

SKU: BERU464

Ristosubito

Forno elettrico a convezione professionale con umidificatore MDLR per pasticceria Apertura a ribalta Modello BERU464



Descrizione

Forno elettrico a convezione con umidificatore MDLR per pasticceria Modello BERU464

Il forno elettrico a convezione **MDLR BERU464** è pensato per la **pasticceria professionale** e consente di cuocere e rigenerare prodotti lievitati e da forno su 4 teglie 60x40, con umidificazione e apertura a ribalta per un utilizzo pratico in laboratorio.

La combinazione di cottura ventilata, umidificatore, controlli elettromeccanici e interasse teglie da 70 mm offre una gestione semplice e affidabile di biscotti, brioche, sfoglie e piccola pasticceria con risultati uniformi.

Caratteristiche costruttive

- **Apertura con porta a ribalta:** l'anta frontale a ribalta facilita il carico e scarico delle teglie 60x40 e rende più agevoli le operazioni di pulizia interna del forno.
- **Forno a convezione con umidificatore:** la cottura ventilata, abbinata all'umidificazione, aiuta a mantenere il giusto grado di umidità nei prodotti da forno, migliorando sviluppo e colore.
- **Controlli elettromeccanici con manopola ergonomica:** i comandi meccanici

permettono una regolazione immediata di tempo e temperatura, risultando intuitivi per qualsiasi operatore.

- **Ventole a 1 velocità:** la ventilazione a velocità fissa garantisce un flusso d'aria costante, ideale per cotture omogenee di teglie multiple in pasticceria.
- **Illuminazione interna:** la luce in camera consente di controllare l'andamento della cottura senza aprire la porta, evitando dispersioni di calore.

Dati tecnici in chiave operativa

- **Interasse teglie 70 mm:** la distanza tra i livelli è adatta a prodotti lievitati e da forno, consentendo una buona circolazione dell'aria intorno alle teglie.
- **Potenza elettrica 3,3 kW - 15,5 A:** la potenza installata permette di raggiungere rapidamente la temperatura di lavoro con assorbimento adatto a molte cucine e laboratori monofase.
- **Alimentazione 220-240 V 1N 50-60 Hz:** l'alimentazione monofase semplifica l'installazione in laboratori di pasticceria e locali con impianto standard.
- **Range timer 1-120 minuti o infinito:** il timer consente di gestire cotture controllate fino a 120 minuti o in funzionamento continuo per cicli ripetuti.
- **Temperatura 50-260 °C:** l'intervallo di temperatura è indicato per la maggior parte delle preparazioni da forno in pasticceria, dalla biscotteria alle sfoglie.
- **Capacità 4x 60x40 cm:** la camera accoglie 4 teglie 60x40, formato standard per pasticceria e panificazione leggera.
- **Peso 52 kg:** il peso garantisce una buona stabilità sul banco di lavoro, riducendo vibrazioni e spostamenti durante l'apertura della porta.
- **Dimensioni esterne:** lunghezza 72,4 cm, profondità 73 cm, altezza 59,7 cm, ingombri adatti a banchi e linee di lavoro in laboratorio.
- **Dotazione di serie:** fornito con 1 griglia inox 60x40, pronta all'uso per teglie e prodotti da forno.

Descrizione funzionale

Il BERU464 è un **forno a convezione con umidificatore** che permette una gestione precisa della cottura di prodotti da pasticceria, unendo ventilazione, controllo del tempo e temperatura per risultati costanti su più teglie.

Grazie ai comandi elettromeccanici, al timer fino a 120 minuti, alla temperatura fino a 260 °C e alla capacità 4x60x40, si adatta a cicli di cottura ripetuti per biscotti, dolci lievitati, snack salati e prodotti da forno da banco.

Utilizzi consigliati

Il forno MDLR BERU464 è ideale per **pasticcerie, panifici, bar con laboratorio, gastronomie e laboratori artigianali** che necessitano di un forno compatto a convezione con umidificazione dedicato al formato teglia 60x40.

La struttura per 4 teglie 60x40, la potenza da 3,3 kW, l'apertura a ribalta e l'umidificatore lo rendono una soluzione efficace per aumentare produttività e qualità di cottura in spazi contenuti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	59.7
Capacità PZ	4 x 60x40
Lunghezza (cm)	72.4
Profondità (cm)	73
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	50 / 260