, dedicata alle linee di pasticceria, snack e prodotti da forno da rigenerare e rifinire 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