

SKU: GERU411SP

Ristosubito

Forno elettrico a convezione con grill ed umidificatore MDLR per gastronomia Apertura a ribalta Modello GERU411SP



Descrizione

Forno elettrico a convezione con grill e umidificatore MDLR - Modello GERU411SP per gastronomia

Il forno elettrico a convezione GERU411SP con grill e umidificatore della linea MDLR è progettato per la gastronomia professionale che richiede cotture uniformi, gestione precisa del vapore e gratinature di qualità. La camera di cottura è dimensionata per teglie GN 1/1 e l'apertura con porta a ribalta rende agevoli le operazioni di carico e scarico, anche in cucine con spazi contenuti ma ritmi di lavoro elevati.

Grazie alla combinazione di cottura a convezione, immissione di vapore temporizzata e funzione grill, il GERU411SP consente di cuocere, rigenerare e rifinire piatti pronti, secondi, contorni e preparazioni da banco caldo mantenendo un perfetto equilibrio tra morbidezza interna e croccantezza esterna. I comandi evoluti permettono inoltre di lavorare con ricette memorizzate, garantendo risultati ripetibili nel tempo.

Specifiche tecniche complete

Le caratteristiche tecniche del modello GERU411SP sono pensate per offrire prestazioni professionali, controllo accurato dei cicli e semplicità d'uso quotidiana:

- **Apertura:** apertura con porta a ribalta, studiata per un accesso frontale ergonomico e

sicuro alla camera di cottura.

- **Interasse teglie:** interasse tra le teglie pari a 70 mm, per una corretta circolazione dell'aria calda su tutti i livelli.
- **Dimensioni camera:** camera di cottura con dimensioni interne cm L61,8 x P43,5 x H32,6, ottimizzata per teglie GN 1/1 e preparazioni gastronomiche.
- **Potenza elettrica:** potenza installata pari a 3,5 kW, adeguata a garantire riscaldamento rapido e stabilità di temperatura anche in lavorazioni continue.
- **Alimentazione:** alimentazione elettrica 220-240 V 1N 50-60 Hz, compatibile con gli impianti monofase standard delle cucine professionali.
- **Materiale fondo camera:** fondo della camera di cottura in acciaio AISI 430 a specchio, che facilita lo scarico della condensa e rende più semplici le operazioni di pulizia.
- **Range timer:** timer programmabile con range da 1 a 120 minuti, per gestire sia cotture brevi sia cicli più lunghi in modo preciso.
- **Funzioni di cottura:** funzioni dedicate per cottura a convezione, immissione di vapore temporizzata, gestione da 1 a 3 fasi di cottura e funzione grill per gratinare e dorare i piatti.
- **Illuminazione:** illuminazione interna della camera per monitorare le preparazioni in ogni momento senza aprire la porta.
- **Peso:** peso macchina pari a 52 kg, indice di una struttura robusta e stabile adatta all'uso intensivo.
- **Dotazione di serie:** in dotazione 1 griglia inox GN 1/1, ideale per le prime lavorazioni, e possibilità di memorizzare fino a 99 ricette per richiamare rapidamente i programmi di cottura più utilizzati.

Vantaggi per la gastronomia professionale

Il GERU411SP permette di standardizzare i risultati grazie alla programmazione fino a 99 ricette e alla gestione in 1-3 fasi di cottura, ideale per lavorare con cicli combinati di convezione, vapore e grill. L'immissione di vapore temporizzata mantiene i piatti succosi durante la rigenerazione, mentre la funzione grill assicura gratinature e dorature omogenee direttamente in camera.

La porta a ribalta, il fondo camera in acciaio AISI 430 a specchio e l'illuminazione interna rendono il forno pratico da usare e semplice da pulire a fine servizio. Per ristoranti e gastronomie che cercano un forno elettrico a convezione con grill e umidificatore affidabile, potente e completo dal punto di vista funzionale, il modello GERU411SP rappresenta una soluzione altamente performante e orientata alla qualità costante nel tempo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	59.7
Capacità PZ	4 x GN 1/1

Attributo	Valore
Lunghezza (cm)	72.4
Profondità (cm)	73
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	50 / 300