

SKU: BEU664P

Ristosubito

Forno elettrico a convezione con umidificatore MDLR per pasticceria Porta a bandiera Modello BEU664P



Descrizione

Forno elettrico a convezione con umidificatore BEU664P per pasticceria 6 teglie 60x40

Il forno elettrico a convezione BEU664P con umidificatore MDLR è progettato per pasticcerie e laboratori che desiderano cotture uniformi, programmabili e con controllo dell'umidità. La porta a bandiera, la camera di cottura per 6 teglie 60x40 e le funzioni di cottura a più fasi permettono di gestire in modo preciso lievitati, frolle, sfoglie e prodotti da forno dolci e salati.

Specifiche tecniche

- **Tipologia:** forno elettrico a convezione programmabile con umidificatore MDLR per pasticceria.
- **Apertura porta:** apertura con porta a bandiera, comoda per il carico frontale su banchi e carrelli.
- **Interasse teglie:** interasse teglie 75 mm per garantire corretta circolazione dell'aria tra i livelli di cottura.
- **Dimensioni camera:** camera di cottura cm 61,8 x 43,5 x 50,8 (LxPxH), ottimizzata per teglie 60x40.
- **Potenza elettrica:** potenza elettrica installata 7,7 kW, adatta a produzioni continuative.

- **Alimentazione elettrica:** alimentazione 380-415 V 3N 50-60 Hz trifase.
- **Materiale camera:** fondo camera di cottura in acciaio AISI 430 a specchio, resistente e facile da pulire.
- **Timer:** range timer da 1 a 120 minuti per una gestione precisa dei tempi di cottura.
- **Funzioni di cottura:** cottura a convezione, immissione di vapore temporizzata, da 1 a 3 fasi di cottura per ogni ciclo.
- **Illuminazione interna:** illuminazione interna per il controllo visivo delle preparazioni.
- **Ventilazione:** dotato di 2 ventole a 1 velocità per una distribuzione uniforme del calore.
- **Peso:** peso 85 kg, indice di una struttura robusta e stabile.

Dotazione di serie

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

Dati costruttivi

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

Vantaggi per la pasticceria

Grazie alla convezione forzata, all'umidificatore MDLR e alle 1-3 fasi di cottura programmabili, il forno BEU664P garantisce risultati uniformi e ripetibili su prodotti lievitati, pasticceria secca e preparazioni salate da forno. La capacità di 6 teglie 60x40, la porta a bandiera e le 99 ricette memorizzabili lo rendono una scelta ideale per pasticcerie artigianali e laboratori che vogliono aumentare produttività e qualità in uno spazio compatto.

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