

SKU: GERU423P

Ristosubito

Forno elettrico a convezione con grill ed umidificatore MDLR GERU423SP



Descrizione

Forno elettrico a convezione con grill e umidificatore MDLR per gastronomia apertura a ribalta - Modello GERU423SP

Il forno elettrico a convezione con grill e umidificatore MDLR **GERU423SP** è un forno programmabile compatto pensato per la **gastronomia professionale**, ideale per cotture ventilate, rigenerazioni, gratinature e cicli con immissione di vapore controllata.

La camera predisposta per teglie GN 2/3, la porta a ribalta e le funzioni combinate convezione, vapore temporizzato e grill lo rendono una soluzione estremamente versatile per ristoranti, gastronomie, bar con punto caldo, mense e cucine di hotel.

Specifiche tecniche in chiave operativa

- **Immissione di vapore temporizzata:** la funzione vapore consente di introdurre umidità in camera in modo controllato, migliorando la qualità di cottura e rigenerazione di piatti pronti, carni, verdure e prodotti da forno.
- **Da 1 a 3 fasi di cottura:** il forno permette di programmare fino a tre fasi successive nello stesso ciclo (ad esempio convezione, convezione+vapore, convezione+grill), semplificando processi complessi e garantendo maggiore ripetibilità.

- **Funzione grill integrata:** il grill consente di dorare e gratinare rapidamente la superficie dei piatti, ideale per lasagne, verdure gratinate, piatti al formaggio e tutte le preparazioni che richiedono una finitura croccante.
- **Timer regolabile 1-120 minuti o modalità infinita:** il timer consente di impostare cicli da 1 a 120 minuti oppure di utilizzare il forno in modalità continua, adattandosi tanto a lavorazioni brevi quanto a cotture più lunghe o mantenimento.
- **Display digitale:** il pannello digitale facilita la lettura dei parametri di lavoro e la gestione delle funzioni di cottura, rendendo più immediata la programmazione e la ripetizione delle impostazioni.
- **Ventole a 1 velocità:** la ventilazione a velocità fissa garantisce una distribuzione uniforme dell'aria calda e del vapore all'interno della camera, assicurando cotture omogenee su tutti i livelli.
- **Porta con apertura a ribalta:** la porta a ribalta offre un piano di appoggio frontale per le teglie durante le fasi di carico e scarico e migliora l'ergonomia di lavoro anche in postazioni con profondità ridotta.
- **Illuminazione interna:** la luce interna permette di controllare continuamente lo stato delle preparazioni senza aprire la porta, riducendo le dispersioni di calore e mantenendo stabile la temperatura di cottura.
- **Dotazione di serie:** il forno è fornito completo di **1 griglia inox GN 2/3, 1 teglia inox GN 2/3** e fino a **99 ricette memorizzabili**, per standardizzare i cicli più utilizzati.
- **Capacità 4 x GN 2/3:** la camera è configurata per ospitare 4 teglie o griglie in formato GN 2/3, standard diffuso nella gastronomia, facilitando l'integrazione con le attrezzature già presenti in cucina.
- **Temperatura di esercizio 50-300 °C:** il range di temperatura consente di coprire dalla delicata rigenerazione a bassa temperatura fino alle cotture e gratinature più spinte, con ampia flessibilità operativa.
- **Alimentazione elettrica:** il forno è alimentato elettricamente (dati tabellari di alimentazione elettrica monofase), risultando compatibile con gli impianti tipici di molte strutture Ho.Re.Ca.
- **Dimensioni esterne (tabella):** lunghezza 55,7 cm, profondità 64 cm e altezza 56,3 cm, misure che permettono il posizionamento su banco o tavolo inox, integrandosi facilmente in cucine con spazio limitato.
- **Brand Ristosubito:** il forno GERU423SP rientra nella selezione di forni a convezione MDLR a marchio Ristosubito, pensati per offrire un buon equilibrio tra funzionalità, prestazioni e prezzo per la gastronomia professionale.

Descrizione funzionale

GERU423SP è un **forno elettrico a convezione programmabile con grill e umidificatore**, nel quale la circolazione forzata dell'aria calda, l'immissione di vapore temporizzata e il grill integrato consentono di gestire cicli di cottura multi-fase con risultati omogenei e ripetibili.

Le funzioni di convezione, vapore e grill, combinate alla possibilità di programmare fino a tre fasi e di memorizzare 99 ricette, rendono il forno particolarmente adatto per standardizzare processi di cottura e rigenerazione in gastronomie e cucine con volumi di lavoro quotidiani.

Utilizzi consigliati

Il forno a convezione con grill e umidificatore GERU423SP è indicato per **gastronomie, ristoranti, bar con punto caldo, macellerie con laboratorio, mense e hotel** che cercano un forno da banco GN 2/3 capace di coprire cottura, rigenerazione, vapore e gratinatura.

La capacità di 4 teglie GN 2/3, l'alimentazione elettrica, il range 50-300 °C, il display digitale e le funzioni avanzate lo rendono adatto sia come forno principale in piccoli laboratori, sia come apparecchiatura di supporto in cucine strutturate, dedicata alla gastronomia calda e ai piatti da rifinire 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