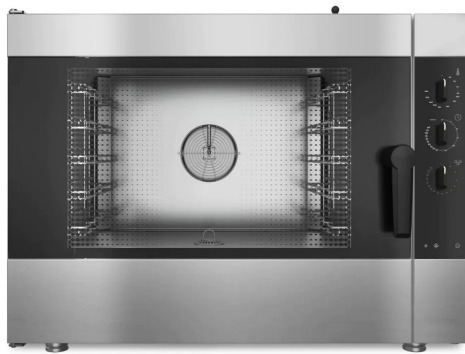


SKU: RISFOR009

Ristosubito

Forno elettrico convezione elettromeccanico RLDM per pasticceria e gastronomia Modello RISFOR009



Descrizione

Forno elettrico a convezione elettromeccanico RLDM Modello RISFOR009

Il forno elettrico a convezione elettromeccanico **RLDM modello RISFOR009** è progettato per pasticcerie, gastronomie e cucine professionali che cercano uno strumento versatile, affidabile e semplice da utilizzare. Lavora con un calore secco e intenso che garantisce ottime cotture sia per prodotti dolci sia per preparazioni salate, mantenendo una struttura uniforme e una doratura omogenea su ogni teglia.

La gestione elettromeccanica consente di impostare con grande immediatezza temperatura, tempo e umidità, senza la complessità dei pannelli digitali. Questo rende il forno ideale per brigate di cucina con più operatori, che hanno bisogno di comandi chiari e intuitivi, ma al tempo stesso di una macchina precisa e costante nelle prestazioni.

Vantaggi per pasticceria e gastronomia

- Calore secco e intenso, perfetto per cuocere in modo uniforme prodotti dolci e salati.
- Possibilità di definire temperatura, tempo e percentuale di umidità introdotta in camera in base alla ricetta.
- Adatto a un'ampia gamma di preparazioni: lievitati da forno, torte, biscotti, rosticceria, piatti pronti e secondi piatti.
- Comandi elettromeccanici con manopole ergonomiche, facili da leggere e da impostare

anche nei momenti di maggiore lavoro.

- Ventole autoreverse a 2 velocità per una distribuzione del calore ancora più omogenea su tutti i livelli.

Specifiche tecniche spiegate in modo discorsivo

Il forno sviluppa una potenza elettrica di 7,9 kW, un valore adeguato a garantire un preriscaldamento rapido e una temperatura stabile durante tutta la cottura, anche quando la camera è completamente carica. L'alimentazione è trifase 380-415 V 3N a 50-60 Hz, configurazione tipica delle cucine professionali, che assicura una buona efficienza energetica e affidabilità nel tempo.

All'interno, l'interasse tra le teglie è di 74 mm: questa distanza è studiata per permettere all'aria calda di circolare correttamente intorno ai prodotti, evitando punti freddi e assicurando risultati regolari su ogni livello. La camera accoglie fino a **5 teglie GN 1/1 o 60x40**, una capacità ideale per laboratori che lavorano su lotti continui senza occupare troppo spazio in cucina.

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

Struttura, dimensioni e capacità

Il forno è costruito con materiali e componenti pensati per l'uso quotidiano in ambito professionale, garantendo resistenza alle alte temperature e facilità di pulizia. La sua capacità di 5 teglie GN 1/1 o 60x40 permette di organizzare in modo efficiente le infornate, alternando prodotti dolci e salati in base ai turni di lavoro.

Le dimensioni esterne, con una lunghezza di circa 90,5 cm, una profondità di 84,5 cm e un'altezza di 73 cm, consentono di inserire il forno su basi, tavoli in acciaio o supporti dedicati, integrandolo facilmente nelle linee cottura di pasticceria e gastronomia. Il brand Ristosubito garantisce un prodotto pensato specificamente per il settore della ristorazione professionale.

Utilizzo consigliato

Il modello RISFOR009 è ideale per chi prepara quotidianamente prodotti da forno come croissant, brioche, torte, biscotti, ma anche lasagne, secondi piatti, verdure gratinate e piatti pronti da

rigenerare. La possibilità di combinare convezione e vapore temporizzato permette di ottenere interni soffici e croste ben asciutte, migliorando la qualità del prodotto finito e la soddisfazione del cliente.

Grazie alla combinazione di gestione elettromeccanica, ventilazione autoreverse e controllo dell’umidità, questo forno rappresenta una soluzione completa per laboratori che desiderano affidabilità, semplicità e risultati professionali in ogni fase della cottura.

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