

FORNI A CONVEZIONE PER HO.RE.CA
CONVECTION OVENS FOR HO.RE.CA
FOURS À CONVECTION POUR HO.RECA

LINE

GASTRO



**HELPAN
FORNI**



HELPAN
FORNI

LA STORIA NON SI SCORDA ...
HISTORY IS NOT FORGOTTEN ...
L'HISTOIRE N'EST PAS OUBLIÉE ...
www.redinox.eu

IT

Red Inox nasce nel 1997 a San Gregorio nelle Alpi (BL) come produttore di forni combinati per la gastronomia. Si distingue subito per il design, la qualità delle lavorazioni, la versatilità e funzionalità innovative che semplificano l'utilizzo per lo chef. Nel 2007 entra a far parte della famiglia Helpan che continua la tradizione Red Inox orientata alla qualità totale: realizzazione, funzionalità, componenti scelti e assistenza pre e post vendita. Anche se con il passare degli anni la tecnologia e le richieste sono cambiate, il nostro obiettivo è rimasto invariato: offrire un'ottima qualità e una molteplicità di opzioni e soluzioni. È per questo motivo che proponiamo una vasta gamma di forni termoventilati altamente affidabili rivolti ai professionisti innamorati del proprio mestiere. Inoltre, poiché per noi, il customer service è importante, ognuno dei nostri clienti riceve la nostra massima attenzione e un'assistenza dedicata, in modo da accompagnarli nella loro crescita. I nostri forni sono creati nel rispetto dei più elevati standard europei di qualità e sicurezza e consentono la regolazione del vapore e dei tempi di cottura. La temperatura all'interno della camera di cottura è visualizzata in ogni momento. I forni sono realizzati in acciaio inox AISI 304 e hanno una struttura elettrica ultra-moderna. Il processo di cottura è fatto con la circolazione d'aria calda che assicura l'uniformità di cottura.

EN

Red Inox is founded in 1997 in San Gregorio nelle Alpi (BL) as a manufacturer of combi steamers. It is immediately noticed for its design, quality of workmanship, versatility and innovative functionality that simplify the use for the chef. In 2007 Red Inox joins the Helpan family that continues the quality oriented tradition: production, selected and reliable components, advice in choosing your oven and after-sales support. Technology and market demands change over the years but our goal remains the same: to provide excellent quality and a variety of options and solutions. This is why we offer a wide range of highly reliable convection ovens dedicated to professionals in love with their craft. As customer service is important for us, each one of our clients receives our full attention and dedicated assistance as to accompany them in their growth. Our ovens have been designed respecting the highest European stands of quality and safety allowing you to regulate the cooking time and steam. The temperature inside the cooking chamber is displayed at all times. The ovens are made of stainless steel and have modern electric structure. The cooking process is done by means of hot air circulation which ensures the uniformity of the baking.

FR

Red Inox est né en 1997 à San Gregorio nelle Alpi (BL) comme fabricant de fours combinés pour la gastronomie. Il se distingue immédiatement par le design, la qualité de la fabrication, la souplesse et la fonctionnalité innovante qui simplifie son utilisation pour le chef. En 2007 Red Inox joint la famille Helpan qui continue sa tradition axée sur la qualité totale: réalisation, fonctionnalité, fiabilité, conseils d'achat et service après-vente. La technologie et les exigences changent avec le passage des années, mais notre objectif reste le même: offrir une excellente qualité et une multiplicité d'options et de solutions. Voilà pourquoi nous offrons une large gamme de fours à convection très fiables destinés aux professionnels amoureux de leur profession. Et, parce que pour nous, le service client est important, chacun de nos clients reçoit toute notre attention et d'assistance dédié afin de les accompagner dans leur croissance. Nos fours sont créés en conformité avec les normes européennes les plus élevées de qualité et de sécurité et vous permettent de régler le temps de cuisson et le vapore. La température à l'intérieur de la chambre de cuisson est affichée à tout moment. Les fours sont en acier inoxydable et ont une structure électrique ultra moderne. Le processus de cuisson se fait avec la circulation de l'air chaud qui assure l'uniformité de la cuisson.



CI METTIAMO LA FACCIA I nostri primi forni sono ancora in attività: funzionanti, efficienti e pronti ad assistere il cuoco nella sua creatività in cucina. E questo, perchè abbiamo impiegato i migliori componenti e seguiamo a farlo per essere certi che continuate ad amare la cucina. Per noi la qualità si traduce nella soddisfazione degli chef che usano i nostri forni per anni e anni e nel ricevere richieste di ricambi moltissimi anni dopo la vendita.

WE ASSUME RESPONSABILITY Our first produced ovens are still working: functional, efficient and ready to help the chef to show his creativity in the kitchen. And that's because we've employed the best components and we continue to do so, in order to make sure you keep on loving to cook. For us, quality is given by the chef's satisfaction with our ovens while using them for years and years and by receiving requests of spare parts only years after the sale.

NOUS ASSUMONS LA RESPONSABILITÉ Nos premiers fours sont toujours en activité: fonctionnant, efficace et prêt à aider le chef dans sa créativité dans la cuisine. C'est parce que nous avons employé les meilleurs composants et nous continuons à le faire pour nous assurer que vous continuez toujours aimer la cuisine. Pour nous, la qualité se traduit par la satisfaction du chef par rapport à nos fours depuis des années et par les demandes de pièces de rechange reçues plusieurs années après la vente.

CUCINARE NON HA CONFINI Ci siamo appoggiati a tecnici professionisti e puoi trovare i nostri forni in tutto il mondo. Il nostro touch-screen è disponibile in tante lingue e ha il proprio sistema di diagnosi. In più da noi troverai i ricambi che ti servono anche a distanza di molti anni dall'acquisto.

COOKING HAS NO BOUNDARIES We leaned on professional technicians and you can find our ovens all over the world. Our touch screen is available in many languages and has its own diagnosis system. More than that, you will find with us the spare parts that you need many years after the purchase.

LA CUISINE N'A PAS DE FRONTIÈRES Grace à notre équipe de techniciens professionnels vous pouvez trouver nos fours partout dans le monde. Notre écran tactile est disponible dans de nombreuses langues et a son propre système de diagnostic. De plus, chez nous, vous trouverez les pièces de rechange dont vous avez besoin plusieurs années après l'achat.

UNIFORMITÀ DI COTTURA SU OGNI SINGOLA TEGLIA è data dalla tecnologia autoreverse delle ventole robuste, dalla forma particolare della camera di cottura e dalla funzione di preriscaldamento del forno che abbiamo automatizzato anche in modalità manuale. Per venirvi più incontro, Helpan Forni ha creato un sistema rapido di fuoriuscita del vapore e ha previsto la camera con degli angoli arrotondati e ben due bacinelle raccogli condensato. In più abbiamo sviluppato delle griglie per carne, pesce e verdure che non hanno bisogno di essere preriscaldate.

UNIFORMITY ON EVERY SINGLE TRAY is given by the autoreverse technology of the robust fans, by the particular shape of the baking room and by the preheating phase that we have automated even in manual mode. More to your needs, Helpan Forni created a quick steam evacuation system and designed a rounded-corner baking chamber and two water collecting trays. We have additionally developed some special meat&fish and vegetable grills that do not require preheating to have perfect results.

UNIFORMITÉ SUR CHAQUE PLAQUE est donnée par la technologie autoreverse de turbines robustes, par la forme particulière de la chambre de cuisson et par la phase de préchauffage que nous avons automatisé même en mode manuel. Plus à vos besoins, Helpan Forni a créé un système rapide d'évacuation de la vapeur et a conçu une chambre à cuire aux angles arrondis et deux plateaux collecteurs d'eau. Nous avons également développé des grils spéciaux de viande-poisson et de légumes qui ne nécessitent pas de préchauffage pour obtenir des résultats parfaits.





SCelta I nostri forni sono pensati per offrire la massima versatilità: cottura ad aria calda, cottura a vapore, cottura mista, cottura con sonda al cuore e funzione ΔT , lavaggio interno, rigenerazione o cicli di lievitazione. Il pannello comandi touch programmabile a sonda PT100 è abbinato ad un inverter che permette di regolare la velocità della ventola e a te di scegliere la cottura più adatta alla tua creazione. La porta d'accesso alla camera di cottura è realizzata in vetro temperato a due strati con il vetro interno apribile per la pulizia.

CHOICE Our ovens are designed to offer maximum flexibility: hot air cooking, steam cooking, mixt cooking, core probe cooking with ΔT function, internal washing, regeneration and proofing cycles. The programmable touch screen control panel with PT100 probe is completed with an inverter that regulates the speed of the fan and allows you to choose the cooking desired for your creation. The access door to the cooking chamber is built with double-layer tempered glass with the inside glass that can be easily opened for cleaning.

CHOIX Nous fours ont été conçus pour offrir une grande souplesse: cuisson à convection, cuisson à vapeur, cuisson mixte, cuisson avec la sonde a cœur e fonction ΔT , lavage intérieur, cycle de régénération ou cycle de fermentation. Le panneau commande avec écran tactile programmable avec sonde PT100 est assorti avec un convertisseur qui permet de régler la vitesse du turbine e de choisir la cuisson plus indiquée pour votre création. La porte d'accès à la chambre de cuisson est réalisée en verre à deux couches avec le vitrage intérieur ouvrable pour le nettoyage.



RISPARMIO Grazie alla potenza installata e all'isolamento termico con pannelli precompressi ad alta tenuta termica che mantengono il calore nella camera di cottura. Il vapore é prodotto istantaneamente nella camera di cottura utilizzando la quantità di acqua strettamente necessaria per evitare sprechi o alti consumi.

SAVING Thanks to the installed power and thermal insulation with heat-sealed pre-compressed panels that keep the heat in the cooking chamber. Steam is produced instantaneously in the cooking chamber using the amount of water strictly necessary to avoid wasting or high consumption.

EPARGNER Grâce à la puissance installée et à l'isolation thermique avec des panneaux précontraints a haute stabilité thermique qui maintiennent la chaleur dans la chambre de cuisson. La vapeur est produite instantanément dans la chambre de cuisson en utilisant la quantité d'eau strictement nécessaire pour éviter le gaspillage ou la consommation élevée.

DESIGN Abbinando acciaio, vetro, serigrafia e tecnologia speriamo di conciliare tutte le esigenze di estetica ed di integrarci in una varietà di ambienti produttivi. Un look semplice e curato che tradisce il nostro impegno per qualità, affidabilità e innovazione.

DESIGN We have combined stainless steel, glass, screen printing and technology trying to balance esthetic requirement and integrate into a variety of production spaces. A simple and well-cared for look that betrays our commitment to quality, reliability and innovative solutions.

DESIGN En combinant l'acier, le verre, l'impression sérigraphique et la technologie, nous espérons de réconcilier tous les besoins esthétiques et de nous intégrer dans une diversité d'espaces productifs. Un look simple et bien soigné qui trahit notre engagement envers la qualité, la fiabilité et les solutions innovantes.



PULITO Montiamo un sistema di lavaggio integrato con detergente liquido senza riciclo dell'acqua, provvisto di braccio rotante con due ugelli che raggiunge tutte le parti della camera. Ci sono 3 livelli di lavaggio: soft, medium e profondo che lavorano in totale autonomia e senza entrare in contatto con il detergente.

CLEANED We mount an integrated washing system functioning with liquid detergent and without water recirculation: a rotating arm with two nozzles reaching all the parts of the baking chamber. There are 3 washing levels: soft, medium and hard working in perfect autonomy and without coming into contact with the detergent.

NETTOYAGE Nous avons mis en place un système de lavage incorporé au four que fonctionne avec un nettoyant liquide et sans recycler l'eau: un bras rotatif avec deux buses qui atteint toutes les parties de la chambre de cuisson. Il y a 3 niveaux de lavage: doux, moyen et profond qui fonctionnent dans une totale autonomie et sans que l'utilisateur entre en contact avec le détergent.

FLESSIBILITÀ Ti diamo la possibilità di personalizzare il forno secondo le tue esigenze scegliendo l'apertura della porta a sinistra o a destra, il passo tra le teglie o gli accessori per creare il sistema adatto a te (lavaggio interno a braccio rotante, armadio caldo, teglie, griglie e cappa di aspirazione). La nostra scheda è dotata di uscita USB che ti consente anche di trasferire i programmi e le impostazioni che utilizzi solitamente.

FLEXIBILITY Because we want you to concentrate on your passion, we give you the possibility to create your oven: door opening to the right or to the left, spacing between the trays or a multitude of accessories to have the baking system adapted to your need (internal rotating washing system, warming cabinet, trays, grills and hood). If you want to transfer your programs or settings our touch screen has an USB outlet.

SOUPLESSE Nous vous donnons la possibilité de personnaliser votre four selon vos besoins: ouverture porte à la droite ou à la gauche, le pas entre les plaques et une variété des accessoires pour créer votre système de cuisson (système interne de lavage avec bras tournant, armoire chaude, plaques, grilles et hotte). Notre écran tactile a une prise USB pour transférer vos programmes ou paramètres.



1 braccio rotante lavaggio / rotating washing system arm / bras tournant pour nettoyage

2 portateglie saldate / welded trayholders / porte plaques soudés



Pannello comandi / CONTROL PANEL / PANNEAU DE CONTRÔLE

INTUITIVITÀ Abbiamo impiegato una scheda da 7 pollici affidabile e facile da utilizzare così da non dover memorizzare nessuna procedura ma seguire dei passi logici: icone intuitive, parole comuni, accesso rapido ai programmi o all'inserimento ricetta. In più, attaccare la sonda al cuore non è mai stato così semplice grazie all'apposito attacco sul pannello comandi.

INTUITIVE We used a 7 inch reliable and user friendly touch-screen so you wouldn't have to memorize any procedure but follow logical steps: suggestive icons, common words, easy access to programs and recipe insertion. More than that, attaching the core probe was never easier thanks to the jack on the control panel.

INTUITIF Nous avons employé un écran tactile fiable et facile à utiliser de 7 pouces, de sorte que vous ne devriez pas mémoriser une procédure mais suivre des étapes logiques: icônes suggestives, mots communs, accès facile aux programmes et insertion des recettes. Toujours plus, l'attachement de la sonde à cœur n'a jamais été plus simple grâce à la prise sur le panneau de commande.

FACILITÀ I nostri forni sono garanzia di cotture sempre uniformi e di alta qualità. Amplissime anche le possibilità di personalizzazione: oltre alle 10 tipologie di ricette-base preimpostate dai nostri esperti, i forni Helpan possono memorizzare fino a 89 diversi programmi di cottura semplicemente inserendo i parametri più adatti per ogni esigenza. Naturalmente ogni forno può essere programmato anche per cucinare ogni giorno ad orari prestabiliti.

EASE Obtaining the same baking results over and over again is easy with our ovens. You can memorize up to 89 programs and start your culinary adventures using our 10 preinstalled and tested recipes. You can set the oven to power on at a pre-established time and day: recipe, hours and go!

SIMPLICITÉ Obtenir toujours les mêmes résultats est facile avec nos fours. Vous pouvez paramétrer jusqu'à 89 programmes et commencer vos aventures gastronomiques à partir des 10 recettes testées et pré-réglées en usine. Plus vous pouvez programmer l'alumage du four à des heures prédéfinies: la recette, l'heure et allez!

- 3 luci interne dicroiche / internal dichroich light / lampes internes dichroïques
- 4 vetro interno apribile / internal glass door openable / vitre interieur du porte ouvrable



MODELLI
MODELS
MODÈLES

6 GTE06

Capacità teglie
Oven capacity
Capacité

6 x GN 1/1



1 GTE10

Forno 10 teglie con porta aperta e sistema di lavaggio / 10 tray oven with opened door and washing system / four 10 plaques avec la porte ouverte et système de nettoyage

2 GTE06

Forno 6 teglie con supporto forno / 6 tray-oven with support / four 6 plaques avec support

3 GTE10

Forno 10 teglie su supporto con portateglie / 10 tray-oven on support with trayholders / four 10 plaques sur support avec portepaques

10 GTE10

Capacità teglie
Oven capacity
Capacité

10 x GN1/1

20 GTE20

Capacità teglie
Oven capacity
Capacité

20 x GN1/1
10 x GN2/1



2



3



4

4 GTE06

Schermo durante la cottura / touch-screen
during cooking cycle / écran pendant la
cuisson



ACCESSORI ACCESSORIES ACCESSOIRES

Per facilitare il lavoro del cuoco e lasciarlo concentrarsi sulla creatività, abbiamo pensato ad una vasta gamma di accessori da utilizzare con i nostri forni.

To ease our customers work and let them focus on creativity, we have designed a large range of accessories to go with our ovens.

Pour faciliter le travail du chef et de le laisser se concentrer sur la créativité, nous avons conçu une gamme d'accessoires pour nos fours.

CAPPA DI ASPIRAZIONE

vapour extracting hood
hotte d'aspiration

Dimensioni
Dimensions
Dimensions **944x1045x300 mm
(WxDxH)**



LAVAGGIO INTERNO

internal washing system
system de lavage interne



ARMADIO CALDO

warming cabinet
armoire chaude

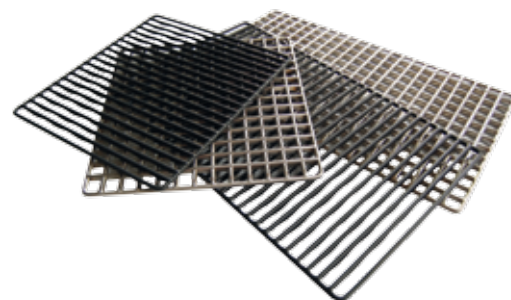
Dimensioni
Dimensions
Dimensions **975x940x740 mm
(WxDxH)**



SUPPORTI CON PORTATEGLIE

Oven support with tray racks
Support four avec porte plaque

Dimensioni
Dimensions
Dimensions **785x728x706 mm
(WxDxH)**



TEGLIE E GRIGLIE

Trays and grills
Plaques et grilles

DATI TECNICI
TECHNICAL DATA ACCESSOIRES
DONNES TECHNIQUES

		GTE06	GTE10	GTE102	GTE201
Ripiani <i>Levels</i> <i>Niveaux</i>		6x GN 1/1	10 x GN 1/1	10 x GN 2/1	20 x GN 1/1
Passo <i>Spacing</i> <i>Pas</i>	<i>mm</i>	65	65	64	70
		DIMENSIONI ESTERNE <i>EXTERNAL SIZE</i> <i>DIMENSIONS EXTERNES</i>			
Larghezza <i>Width</i> <i>Largeur</i>	<i>mm</i>	944	944	1360	876
Profondità (con maniglia) <i>Depth (with door handle)</i> <i>Profondeur (avec poignée)</i>	<i>mm</i>	891	891	980	1200
Altezza <i>Height</i> <i>Hauteur</i>	<i>mm</i>	892	1150	1090	1895
Peso netto <i>Net weight</i> <i>Poids net</i>	<i>kg</i>	120	154	235	250
		COLLEGAMENTI <i>CONNEXIONS</i>			
Attacco acqua <i>Water inlet</i> <i>Connexion entrée eau</i>	<i>Gj</i>	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Scarico camera di cottura <i>Baking chamber drain</i> <i>Evacuation chambre de cuisson</i>	<i>Ø mm</i>	50	50	50	50
Scarico vapore <i>Steam exhaust</i> <i>Soupape vapeur</i>	<i>Ø mm</i>	40	40	40	40
Potenza <i>Power</i> <i>Potenza</i>	<i>kW</i>	9	15	27	27
Motori <i>Motors</i> <i>Moteur</i>		n° 1 x 373 W	n° 1 x 373 W	n° 1 x 750 W	n° 3 x 373 W



helpanforni.com

FORNI A CONVEZIONE PER HO.RE.CA
CONVECTION OVENS FOR HO.RE.CA
FOURS À CONVECTION POUR HO.RECA

LINE
GASTRO



Via dell'Elettronica, 20
36016 Thiene (VI) Italy
tel +39 0445 371319
fax +39 0445 377188
info@helpanforni.com