

SKU: RISFOR008

**Ristosubito**

## **Forno a gas combinato elettromeccanico RLDM per pasticceria e gastronomia Modello RISFOR008**



### **Descrizione**

#### **Forno a gas combinato elettromeccanico RLDM per pasticceria e gastronomia Modello RISFOR008**

Il forno a gas combinato elettromeccanico **RLDM Modello RISFOR008** è studiato per pasticcerie, gastronomie, ristoranti e laboratori che necessitano di una macchina versatile e robusta, 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, permettendo di definire con precisione temperatura, tempo e percentuale di umidità da introdurre in camera, così da adattare il profilo di cottura alle diverse ricette di pasticceria e gastronomia.

Questa flessibilità rende il forno ideale per prodotti lievitati, pasticceria secca, pane, piatti pronti, secondi di carne e pesce, garantendo risultati costanti e una qualità elevata del prodotto finito su tutte le teglie.

## Struttura, capacità e dimensioni

La struttura professionale è dimensionata per una capacità di 10 teglie, con doppio integramento che consente l'utilizzo sia di teglie GN 1/1 sia di teglie EN 60x40, facilitando l'integrazione del forno nelle linee produttive che utilizzano formati diversi.

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 113 cm di altezza rendono il forno adatto all'installazione in cucine e laboratori con spazi standard professionali.

## Controlli elettromeccanici e gestione cottura

I controlli elettromeccanici con manopola ergonomica rendono l'utilizzo semplice e immediato, permettendo all'operatore di impostare in modo rapido temperatura, tempo e modalità di cottura senza dover gestire menu o interfacce complesse, qualità preziosa nei momenti di intenso lavoro.

Il timer regolabile da 1 a 120 minuti, con possibilità di selezionare la modalità infinito, offre un'ampia flessibilità nella gestione delle diverse lavorazioni, dalle cotture brevi alle preparazioni che richiedono tempi prolungati, mantenendo sempre il controllo sul ciclo in corso.

## Ventilazione, vapore e illuminazione

Le ventole autoreverse a 2 velocità assicurano una distribuzione uniforme del calore in camera di cottura, invertendo periodicamente il flusso d'aria per ridurre le differenze di colore e sviluppo tra i vari livelli e garantire cotture omogenee su tutte le teglie inserite.

L'immissione del vapore è temporizzata per introdurre umidità solo quando necessario, mentre l'apertura camino manuale permette di evacuare rapidamente vapore e umidità in eccesso; l'illuminazione a LED consente un controllo visivo chiaro dei prodotti in cottura senza aprire la porta, con minori dispersioni termiche.

## Caratteristiche tecniche

- Tipologia: forno a gas combinato elettromeccanico per pasticceria e gastronomia.
- Potenza gas: 19 kW per la generazione del calore in camera.
- Potenza elettrica: 0,8 kW - 3,5 A per servizi ausiliari e comandi.
- 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: 156 kg.
- Capacità teglie: 10 x GN 1/1 o 60x40.
- Temperatura di esercizio: 30 / 280 °C.
- Lunghezza: 90,5 cm.
- Profondità: 84,5 cm.
- Altezza: 113 cm.

## Utilizzo in laboratori professionali

Il forno a gas combinato elettromeccanico RLDM Modello RISFOR008 è particolarmente indicato per pasticcerie, gastronomie, ristoranti, macellerie e salumerie che necessitano di una macchina polivalente, semplice da utilizzare e capace di garantire cotture ripetibili su prodotti dolci e salati.

Grazie alla combinazione di potenza gas 19 kW, funzioni convezione-vapore-mista, doppio integrazione GN-EN, ventole autoreverse a 2 velocità, vapore temporizzato e controlli elettromeccanici intuitivi, questo forno rappresenta una soluzione completa per chi punta su qualità di cottura, produttività e affidabilità nel tempo.

## 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           |
| Temperatura °C  | 30/280              |