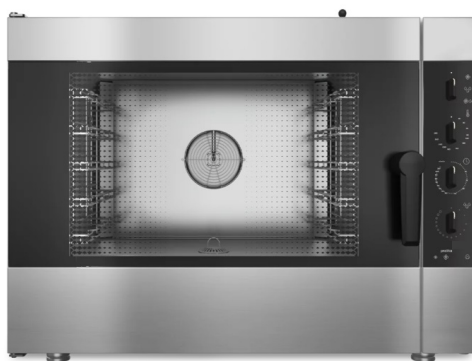


SKU: RISFOR005

Ristosubito

Forno elettrico combinato elettromeccanico RLDM per pasticceria e gastronomia Modello RISFOR005



Descrizione

Forno elettrico combinato elettromeccanico RLDM Modello RISFOR005

Il forno elettrico combinato elettromeccanico **RLDM modello RISFOR005** è studiato per pasticcerie, gastronomie e cucine professionali che cercano una macchina versatile, capace di lavorare in modalità convezione, vapore e cottura mista con estrema semplicità. Grazie al calore secco intenso abbinato alla possibilità di introdurre vapore in camera, garantisce ottime cotture sia per prodotti dolci sia per preparazioni salate, offrendo risultati costanti durante tutta la giornata lavorativa.

La gestione elettromeccanica permette di impostare con immediatezza temperatura, tempo e percentuale di umidità, senza la complessità dei pannelli digitali. Questo rende il forno particolarmente adatto a brigate di cucina con più operatori, che hanno bisogno di comandi chiari, robusti e facilmente comprensibili.

Vantaggi del forno combinato RISFOR005

- Forno combinato con funzioni di cottura a convezione, vapore e mista, ideale per gestire molteplici ricette con un'unica macchina.
- Calore secco e intenso che valorizza la struttura di prodotti dolci e salati, garantendo doratura uniforme e cotture regolari.
- Possibilità di definire temperatura, tempo e percentuale di umidità introdotta in camera, per adattarsi a impasti, lievitati, secondi piatti e gastronomia calda.
- Comandi elettromeccanici con manopole ergonomiche, resistenti e facili da usare anche nei

momenti di maggiore carico di lavoro.

- Ventole autoreverse a 2 velocità, che migliorano la distribuzione del calore e permettono di trattare sia prodotti delicati sia preparazioni più robuste.

Specifiche tecniche spiegate in modo discorsivo

Il forno sviluppa una potenza elettrica di 7,9 kW, valore adeguato a garantire un preriscaldamento rapido e una temperatura stabile anche durante cicli di cottura intensivi. L'alimentazione trifase 380-415 V 3N a 50-60 Hz è quella tipica degli impianti professionali, assicurando efficienza energetica e affidabilità nel tempo.

All'interno, l'interasse tra le teglie è di 74 mm, una distanza studiata per permettere all'aria calda e al vapore di circolare correttamente su ogni livello. La camera è pensata per ospitare fino a **5 teglie GN 1/1 o 60x40**, così da soddisfare le esigenze di laboratori che lavorano su lotti continui senza occupare troppo spazio in cucina.

- Potenza elettrica: 7,9 kW, ideale per uso professionale continuativo.
- Alimentazione: 380-415 V 3N, 50-60 Hz, compatibile con i principali impianti trifase del settore.
- Interasse teglie: 74 mm per una corretta circolazione di aria e vapore.
- Capacità: 5 teglie GN 1/1 o 60x40, adatta a pasticcerie e gastronomie di piccole e medie dimensioni.
- Funzioni: cottura a convezione, cottura a vapore, cottura mista, immissione del vapore temporizzata.
- Timer: regolabile da 1 a 120 minuti oppure in modalità continuo (infinito) per cotture prolungate.
- Doppio intagliamento GN - EN, per utilizzare senza problemi sia formati gastronomici sia teglie 60x40 da pasticceria.
- Controlli elettromeccanici con manopola ergonomica, robusti e intuitivi.
- Ventole autoreverse a 2 velocità, per adattare il flusso d'aria a diverse tipologie di prodotto.
- Apertura camino manuale, utile per gestire l'evacuazione dell'umidità e ottenere croste più asciutte e croccanti.
- Illuminazione a LED interna, per controllare facilmente la cottura senza aprire la porta.
- Peso: 115 kg, indice di una struttura stabile e robusta.

Struttura, dimensioni e capacità

Il forno è costruito con materiali adatti all'uso professionale quotidiano, pensati per resistere a cicli di lavoro frequenti e ad alte temperature, mantenendo al tempo stesso facilità di pulizia. La capacità di 5 teglie GN 1/1 o 60x40 consente di organizzare in modo efficiente le infornate, alternando prodotti dolci e salati in base ai turni di produzione.

Le dimensioni esterne riportate in scheda sono di circa 90,5 cm di lunghezza, 84,5 cm di profondità e 73 cm di altezza, misure che permettono di installare il forno su basi, tavoli inox o supporti dedicati, integrandolo facilmente nelle linee di cottura di pasticcerie e gastronomie. Il brand RLDM è pensato specificamente per il mondo della ristorazione professionale, con un'attenzione particolare alla robustezza e alla praticità d'uso.

Utilizzo consigliato

Il modello RISFOR005 è ideale per la cottura di prodotti da forno come croissant, brioche, torte, biscotti, pane, ma anche per piatti pronti, secondi di carne e pesce, verdure gratinate e gastronomie

miste. La possibilità di combinare convezione, vapore e cottura mista permette di ottenere interni soffici e ben idratati, con superfici dorate e croccanti, migliorando la resa del prodotto finito.

Grazie alla gestione elettromeccanica, alle ventole autoreverse e al controllo dell'umidità, questo forno rappresenta una soluzione completa e affidabile per i laboratori che desiderano un'unica macchina per molteplici lavorazioni, con prestazioni professionali e un utilizzo semplice per tutto il personale.

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
Temperatura °C	30/280