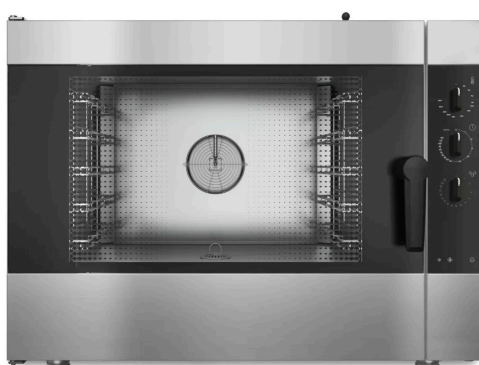


SKU: RISFOR011

Ristosubito

Forno a gas convezione elettromeccanico RLDM per pasticceria e gastronomia Modello RISFOR011



Descrizione

Forno a gas a convezione elettromeccanico RLDM Modello RISFOR011

Il forno a gas a convezione elettromeccanico **RLDM Modello RISFOR011** è studiato per pasticcerie e gastronomie che cercano una cottura con calore secco e intenso, capace di garantire risultati costanti su prodotti dolci e salati grazie a una gestione semplice ma precisa di temperatura, tempo e umidità in camera.

Cottura a convezione per dolce e salato

La tecnologia di convezione permette di lavorare con un flusso d'aria uniforme, ideale per prodotti da forno, lievitati, pasticceria secca e gastronomia, offrendo una doratura omogenea e una struttura interna ben asciutta senza compromettere la qualità del prodotto finito.

La possibilità di impostare la percentuale di umidità da introdurre in camera consente di adattare il forno alle diverse ricette, dalle preparazioni che richiedono un ambiente più secco alle cotture che beneficiano di un apporto controllato di vapore.

Struttura, capacità e dimensioni

Il forno RLDM RISFOR011 è dimensionato per lavorare con una capacità di 5 teglie, utilizzabili sia nel formato GN 1/1 sia nel formato 60x40, grazie al doppio integliamento GN-EN che rende la macchina estremamente versatile per l'organizzazione del laboratorio.

L'interasse teglie di 74 mm offre lo spazio necessario per garantire una corretta circolazione dell'aria

calda tra i livelli, mentre le dimensioni esterne di circa 90,5 cm di lunghezza, 84,5 cm di profondità e 75 cm di altezza permettono l'installazione in cucine e laboratori con spazi standard professionali.

Controlli elettromeccanici e gestione cottura

I controlli elettromeccanici con manopola ergonomica rendono l'utilizzo immediato e intuitivo, permettendo di definire in modo rapido la temperatura di lavoro, il tempo di cottura e la gestione dell'umidità senza necessità di menu complessi o interfacce digitali.

Il timer regolabile da 1 a 120 minuti, con possibilità di impostare anche la modalità infinito, offre flessibilità nella gestione delle diverse lavorazioni, dalle cotture rapide da banco alle preparazioni che richiedono tempi più lunghi, mantenendo sempre il controllo sulle fasi di produzione.

Ventilazione, vapore e illuminazione

Il forno è dotato di ventole autoreverse a 2 velocità che migliorano l'omogeneità di cottura invertendo periodicamente il flusso d'aria, riducendo le differenze tra i vari livelli e garantendo uniformità di colore e sviluppo del prodotto su tutte le teglie inserite.

L'immissione del vapore è temporizzata, così da introdurre umidità nella camera solo quando necessario, mentre l'apertura camino manuale consente di evacuare rapidamente il vapore in eccesso, adattando l'ambiente interno alle diverse fasi di cottura; l'illuminazione a LED offre un controllo visivo chiaro senza aprire la porta.

Caratteristiche tecniche

- Tipologia: forno a gas a convezione elettromeccanico per pasticceria e gastronomia.
- Potenza gas: 9,5 kW per generare calore secco e intenso in camera di cottura.
- Potenza elettrica: 0,4 kW – 2 A per alimentare i circuiti e i dispositivi di servizio.
- Alimentazione elettrica: 220-240 V, 1N, 50 Hz.
- Interasse teglie: 74 mm per una corretta circolazione dell'aria tra i livelli.
- Funzioni: cottura a convezione, immissione del vapore temporizzata, timer da 1 a 120 minuti o modalità infinito.
- Doppio integliamento: compatibilità 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 uniformi su tutte le teglie.
- Gestione fumi: apertura camino manuale per la rapida evacuazione di vapore e umidità.
- Illuminazione interna: sistema a LED per una visibilità chiara del prodotto in cottura.
- Peso: circa 120 kg, struttura robusta per uso professionale continuativo.
- Capacità teglie: 5 teglie GN 1/1 o 60x40.
- Dimensioni esterne: lunghezza 90,5 cm, profondità 84,5 cm, altezza 75 cm.
- Campo di temperatura: 30-280 °C per coprire la maggior parte delle lavorazioni di pasticceria e gastronomia.

Ideale per pasticceria e gastronomia

Il forno a gas a convezione elettromeccanico RLDM Modello RISFOR011 è particolarmente indicato per laboratori di pasticceria e gastronomie che richiedono un forno versatile, semplice da usare e capace di garantire cotture ripetibili su una vasta gamma di prodotti.

Grazie alla combinazione di potenza gas 9,5 kW, ventole autoreverse a 2 velocità, vapore temporizzato, doppio integliamento GN-EN e range di temperatura 30-280 °C, questo forno rappresenta una soluzione completa per chi cerca affidabilità e qualità di cottura 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