

SKU: GEU611

Ristosubito

Forno elettrico a convezione con umidificatore MDLR per gastronomia Apertura a bandiera Modello GEU611



Descrizione

Forno elettrico a convezione con umidificatore MDLR GEU611 per gastronomia

Il forno elettrico a convezione con umidificatore MDLR modello **GEU611** è pensato per gastronomie, laboratori e ristoranti che hanno bisogno di cuocere e rigenerare in modo rapido e uniforme un'ampia varietà di piatti pronti. La combinazione tra circolazione forzata dell'aria calda, umidificazione a pressione e comandi elettromeccanici intuitivi assicura risultati costanti durante tutta la giornata di lavoro, riducendo gli scarti e ottimizzando i tempi di servizio.

Specifiche tecniche

- **Potenza elettrica:** assorbimento di 6,3 kW, dimensionato per affrontare senza difficoltà i cicli di cottura intensivi tipici della ristorazione professionale.
- **Alimentazione:** funzionamento con alimentazione 220-240 V 1N 50-60 Hz, collegabile a una linea monofase rinforzata già presente in molte cucine professionali.
- **Capacità teglie:** camera in grado di ospitare 6 teglie GN 1/1, ideale per gestire più preparazioni contemporaneamente o per rigenerare grandi volumi di prodotto negli orari di punta.

- **Interasse teglie:** distanza tra i livelli pari a 75 mm, studiata per favorire un passaggio regolare dell'aria calda attorno alle teglie e migliorare l'uniformità di cottura.
- **Range di temperatura:** regolazione da 50 °C a 300 °C, così da passare con facilità dalle semplici rigenerazioni alle cotture più spinte e alle gratinature finali.
- **Timer:** timer impostabile da 1 a 120 minuti con funzione di funzionamento continuo, per adattarsi sia ai cicli programmati sia alle produzioni in servizio continuo.
- **Umidificatore a pressione:** sistema di umidificazione a pressione che mantiene il giusto grado di umidità all'interno della camera, preservando morbidezza interna e aspetto delle preparazioni.
- **Comandi:** pannello comandi elettromeccanico con manopole ergonomiche, semplice da usare anche da personale non specializzato o soggetto a frequenti rotazioni.
- **Ventilazione:** ventole autoreverse a una velocità che alternano il senso di rotazione, distribuendo il calore in modo uniforme su tutti i livelli disponibili.
- **Illuminazione interna:** illuminazione della camera che consente di controllare visivamente lo stato di cottura senza aprire la porta, mantenendo stabile la temperatura.

Dati costruttivi

- **Brand:** Ristosubito.
- **Temperatura di esercizio:** da 50 °C a 300 °C.
- **Alimentazione:** elettrica monofase 220-240 V.
- **Capacità:** 6 teglie GN 1/1.
- **Lunghezza esterna:** 83,3 cm.
- **Profondità esterna:** 78 cm.
- **Altezza esterna:** 71,1 cm.
- **Apertura porta:** apertura a bandiera, pratica per il posizionamento su banchi e superfici addossate a parete.

Dotazione di serie

- **Griglia inox GN 1/1** fornita in dotazione, pronta per l'utilizzo con teglie, contenitori e preparazioni diverse.

Vantaggi per la gastronomia

Il forno GEU611 è una soluzione completa per cuocere, rigenerare e mantenere in temperatura piatti pronti, secondi, contorni e preparazioni da banco caldo con standard elevati e ripetibili. L'ampia capacità, l'umidificatore a pressione e la gestione semplice dei parametri di cottura permettono di pianificare la produzione, migliorare la qualità del servizio e lavorare con maggiore tranquillità anche nelle ore di massimo afflusso.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	71,1
Capacità PZ	6 x GN 1/1
Lunghezza (cm)	83,3
Profondità (cm)	78
Teglie	6 teglie
Temperatura °C	50 / 300