

SKU: GEU611P

Ristosubito

Forno elettrico a convezione con umidificatore MDLR per gastronomia Porta a bandiera Modello GEU611P



Descrizione

Forno elettrico a convezione con umidificatore GEU611P per gastronomia 6 teglie GN 1/1

Il forno elettrico a convezione GEU611P con umidificatore MDLR è pensato per gastronomie, mense e cucine professionali che richiedono cotture uniformi, programmabili e con controllo dell'umidità. La porta a bandiera, la camera adatta a 6 teglie GN 1/1 e le funzioni di cottura a più fasi permettono di gestire con precisione piatti pronti, secondi, contorni e preparazioni per banco caldo.

Specifiche tecniche

- **Tipologia:** forno elettrico a convezione programmabile con umidificatore MDLR per gastronomia.
- **Apertura porta:** apertura con porta a bandiera per un comodo carico frontale su banchi e carrelli.
- **Interasse teglie:** interasse teglie 75 mm per una corretta circolazione dell'aria tra i livelli.
- **Dimensioni camera:** camera di cottura 61,8 x 43,5 x 50,8 cm (LxPxH), dimensionata per teglie GN 1/1.
- **Potenza elettrica:** potenza elettrica installata 7,7 kW, adatta a 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 di facile pulizia.
- **Timer:** range timer 1-120 minuti per il controllo preciso dei tempi di cottura.
- **Funzioni di cottura:** cottura a convezione, immissione di vapore temporizzata, da 1 a 3 fasi di cottura per ogni ciclo.
- **Illuminazione interna:** illuminazione interna per il controllo visivo delle preparazioni senza aprire la porta.
- **Ventilazione:** 2 ventole a 1 velocità che assicurano una distribuzione uniforme del calore.
- **Peso:** peso 85 kg, indice di una struttura robusta e stabile.

Dotazione di serie

- **Griglia inox:** 1 griglia inox GN 1/1 inclusa in dotazione.
- **Ricette memorizzabili:** 99 ricette memorizzabili per standardizzare e richiamare rapidamente 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 numerose preparazioni.
- **Alimentazione:** alimentazione elettrica trifase.
- **Teglie:** capacità 6 teglie.
- **Capacità camera:** 6 x GN 1/1.
- **Lunghezza esterna:** 83,3 cm.
- **Profondità esterna:** 78 cm.
- **Altezza esterna:** 71,1 cm.

Vantaggi per la gastronomia

Grazie alla convezione forzata, all'umidificatore MDLR e alle 1-3 fasi di cottura programmabili, il forno GEU611P garantisce cotture omogenee e ripetibili per piatti pronti, carne, verdure e preparazioni gratinate. La capacità di 6 teglie GN 1/1, la porta a bandiera e le 99 ricette memorizzabili lo rendono una soluzione ideale per gastronomie, mense aziendali e cucine professionali che vogliono aumentare produttività e qualità in uno spazio compatto.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	71.1
Capacità PZ	6 x GN 1/1

Attributo	Valore
Lunghezza (cm)	83.3
Profondità (cm)	78
Teglie	6 teglie
Temperatura °C	50 / 300