

SKU: GER423S

Ristosubito

Forno elettrico a ventilazione con grill MDLR GER423S per gastronomia



Descrizione

Forno elettrico a convezione con grill MDLR per gastronomia apertura a ribalta - Modello GER423S

Il forno elettrico a convezione con grill MDLR **GER423S** è un forno professionale compatto pensato per la **gastronomia**, ideale per cuocere, rigenerare e gratinare in modo rapido e uniforme preparazioni dolci e salate in ristoranti, gastronomie, bar e laboratori.

L'apertura a ribalta, la camera predisposta per teglie GN 2/3 e l'integrazione della funzione grill lo rendono una soluzione pratica e versatile per chi cerca un forno da banco completo, semplice da usare e facilmente inseribile in cucine con spazio limitato.

Specifiche tecniche in chiave operativa

- **Potenza elettrica 3,5 kW - 16 A:** la potenza installata assicura una salita in temperatura rapida e una buona tenuta del calore anche con il forno carico, risultando adeguata a cicli di lavoro intensivi tipici della gastronomia calda.
- **Alimentazione 220-240 V 1N 50-60 Hz:** il funzionamento in monofase semplifica l'installazione senza necessità di linee trifase, 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 secondi piatti, contorni, snack e piatti pronti.
- **Interasse teglie 70 mm:** la distanza tra i livelli favorisce la circolazione dell'aria calda attorno alle teglie, garantendo una cottura uniforme su tutti i piani e un'altezza utile adeguata 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 piatti con lo stesso forno.
- **Timer regolabile 1-120 minuti + modalità infinito:** il timer consente di impostare cicli di cottura da 1 a 120 minuti o di lavorare in modalità continua, offrendo grande 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 la necessità di formazione del personale e semplificando la gestione quotidiana.
- **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.
- **Funzione grill integrata:** il grill permette di gratinare e dorare rapidamente la superficie dei piatti a fine cottura, rendendo il forno particolarmente adatto a lasagne, verdure gratinate, piatti al formaggio e snack croccanti.
- **Illuminazione interna:** la luce interna consente di controllare visivamente lo stato di cottura senza aprire la porta, limitando le dispersioni di calore e migliorando l'efficienza energetica complessiva.
- **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 con il formato camera previsto.
- **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 nelle linee di lavoro standard della gastronomia.
- **Classificazione tabellare:** il modello GER423S è identificato come forno elettrico a convezione con grill, temperatura 50-300 °C, capacità 4 × GN 2/3 e 4 teglie, dati utili per confrontarlo rapidamente con altri forni professionali a catalogo.

Descrizione funzionale

Il modello GER423S appartiene alla linea di **forni elettrici a convezione MDLR con grill**, nei quali la circolazione dell'aria calda permette di cuocere e rigenerare in modo uniforme una vasta gamma di alimenti, mentre il grill integrato consente di completare le preparazioni con dorature e gratinature precise.

L'apertura a ribalta facilita il carico e lo scarico delle teglie anche in spazi stretti, mentre i comandi elettromeccanici, il timer con modalità infinito e la ventilazione a 1 velocità offrono una gestione semplice e affidabile dei cicli di cottura lungo tutta la giornata lavorativa.

Utilizzi consigliati

Il forno a convezione con grill GER423S è indicato per **gastronomie, ristoranti, bar, macellerie con laboratorio, mense e hotel** che cercano un forno da banco GN 2/3 capace di coprire cottura, rigenerazione e gratinatura con un'unica apparecchiatura.

La combinazione di 4 livelli GN 2/3, alimentazione monofase, range 50-300 °C, funzione grill e

comandi intuitivi 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 e ai piatti da finire al momento del servizio.

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