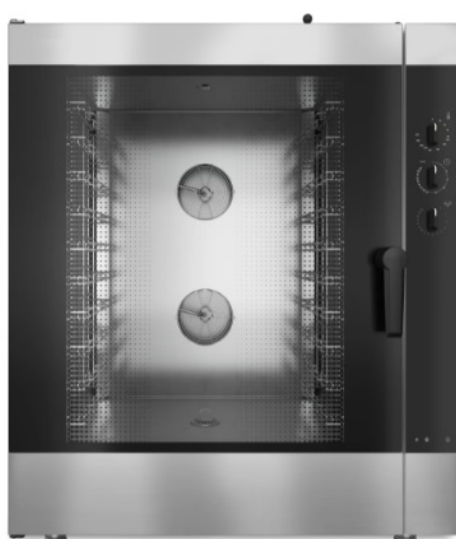


SKU: RISFOR012

## Ristosubito

# Forno a gas convezione elettromeccanico RLDM per pasticceria e gastronomia Modello RISFOR012



## Descrizione

### Forno a gas a convezione elettromeccanico RLDM Modello RISFOR012

Il forno a gas a convezione elettromeccanico **RLDM Modello RISFOR012** è studiato per pasticcerie, gastronomie e laboratori professionali che cercano una cottura con calore secco e intenso, versatile e adatta a ogni tipologia di prodotto dolce e salato, con la possibilità di gestire temperatura, tempo e percentuale di umidità in camera di cottura.

### Cottura a convezione per dolce e salato

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

Grazie alla possibilità di definire la percentuale di umidità da introdurre in camera, il forno RISFOR012 si adatta facilmente alle diverse ricette, dalle lavorazioni che richiedono un ambiente più secco alle cotture che traggono beneficio da un apporto controllato di vapore.

## Struttura, capacità e dimensioni

Il forno è dimensionato per lavorare con una capacità di 10 teglie, compatibili sia con il formato GN 1/1 sia con il formato 60x40 grazie al doppio integramento GN-EN, caratteristica che ne aumenta la versatilità e facilita l'integrazione nelle linee produttive di pasticceria e gastronomia.

L'interasse teglie di 74 mm è studiato per garantire 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 consentono l'installazione del forno in cucine e laboratori 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 rapidamente temperatura, tempo e umidità senza dover navigare in menu complessi o interfacce digitali, soluzione ideale nei momenti di intenso lavoro.

Il timer regolabile da 1 a 120 minuti, con possibilità di selezionare anche la modalità infinito, offre ampia flessibilità per gestire sia cotture rapide sia lavorazioni più lunghe, mantenendo sempre sotto controllo lo sviluppo del prodotto durante le varie fasi della produzione.

## Ventilazione, vapore e illuminazione

Il forno è dotato di ventole autoreverse a 2 velocità, che migliorano l'omogeneità di cottura invertendo periodicamente il senso di rotazione dell'aria, riducendo le differenze di colore e sviluppo tra i diversi livelli e garantendo risultati uniformi 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 permette di evacuare rapidamente vapore e umidità in eccesso; l'illuminazione a LED assicura un'ottima visibilità interna senza dover aprire la porta.

## Caratteristiche tecniche

- Tipologia: forno a gas a convezione elettromeccanico per pasticceria e gastronomia.
- Potenza gas: 19 kW per generare calore secco e intenso in camera di cottura.
- Potenza elettrica: 0,8 kW - assorbimento circa 3,5 A.
- Alimentazione elettrica: 220-240 V, 1N, 50 Hz.
- Interasse teglie: 74 mm per corretta circolazione dell'aria tra i livelli.
- Funzioni: cottura a convezione, immissione del vapore temporizzata, timer regolabile da 1 a 120 minuti o modalità infinito.
- Doppio integramento: compatibile 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 visibilità chiara della camera di cottura.
- Peso: circa 156 kg, struttura robusta per uso professionale continuativo.
- Capacità teglie: 10 teglie GN 1/1 o 60x40.
- Temperatura di esercizio: 30-280 °C per coprire la maggior parte delle lavorazioni dolci e salate.
- Dimensioni esterne: lunghezza 90,5 cm, profondità 84,5 cm, altezza 113 cm.
- Dotazione di serie: 1 griglia inox 60x40 inclusa.

## Ideale per pasticceria e gastronomia

Il forno a gas a convezione elettromeccanico RLDM Modello RISFOR012 è particolarmente indicato per laboratori di pasticceria e gastronomie che necessitano di una macchina versatile e affidabile, in grado di garantire cotture ripetibili su un'ampia gamma di prodotti dolci e salati.

Grazie alla combinazione di potenza gas 19 kW, capacità 10 teglie GN 1/1 o 60x40, ventole autoreverse a 2 velocità, vapore temporizzato, doppio intagliamento GN-EN e range di temperatura 30-280 °C, questo forno rappresenta una soluzione completa per chi cerca qualità di cottura e produttività elevata in ambito professionale.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
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