

SKU: RISFOR002

Ristosubito

Forno elettrico touch screen RLDM per pasticceria e gastronomia Modello RISFOR002



Descrizione

Forno elettrico touch screen RLDM per pasticceria e gastronomia Modello RISFOR002

Il forno elettrico touch screen **RLDM Modello RISFOR002** è la soluzione ideale per pasticcerie, gastronomie, ristoranti e laboratori che cercano una macchina performante, flessibile e affidabile, in grado di gestire eccellenti cotture a convezione, a vapore e miste con un pannello di controllo intuitivo da 5 pollici.

Cottura combinata per pasticceria e gastronomia

La tecnologia combinata permette di lavorare in modalità convezione, vapore e cottura mista, così da adattare il profilo di cottura a ogni tipologia di prodotto, dai lievitati di pasticceria ai piatti pronti di gastronomia, mantenendo sempre qualità e ripetibilità del risultato.

Oltre alle funzioni standard di cottura, il forno offre modalità multilivello, cottura lenta e cottura Delta T, oltre alla cottura a 3 fasi, consentendo all'operatore di creare cicli complessi per gestire in modo preciso temperatura, tempo e umidità lungo tutto il processo.

Struttura, capacità e gestione delle teglie

La camera di cottura è dimensionata per una capacità di 10 teglie, con doppio intagliamento GN-EN che rende il forno compatibile sia con teglie gastronorm GN 1/1 sia con teglie 60x40, caratteristica che facilita l'integrazione nella dotazione esistente di laboratorio.

L'interasse teglie di 74 mm assicura un corretto passaggio dell'aria calda tra i livelli, mentre le dimensioni esterne di circa 90,5 cm di lunghezza, 84,5 cm di profondità e 110 cm di altezza permettono l'installazione in ambienti professionali con spazi standardizzati.

Pannello touch screen e programmi di cottura

Il pannello di controllo touch screen capacitivo da 5 pollici semplifica l'utilizzo quotidiano, con oltre 100 programmi di cottura disponibili e la possibilità di creare un ricettario personalizzato, configurabile sia con assetto gastronomia sia con assetto pasticceria.

La porta d'accesso al ricettario digitale consente di standardizzare le preparazioni, ridurre gli errori di impostazione e velocizzare il lavoro, rendendo il forno adatto a produzioni seriali e a laboratori che desiderano replicare sempre gli stessi risultati su più cicli.

Ventilazione, vapore e lavaggio

Le ventole autoreverse a 2 velocità garantiscono una distribuzione uniforme del calore nella camera di cottura, invertendo periodicamente il flusso d'aria per ridurre le differenze di colore e sviluppo tra le varie teglie, con un impatto positivo sulla qualità dei prodotti finiti.

Il forno è dotato di sistema di immissione del vapore, funzioni di cottura mista e programma di lavaggio con 3 modalità, che semplifica le operazioni di pulizia a fine servizio e contribuisce a mantenere sempre elevati standard igienici nella camera di cottura.

Caratteristiche tecniche

- Tipologia: forno elettrico touch screen per pasticceria e gastronomia.
- Potenza elettrica: 15,8 kW - 26 A.
- Alimentazione: 380-415 V 3N 50-60 Hz.
- Interasse teglie: 74 mm.
- Funzioni di cottura: convezione, vapore, mista, multilivello, cottura lenta, cottura ΔT , cottura a 3 fasi.
- Lavaggio: 3 modalità di lavaggio integrate.
- Doppio intagliamento: GN e EN per teglie GN 1/1 e 60x40.
- Pannello comandi: touch screen capacitivo da 5".
- Ventilazione: ventole autoreverse a 2 velocità.
- USB: porta USB per scarico dati HACCP e aggiornamento ricettario.
- Illuminazione interna: LED.
- Peso: 150 kg.
- Capacità teglie: 10 teglie GN 1/1 o 60x40.
- Lunghezza: 90,5 cm.
- Profondità: 84,5 cm.
- Altezza: 110 cm.

Dotazione di serie

- 1 sonda monopunto.

- Ricettario preimpostato gastronomia/pasticceria.
- 1 griglia inox 60x40.

Utilizzo in laboratori professionali

Il forno elettrico touch screen RLDM Modello RISFOR002 è ideale per pasticcerie, gastronomie, ristoranti, macellerie e salumerie che richiedono una macchina polivalente, in grado di gestire grandi volumi e di garantire cotture ripetibili su prodotti dolci e salati.

Grazie alla combinazione di 10 teglie GN 1/1 o 60x40, potenza 15,8 kW, pannello touch capacitivo da 5", funzioni convezione-vapore-mista, cottura multilivello e lavaggio a 3 modalità, questo forno rappresenta una soluzione completa per chi punta su qualità, produttività e controllo avanzato dei processi di cottura.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	110
Capacità PZ	10 x GN 1/1 o 60x40
Lunghezza (cm)	90.5
Profondità (cm)	84.5
Teglie	10 teglie