

SKU: RISFOR010

Ristosubito

Forno elettrico convezione elettromeccanico RLDM per pasticceria e gastronomia Modello RISFOR010



Descrizione

Forno elettrico a convezione elettromeccanico RLDM 10 teglie per pasticceria e gastronomia

Il forno elettrico a convezione elettromeccanico RLDM modello RISFOR010 è progettato per laboratori di pasticceria e cucine di gastronomia che necessitano di una cottura uniforme e ripetibile su più livelli contemporaneamente. Grazie alla capacità di 10 teglie 600x400 mm, questo forno consente di gestire volumi di produzione importanti mantenendo costante la qualità del prodotto finito.

I comandi elettromeccanici a manopola rendono l'utilizzo semplice e immediato per tutto il personale, riducendo i tempi di apprendimento e garantendo affidabilità anche negli ambienti di lavoro più intensivi. La cottura a convezione con vapore temporizzato permette di lavorare con successo sia prodotti lievitati da pasticceria sia preparazioni gastronomiche, assicurando una doratura omogenea e il corretto grado di umidità in camera di cottura.

La struttura in acciaio inox e la camera di cottura studiata per favorire la circolazione dell'aria calda

assicurano robustezza, igiene e risultati costanti nel tempo. Il forno RLDM RISFOR010 rappresenta una soluzione professionale ideale per chi desidera un apparecchio affidabile, performante e versatile, in grado di supportare produzioni quotidiane continue con controllo preciso di temperatura, tempo e vapore.

Caratteristiche principali

- Forno elettrico a convezione elettromeccanico per uso professionale in pasticceria e gastronomia.
- Capacità 10 teglie 600x400 mm, ideale per produzioni su più livelli.
- Cottura ventilata con distribuzione uniforme del calore in tutta la camera.
- Vapore temporizzato per una corretta umidità durante la cottura di prodotti dolci e salati.
- Comandi a manopola intuitivi per impostare temperatura, tempo e vapore.
- Struttura in acciaio inox, resistente e facile da pulire.

Vantaggi per il tuo laboratorio

- Incremento della produttività grazie alla capacità 10 teglie con cottura uniforme su ogni livello.
- Riduzione degli scarti grazie al controllo preciso di temperatura e tempi di cottura.
- Versatilità di utilizzo per prodotti da forno dolci e salati, lievitati e gastronomia pronta.
- Interfaccia elettromeccanica robusta, adatta a utilizzo frequente e personale diversi per turno.
- Progettato per lavorare in continuo in laboratori di pasticceria, gastronomie e cucine professionali.

Specifiche tecniche

Di seguito le principali specifiche tecniche del forno elettrico a convezione elettromeccanico RLDM modello RISFOR010:

- **Capacità teglie:** 10 teglie 600x400 mm.
- **Tipologia cottura:** convezione ventilata con vapore temporizzato.
- **Potenza elettrica:** 15,8 kW.
- **Assorbimento:** 26 A.
- **Alimentazione:** 380-415 V 3N 50-60 Hz.
- **Controllo temperatura:** termostato elettromeccanico ad alta affidabilità.
- **Struttura:** acciaio inox, camera di cottura con guide multiple per sfruttare al massimo la capacità interna.
- **Vapore:** vapore temporizzato per migliorare sviluppo, volume e lucentezza dei prodotti.
- **Utilizzo ideale:** pasticcerie, panetterie, gastronomie, cucine professionali, punti caldi.

Perché scegliere il forno RLDM RISFOR010

- Soluzione completa per cottura, finitura e rigenerazione di prodotti da forno su 10 teglie contemporaneamente.
- Vapore temporizzato per risultati professionali su croissant, pane, lievitati e preparazioni gastronomiche.
- Comandi elettromeccanici pratici e robusti, ideali per utilizzo intensivo quotidiano.
- Costruzione professionale in acciaio inox per durata nel tempo e facilità di pulizia.

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