

SKU: BEU1064

## Ristosubito

# Forno elettrico a convezione con umidificatore elettromeccanico MDLR per pasticceria Apertura a bandiera Modello BEU1064



## Descrizione

### Forno elettrico a convezione con umidificatore elettromeccanico MDLR BEU1064 per pasticceria

Il forno elettrico a convezione con umidificatore elettromeccanico MDLR modello **BEU1064** è pensato per laboratori di pasticceria che lavorano grandi quantità di lievitati, frolle, sfoglie e pasticceria secca e hanno bisogno di uno strumento affidabile per produzioni continue. La camera da 10 teglie 60x40, l'apertura a bandiera e i comandi elettromeccanici intuitivi permettono di organizzare infornate regolari durante tutta la giornata mantenendo uniformità di cottura e standard qualitativi elevati.

### Specifiche tecniche

- **Apertura porta:** porta a bandiera, pratica per il posizionamento su base o in linea con altre attrezzature da laboratorio.
- **Interasse teglie:** distanza tra le teglie pari a 75 mm, studiata per favorire il corretto passaggio dell'aria calda e ottenere cotture omogenee su tutti i livelli.

- **Potenza elettrica:** assorbimento di circa 11,5 kW, dimensionato per lavorare in modo continuativo su cicli di cottura intensivi.
- **Alimentazione:** alimentazione elettrica trifase 380-415 V 3N 50-60 Hz, adatta agli impianti professionali.
- **Timer:** timer regolabile da 1 a 120 minuti con possibilità di funzionamento continuo, per gestire sia cotture programmate sia lavorazioni no-stop.
- **Umidificatore:** sistema di umidificazione integrato che aiuta a mantenere il giusto grado di umidità in camera, ideale per prodotti lievitati e preparazioni delicate.
- **Comandi:** pannello comandi elettromeccanico con manopole ergonomiche, semplice da usare anche da personale non specializzato.
- **Ventilazione:** ventilazione a una velocità che assicura una distribuzione uniforme del calore all'interno della camera di cottura.
- **Illuminazione interna:** illuminazione in camera che consente di controllare le cotture senza aprire la porta, riducendo dispersioni di calore e sbalzi di temperatura.
- **Peso:** peso di circa 85 kg, indice di una struttura solida e stabile durante l'utilizzo quotidiano.

## Dotazione di serie

- **1 griglia inox 60x40 cm** fornita in dotazione, pronta per l'utilizzo con teglie e prodotti da forno in diversi formati.

## Dati costruttivi

- **Brand:** Ristosubito.
- **Temperatura di esercizio:** da 50 °C a 300 °C, adatta a un'ampia gamma di preparazioni di pasticceria e panificazione.
- **Alimentazione:** elettrica trifase.
- **Capacità teglie:** 10 teglie formato 60x40 cm, ideale per laboratori con volumi di produzione importanti.
- **Lunghezza esterna:** circa 83,3 cm.
- **Profondità esterna:** circa 78 cm.
- **Altezza esterna:** circa 101,1 cm.

## Vantaggi per la pasticceria

Grazie alla capacità per 10 teglie 60x40, al sistema di umidificazione e ai comandi elettromeccanici immediati, il forno BEU1064 consente di pianificare il lavoro, ridurre i tempi di fermo e mantenere elevata la qualità dei prodotti finiti. La struttura robusta, l'apertura a bandiera e la facilità d'uso lo rendono una soluzione ideale per pasticcerie e laboratori che cercano un forno affidabile, semplice da gestire e adatto a ritmi di produzione intensi.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	101.1
Capacità PZ	10 x 60x40
Lunghezza (cm)	83.3
Profondità (cm)	78
Teglie	10 teglie
Temperatura °C	50 / 300