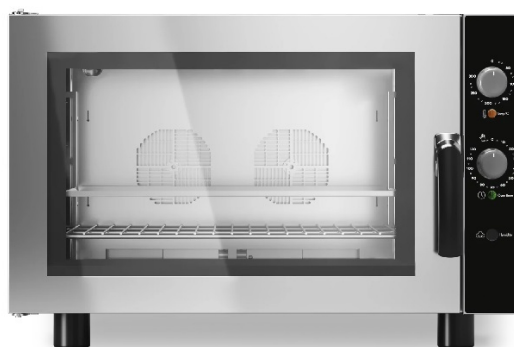


SKU: BEU464

## Ristosubito

# Forno elettrico a convezione con umidificatore MDLR per pasticceria Apertura a bandiera Modello BEU464



## Descrizione

### Forno elettrico a convezione con umidificatore MDLR BEU464 4 teglie 60x40 per pasticceria

Il forno elettrico a convezione con umidificatore MDLR modello BEU464 è pensato per laboratori di pasticceria che cercano uno strumento affidabile per cotture uniformi e costanti su 4 teglie 60x40 cm. L'apertura con porta a bandiera facilita le operazioni di carico e scarico, mentre la struttura professionale permette di gestire in modo efficiente produzioni di dolci, biscotti e prodotti da forno lievitati.

Grazie all'umidificatore integrato, il forno consente di controllare il grado di umidità in camera, migliorando lo sviluppo degli impasti e la qualità delle cotture in termini di morbidezza interna e colore uniforme. L'illuminazione interna permette di monitorare le preparazioni senza aprire la porta, riducendo la dispersione di calore e mantenendo stabili le condizioni di lavoro.

## Specifiche tecniche

Il BEU464 sviluppa una potenza elettrica di 6,3 kW con assorbimento pari a 14 A e funziona con alimentazione 380-415 V 3N 50-60 Hz, ideale per impianti trifase tipici dei laboratori professionali. Il range di temperatura compreso tra 50 e 300 °C copre un ampio spettro di lavorazioni, dalle cotture più delicate per frolle e meringhe alle temperature elevate richieste da prodotti che necessitano di una forte spinta di calore.

La camera di cottura offre una capacità di 4 teglie 60x40 cm con interasse di 75 mm, distanza studiata per consentire un corretto passaggio dell'aria calda tra i diversi livelli e ottenere cotture il più possibile omogenee. L'umidificatore integrato lavora in sinergia con la convezione, permettendo di introdurre vapore per supportare lo sviluppo dei prodotti da pasticceria che traggono beneficio da un ambiente più umido.

La gestione del tempo è affidata a un timer con range da 1 a 120 minuti e possibilità di funzionamento in modalità infinito, così da adattarsi sia a cicli brevi sia a cotture più lunghe senza interruzioni. I controlli sono di tipo elettromeccanico, con manopole ergonomiche che rendono semplice e immediata la regolazione di temperatura e tempi anche nelle fasi di lavoro più intense.

La ventilazione è garantita da ventole a una velocità, progettate per distribuire in modo uniforme il calore all'interno della camera, riducendo differenze di colore e di cottura tra le varie zone delle teglie. L'illuminazione interna consente un controllo visivo costante dello stato delle preparazioni, permettendo di valutare rapidamente il grado di doratura senza aprire la porta.

Il forno ha un peso di 59 kg, indice di una costruzione robusta e stabile durante l'utilizzo quotidiano. In dotazione è compresa una griglia inox 60x40 cm, che consente di iniziare a lavorare immediatamente e può essere utilizzata come base per diverse tipologie di prodotti da forno.

### **Dati costruttivi e brand**

Il modello BEU464 rientra nella categoria dei forni elettrici a convezione con umidificatore dedicati alla pasticceria professionale e lavora con una capacità complessiva di 4 teglie formato 60x40 cm, standard di riferimento per molte produzioni artigianali. L'alimentazione è di tipo elettrico e la temperatura regolabile da 50 a 300 °C offre un'elevata flessibilità nella gestione di ricette diverse.

Le dimensioni esterne sono pari a 82,5 cm di lunghezza, 75,2 cm di profondità e 56,1 cm di altezza, misure che rendono il forno adatto al posizionamento su banchi, tavoli inox o supporti dedicati, mantenendo un ingombro contenuto rispetto alla capacità offerta. Questa configurazione permette di inserirlo facilmente in laboratori nuovi o esistenti senza modifiche importanti alla disposizione degli spazi.

### **Vantaggi operativi per la pasticceria**

La combinazione di cottura a convezione e umidificatore consente al forno BEU464 di gestire efficacemente cotture e rigenerazioni, mantenendo un buon equilibrio tra sviluppo, colore e consistenza dei prodotti da pasticceria. L'apertura a bandiera, il timer fino a 120 minuti e i comandi elettromeccanici contribuiscono a semplificare il lavoro quotidiano, permettendo un utilizzo intuitivo anche da parte di personale con livelli di esperienza differenti.

La capacità 4 x 60x40, la struttura compatta e le dotazioni come l'illuminazione interna e la griglia inox inclusa rendono questo forno una soluzione pratica per chi vuole ottimizzare lo spazio mantenendo uno standard di cottura professionale. La configurazione trifase e la potenza installata assicurano inoltre tempi di lavoro in linea con i ritmi tipici dei laboratori di pasticceria artigianale.

## **Scheda Tecnica**

| Attributo       | Valore    |
|-----------------|-----------|
| Alimentazione   | Elettrica |
| Altezza (cm)    | 56.1      |
| Capacità PZ     | 4 x 60x40 |
| Lunghezza (cm)  | 82.5      |
| Profondità (cm) | 75.2      |
| Teglie          | 4 teglie  |
| Temperatura °C  | 50 / 300  |