

SKU: GEU411P

Ristosubito

Forno elettrico a convezione con umidificatore MDLR per gastronomia Porta a bandiera Modello GEU411P



Descrizione

Forno elettrico a convezione con umidificatore GEU411P per gastronomia 4 teglie GN 1/1

Il forno elettrico a convezione GEU411P con umidificatore MDLR è progettato per la gastronomia professionale che necessita di cotture uniformi, programmabili e con controllo dell'umidità. La porta a bandiera, la camera ottimizzata per 4 teglie GN 1/1 e la possibilità di memorizzare le ricette lo rendono uno strumento efficiente per ristoranti, gastronomie e cucine di servizio.

Specifiche tecniche

- **Tipologia:** forno elettrico a convezione programmabile con umidificatore MDLR per gastronomia.
- **Apertura porta:** apertura con porta a bandiera, comoda per il carico frontale su banchi e carrelli.
- **Interasse teglie:** interasse teglie 75 mm per una corretta circolazione dell'aria tra i livelli di cottura.
- **Dimensioni camera:** dimensioni camera 61,8 x 43,5 x 35,8 cm, adatta a teglie GN 1/1.
- **Potenza elettrica:** potenza elettrica installata 6,3 kW, ideale per cicli di lavoro intensivi.
- **Alimentazione elettrica:** alimentazione 380-415 V 3N 50-60 Hz trifase.
- **Materiale camera:** fondo camera di cottura in acciaio AISI 430 a specchio, resistente e

facile da pulire.

- **Timer:** range timer da 1 a 120 minuti per un controllo preciso dei tempi di cottura.
- **Funzioni di cottura:** cottura a convezione con immissione di vapore temporizzata e possibilità di impostare da 1 a 3 fasi di cottura per ogni ciclo.
- **Ventilazione:** 2 ventole a 1 velocità per una distribuzione omogenea del calore in camera.
- **Illuminazione interna:** illuminazione interna per controllare lo stato di cottura senza aprire la porta.
- **Peso:** peso 59 kg, sinonimo di struttura stabile e robusta.

Dotazione di serie

- **Griglia inox:** 1 griglia inox GN 1/1 in dotazione.
- **Ricette memorizzabili:** fino a 99 ricette memorizzabili per standardizzare i cicli di cottura.

Dati costruttivi

- **Brand:** Ristosubito.
- **Temperatura di esercizio:** temperatura regolabile da 50 a 300 °C, adatta a rigenerazione e cottura completa di molte preparazioni.
- **Alimentazione:** alimentazione elettrica.
- **Teglie:** capacità 4 teglie.
- **Capacità camera:** capacità 4 x GN 1/1.
- **Lunghezza esterna:** lunghezza 82,5 cm.
- **Profondità esterna:** profondità 75,2 cm.
- **Altezza esterna:** altezza 56,1 cm.

Vantaggi per la gastronomia

Grazie alla convezione forzata, all'umidificatore MDLR e alle funzioni programmabili a più fasi, il forno GEU411P assicura cotture uniformi e ripetibili per piatti pronti, contorni, secondi e snack da banco caldo. La struttura compatta a 4 teglie GN 1/1, la porta a bandiera e le 99 ricette memorizzabili lo rendono una scelta ideale per gastronomie, mense aziendali e cucine professionali che vogliono migliorare produttività e qualità di servizio.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	56.1
Capacità PZ	4 x GN 1/1
Lunghezza (cm)	82.5

Attributo	Valore
Profondità (cm)	75.2
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	50 / 300