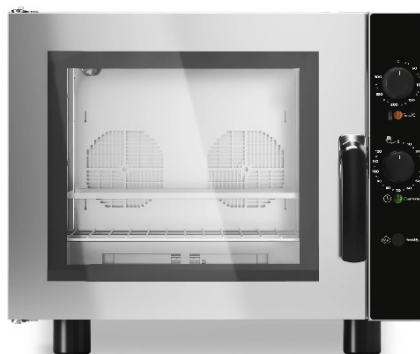


SKU: GEU423

Ristosubito

Forno elettrico professionale a convezione con umidificatore MDLR per gastronomia Apertura a bandiera Modello GEU423



Descrizione

Forno elettrico a convezione con umidificatore MDLR per gastronomia Apertura a bandiera Modello GEU423

Il forno elettrico a convezione **MDLR GEU423** è pensato per la **gastronomia professionale** e offre cottura ventilata con umidificatore a pressione, ideale per preparazioni dolci e salate in ristoranti, tavole calde, bar con cucina e gastronomie.

La capacità di **4 teglie GN 2/3**, l'apertura a bandiera e i controlli elettromeccanici lo rendono uno strumento pratico per cotture, rigenerazione e mantenimento di piatti pronti con risultati uniformi e tempi di lavoro ottimizzati.

Caratteristiche costruttive

- **Forno elettrico a convezione:** la cottura ventilata distribuisce il calore in modo uniforme all'interno della camera, consentendo di lavorare su più livelli senza forti differenze di temperatura.
- **Umidificatore a pressione:** il sistema di umidificazione permette di immettere vapore in camera, utile per mantenere morbide le preparazioni, migliorare la doratura e limitare il calo peso degli alimenti.

- **Apertura a bandiera:** la porta con apertura laterale facilita l'accesso alla camera di cottura, agevolando carico e scarico delle teglie e le operazioni di pulizia.
- **Controlli elettromeccanici con manopola ergonomica:** i comandi meccanici permettono una regolazione immediata di temperatura, tempo e umidità, risultando intuitivi anche per personale non specializzato.
- **Ventole autoreverse a 1 velocità:** il sistema autoreverse a velocità fissa migliora l'uniformità di cottura invertendo il flusso d'aria, utile per teglie multiple e prodotti di diverso formato.
- **Illuminazione interna:** la luce in camera consente il controllo visivo delle preparazioni senza aprire la porta, riducendo dispersioni di calore e consumi.

Dati tecnici in chiave operativa

- **Potenza elettrica 3,5 kW - 16 A:** la potenza installata consente di raggiungere rapidamente la temperatura impostata, con assorbimento adatto a molte cucine professionali monofase.
- **Alimentazione 220-240 V 1N 50-60 Hz:** l'alimentazione monofase semplifica l'installazione del forno in ristoranti, gastronomie e laboratori con impianto standard.
- **Capacità 4× GN 2/3:** la camera di cottura accoglie fino a quattro teglie GN 2/3, formato molto utilizzato per contorni, secondi piatti e preparazioni pronte.
- **Interasse teglie 75 mm:** la distanza tra le guide favorisce il passaggio dell'aria calda attorno ai prodotti, assicurando cotture omogenee anche su più livelli.
- **Range di temperatura 50-300 °C:** l'ampio intervallo di temperatura consente di eseguire cotture a bassa temperatura, tradizionali e gratinature, adattandosi a molte ricette di gastronomia.
- **Timer 1-120 minuti o infinito:** il timer regolabile permette sia cotture controllate entro 120 minuti sia funzionamento continuo per lavorazioni prolungate.
- **Dotazione di serie:** fornito con 1 griglia inox GN 2/3 e 1 teglia GN 2/3, per utilizzare subito il forno in cottura e rigenerazione.
- **Dimensioni esterne:** lunghezza 65,8 cm, profondità 75,2 cm, altezza 56,1 cm, ingombri adatti al posizionamento su banchi di lavoro e linee calde compatte.

Descrizione funzionale

Il GEU423 è un **forno a convezione con umidificatore** progettato per cuocere e rigenerare piatti pronti, contorni, snack e prodotti da forno, combinando ventilazione, inversione del flusso d'aria e gestione del vapore in camera.

Grazie alla capacità 4× GN 2/3, al timer fino a 120 minuti, al range di temperatura 50-300 °C e ai controlli elettromeccanici, consente di gestire in modo semplice e ripetibile i cicli di cottura tipici della gastronomia professionale.

Utilizzi consigliati

Il forno MDLR GEU423 è indicato per **gastronomie, ristoranti, tavole calde, bar con cucina e laboratori** che desiderano un forno compatto per cotture e rigenerazione con buon controllo dell'umidità e uniformità di risultato.

La combinazione tra apertura a bandiera, umidificatore a pressione, ventole autoreverse e capacità 4× GN 2/3 garantisce un buon compromesso tra produttività, qualità di cottura, ingombro e semplicità d'uso nelle cucine di piccole e medie dimensioni.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	56,1
Capacità PZ	4 x GN 2/3
Lunghezza (cm)	65,8
Profondità (cm)	75,2
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	50 / 300