

SKU: RISFOR007

Ristosubito

Forno a gas combinato elettromeccanico RLDM per pasticceria e gastronomia Modello RISFOR007



Descrizione

Forno a gas combinato elettromeccanico RLDM Modello RISFOR007

Il forno a gas combinato elettromeccanico **RLDM Modello RISFOR007** è progettato per pasticcerie, gastronomie e laboratori professionali che cercano una macchina versatile, capace di garantire ottime cotture con calore secco e intenso, adatta a ogni tipologia di alimento dolce e salato grazie alla gestione combinata di convezione, vapore e cottura mista.

Cottura combinata per dolce e salato

La tecnologia di cottura combinata consente di lavorare in modalità convezione, vapore e mista, offrendo all'operatore la possibilità di definire non solo temperatura e tempo, ma anche la percentuale di umidità da introdurre in camera, così da adattare il profilo di cottura alle diverse ricette.

Questa flessibilità rende il forno ideale sia per prodotti di pasticceria e panificazione, sia per preparazioni gastronomiche come secondi piatti, contorni e piatti pronti, con una resa costante e un'ottima qualità del prodotto finito.

Struttura, capacità e dimensioni

Il forno RLDM RISFOR007 è dimensionato per una capacità di 5 teglie, con doppio integramento che permette l'utilizzo sia di teglie GN 1/1 sia di teglie formato EN 60x40, offrendo così la massima compatibilità con la dotazione esistente in laboratorio.

L'interasse teglie di 74 mm favorisce 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 all'installazione in laboratori e cucine con spazi professionali standard.

Controlli elettromeccanici e gestione cottura

I controlli elettromeccanici con manopola ergonomica rendono l'utilizzo immediato e intuitivo, permettendo all'operatore di impostare con semplicità la temperatura, il tempo di cottura e le funzioni desiderate, senza passare da menu complessi o interfacce digitali.

Il timer regolabile da 1 a 120 minuti, con possibilità di selezionare la modalità infinito, offre un'ampia flessibilità operativa, consentendo di gestire sia cotture rapide sia lavorazioni più lunghe mantenendo sempre sotto controllo lo sviluppo del prodotto.

Ventilazione, vapore e illuminazione

Le ventole autoreverse a 2 velocità migliorano l'omogeneità di cottura invertendo periodicamente il flusso d'aria, riducendo le differenze di colore e sviluppo tra le varie teglie e garantendo risultati uniformi su tutti i livelli.

L'immissione del vapore è temporizzata, così da introdurre umidità in momenti precisi della cottura, mentre l'apertura camino manuale consente di evacuare rapidamente vapore e umidità in eccesso; l'illuminazione a LED offre una visibilità chiara della camera di cottura senza dover aprire la porta.

Caratteristiche tecniche

- Tipologia: forno a gas combinato elettromeccanico per pasticceria e gastronomia.
- Potenza gas: 9,5 kW per la generazione del calore in camera.
- Potenza elettrica: 0,4 kW – 2 A per i servizi ausiliari.
- Alimentazione elettrica: 220-240 V 1N 50 Hz.
- Interasse teglie: 74 mm.
- Funzioni: cottura convezione, cottura vapore, cottura mista, immissione del vapore temporizzata, timer regolabile da 1 a 120 minuti o modalità infinito.
- Doppio integramento: compatibile con teglie GN 1/1 e teglie EN 60x40.
- Controlli: elettromeccanici con manopola ergonomica.
- Ventilazione: ventole autoreverse a 2 velocità.
- Gestione fumi: apertura camino manuale.
- Illuminazione interna: a LED.
- Peso: 120 kg.
- Capacità teglie: 5 x GN 1/1 o 60x40.
- Temperatura di esercizio: 30 / 280 °C.
- Lunghezza: 90,5 cm.
- Profondità: 84,5 cm.
- Altezza: 75 cm.

Utilizzo in pasticceria e gastronomia

Il forno a gas combinato elettromeccanico RLDM Modello RISFOR007 è particolarmente indicato per pasticcerie, gastronomie, ristoranti, macellerie e salumerie che necessitano di una macchina polivalente, semplice da usare e in grado di garantire cotture ripetibili su prodotti diversi.

Grazie alla combinazione di potenza gas 9,5 kW, funzioni convezione-vapore-mista, doppio integramento GN-EN, ventole autoreverse e controllo elettromeccanico intuitivo, questo forno

rappresenta una soluzione completa per chi punta su qualità di cottura, versatilità e affidabilità 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
Temperatura °C	30/280