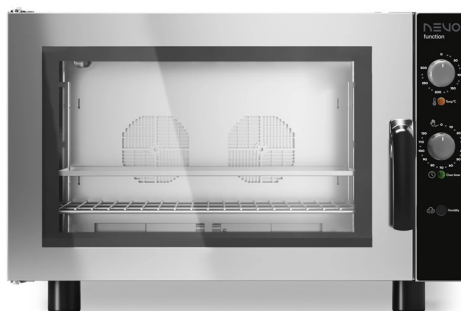


SKU: GEU411

Ristosubito

Forno elettrico a convezione con umidificatore MDLR per gastronomia Apertura a bandiera Modello GEU411



Descrizione

Forno elettrico a convezione con umidificatore MDLR GEU411 4 teglie GN 1/1 per gastronomia

Il forno elettrico a convezione con umidificatore MDLR modello GEU411 è progettato per la gastronomia professionale e rappresenta una soluzione compatta ed efficace per cuocere e rigenerare preparazioni dolci e salate in modo rapido e uniforme. La tecnologia a convezione abbinata all'umidificatore integrato consente di combinare diverse modalità di cottura, così da gestire un'ampia gamma di piatti pronti, contorni e prodotti da banco caldo con risultati costanti.

L'apertura a bandiera facilita il carico e lo scarico delle teglie GN 1/1, mentre l'illuminazione interna permette di monitorare le cotture senza aprire la porta, riducendo dispersioni di calore e ottimizzando i tempi di servizio. La capacità di 4 teglie e le dimensioni studiate per l'uso da banco rendono il forno facilmente integrabile nelle linee di cottura di gastronomie, ristoranti e laboratori professionali.

Specifiche tecniche

Dal punto di vista elettrico il GEU411 sviluppa una potenza di 6,3 kW con assorbimento pari a 14 A e funziona con alimentazione 220-240 V monofase 1N a 50-60 Hz, caratteristica che ne semplifica l'installazione anche in cucine prive di trifase. Il range di temperatura compreso tra 50 e 300 °C permette di effettuare sia semplici rigenerazioni sia cotture complete e gratinature, con regolazione tramite controlli elettromeccanici dotati di manopole ergonomiche intuitive.

La camera di cottura offre una capacità di 4 teglie GN 1/1 con interasse di 75 mm, distanza studiata per garantire un corretto flusso d'aria tra i livelli durante la cottura a convezione. L'umidificatore a pressione consente di immettere vapore in camera quando necessario, migliorando la qualità di carni, verdure, piatti pronti e prodotti da forno che richiedono un adeguato grado di umidità per mantenere morbidezza interna e aspetto appetitoso.

Il timer, regolabile da 1 a 120 minuti con possibilità di funzionamento in modalità infinito, si adatta sia a cotture brevi sia a lavorazioni più prolungate senza interruzioni. La ventilazione interna utilizza ventole autoreverse a una velocità, che alternano il senso di rotazione per distribuire il calore in maniera uniforme, riducendo differenze di cottura tra parte anteriore e posteriore delle teglie e migliorando l'omogeneità del risultato.

Completano il quadro tecnico l'illuminazione interna, che facilita il controllo visivo delle preparazioni, e la dotazione di una griglia inox GN 1/1 inclusa, che consente di iniziare a lavorare subito senza accessori aggiuntivi. L'insieme di comandi elettromeccanici, umidificatore a pressione e ventole autoreverse rende il forno adatto a ritmi di lavoro intensi e a una gestione quotidiana semplice e affidabile.

Dati costruttivi e brand

Il GEU411 è un forno elettrico a convezione configurato per ospitare 4 teglie GN 1/1, formato standard nella ristorazione professionale. Il modello è commercializzato da Ristosubito all'interno della propria gamma dedicata alla gastronomia, con un focus su compattezza, prestazioni e praticità di installazione nelle cucine Ho.Re.Ca.

Le dimensioni esterne sono pari a 82,5 cm di lunghezza, 75,2 cm di profondità e 56,1 cm di altezza, misure che lo rendono adatto al posizionamento su banchi o supporti dedicati mantenendo un ingombro contenuto. La combinazione di struttura compatta, apertura a bandiera e capacità 4 x GN 1/1 permette di inserire il forno nelle linee di cottura esistenti senza stravolgere l'organizzazione degli spazi.

Vantaggi operativi per la gastronomia

Grazie alla possibilità di combinare le diverse modalità di cottura e all'apporto di umidità controllata, il forno a convezione con umidificatore GEU411 consente di cuocere e rigenerare in modo efficace numerose tipologie di preparazioni, ottimizzando tempi e qualità del servizio. L'umidificatore a pressione, abbinato alle ventole autoreverse, aiuta a mantenere una buona succosità interna e una superficie uniforme, riducendo disidratazione e differenze di colore tra le porzioni.

I comandi elettromeccanici con manopole ergonomiche, il timer fino a 120 minuti e la gestione semplice della temperatura rendono il forno facilmente utilizzabile anche da personale non altamente specializzato. La capacità 4 x GN 1/1, la struttura compatta e l'illuminazione interna contribuiscono a migliorare l'organizzazione del lavoro quotidiano, facendo del GEU411 una soluzione pratica e affidabile per gastronomie e ristorazione professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
------------------	---------------

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	56,1
Capacità PZ	4 x GN 1/1
Lunghezza (cm)	82,5
Profondità (cm)	75,2
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	50 / 300