

SKU: RISFOR004

Ristosubito

Forno a gas touch screen RLDM per pasticceria e gastronomia Modello RISFOR004



Descrizione

Forno a gas touch screen RLDM per pasticceria e gastronomia Modello RISFOR004

Il forno a gas touch screen **RLDM Modello RISFOR004** è un forno professionale performante, flessibile e affidabile, progettato per laboratori di pasticceria e gastronomia che desiderano gestire eccellenti cotture a convezione, a vapore e miste con un pannello di controllo intuitivo da 5 pollici e un'ampia capacità di carico.

Cottura combinata per dolce e salato

La tecnologia di cottura combinata consente di lavorare in modalità convezione, vapore e mista, permettendo di adattare con precisione il profilo di cottura alle diverse ricette, dai prodotti lievitati ai piatti pronti di gastronomia, mantenendo elevati standard qualitativi e risultati ripetibili.

Tra le funzioni disponibili rientrano la cottura multilivello, la cottura lenta, la cottura ΔT e la cottura a 3 fasi, che consentono di strutturare cicli complessi per lavorazioni delicate o per prodotti che richiedono un controllo accurato di temperatura 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 integramento che rende il forno compatibile sia con teglie GN 1/1 sia con teglie EN 60x40, offrendo grande versatilità nella gestione della produzione sia in ambito di pasticceria sia di gastronomia.

L'interasse teglie di 74 mm garantisce 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 113 cm di altezza permettono l'installazione del forno in cucine e laboratori con spazi professionali standard.

Pannello touch screen e ricettario digitale

Il pannello di controllo touch screen capacitivo da 5 pollici facilita il lavoro quotidiano, offrendo oltre 100 programmi di cottura preimpostati e la possibilità di realizzare un ricettario personalizzato, configurabile sia con assetto gastronomia sia con assetto pasticceria in base alle esigenze del laboratorio.

La gestione digitale dei programmi consente di standardizzare le ricette, ridurre gli errori di impostazione e velocizzare l'organizzazione della produzione, rendendo il forno adatto anche a realtà che devono replicare gli stessi risultati su più punti vendita o turni di lavoro.

Ventilazione, vapore, lavaggio e illuminazione

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 teglie e migliorare l'omogeneità delle cotture su tutti i livelli.

Il forno è dotato di sistema di immissione del vapore, funzioni di cottura mista e programma di lavaggio con 3 modalità, che semplifica la pulizia interna e mantiene elevati standard igienici; l'illuminazione a LED permette un controllo visivo chiaro dei prodotti in cottura senza dover aprire la porta.

Caratteristiche tecniche

- Tipologia: forno a gas touch screen per pasticceria e gastronomia.
- Potenza gas: 19 kW.
- Potenza elettrica: 0,8 kW - 3,5 A.
- Alimentazione elettrica: 220-240 V 1N 50 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 integramento: GN - 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: 156 kg.
- Capacità: 10 teglie GN 1/1 o 60x40.
- Lunghezza: 90,5 cm.
- Profondità: 84,5 cm.
- Altezza: 113 cm.

Dotazione di serie

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

Utilizzo in pasticceria e gastronomia professionale

Il forno a gas touch screen RLDM Modello RISFOR004 è ideale per pasticcerie, gastronomie, ristoranti, macellerie e salumerie che richiedono una macchina polivalente, in grado di gestire grandi volumi di produzione con precisione e ripetibilità su prodotti dolci e salati.

Grazie alla combinazione di 10 teglie GN 1/1 o 60x40, potenza gas 19 kW, funzioni avanzate di cottura, ventole autoreverse a 2 velocità, lavaggio a 3 modalità, pannello touch capacitivo e ricettario personalizzabile, questo forno rappresenta una soluzione completa per chi punta su qualità di cottura, produttività e controllo digitale dei processi in ambito professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	113
Capacità PZ	10 x GN 1/1 o 60x40
Lunghezza (cm)	90.5
Profondità (cm)	84.5
Teglie	10 teglie