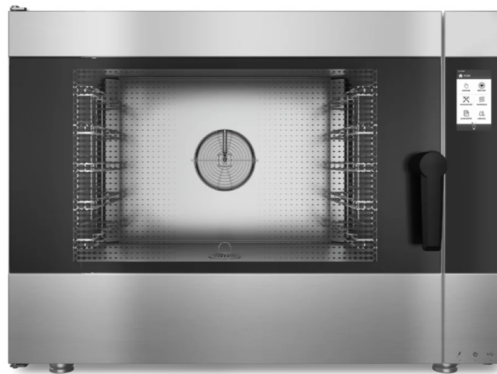


SKU: RISFOR001

Ristosubito

Forno elettrico touch screen RLDM per pasticceria e gastronomia Modello RISFOR001



Descrizione

Forno elettrico touch screen RLDM per pasticceria e gastronomia Modello RISFOR001

Il forno elettrico touch screen RLDM modello **RISFOR001** è pensato per laboratori di pasticceria e cucine di gastronomia che cercano una macchina flessibile, performante e semplice da utilizzare anche nei momenti di massima produzione. La possibilità di lavorare sia in configurazione gastronomia sia in configurazione pasticceria lo rende adatto a menù misti, linee giornaliere e lavorazioni dedicate alla bakery, con un'unica attrezzatura in grado di coprire esigenze diverse.

Al centro del sistema di controllo c'è un pannello touch screen capacitivo da 5", che permette di richiamare oltre 100 programmi di cottura già disponibili e di costruire un ricettario personalizzato. L'interfaccia è stata progettata per essere intuitiva: parametri e fasi di cottura si impostano in pochi tocchi, riducendo il rischio di errore e consentendo anche a personale meno esperto di ottenere risultati costanti, turno dopo turno.

La camera di cottura è dimensionata per ospitare fino a 5 teglie nel formato GN 1/1 oppure 60x40, con interasse di 74 mm tra le guide per favorire una circolazione uniforme dell'aria. L'illuminazione interna a LED rende possibile controllare visivamente l'andamento delle cotture senza aprire la porta, contribuendo a mantenere stabile la temperatura e a ridurre i tempi di recupero termico tra una infornata e l'altra.

Caratteristiche di cottura

Questo modello è in grado di gestire diverse modalità di cottura, così da passare con facilità da prodotti di pasticceria a preparazioni salate e piatti pronti da rigenerare. La ventilazione con ventole autoreverse a due velocità aiuta a distribuire il calore in modo equilibrato, limitando differenze tra i livelli e migliorando l'uniformità di colore e sviluppo.

- Cottura a convezione, ideale per prodotti che richiedono una doratura uniforme e una forte ventilazione in camera.
- Cottura a vapore, adatta a preparazioni che necessitano di umidità controllata per preservare struttura interna e morbidezza.
- Cottura mista convezione/vapore, perfetta per piatti gastronomici, arrosti e prodotti che beneficiano di una fase iniziale più umida seguita da una finitura ventilata.
- Funzioni avanzate come cottura multilivello, cottura lenta, cottura a ΔT e cottura a 3 fasi, pensate per seguire curve di cottura articolate senza dover intervenire manualmente tra una fase e l'altra.

Specifiche tecniche in forma discorsiva

Dal punto di vista elettrico, il forno RISFOR001 lavora con una potenza installata pari a 7,9 kW e un assorbimento di circa 13,5 A, valori che lo collocano tra le soluzioni professionali progettate per un impiego intensivo. L'alimentazione è di tipo trifase, con tensione compresa tra 380 e 415 V in configurazione 3N e frequenza di 50-60 Hz, così da integrarsi facilmente negli impianti elettrici tipici delle cucine professionali.

La gestione delle teglie è stata studiata per offrire la massima versatilità: il forno supporta un doppio integramento GN ed EN, consentendo di utilizzare sia teglie gastronorm 1/1 sia teglie da 60x40 a seconda delle esigenze produttive del laboratorio. L'interasse tra le guide, pari a 74 mm, rappresenta un compromesso equilibrato tra capacità di carico e corretta circolazione dell'aria calda tra i livelli, così da non penalizzare né il volume dei prodotti né l'uniformità di cottura.

La dotazione di serie comprende una sonda monopunto, pensata per monitorare dall'interno la temperatura dei prodotti e concludere la cottura nel momento esatto in cui viene raggiunto il valore desiderato. L'illuminazione interna con tecnologia LED facilita il controllo dello stato delle preparazioni senza la necessità di aprire la porta, mentre il peso complessivo intorno ai 115 kg evidenzia una struttura robusta, adatta a un utilizzo quotidiano continuativo in ambito professionale.

Funzioni avanzate e dotazioni

Oltre alle modalità di cottura, il forno touch screen RLDM modello RISFOR001 integra una serie di funzioni e accessori che puntano a semplificare la vita in laboratorio e a migliorare la gestione operativa. L'uscita USB, ad esempio, consente di scaricare i dati relativi all'HACCP e di aggiornare facilmente il ricettario, offrendo uno strumento pratico per la tracciabilità delle cotture e per la standardizzazione dei processi produttivi.

- Pannello touch screen capacitivo da 5" per un utilizzo immediato, con accesso rapido ai programmi memorizzati e alle funzioni principali.
- Ventole autoreverse a due velocità per una distribuzione più uniforme del calore su tutte le teglie, anche a pieno carico.
- Funzioni di lavaggio integrate con tre modalità dedicate, pensate per mantenere la camera in condizioni igieniche ottimali riducendo al minimo le operazioni manuali di pulizia.
- Porta USB per scarico dati HACCP e aggiornamento del ricettario, utile per gestire ricette, parametri e tracciabilità delle cotture con strumenti digitali.
- Dotazione standard che include sonda monopunto, ricettario dedicato e griglia inox 60x40,

così da poter mettere il forno al lavoro fin da subito con gli accessori essenziali.

Dati dimensionali e ingombri

Dal punto di vista dimensionale, il forno RISFOR001 è progettato per integrarsi con facilità nelle linee di cottura di pasticcerie, gastronomie e cucine professionali, con un ingombro studiato per garantire una buona capacità di carico senza eccedere in larghezza e profondità. La struttura è dimensionata per ospitare 5 teglie GN 1/1 o 60x40, offrendo un volume di cottura adeguato sia per produzioni di laboratorio sia per cucine di ristorazione.

- Lunghezza di circa 90,5 cm, adatta a banchi di lavoro e moduli di cucina professionale di larghezza standard.
- Profondità intorno a 84,5 cm, pensata per allinearsi alle altre attrezzature di cottura da banco o su base senza creare ingombri eccessivi.
- Altezza di circa 73 cm, che permette il posizionamento su basi, supporti o mobili neutri mantenendo una postura di lavoro ergonomica per l'operatore.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	73
Capacità PZ	5 x GN 1/1 o 60x40
Lunghezza (cm)	90.5
Profondità (cm)	84.5
Teglie	5 teglie