

SKU: GER423

Ristosubito

Forno elettrico professionale a convezione MDLR per gastronomia Apertura a ribalta Modello GER423



Descrizione

Forno elettrico a convezione MDLR per gastronomia apertura a ribalta - Modello GER423

Il forno elettrico a convezione MDLR **GER423** è un forno professionale compatto pensato per la **gastronomia**, ideale per cuocere e rigenerare in modo rapido e uniforme preparazioni dolci e salate in ristoranti, gastronomie, bar e laboratori.

L'apertura a ribalta, i comandi elettromeccanici intuitivi e la camera predisposta per teglie GN 2/3 lo rendono una soluzione pratica e versatile per chi cerca un forno da banco affidabile, semplice da usare e facilmente integrabile in cucine con spazio limitato.

Specifiche tecniche in chiave operativa

- **Potenza elettrica 3,3 kW - 15 A:** la potenza installata assicura una salita in temperatura rapida e una buona tenuta del calore anche con il forno carico, restando compatibile con linee monofase da 220-240 V tipiche molte cucine professionali.
- **Alimentazione 220-240 V 1N 50-60 Hz:** il funzionamento in monofase semplifica

l'installazione senza richiedere impianti trifase dedicati, rendendo il forno adatto anche a piccoli laboratori, gastronomie e bar con impianto elettrico standard.

- **Capacità 4 × GN 2/3:** la camera è progettata per ospitare **4 teglie o griglie GN 2/3**, formato molto diffuso in gastronomia, che consente di organizzare in modo ordinato la produzione di contorni, secondi piatti, snack e piatti pronti.
- **Interasse teglie 70 mm:** la distanza tra i livelli è studiata per favorire la circolazione dell'aria calda attorno alle teglie, garantendo una cottura più uniforme su tutti i piani e una buona altezza utile per molte preparazioni di gastronomia.
- **Range di temperatura 50-300 °C:** l'ampio intervallo di temperatura permette di passare dalla semplice rigenerazione a bassa temperatura fino alle cotture e gratinature più spinte, coprendo un'ampia gamma di alimenti con lo stesso forno.
- **Timer 1-120 minuti + modalità infinito:** il timer regolabile permette di impostare cicli di cottura da 1 a 120 minuti o di lavorare in modalità continua, offrendo massima flessibilità tra produzioni brevi e cotture più prolungate.
- **Controlli elettromeccanici con manopola ergonomica:** i comandi manuali garantiscono semplicità d'uso, robustezza e immediata leggibilità delle impostazioni, riducendo al minimo la necessità di formazione del personale.
- **Ventole a 1 velocità:** la ventilazione a velocità fissa assicura una distribuzione uniforme dell'aria calda nella camera, ideale per cotture e rigenerazioni omogenee senza impostazioni complesse.
- **Illuminazione interna:** la luce interna consente di controllare visivamente l'andamento della cottura senza aprire la porta, limitando le dispersioni di calore e migliorando l'efficienza energetica.
- **Dotazione di serie:** il forno viene fornito con **1 griglia inox GN 2/3** e **1 teglia inox GN 2/3**, permettendo di iniziare subito a lavorare senza dover acquistare immediatamente accessori aggiuntivi.
- **Dimensioni esterne (tabella):** lunghezza 55,7 cm, profondità 64 cm e altezza 56,3 cm, misure che consentono l'installazione su banco o tavolo inox, integrandosi facilmente in linee di lavoro standard di gastronomia.
- **Classificazione tabellare:** il modello GER423 è identificato come forno elettrico a convezione con temperatura 50-300 °C, capacità 4 × GN 2/3 e 4 teglie, dati utili per confrontarlo rapidamente con altri forni professionali presenti a catalogo.

Descrizione funzionale

Il modello GER423 appartiene alla linea di **forni elettrici a convezione MDLR**, in cui la circolazione dell'aria calda permette di cuocere e rigenerare in modo uniforme una vasta gamma di alimenti, riducendo i tempi rispetto ai forni statici tradizionali.

L'apertura a ribalta facilita il carico e lo scarico delle teglie anche in spazi stretti, mentre i comandi elettromeccanici e il timer con modalità infinito offrono una gestione semplice e affidabile dei cicli di cottura durante tutta la giornata lavorativa.

Utilizzi consigliati

Il forno a convezione GER423 è indicato per **gastronomie, ristoranti, bar, macellerie con laboratorio, mense e hotel** che cercano un forno da banco in standard GN 2/3 per cotture e rigenerazioni rapide di piatti pronti, contorni e snack.

La combinazione di 4 livelli GN 2/3, alimentazione monofase, range 50-300 °C e comandi semplici lo rende adatto sia come forno principale in piccoli laboratori sia come secondo forno di supporto in

cucine strutturate, dedicato alla linea di gastronomia calda.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	56.3
Capacità PZ	4 x GN 2/3
Lunghezza (cm)	55,7
Profondità (cm)	64
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	50 / 300