

SKU: BEU1064P

Ristosubito

Forno elettrico a convezione con umidificatore MDLR per pasticceria Porta a bandiera Modello BEU1064P



Descrizione

Forno elettrico a convezione con umidificatore MDLR BEU1064P per pasticceria

Il forno elettrico a convezione con umidificatore MDLR modello **BEU1064P** è pensato per laboratori di pasticceria che gestiscono produzioni importanti e richiedono cotture uniformi su più livelli. La camera a 10 teglie 60x40, l'umidificazione dedicata e la porta a bandiera permettono di organizzare infornate continue di lievitati, frolle, sfoglie e pasticceria secca mantenendo costante la qualità del prodotto finito.

Specifiche tecniche

- **Tipologia:** forno elettrico a convezione con umidificatore MDLR, dedicato alla pasticceria professionale.
- **Capacità teglie:** camera di cottura predisposta per 10 teglie 60x40 cm, ideale per produzioni di media e alta intensità.

- **Interasse teglie:** distanza fra i livelli di circa 75 mm, studiata per consentire una corretta circolazione dell'aria calda e ottenere cotture omogenee su tutti i piani.
- **Potenza elettrica:** assorbimento di circa 11,5 kW, dimensionato per lavorare in modo continuativo con cicli di cottura intensivi.
- **Alimentazione:** alimentazione elettrica trifase 380-415 V 50/60 Hz, adatta agli impianti professionali di laboratorio.
- **Range di temperatura:** ampia regolazione di temperatura, indicativamente compresa tra 50 °C e 300 °C, per coprire un'ampia gamma di preparazioni di pasticceria e panificazione.
- **Timer:** timer impostabile da 1 a 120 minuti con possibilità di funzionamento continuo, per gestire sia cotture programmate sia produzioni no-stop.
- **Umidificatore:** sistema di umidificazione MDLR che permette di inserire vapore in camera, particolarmente utile per lievitati e prodotti che richiedono una corretta idratazione in cottura.
- **Porta:** porta a bandiera, comoda per l'installazione su base o in linea con altre attrezzature da laboratorio.
- **Ventilazione:** circolazione dell'aria a convezione che assicura una distribuzione uniforme del calore su tutti i livelli di cottura.
- **Illuminazione interna:** illuminazione della camera di cottura per monitorare visivamente le preparazioni senza aprire la porta e senza sbalzi di temperatura.

Dati costruttivi

- **Destinazione d'uso:** laboratorio di pasticceria professionale, panificazione dolce e linee di prodotti da forno artigianali.
- **Teglie:** 10 teglie formato 60x40 cm.
- **Temperatura di esercizio:** indicativamente da 50 °C a 300 °C.
- **Alimentazione:** elettrica trifase 380-415 V.
- **Struttura:** forno da appoggio su base, con ingombri dimensionati per l'installazione in laboratorio e per la gestione ergonomica delle infornate.

Dotazione di serie

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

Vantaggi per la pasticceria

La capacità di 10 teglie 60x40, il sistema di umidificazione e la regolazione precisa di tempo e temperatura permettono al forno BEU1064P di supportare produzioni continuative senza sacrificare la qualità del prodotto finito. La porta a bandiera, l'illuminazione interna e l'organizzazione razionale dei livelli di cottura semplificano il flusso di lavoro in laboratorio, riducendo gli scarti e garantendo maggiore costanza dei risultati tra un'infornata e l'altra.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
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