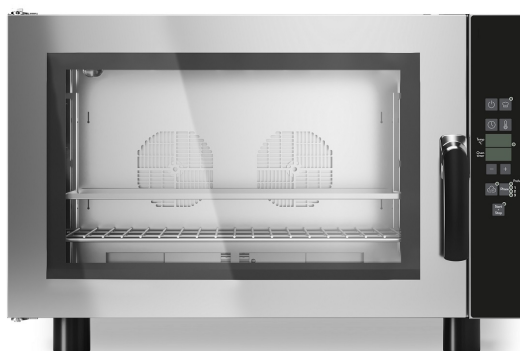


SKU: BEU464P

Ristosubito

Forno elettrico a convezione con umidificatore MDLR per pasticceria Porta a bandiera Modello BEU464P



Descrizione

Forno elettrico a convezione con umidificatore BEU464P per pasticceria 4 teglie 60x40

Il forno elettrico a convezione BEU464P con umidificatore MDLR è progettato per laboratori di pasticceria che richiedono cotture precise, ripetibili e con controllo dell'umidità. La porta a bandiera, la camera ottimizzata per 4 teglie 60x40 e le funzioni programmabili con ricette memorizzabili lo rendono una soluzione efficiente per produzioni artigianali di dolci e lievitati.

Specifiche tecniche

- **Tipologia:** forno elettrico a convezione per pasticceria con umidificatore MDLR programmabile.
- **Apertura porta:** apertura con porta a bandiera, pratica per il carico frontale su banchi e carrelli.
- **Interasse teglie:** interasse teglie 75 mm per una corretta circolazione dell'aria tra i livelli di cottura.
- **Dimensioni camera:** camera di cottura da 61,8 x 43,5 x 35,8 cm, dimensionata per teglie 60x40.
- **Potenza elettrica:** potenza elettrica installata 6,3 kW, adatta a cicli intensivi in laboratorio.
- **Alimentazione elettrica:** alimentazione 380-415 V 3N 50-60 Hz trifase.

- **Materiale camera:** fondo camera di cottura in acciaio AISI 430 a specchio, studiato per facilità di pulizia e resistenza.
- **Timer:** range timer 1-120 minuti, con gestione flessibile dei tempi di cottura.
- **Funzioni di cottura:** cottura a convezione, immissione di vapore temporizzata e possibilità di impostare da 1 a 3 fasi di cottura per ogni ciclo.
- **Ventilazione:** dotato di 2 ventole a 1 velocità per distribuire uniformemente il calore in camera.
- **Illuminazione interna:** illuminazione interna per controllare lo stato di cottura senza aprire la porta.
- **Peso:** peso 59 kg, che garantisce stabilità sul piano di appoggio.

Dotazione di serie

- **Griglia inox:** 1 griglia inox 60x40 inclusa.
- **Ricette memorizzabili:** fino a 99 ricette memorizzabili per standardizzare i cicli di cottura.

Dati costruttivi

- **Brand:** Ristosubito.
- **Temperatura di esercizio:** temperatura regolabile da 50 a 300 °C, adatta a una vasta gamma di prodotti da forno dolci e salati.
- **Alimentazione:** alimentazione elettrica.
- **Teglie:** capacità 4 teglie.
- **Capacità camera:** capacità 4 x 60x40 cm.
- **Lunghezza esterna:** lunghezza 82,5 cm.
- **Profondità esterna:** profondità 75,2 cm.
- **Altezza esterna:** altezza 56,1 cm.

Vantaggi per la pasticceria

Grazie alla convezione forzata, alle funzioni con vapore temporizzato e alle ricette programmabili, il forno BEU464P garantisce cotture uniformi e ripetibili per biscotti, lievitati e prodotti da forno artigianali. La struttura compatta a 4 teglie 60x40, la porta a bandiera e l'interfaccia semplice rendono questo forno una scelta ideale per pasticcerie e piccoli laboratori che vogliono ottimizzare tempi e qualità produttiva.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	56.1
Capacità PZ	4 x 60x40

Attributo	Valore
Lunghezza (cm)	82.5
Profondità (cm)	75.2
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	50 / 300