

SKU: BERU464S

Ristosubito

Forno elettrico a convezione con umidificatore e grill MDLR per pasticceria Apertura a ribalta Modello BERU464S



Descrizione

Forno Elettrico a Convezione con Umidificatore e Grill MDLR - Modello BERU464S per Pasticceria

Il forno elettrico BERU464S rappresenta la soluzione professionale perfetta per pasticcerie e laboratori artigianali. Con capacità per 4 teglie standard 60x40 cm, sistema a convezione avanzato, umidificatore integrato e funzione grill, garantisce cotture uniformi e risultati di altissima qualità su lievitati, sfoglie, biscotti e prodotti da forno. L'apertura a ribalta con doppio vetro facilita le operazioni quotidiane mantenendo temperature stabili e riducendo i consumi energetici.

Specifiche Tecniche Complete

Il modello BERU464S MDLR offre performance eccellenti grazie a caratteristiche tecniche studiate per l'uso intensivo:

- **Modello:** BERU464S (MDLR) - forno elettrico a convezione professionale per pasticceria con umidificatore manuale e grill
- **Capacità:** 4 teglie 600x400 mm con interasse regolabile di 70 mm e cremagliere telescopiche removibili
- **Potenza totale:** 3.5 kW con alimentazione monofase standard 220-240V / 50-60 Hz

- **Dimensioni esterne:** Larghezza 72.4 cm x Profondità 73 cm x Altezza 59.7 cm
- **Camera di cottura:** 61.8 x 43.5 x 32.6 cm con angoli arrotondati e fondo a specchio
- **Peso netto:** 52 kg - struttura in acciaio inox AISI 304 con isolamento 50 mm
- **Temperatura:** Regolabile da 50°C a 300°C con termostato di precisione
- **Timer:** Da 1 a 120 minuti + modalità continua per massima flessibilità
- **Ventole:** 2 ventole autoreverse a 2.800 giri/min per distribuzione calore uniforme
- **Porta:** A ribalta con doppio vetro temperato da 4 mm e guarnizione removibile
- **Dotazione:** 1 griglia 600x400 mm inclusa, comandi elettromeccanici intuitivi

Vantaggi Operativi e Performance

Il sistema a convezione con ventole reversibili elimina le differenze di temperatura tra i livelli, assicurando infornate sempre perfette anche nelle produzioni più intense. L'umidificatore permette di controllare l'umidità per uno sviluppo ottimale degli impasti, mantenendo morbidezza e volume. La funzione grill aggiunge dorature croccanti e gratinature professionali in pochi minuti, valorizzando l'estetica dei prodotti per la vendita al banco.

Realizzata con materiali di alta qualità, la camera di cottura facilita la pulizia quotidiana grazie agli angoli arrotondati e alle cremagliere estraibili. La struttura compatta si adatta facilmente a laboratori di diverse dimensioni, mentre l'isolamento termico avanzato riduce i consumi energetici e mantiene temperature stabili durante l'uso continuo. Con comandi semplici e intuitivi, il personale ottiene risultati professionali senza necessità di formazione specialistica.

Il BERU464S è l'investimento ideale per pasticcerie che vogliono distinguersi con prodotti dalla qualità superiore, unendo tecnologia affidabile, facilità d'uso e design funzionale in un unico forno professionale.

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