

SKU: GEU1011P

## Ristosubito

# Forno elettrico a convezione con umidificatore MDLR per gastronomia Porta a bandiera Modello GEU1011P



## Descrizione

### Forno elettrico a convezione con umidificatore MDLR GEU1011P per gastronomia

Il forno elettrico a convezione con umidificatore MDLR modello **GEU1011P** è pensato per la gastronomia professionale che necessita di cicli di cottura ripetibili e uniformi su più livelli. La camera da 10 teglie GN 1/1, il sistema di umidificazione temporizzato e il controllo programmabile lo rendono adatto a ristoranti, mense e servizi di catering che lavorano con grandi volumi mantenendo standard costanti di qualità.

## Specifiche tecniche

- **Tipologia:** forno elettrico a convezione per gastronomia con umidificatore MDLR e programmatore ricette.
- **Capacità:** 10 teglie GN 1/1 con interasse di circa 75 mm, per una corretta circolazione dell'aria calda e cotture omogenee su tutti i livelli.

- **Camera di cottura:** dimensioni interne indicative L 61,8 x P 43,5 x H 80,8 cm, con fondo in acciaio inox lucido per facilitare pulizia e riflessione del calore.
- **Potenza installata:** assorbimento elettrico di circa 11,5 kW, dimensionato per un utilizzo intensivo in cucina professionale.
- **Alimentazione:** alimentazione elettrica trifase 380-415 V 3N 50/60 Hz, adatta agli impianti di ristoranti e laboratori di gastronomia.
- **Range di temperatura:** regolazione indicativa da 50 °C a 300 °C, per rigenerare, cuocere secondi piatti, contorni, gastronomia pronta e prodotti da forno salati.
- **Timer:** regolazione tempo da 1 a 120 minuti con possibilità di programmare più fasi di cottura all'interno della stessa ricetta.
- **Ventilazione:** 3 ventole a 1 velocità che assicurano una distribuzione uniforme del calore su tutti i livelli di cottura.
- **Funzioni di cottura:** cottura a convezione, immissione di vapore temporizzata e gestione di ricette memorizzabili per standardizzare i processi.

## Dati costruttivi

- **Apertura porta:** porta a bandiera, pratica per l'installazione in linea o su base e per il carico/scarico delle teglie GN 1/1.
- **Struttura esterna:** dimensioni complessive indicative L 83,3 x P 78 x H 101,1 cm, con costruzione robusta per uso quotidiano intensivo.
- **Materiali:** camera in acciaio con fondo inox lucido studiato per garantire igiene, resistenza e facilità di pulizia.
- **Installazione:** collegamento elettrico da eseguire tramite personale qualificato, in linea con le dotazioni impiantistiche della cucina professionale.

## Dotazioni di serie

- **1 griglia inox GN 1/1** fornita in dotazione, pronta per l'utilizzo con teglie e contenitori gastronomici.
- **Programmatore elettronico** che consente di memorizzare numerose ricette e richiamarle rapidamente durante il servizio.

## Vantaggi per la gastronomia

La combinazione di 10 livelli GN 1/1, 3 ventole e vapore temporizzato consente al forno GEU1011P di cuocere e rigenerare grandi quantità di piatti mantenendo uniformità e riducendo gli scarti. Il controllo programmabile a più fasi aiuta a standardizzare le ricette, ottimizzare i tempi del personale e gestire in modo efficiente i picchi di lavoro in ristoranti, mense e catering.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
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