

SKU: GEU1011

Ristosubito

Forno elettrico a convezione con umidificatore MDLR per gastronomia Apertura a bandiera Modello GEU1011



Descrizione

Forno elettrico a convezione con umidificatore MDLR GEU1011 per gastronomia

Il forno elettrico a convezione con umidificatore MDLR modello **GEU1011** è pensato per gastronomie, ristoranti e laboratori di cucina che devono gestire volumi di produzione elevati senza rinunciare alla qualità. La camera da 10 teglie GN 1/1, abbinata al sistema di umidificazione e alla ventilazione autoreverse, consente di cuocere e rigenerare piatti pronti, secondi, contorni e preparazioni da banco caldo con tempi rapidi e risultati uniformi.

Specifiche tecniche

- **Potenza elettrica:** assorbimento di 11,5 kW, dimensionato per lavorare in modo continuativo anche durante le fasce orarie di massimo carico.
- **Alimentazione:** collegamento elettrico 380-415 V 3N 50-60 Hz, adatto agli impianti trifase tipici delle cucine professionali.
- **Capacità teglie:** camera di cottura con capacità di 10 teglie GN 1/1, ideale per gestire

contemporaneamente più preparazioni o grandi lotti di prodotto.

- **Interasse teglie:** distanza tra i livelli pari a 75 mm, studiata per favorire il corretto passaggio dell'aria calda attorno alle teglie e garantire cotture omogenee.
- **Range di temperatura:** regolazione della temperatura da 50 °C a 300 °C, così da coprire sia semplici rigenerazioni sia cotture più intense e gratinature finali.
- **Timer:** timer impostabile da 1 a 120 minuti con funzione di funzionamento continuo, per adattarsi sia ai cicli programmati sia alla produzione no-stop.
- **Umidificatore a pressione:** sistema di umidificazione a pressione che mantiene il giusto grado di umidità in camera, preservando morbidezza interna e aspetto delle preparazioni.
- **Comandi:** pannello comandi elettromeccanico con manopole ergonomiche, semplice da usare anche da personale non specializzato o in rotazione.
- **Ventilazione:** ventole autoreverse a una velocità che alternano il senso di rotazione, migliorando la distribuzione del calore su tutti i livelli.
- **Illuminazione interna:** illuminazione in camera che permette di controllare visivamente le cotture senza aprire la porta, riducendo le dispersioni di calore.

Dati costruttivi

- **Brand:** Ristosubito.
- **Temperatura di esercizio:** da 50 °C a 300 °C.
- **Alimentazione:** elettrica trifase.
- **Capacità:** 10 teglie GN 1/1.
- **Lunghezza esterna:** circa 83,3 cm.
- **Profondità esterna:** circa 78 cm.
- **Altezza esterna:** circa 101,1 cm.
- **Apertura porta:** apertura a bandiera, pratica per il posizionamento su base o in linea con altre attrezzature di cottura.

Dotazione di serie

- **Griglia inox GN 1/1** fornita di serie, pronta per l'utilizzo con teglie e contenitori gastronorm.

Vantaggi per la gastronomia

Il forno GEU1011 rappresenta una soluzione completa per chi deve cuocere, rigenerare e mantenere in temperatura grandi quantità di piatti pronti con standard qualitativi costanti. L'ampia capacità a 10 GN 1/1, l'umidificatore a pressione e i comandi elettromeccanici intuitivi permettono di pianificare la produzione, ridurre gli scarti e lavorare con maggiore tranquillità anche nelle ore di massima affluenza.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	101,1
Capacità PZ	10 x GN 1/1
Lunghezza (cm)	83,3
Profondità (cm)	78
Teglie	10 teglie
Temperatura °C	50 / 300