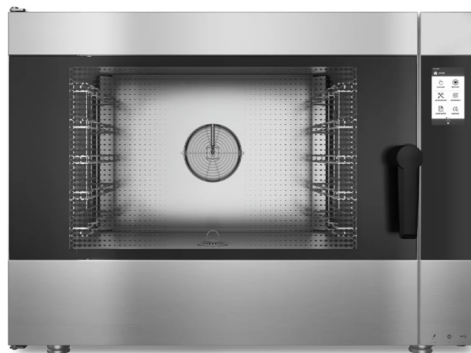


SKU: RISFOR003

Ristosubito

Forno a gas touch screen RLDM per pasticceria e gastronomia Modello RISFOR003



Descrizione

Forno a gas touch screen RLDM per pasticceria e gastronomia Modello RISFOR003

Il forno a gas touch screen **RLDM Modello RISFOR003** è un forno professionale performante, flessibile e affidabile, progettato per pasticcerie, gastronomie, ristoranti, macellerie e salumerie che cercano una macchina in grado di garantire eccellenti cotture a convezione, a vapore e miste, con una gestione intuitiva tramite pannello da 5 pollici.

Cottura combinata per dolce e salato

La tecnologia combinata permette di lavorare in modalità cottura a convezione, cottura a vapore e cottura mista, offrendo all'operatore la possibilità di impostare con precisione temperatura, tempo e umidità, così da adattare il ciclo alle diverse ricette di pasticceria e gastronomia.

Tra le funzioni disponibili rientrano la cottura multilivello, la cottura lenta, la cottura ΔT e la cottura a 3 fasi, che consentono di creare profili evoluti per lavorazioni delicate, prodotti lievitati e piatti pronti con esigenze specifiche di temperatura e umidità.

Struttura, capacità e gestione delle teglie

La camera di cottura è dimensionata per una capacità di 5 teglie, con doppio integliamento GN-EN che rende il forno compatibile sia con teglie GN 1/1 sia con teglie 60x40, caratteristica che facilita l'integrazione nella dotazione standard di laboratori di pasticceria e gastronomia.

L'interasse teglie di 74 mm assicura una corretta circolazione dell'aria tra i livelli, mentre le

dimensioni esterne di circa 90,5 cm di lunghezza, 84,5 cm di profondità e 75 cm di altezza rendono il forno adatto a cucine e laboratori con spazi professionali organizzati.

Pannello touch screen e ricettario digitale

Il pannello di controllo touch screen capacitivo da 5 pollici semplifica la gestione quotidiana del forno, mettendo a disposizione oltre 100 programmi di cottura e la possibilità di creare un ricettario personalizzato, con assetto configurabile sia per gastronomia sia per pasticceria.

La porta di accesso al ricettario digitale consente di standardizzare le preparazioni, ridurre gli errori di impostazione e velocizzare il lavoro, rendendo il forno ideale per produzioni seriali che richiedono risultati costanti nel tempo.

Ventilazione, vapore e lavaggio

Le ventole autoreverse a 2 velocità garantiscono una distribuzione uniforme del calore in camera, invertendo periodicamente il flusso d'aria per ridurre le differenze di colore e sviluppo tra le varie teglie e migliorare la qualità delle cotture su tutti i livelli.

Il forno è dotato di sistema di immissione del vapore e lavaggio con 3 modalità, che semplifica la pulizia interna a fine servizio e contribuisce a mantenere elevati standard igienici, riducendo i tempi dedicati alla manutenzione manuale.

Caratteristiche tecniche

- Tipologia: forno a gas touch screen per pasticceria e gastronomia.
- Potenza gas: 9,5 kW.
- Potenza elettrica: 0,4 kW - 2 A.
- Alimentazione elettrica: 220-240 V 1N 50 Hz.
- Interasse teglie: 74 mm.
- Funzioni: cottura convezione, cottura vapore, cottura mista, multilivello, cottura lenta, cottura ΔT , cottura a 3 fasi, lavaggio 3 modalità.
- Doppio integramento: GN e EN, per teglie GN 1/1 e 60x40.
- Pannello comandi: touch screen capacitivo 5".
- Ventilazione: ventole autoreverse a 2 velocità.
- USB: porta USB per scarico dati HACCP e aggiornamento ricettario.
- Illuminazione interna: LED.
- Peso: 120 kg.
- Capacità teglie: 5 x GN 1/1 o 60x40.
- Lunghezza: 90,5 cm.
- Profondità: 84,5 cm.
- Altezza: 75 cm.

Dotazione di serie

- 1 sonda monopunto.
- Ricettario preimpostato.
- 1 griglia inox 60x40.

Utilizzo in laboratori professionali

Il forno a gas touch screen RLDM Modello RISFOR003 è particolarmente indicato per pasticcerie,

gastronomie, ristoranti, macellerie e salumerie che cercano una macchina polivalente, in grado di gestire cotture a convezione, vapore e miste con grande precisione e affidabilità.

Grazie alla combinazione di potenza gas 9,5 kW, funzioni avanzate di cottura, doppio integramento GN-EN, ventole autoreverse, pannello touch capacitivo e lavaggio a 3 modalità, questo forno rappresenta una soluzione completa per chi punta su qualità del prodotto, produttività e controllo dei processi in ambito professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	75
Capacità PZ	5 x GN 1/1 o 60x40
Lunghezza (cm)	90.5
Profondità (cm)	84.5
Teglie	5 teglie