

SKU: BEU443

Ristosubito

Forno a convezione professionale elettrico con umidificatore MDLR per pasticceria Apertura a bandiera Modello BEU443



Descrizione

Forno elettrico a convezione con umidificatore per pasticceria Apertura a bandiera Modello BEU443

Il forno elettrico a convezione **MDLR BEU443** è progettato per la **pasticceria professionale** e consente di cuocere e rigenerare prodotti da forno su 4 teglie 433x333 mm, con umidificazione e apertura a bandiera per un uso pratico in laboratorio.

La combinazione tra cottura ventilata, umidificatore, controlli elettromeccanici e interasse teglie da 75 mm rende il forno adatto a biscotti, dolci lievitati, sfoglie e snack salati con risultati omogenei su più livelli.

Caratteristiche costruttive

- **Apertura con porta a bandiera:** la porta con apertura laterale facilita il carico e lo scarico delle teglie 433x333 mm e agevola 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, friabilità e colore.
- **Controlli elettromeccanici con manopola ergonomica:** i comandi meccanici consentono una regolazione immediata di tempo e temperatura, risultando intuitivi per

qualsiasi operatore.

- **Ventole autoreverse a 1 velocità:** la funzione autoreverse a velocità fissa migliora l'uniformità di cottura invertendo il flusso d'aria, ideale per teglie multiple.
- **Illuminazione interna:** la luce in camera permette di controllare la cottura senza aprire la porta, evitando dispersioni di calore e cali di temperatura.

Dati tecnici in chiave operativa

- **Interasse teglie 75 mm:** la distanza tra i livelli è adatta a prodotti lievitati e a diverse altezze, garantendo un corretto passaggio dell'aria intorno alle teglie.
- **Potenza elettrica 3,5 kW - 16 A:** la potenza installata consente di raggiungere velocemente la temperatura di lavoro, con assorbimento compatibile con molti impianti monofase professionali.
- **Alimentazione 220-240 V 1N 50-60 Hz:** l'alimentazione monofase semplifica l'installazione del forno in laboratori di pasticceria, bar e gastronomie.
- **Range timer 1-120 minuti o infinito:** il timer permette di gestire cotture controllate fino a 120 minuti oppure in modalità continua per produzioni ripetute.
- **Temperatura 50-300 °C:** l'ampio intervallo di temperatura copre le principali esigenze della pasticceria e della piccola panificazione.
- **Capacità 4x 433x333 mm:** la camera accoglie 4 teglie 433x333 mm, formato compatto ideale per produzioni multiple in spazi ridotti.
- **Peso 52 kg:** il peso della macchina garantisce una buona stabilità sul banco di lavoro, riducendo vibrazioni e spostamenti durante l'uso.
- **Dimensioni esterne:** lunghezza 65,8 cm, profondità 75,2 cm, altezza 56,1 cm, misure adatte al posizionamento su tavoli e linee di laboratorio.
- **Dotazione di serie:** fornito con 1 griglia inox 433x333 mm pronta all'uso per teglie e prodotti da forno.

Descrizione funzionale

Il BEU443 è un **forno a convezione con umidificatore** studiato per cuocere e rigenerare prodotti da pasticceria in modo uniforme, sfruttando la ventilazione forzata, l'umidificazione e le ventole autoreverse per risultati costanti.

Grazie ai comandi elettromeccanici, alla temperatura fino a 300 °C, al timer fino a 120 minuti e alla capacità di 4 teglie 433x333 mm, il forno risponde alle esigenze di piccoli e medi laboratori artigianali.

Utilizzi consigliati

Il forno MDLR BEU443 è ideale per **pasticcerie, panifici, bar con laboratorio, gastronomie e laboratori artigianali** che cercano un forno compatto con umidificazione e apertura a bandiera dedicato a produzioni dolci e salate.

La struttura per 4 teglie 433x333 mm, la potenza da 3,5 kW, l'umidificatore e le ventole autoreverse garantiscono un buon compromesso tra produttività, qualità di cottura, semplicità d'uso e ingombri contenuti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	56.1
Capacità PZ	4 x 433x333 mm
Lunghezza (cm)	65.8
Profondità (cm)	75.2
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	50 / 300