HELPAN FORNI

IT EN FR

helpanforni.com

FORNI A CONVEZIONE
CONVECTION OVENS
FOURS À CONVECTION

LINE
RED



HELPAN FORNI RED



CHI SIAMO

IT

RED: le cose fatte bene

Siamo un team di persone creative e appassionate del nostro lavoro, il cui obiettivo è di migliorare il lavoro dei pasticcieri, dei cuochi e dei panettieri producendo e proponendo forni flessibili e affidabili di alta qualità al pezzo giusto.Sin dal 2006 ci siamo impegnati a creare e fornire ottimi prodotti e a distanza di tanti anni i nostri primi forni sono ancora utilizzati dai pasticcieri e panettieri che li hanno scelto. Abbiamo sempre progettato, prodotto e collaudato i nostri forni pensando a come facilitare il lavoro di chi li usa e di chi li mantiene ottimizzando le loro prestazioni, i componenti e i loro costi.

RED è la linea premium di forni a convezione elettrici che Helpan Forni propone ai pasticcieri e panettieri in ricerca di un partner affidabile e performante: **un forno robusto con risultati di cottura sempre eccezionali, evoluto, facile da utilizzare e senza tempi persi per riparazioni.** Proponiamo una linea di forni progettata in torno all'utilizzatore, con attenzione particolare dedicata alla facilità di installazione e manutenzione per ridurre i tempi di intervento, una linea forni dedicata ai maestri pasticcieri e panettieri per i quali la qualità è la chiave del lavoro.



EN

RED: things done right

We are a team of creative and passionate people whose goal is to improve the work for pastry chefs, cooks and bakers by proving flexible and reliable high quality ovens at the right price. Since 2006 we have been committed to designing and supplying excellent products so, after many years of working, our first ovens are still being used by the pastry chefs and bakers that chose them. We have always designed, manufactured and tested our ovens thinking of how to ease the work of the people using and servicing them by optimizing performance, components and costs.



RED is the line of premium electric convection ovens that Helpan Forni offers to bakers and pastry chef looking for a reliable and performing partner: **a robust oven with repeating exceptional baking results, evolved, easy to use and without wasted time for repairs.** It is a line of ovens designed around the user, with particular attention paid to easiness of installation and maintenance in order to reduce the duration of the servicing, a line of ovens dedicated to pastry chefs and bakers for which quality is the key.

FR

RED: les choses faites bien

Nous sommes une équipe de créatifs passionnés par notre métier qui veulent faciliter le travail des pâtissiers, chefs et boulangers en produisant et proposant des fours flexibles et fiables de haute qualité au prix juste. Depuis 2006, nous nous sommes engagés à concevoir et à fournir des produits d'excellence. Ainsi, après de nombreuses années de travail, nos premiers fours sont toujours utilisés par les pâtissiers et boulangers qui les ont choisis. Nous avons toujours conçu, fabriqué et testé nos fours en pensant à faciliter le travail des personnes qui les utilisent et les entretiennent en optimisant les performances, les composants et les coûts.

RED est la gamme premium de fours électriques à convection que Helpan Forni propose aux pâtissiers et boulangers à la recherche d'un partenaire fiable et performant : **un four robuste avec des résultats de cuisson toujours exceptionnels, évolué, facile à utiliser et sans perte de temps pour les réparations.** Nous proposons une gamme de fours pensés autour de l'utilisateur, avec une attention particulière portée à la facilité d'installation et de maintenance pour réduire les temps d'intervention pour la maintenance, une gamme de fours dédiée aux pâtissiers et boulangers pour qui la qualité est la clé de leur travail.







I DETTAGLI SONO IL NOSTRO PICCOLO SEGRETO

Details are our little secret - Les détails sont notre petit secret

I forni sono previsti con un **unico motore** a **2 velocità**: velocità normale di cottura e **velocità ribassata per la pasticceria leggera** come la pasta choux o la pasta sfoglia. Le ventole grandi che cambiano direzione in modo automatico insieme ai **supporti teglie** 40x60 con **interesse 80mm stile carrello** assicurano una circolazione uniforme dell'aria nella camera di cottura garantendo risultati eccellenti ogni volta. Le teglie vengono inserite dal lato più stretto e il motore è installato lateralmente per ridurre le dimensioni del forno e utilizzare al massimo lo spazio disponibile.

The ovens have a **single 2 speed motor**: normal baking speed and reduced speed for **light pastries** such as choux and puff pastry. The large fans changing direction automatically together with **trolley** like fitments for 40x60 trays with an **80mm space between levels** create a uniform circulation of the air inside the baking chamber guaranteeing thus excellent baking results each and every time. The trays are inserted from the narrow side and the motor is installed on the lateral side of the oven in order to reduce the size of the oven and maximize the available production space.

Les fours sont équipés d'un seul **moteur à 2 vitesses**: vitesse de cuisson normale et vitesse réduite pour les **pâtisseries légères** comme la pâte à choux ou la pâte feuilletée. Les turbines grandes qui changent de direction automatiquement ainsi que le **support type chariot** avec le **pas de 80mm** entre les plaques format 40x60 assurent une circulation uniforme de l'air dans la chambre de cuisson garantissant d'excellents résultats chaque fois. Les plaques sont insérées par le côté étroit et le moteur est installé sur le côté pour réduire la taille du four et maximiser l'espace productif disponible.

PERFECT BAKING

CROCCANTEZZA

Crunchiness - Croquant

Grazie ad una valvola a farfalla programmabile o azionata direttamente dal panello di comandi il vapore viene eliminato veloce durante il processo di cottura senza fuoriuscite di calore per ottenere prodotti croccanti con doratura uniforme. Una funzione assolutamente necessaria nella fase finale dei prodotti lievitati o per arrostire o grigliare.

Thanks to a butterfly valve than can be programmed or operated directly from the control panel, the steam is quickly eliminated during the baking process without heat leaks in order to obtain crispy products with uniform browning. An absolutely necessary function for the final baking phase of leavened products or for roasting or grilling.

Grâce à une vanne papillon programmable ou actionnée directement depuis le panneau de commande, la vapeur est rapidement éliminée pendant le processus de cuisson sans perte de chaleur pour obtenir des produits croustillants avec un brunissement uniforme. Une fonction absolument nécessaire dans la phase finale des produits levés ou pour rôtir ou griller.

UMIDITÀ ISTANTANEA

Instant steam - Humidité instantanée

Il forno permette la creazione del vapore istantaneo a partire da una temperatura di 90° fino a 270°C per ottenere la doratura perfetta. Il forno gestisce in autonomia la quantità di acqua necessaria per la produzione del vapore richiesto evitando gli sprechi. Il valore impostato può essere sempre modificato durante il ciclo di cottura.

The oven allows the creation of instant steam starting from a temperature of 90° up to 270°C as to obtain the perfect browning. The oven independently manages the amount of water necessary for the production of the required steam, avoiding waste. The set value can always be changed during the cooking cycle.

Le four permet la création de vapeur instantanée à partir d'une température de 90° jusqu'à 270°C pour obtenir le brunissage parfait. Le four gère de manière autonome la quantité d'eau nécessaire à la production de la vapeur requise, en évitant le gaspillage. La valeur réglée peut toujours être modifiée pendant le cycle de cuisson.





PRECISIONE
Precision - Précision

Apprezziamo la precisione e per il controllo più accurato del processo di cottura abbiamo abbinato dei **sensori** molto performanti ai comandi digitali o touch screen da 7" con possibilità di memorizzare programmi multifase. I comandi hanno icone suggestive e permettono di controllare tutti i parametri della cottura: temperatura, tempo, vapore ed estrazione dell'umidità per ottenere un prodotto croccante all'esterno e morbido all'interno. Il **preriscaldamento**, chiave della cottura uniforme e in profondità, è automatico e preimpostato per garantire il risultato ad ogni infornata. È prevista l'**autodiagnosi** in caso di malfunzionamenti e la possibilità di programmare l'accensione.

We value precision and for a more accurate control of the baking process we combined **high-performance sensors** to the digital or 7" touch screen controls each with the possibility to save multiphase programs. The controls have suggestive icons and allow the control of all baking variables: temperature, time, steam and humidity extraction in order to obtain a product crunchy on the outside and soft inside. **Preheating**, the key to uniform and deep baking, is automatic and preset to guarantee the result for each batch. **Self-diagnosis** in the event of malfunctions and programmed switch-on are also available.

Nous apprécions la précision et pour un contrôle plus fidèle du processus de cuisson, nous avons combiné des **capteurs performants** aux commandes numériques ou à écran tactile 7 "chacune avec la possibilité de mémoriser des programmes. Les commandes ont des icônes suggestives et permettent de contrôler tous les paramètres de cuisson: température, temps, vapeur et extraction d'humidité pour obtenir un produit croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. Le **préchauffage**, clé d'une cuisson uniforme et profonde, est automatique et préréglé pour garantir le résultat de chaque fournée. L'**autodiagnostic** est assuré en cas de dysfonctionnements et la programmation d'allumage hebdomadaire est disponible.

HF-RED *simplify baking!*

LA GAMMA
The models - Les models

La linea RED propone forni con 2 capacità produttive: **5 e 8 teglie** che grazie alla potenza installata, alle ventole da 270mm (sul 5 teglie) e 350mm (sul 8 teglie) e al formato della camera riescono ad arrivare veloce in temperatura e mantenere la temperatura impostata cioè che si traduce in meno attesa e più produttività.

The RED line offers 2 models: **5 or 8 trays** ovens which thanks to the installed power, to the 270mm (on the 5 trays) and 350mm (on the 8 trays) fans and to the shape of the baking chamber are able to rapidly reach the set temperature and easily maintain it which translates into less waiting time and more productivity.

La gamme RED propose des fours avec 2 capacités de production: fours de **5 et 8 plaques** qui grâce à la puissance installée, au turbines de 270mm (sur les 5 plaques) et 350mm (sur les 8 plaques) et à la forme de la chambre, sont capables d'atteindre rapidement la température et maintenir la température réglée, ce qui signifie moins d'attente et plus de productivité.

FLESSIBILITÀ
Flexibility - Souplesse

Con RED c'è la possibilità di cucinare a convezione o a ciclo misto convezione-vapore sia pasticceria e panificazione che gastronomia. La camera di cottura con angoli arrotondati realizzata in acciaio inossidabile AISI 304 e il collegamento sonda al cuore permettono di utilizzare il forno anche per le cotture dei piatti di gastronomia: verdure a vapore, arrosti e grigliate di carne e pesce.

RED ovens allow you to bake pastry and bakery products or cook food using hot air or the combined convection-steam mode. The rounded corner baking room made in AISI 304 stainless steel and the core probe connection allow the oven to be used also for cooking gastronomy dishes: steamed vegetables, roasts ad grilled meat and fish.

Avec RED il est possible de cuisiner à convection ou à cycle combiné convection-vapeur produits de pâtisserie et de boulangerie mais également des plats de cuisine. La chambre de cuisson aux angles arrondis en acier inoxydable AISI 304 et la connexion de la sonde a cœur permettent d'utiliser le four également pour la cuisson de plats gastronomiques : légumes à vapeur, rôtis, viandes et poissons grillés.





LAVAGGIO AGILE
Easy washing - Nettoyage facile

Abbiamo semplificato la pulizia del forno abbinando alla camera di cottura interamente saldata e con angoli arrotondati e scarico, la doccia avvolgibile e i supporti teglie tipo carrello facilmente estraibile. La pulizia è facilitata dalle 2 bacinelle raccogli acqua smontabili collocate sotto la porta e all'uscita dalla camera di cottura. Le piccole gocce di acqua rimaste sul vetro della porta vengono raccolte.

We have made cleaning the oven easier by adding to the fully welded cooking chamber with rounded corners and drain a reel shower and easily removable trolley. Cleaning is facilitated by the 2 removable water collection trays located under the door and at the exit from the cooking chamber. The small drops of water left on the glass of the door are collected.

Nous avons facilité le nettoyage du four en associant à la chambre de cuisson entièrement soudée avec angles arrondis et évacuation, la douchette a enrouler et le chariot facilement amovible. Le nettoyage est facilité par les 2 bacs de récupération d'eau amovibles situés sous la porte et à la sortie de la chambre de cuisson. Les petites gouttes d'eau laissées sur la vitre de la porte sont récupérées.

DURATA NEL TEMPO
Long life - Longevité

Con questa linea abbiamo cercato di offrire più qualità per più tempo creando un forno resistente a cicli di lavoro intensivi: abbiamo impiegato **materiali più spessi** e più pregiati, **componenti resistenti** nel tempo e reperibili facilmente e nuove tecnologie come il **touch screen comandabile dalla piattaforma cloud.**

With this line we want to offer more quality for longer by creating an oven resistant to intensive work cycles: we have used **thicker and more valuable materials**, components resistant over time and easily available and new technologies such as the touch **screen controllable via cloud platform.**

Avec cette ligne de fous nous sommes proposés d'offrir plus de qualité plus longtemps en créant un four résistant aux cycles de travail intensifs : nous avons utilisé des **matériaux plus épais** et plus précieux, des **composants résistants** dans le temps et facilement disponibles et de nouvelles technologies telles que l'**écran tactile** contrôlable depuis la **plateforme cloud.**

ELEGENZA E SICUREZZA NELL'UTILIZZO
Elegance and safe use - Élégance et utilisation sûre

L'eleganza delle linee semplici del design italiano si combina con materiali pregiati e sicurezza: **porta a triplo vetro temperato** e serigrafato che mantiene la porta fredda eliminando il rischio di ustioni e la **tecnologia Ventstop** che ferma immediatamente il motore all'apertura della porta per ridurre la fuoriuscita di calore e vapore dalla camera di cottura.

Guarnizione in silicone resistente alle alte temperature e idoneo al contatto con gli alimenti facilmente sostituibile dall'utilizzatore.

Luci nella camera di cottura

The elegance of the simple lines of the Italian design is combined with precious materials and safety: **triple tempered and silk-screened glass** door that keeps the door cold eliminating the risk of burns and the **Ventstop technology** that stops the motor immediately when the door is opened to reduce the escape of heat and steam from the cooking chamber.

Silicone gasket resistant to high temperatures and suitable for contact with food, easily replaceable by the user.

Lights in the baking chamber

L'élégance des lignes simples du design italien est associée à des matériaux précieux et à la sécurité : porte en **verre triple trempé** et sérigraphie qui maintient la porte froide en éliminant le risque de brûlures et la **technologie Ventstop** qui arrête immédiatement le moteur à l'ouverture de la porte pour réduire l'échappement de chaleur et de vapeur de la chambre de cuisson.

Joint en silicone résistant aux hautes températures et adapté au contact alimentaire, facilement remplaçable par l'utilisateur.

MODELLI
MODELS
MODÈLES

RPE05
RPE08

La linea propone forni elettrici da 5 e 8 teglie a seconda delle esigenze produttive.

The line offers electric ovens of 5 and 8 trays depending on production needs.

La ligne offre des fours électriques de 5 et 8 plateaux en fonction des besoins de production.

PANNELLI DI CONTROLLO / control panels / panneau de controle



D Digitale con programmi
Digital with programs
Numeriques avec recettes



TF touch screen
écran tactile

TC touch screen + inverter
écran tactile + variateur de vitesse

Optional: Scheda wi-fi / Wi-fi extension / Platine connexion Wi-fi

5 RPE05

D TF TC

Capacità teglie
Oven capacity
Capacité

5 x (40x60)



1 RPE05 TF TC

Forno con pannello touch screen e supporto forno
Oven with touch screen and oven support with tray racks
Four avec écran tactile et pietement

2 RPE05 D

Forno con pannello digitale e cella di lievitazione
Oven with digital controls and leavening cell
Four avec commandes numeriques et etuve

3 RPE05 TF TC

Forno con pannello touch screen
Oven with touch screen
Four avec écran tactile

8 RPE08

D TF TC

Capacità teglie
Oven capacity
Capacité

8 x (40x60)



4 RPE08 D

Forno con pannello digitale e supporto forno
Oven with digital controls and oven support with tray racks
Four avec commandes numériques et piete-ment

5 RPE08 TF TC

Forno con pannello touch screen e supporto forno
Oven with touch screen and oven support with tray racks
Four avec écran tactile et pietement

6 RPE08 D

Forno con panello digitale con programmi multifase e cella di lievitazione
Oven with digital controls and leavening cell
Four avec commandes numériques et etuve

CELLA DI LIEVITAZIONE
Leavening cell
Etuve

Necessaria per i prodotti da lievitare, l'utilizzatore riesce a controllare la temperatura, tempo e il vapore con l'aiuto dei comandi manuali presenti sul panello. Fornita su piedini regolabili in altezza o su ruote.

Necessary for products to be leavened, the user is able to control the temperature, time and steam with the help of the manual controls on the panel. Delivered with height-adjustable feet or on wheels.

Nécessaire pour les produits à lever, l'utilisateur peut contrôler la température, le temps et la vapeur à l'aide des commandes manuelles sur le panneau. Livré sur pieds réglables en hauteur ou sur roulettes.



RA30300	WxDxH	mm **938x760x800**
	V - kW	230V - 3 kW

CAPPA DI ASPIRAZIONE
Vapour extracting hood
Hotte d'aspiration du vapeur

Accessorio che completa la funzionalità del forno riducendo gli odori e l'umidità nello spazio produttivo. È realizzata interamente in acciaio inossidabile ed è dotata di motore a doppia aspirazione.

Accessory that completes the functionality of the oven by reducing odors and humidity in the production space. Made entirely of stainless steel the hood is equipped with a double suction motor.

Accessoire qui complète la fonctionnalité du four en réduisant les odeurs et l'humidité dans l'espace de production. Réalisé entièrement en acier inoxydable la hotte est équipé du moteur à double aspiration.



RA050030	WxDxH	mm **980x1095x484**
	V - kW	230V - 0.09 kW



SUPPORTO CON PORTATEGLIE
Oven support with tray racks
Piètement four avec porte plaques

Structura in acciaio inossidabile fornita con piedini o ruote.
Stainless steel structure with height adjustable feet or wheels.
Structure en acier inoxydable sur pieds réglables ou roulettes.

TEGLIE E GRIGLIE
Trays and grills
Plaques et grilles



DATI TECNICI
TECHNICAL DATA
DONNES TECHNIQUES

Modello *Model* *Modèle*	Comandi *Controls* *Commandes*	Formato *Format* *Plaque*	Dimensioni *Dimensions* *WxDxH mm*	Passo *Spacing* *Pas interétages*	Kg	Volts	kW
FORNI-OVENS-FOURS							
RPE05	D TC TF	**40x60**	980x846x830	80	133	380V 3N 50/60 Hz	10.8 kW
RPE 08	D TC TF	**40x60**	980x846x1090	80	168	380V 3N 50/60 Hz	15 kW
ACCESSORI – ACCESSORIES – ACCESSOIRES							
RA050030	M	-	980x1095x484		35	230V 50Hz	0.09 kW
RA30300	M	**8x(40x60)**	938x760x800	70	60	230V 50Hz	3 kW
SUP06RI		**6x (60x40)**	975x730x715	80			







IT EN FR

helpanforni.com

FORNI A CONVEZIONE
CONVECTION OVENS
FOURS À CONVECTION

LINE

RED

HELPAN FORNI

Via dell'Elettronica, 24
36016 Thiene (VI) Italy
tel +39 0445 371319
fax +39 0445 377188
info@helpanforni.com