

**HF HELPAN  
FORNI**

IT EN FR

helpanforni.com

FORNI A CONVEZIONE  
CONVECTION OVENS  
FOURS À CONVECTION

LINE

**HF-RED**

**HELSPAN  
FORNI**

**HF**

HELSPAN FORNI  
**HF-RED**

PASTRY  
BAKERY



# 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 la vita dei pasticceri, dei cuochi e dei panettieri attraverso prodotti flessibili e affidabili di alta qualità al prezzo 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 cuochi e i pasticceri che li hanno scelto.

Abbiamo sempre progettato, prodotto e collaudato i nostri forni per facilitare il lavoro di chi li usa e di chi li mantiene, ottimizzando le loro prestazioni e i loro costi.

RED è la linea premium di forni a convezione elettrici che Helpan Forni propone ai pasticceri 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 pasticceri 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 lives of pastry chefs, cooks and bakers through flexible and reliable products of high quality at the right price.

From the beginning in 2006 we have been committed to creating and supplying excellent products and after many years of working our first ovens are still being used by the chefs who have chosen them.

We have always designed, manufactured and tested our ovens to ease the work of those using and servicing them, by optimizing their performance and costs.



RED is the premium line of 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.**

We propose a line of ovens designed around the user, with particular attention paid to easiness of installation and maintenance in order to reduce intervention times, a line of ovens dedicated to pastry chefs and bakers for which quality is the key.

FR

## RED: les choses bien faites

Nous sommes une équipe de personnes créatives et passionnées dont le but est d'améliorer la vie des pâtisseries, cuisiniers et boulangers grâce à des produits flexibles et fiables de haute qualité au juste prix.

Depuis le début en 2006, nous nous sommes engagés à créer et à fournir d'excellents produits et après de nombreuses années de travail, nos premiers fours sont toujours utilisés par les chefs qui les ont choisis.

Depuis toujours, nous concevons, fabriquons et testons nos fours pour faciliter le travail de ceux qui les utilisent et les entretiennent, en optimisant leurs performances et leurs coûts.

RED est la gamme premium de fours électriques à convection que Helpan Forni propose aux pâtisseries 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, une gamme de fours dédiée aux pâtisseries 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 interasse 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 pannello 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 arrostitire 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 rôti 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 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*

Appreziamo la precisione e per aiutare l'utilizzatore a prendere il controllo del processo di cottura la linea RED propone comandi digitali o touch screen da 7" con possibilità di memorizzare programmi abbinati a sensori molto performanti. 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 in order to help the user take control of the baking process the RED line offers digital or 7" touch screen controls with the possibility to save programs combined with high-performance sensors. The controls have suggestive icons and allow the control of all baking controls: 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 aider l'utilisateur à prendre le contrôle du processus de cuisson, la ligne RED propose des commandes à écran numérique ou tactile de 7" avec la possibilité de stocker des programmes, contrôles combinés à des capteurs performants. 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 pré-réglé 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 modèles*

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 depending on the production capacity: **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 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.

With RED you can bake with hot air or in a combined convection-steam cycle pastry and bakery products but you can also cook food. 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 and 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 à 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 facilitato la pulizia del forno abbinando alla camera di cottura interamente saldata e con angoli arrotondati e scarico, la doccia estraibile 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 vapore 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 removable shower and easily removable tray supports. 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 steam 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 douche amovible et les supports de plateaux facilement démontables. 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 de vapeur 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 con la possibilità di comandarlo dal esterno tramite la 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 with the possibility of controlling it externally via the 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 avec la possibilité de en le contrôlant en externe via la plateforme cloud.

## ELEGENZA E SICUREZZA NELL'UTILIZZO

*Elegance and safe use - Éléance 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 di 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.

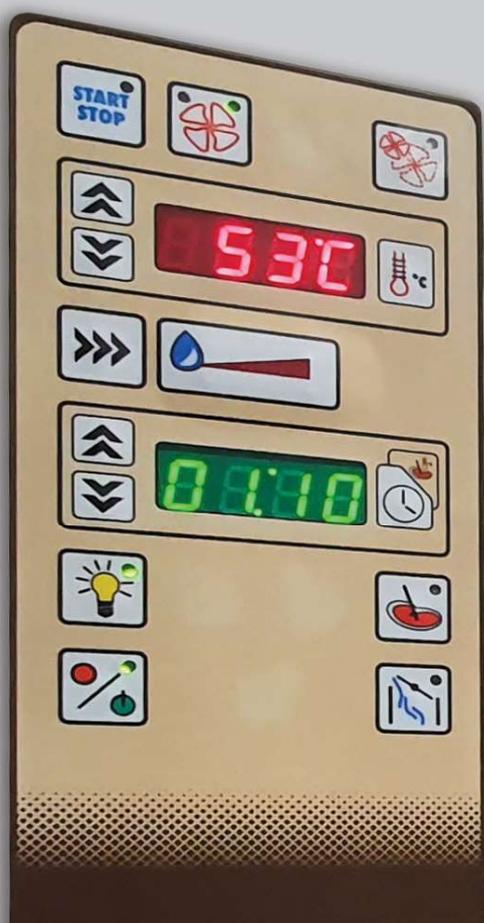
Lumières dans la chambre de cuisson

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** pannello digitale  
con programmi  
multifase  
*digital controls*  
*commandes numeriques*

**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



Capacità teglie 5 x (40x60)  
Oven capacity 5 x (40x60)  
Capacité 5 x (40x60)



1 RPE05  

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

2 RPE05 

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

3 RPE05  

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

8

RPE08

TF TC

Capacità teglie 8 x (40x60)  
 Oven capacity 8 x (40x60)  
 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 numerique et support  
 four

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 four

6 RPE08 **D**

Forno con pannello digitale con programmi  
 multifase e cella di lievitazione  
 Oven with digital controls and oven's  
 support and leavening cell  
 Four avec commandes numeriques et  
 support four 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 pannello. 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.



<b>RA30300</b>	WxDxH	mm <b>938x760x800</b>
	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.



<b>RA050030</b>	WxDxH	mm <b>980x1095x484</b>
	V - kW	230V - 0.09 kW



## SUPPORTO CON PORTATEGLIE

Oven support with tray racks  
Piètement four avec porte plaques

Struttura 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 70 230V 50Hz 0.09 kW





IT

EN

FR

FORNI A CONVEZIONE  
CONVECTION OVENS  
FOURS À CONVECTION

[helpanforni.com](http://helpanforni.com)

LINE

**HF-RED**

**HF** **HELPAN**  
**FORNI**

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