

SKU: BERU464SP

Ristosubito

Forno elettrico a convezione con grill ed umidificatore MDLR per pasticceria Apertura a ribalta Modello BERU464SP



Descrizione

Forno elettrico a convezione con grill e umidificatore MDLR - Modello BERU464SP per pasticceria

Il forno elettrico a convezione con grill e umidificatore MDLR modello BERU464SP è progettato per pasticcerie e laboratori che richiedono cotture uniformi, gestione precisa del vapore e dorature omogenee su 4 teglie 60x40 cm. La porta a ribalta e la struttura compatta lo rendono ideale per l'installazione su banchi o supporti, garantendo un accesso comodo alla camera di cottura anche nelle fasi di lavoro più intense.

La combinazione tra convezione ventilata, umidificatore e grill permette di seguire tutte le fasi di cottura dei prodotti da forno: dallo sviluppo di croissant e brioche fino alla finitura dorata di sfoglie, biscotti e preparazioni salate. La gestione dell'umidità in camera aiuta a mantenere volume e morbidezza negli impasti, mentre il grill integrato dona colore e croccantezza alla superficie.

Specifiche tecniche complete

Le caratteristiche tecniche del BERU464SP sono pensate per offrire prestazioni professionali e facilità d'uso quotidiana:

- **Modello:** BERU464SP, forno elettrico a convezione per pasticceria con grill e umidificatore della linea MDLR.

- **Capacità camera:** 4 teglie 600x400 mm con interasse studiato per una corretta circolazione dell'aria calda su ogni livello.
- **Sistema di cottura:** convezione ventilata con 2 ventole autoreverse che distribuiscono il calore in modo uniforme all'interno della camera.
- **Grill integrato:** resistenza grill dedicata per dorature e gratinature rapide direttamente in camera di cottura.
- **Umidificatore:** sistema di umidificazione manuale per l'immissione di vapore, ideale per lievitati e prodotti che richiedono ambiente umido durante la cottura.
- **Potenza elettrica:** potenza installata indicativa di circa 3,5 kW con alimentazione monofase 220-240 V 50-60 Hz.
- **Campo di temperatura:** temperatura regolabile in un range tipico di 50-300 °C, adatta sia a cotture delicate sia a lavorazioni ad alta temperatura.
- **Timer:** timer meccanico da 1 a 120 minuti con possibilità di funzionamento continuo, per cicli programmati o prolungati.
- **Comandi:** comandi elettromeccanici con manopole dedicate a temperatura, tempo, attivazione del vapore e del grill, semplici da utilizzare anche per personale non specializzato.
- **Struttura interna:** camera di cottura in acciaio con angoli arrotondati e superfici lisce che facilitano la pulizia quotidiana.
- **Struttura esterna:** rivestimento in acciaio con elevato isolamento termico per ridurre le dispersioni di calore e migliorare l'efficienza energetica.
- **Porta:** porta a ribalta con vetro ispezionabile e doppio vetro per ridurre le dispersioni di calore e consentire il controllo visivo delle cotture.
- **Dotazione:** fornito con griglia/teglia in formato 60x40 cm e cremagliere estraibili, con illuminazione interna per monitorare lo stato dei prodotti durante la cottura.
- **Dimensioni e peso:** dimensioni esterne indicativamente intorno a 724 x 730 x 598 mm (L x P x H), con camera di circa 618 x 435 x 326 mm e peso vicino ai 50 kg.

Vantaggi per il laboratorio di pasticceria

Il BERU464SP consente di lavorare con grande flessibilità, grazie alla possibilità di combinare convezione, vapore e grill nello stesso forno. La presenza dell'umidificatore permette di ottenere lievitati più voluminosi, con alveolatura regolare e superfici lucide, mentre il grill integrato dona una doratura uniforme che valorizza l'esposizione al banco.

Le 4 teglie 60x40 cm garantiscono una buona capacità produttiva anche per laboratori con spazi ridotti, e la struttura in acciaio con angoli arrotondati rende semplici le operazioni di pulizia a fine turno. Per chi cerca un forno elettrico a convezione con grill e umidificatore dedicato alla pasticceria, il modello BERU464SP rappresenta una soluzione completa, robusta e orientata alla qualità costante dei prodotti finiti.

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