

SKU: GERU411S

Ristosubito

Forno elettrico a convezione con umidificatore e grill MDLR per gastronomia Apertura a ribalta Modello GERU411S



Descrizione

Forno elettrico a convezione con umidificatore e grill MDLR per gastronomia Apertura a ribalta Modello GERU411S

Il forno elettrico a convezione **MDLR GERU411S** è pensato per la **gastronomia professionale** e unisce cottura ventilata, umidificatore a pressione e funzione grill, ideale per preparazioni dolci e salate in ristoranti, tavole calde, bar con cucina e gastronomie.

La capacità di **4 teglie GN 1/1**, l'apertura a ribalta e i controlli elettromeccanici rendono questo forno una soluzione versatile per cotture, rigenerazione, gratinature e finiture in spazi ridotti.

Caratteristiche costruttive

- **Forno elettrico a convezione:** la cottura ventilata distribuisce il calore in modo uniforme all'interno della camera, consentendo di lavorare su più livelli senza forti differenze di temperatura.
- **Grill integrato:** la presenza del grill permette di gratinare, dorare e rifinire le preparazioni, migliorando l'aspetto e la consistenza dei piatti pronti.
- **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 degli alimenti.

- **Apertura a ribalta:** la porta frontale a ribalta facilita il carico e lo scarico delle teglie GN 1/1 e rende più agevoli le operazioni di pulizia interna.
- **Controlli elettromeccanici con manopola ergonomica:** i comandi meccanici permettono una regolazione immediata di temperatura, tempo e umidità, risultando intuitivi anche per personale non specializzato.
- **Ventole a 1 velocità:** la ventilazione a velocità fissa assicura un flusso d'aria costante, ideale per cotture omogenee di teglie multiple.
- **Illuminazione interna:** la luce in camera consente il controllo visivo delle preparazioni senza aprire la porta, riducendo dispersioni di calore e consumi.

Dati tecnici in chiave operativa

- **Potenza elettrica 3,5 kW - 16 A:** la potenza installata consente di raggiungere rapidamente la temperatura impostata, con assorbimento adatto a molte cucine professionali monofase.
- **Alimentazione 220-240 V 1N 50-60 Hz:** l'alimentazione monofase semplifica l'installazione del forno in ristoranti, gastronomie e laboratori con impianto standard.
- **Capacità 4× GN 1/1:** la camera di cottura accoglie fino a quattro teglie GN 1/1, formato molto utilizzato per contorni, secondi piatti, snack e piatti pronti.
- **Interasse teglie 70 mm:** la distanza tra le guide favorisce il passaggio dell'aria calda attorno ai prodotti, assicurando cotture omogenee su più livelli.
- **Range di temperatura 50-300 °C:** l'ampio intervallo di temperatura consente di eseguire cotture a bassa temperatura, tradizionali, gratinature e finiture con grill.
- **Timer regolabile 1-120 minuti o infinito:** il timer permette sia cotture controllate entro 120 minuti sia funzionamento continuo per lavorazioni prolungate.
- **Dotazione di serie:** fornito con 1 griglia inox GN 1/1 pronta all'uso per cottura e rigenerazione.
- **Dimensioni esterne:** lunghezza 72,4 cm, profondità 73 cm, altezza 59,7 cm, ingombri adatti al posizionamento su banchi di lavoro e linee calde compatte.

Descrizione funzionale

Il GERU411S è un **forno a convezione con umidificatore e grill** pensato per cuocere, rigenerare e rifinire piatti pronti, combinando ventilazione, gestione del vapore e funzione grill per ottenere preparazioni dorate e morbide all'interno.

Grazie alla capacità 4× GN 1/1, al timer fino a 120 minuti, al range di temperatura 50-300 °C e ai comandi elettromeccanici, il forno consente di gestire in modo semplice e ripetibile i cicli di cottura tipici della gastronomia professionale.

Utilizzi consigliati

Il forno MDLR GERU411S è indicato per **gastronomie, ristoranti, tavole calde, bar con cucina e laboratori** che necessitano di un forno compatto con umidificazione e grill per cotture, rigenerazione e gratinatura di piatti pronti.

La combinazione tra apertura a ribalta, umidificatore a pressione, funzione grill, capacità 4× GN 1/1 e potenza da 3,5 kW offre un buon compromesso tra produttività, qualità di cottura, versatilità e ingombro nelle cucine 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