

SKU: RISFOR006

Ristosubito

Forno elettrico combinato elettromeccanico RLDM per pasticceria e gastronomia Modello RISFOR006



Descrizione

Forno elettrico combinato elettromeccanico RLDM Modello RISFOR006

Il forno elettrico combinato elettromeccanico **RLDM Modello RISFOR006** è progettato per laboratori di pasticceria e gastronomie che necessitano di una macchina versatile, capace di lavorare con calore secco, vapore e cottura mista, garantendo risultati costanti su prodotti dolci e salati.

Cottura combinata per pasticceria e gastronomia

La tecnologia combinata consente di utilizzare la cottura a convezione, la cottura a vapore e la cottura mista, con la possibilità di definire non solo temperatura e tempo ma anche la percentuale di umidità introdotta in camera, adattando il profilo di cottura alle specifiche esigenze di ogni ricetta.

Questa flessibilità rende il forno adatto tanto alla produzione di lievitati e pasticceria quanto alle preparazioni gastronomiche, permettendo di ottenere dorature uniformi, interni soffici o succosi e una struttura del prodotto calibrata sui risultati richiesti dal laboratorio.

Struttura, capacità e produttività

Il modello RISFOR006 offre una capacità di 10 teglie, con doppio integramento per formati GN 1/1 e 60x40, caratteristica che facilita l'integrazione del forno in linee produttive miste tra pasticceria e gastronomia, ottimizzando l'utilizzo di teglie già presenti in laboratorio.

L'interasse teglie di 74 mm è studiato per garantire 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 111 cm di altezza permettono il posizionamento del forno in cucine professionali con spazi standard, mantenendo un'elevata capacità di carico.

Controlli elettromeccanici e gestione del vapore

I controlli elettromeccanici con manopola ergonomica rendono semplice e immediata la regolazione dei parametri di cottura: l'operatore può impostare temperatura, tempo e umidità senza passare da menu complessi, mantenendo pieno controllo anche durante i picchi di produzione.

Il timer regolabile da 1 a 120 minuti, con possibilità di selezionare la modalità infinito, si adatta sia alle cotture rapide che alle lavorazioni più lunghe, mentre l'immissione del vapore temporizzata garantisce l'apporto di umidità nei momenti più opportuni del ciclo di cottura.

Ventilazione, evacuazione fumi e illuminazione

La presenza di ventole autoreverse a 2 velocità favorisce un flusso d'aria uniforme in camera, migliorando l'omogeneità di cottura e riducendo differenze di colore e sviluppo tra i diversi livelli, caratteristica essenziale per produzioni professionali di pasticceria e gastronomia.

L'apertura camino manuale consente di eliminare rapidamente vapore e umidità in eccesso quando necessario, mentre l'illuminazione interna a LED offre un controllo visivo chiaro del prodotto in cottura senza dover aprire la porta, preservando stabilità di temperatura e tempi.

Caratteristiche tecniche

- Tipologia: forno elettrico combinato elettromeccanico per pasticceria e gastronomia.
- Potenza elettrica: 15,8 kW con assorbimento di circa 26 A, pensato per uso professionale intensivo.
- Alimentazione: 380-415 V, 3N, 50-60 Hz.
- Interasse teglie: 74 mm per una corretta circolazione dell'aria tra i livelli.
- Funzioni di cottura: convezione, vapore, cottura mista, immissione del vapore temporizzata.
- Timer: regolabile da 1 a 120 minuti con possibilità di modalità infinito.
- Doppio integramento: compatibile con teglie GN 1/1 e teglie formato EN 60x40.
- Controlli: comandi elettromeccanici con manopola ergonomica per regolazioni rapide.
- Ventilazione: ventole autoreverse a 2 velocità per cotture omogenee su tutti i livelli.
- Gestione fumi: apertura camino manuale per evacuazione controllata di vapore e umidità.
- Illuminazione interna: sistema a LED per visibilità ottimale della camera di cottura.
- Peso: circa 150 kg, struttura robusta concepita per uso continuativo.
- Capacità teglie: 10 teglie GN 1/1 o 60x40 complessive.
- Temperatura di esercizio: campo 30-280 °C per coprire la maggior parte delle lavorazioni di laboratorio.
- Dimensioni esterne: lunghezza 90,5 cm, profondità 84,5 cm, altezza 111 cm.
- Dotazione di serie: 1 griglia inox 60x40 inclusa.

Utilizzo in laboratorio professionale

Il forno elettrico combinato elettromeccanico RLDM Modello RISFOR006 è ideale per laboratori che vogliono un'unica macchina capace di gestire convezione, vapore e cottura mista su 10 teglie, con controlli semplici e grande affidabilità nel tempo.

Grazie alla combinazione di potenza 15,8 kW, doppio integramento GN-EN, ventole autoreverse a 2

velocità, vapore temporizzato e range di temperatura 30-280 °C, questo forno rappresenta una soluzione completa per pasticcerie e gastronomie che puntano su qualità di cottura e produttività elevata.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	111
Capacità PZ	10 x GN 1/1 o 60x40
Lunghezza (cm)	90.5
Profondità (cm)	84.5
Teglie	10 teglie
Temperatura °C	30/280