

SKU: BEU664

Ristosubito

Forno elettrico a convezione con umidificatore elettromeccanico MDLR per pasticceria Apertura a bandiera Modello BEU664



Descrizione

Forno elettrico a convezione con umidificatore BEU664 per pasticceria 6 teglie 60x40

Il forno elettrico a convezione BEU664 con umidificatore elettromeccanico è pensato per pasticcerie e laboratori che desiderano cotture costanti e prodotti di alta qualità in ogni infornata. La porta a bandiera, la gestione dell'umidità e i controlli elettromeccanici rendono questo forno una soluzione affidabile e semplice da utilizzare anche nelle produzioni intensive.

Specifiche tecniche

- **Tipologia:** forno elettrico a convezione con umidificatore elettromeccanico per pasticceria.
- **Apertura porta:** porta a bandiera, pratica per il carico e scarico delle teglie su banchi di lavoro frontali.
- **Interasse teglie:** interasse teglie 75 mm, studiato per garantire una corretta circolazione dell'aria tra i livelli.
- **Potenza elettrica:** potenza installata 7,7 kW con assorbimento di 17 A, adatta a cicli di cottura continui.
- **Alimentazione elettrica:** alimentazione trifase 380-415 V 3N 50-60 Hz.

- **Timer:** timer da 1 a 120 minuti con possibilità di funzionamento in modalità infinito per cicli prolungati.
- **Umidificatore:** sistema di umidificazione integrato per gestire il giusto grado di umidità in camera durante le cotture di prodotti da forno.
- **Controlli:** controlli elettromeccanici con manopola ergonomica, facili da leggere e regolare anche in ambienti di lavoro frenetici.
- **Ventilazione:** ventole a 1 velocità per una distribuzione uniforme del calore su tutte le teglie.
- **Illuminazione:** illuminazione interna per controllare visivamente lo stato di cottura senza aprire la porta.
- **Peso:** peso 85 kg, indice di una struttura robusta e stabile.

Dotazione di serie

- **Griglie:** 1 griglia inox 60x40 cm inclusa in dotazione.

Dati costruttivi

- **Brand:** Ristosubito.
- **Numero teglie:** capacità 6 teglie 60x40 cm.
- **Temperatura di esercizio:** range di temperatura da 50 a 300 °C, ideale per un'ampia gamma di prodotti da forno dolci e salati.
- **Alimentazione:** alimentazione elettrica.
- **Lunghezza esterna:** 83,3 cm.
- **Profondità esterna:** 78 cm.
- **Altezza esterna:** 71,1 cm.
- **Capacità camera:** capacità 6 x 60x40 cm.

Vantaggi per la pasticceria

Grazie alla convezione forzata, all'umidificatore elettromeccanico e al range di temperatura fino a 300 °C, il forno BEU664 assicura lievitati, frolle e sfoglie cotti in modo uniforme e con la giusta umidità. La struttura compatta a 6 teglie 60x40, la porta a bandiera e i comandi intuitivi lo rendono una scelta ideale per pasticcerie artigianali, panifici e laboratori che vogliono ottimizzare spazio e produttività.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	71.1
Capacità PZ	6 x 60x40

Attributo	Valore
Lunghezza (cm)	83.3
Profondità (cm)	78
Teglie	6 teglie
Temperatura °C	50 / 300