

SKU: GERU411

Ristosubito

Forno elettrico professionale a convezione con umidificatore MDLR per gastronomia Apertura a ribalta Modello GERU411



Descrizione

Forno elettrico a convezione con umidificatore MDLR per gastronomia Modello GERU411

Il forno elettrico a convezione **MDLR GERU411** è progettato per la **gastronomia professionale** e unisce cottura ventilata e umidificazione a pressione per gestire in modo preciso una vasta gamma di preparazioni salate e dolci in ristoranti, gastronomie e laboratori.

La camera compatibile con **4 teglie GN 1/1**, l'apertura a ribalta e i comandi elettromeccanici rendono questo forno una soluzione versatile e intuitiva per cotture, rigenerazione e mantenimento di piatti pronti con risultati uniformi.

Caratteristiche costruttive

- **Forno a convezione elettrico:** la cottura ventilata assicura una distribuzione uniforme del calore nella camera, permettendo di lavorare contemporaneamente su più livelli senza forti differenze di temperatura.
- **Umidificatore a pressione:** il sistema di umidificazione consente di immettere vapore in

camera, utile per mantenere morbide le preparazioni, migliorare la doratura e ridurre il calo peso dei prodotti.

- **Apertura a ribalta:** l'anta frontale a ribalta facilita le operazioni di carico/scarico delle teglie e la pulizia dell'interno forno, migliorando ergonomia e sicurezza dell'operatore.
- **Illuminazione interna:** la luce in camera permette il controllo visivo della cottura senza aprire la porta, riducendo dispersioni di calore e tempi di lavoro.
- **Controlli elettromeccanici:** le manopole ergonomiche rendono immediata la regolazione di tempo, temperatura e umidità, semplificando l'utilizzo anche a personale non specializzato.
- **Ventole a 1 velocità:** la ventilazione a velocità fissa assicura un flusso d'aria costante, ideale per cotture omogenee in gastronomia.

Dati tecnici in chiave operativa

- **Potenza elettrica 3,3 kW - 15 A:** la potenza installata permette di raggiungere rapidamente la temperatura impostata, con assorbimento adatto alle cucine professionali dotate di linea monofase adeguata.
- **Alimentazione 220-240 V 1N 50-60 Hz:** il funzionamento in monofase facilita l'installazione in molte realtà di ristorazione e laboratori con impianto standard.
- **Capacità 4x GN 1/1:** la camera accoglie fino a quattro teglie GN 1/1, permettendo di cuocere o rigenerare più preparazioni contemporaneamente, ottimizzando tempi e consumi.
- **Interasse teglie 70 mm:** la distanza tra i livelli offre spazio sufficiente per gastronomie, arrostiti, contorni e altre preparazioni con altezza medio-alta.
- **Range di temperatura 50-300 °C:** l'ampio intervallo di temperatura consente di effettuare basse temperature, cotture tradizionali e gratinature, coprendo la maggior parte delle esigenze in cucina.
- **Timer 1-120 minuti o infinito:** il timer regolabile fino a 120 minuti, con possibilità di funzionamento continuo, permette di gestire cotture brevi e lunghe senza presidio costante.
- **Dotazione di serie:** fornito con 1 griglia inox GN 1/1, pronta per l'uso immediato e per l'inserimento di teglie gastronomiche a misura.
- **Dimensioni esterne:** lunghezza 72,4 cm, profondità 73 cm, altezza 59,7 cm, ingombri compatibili con banchi di lavoro e linee di cucina professionale di medie dimensioni.

Descrizione funzionale

Il GERU411 è un **forno a convezione con umidificatore** pensato per cuocere e rigenerare preparazioni gastronomiche in modo rapido e uniforme, combinando ventilazione interna, controllo del tempo e gestione dell'umidità in camera.

L'intervallo di temperatura 50-300 °C, la capacità 4x GN 1/1, il timer fino a 120 minuti e i comandi elettromeccanici ne fanno uno strumento pratico e flessibile per primi piatti, secondi, contorni e snack da banco caldo.

Utilizzi consigliati

Il forno MDLR GERU411 è indicato per **gastronomie, ristoranti, bar con cucina, tavole calde e laboratori** che necessitano di un forno compatto per cottura e rigenerazione di piatti pronti con buon controllo dell'umidità.

La struttura per 4 teglie GN 1/1, la potenza da 3,3 kW, l'umidificatore a pressione e l'apertura a ribalta offrono un equilibrio efficace tra produttività, qualità di cottura e ingombro, ideale per cucine professionali di piccole e medie dimensioni.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	59,7
Capacità PZ	4 x GN 1/1
Lunghezza (cm)	72,4
Profondità (cm)	73
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	50 / 300