

SKU: CMP332M

**Fimar**

## Forno a convezione Modello CMP332M



### Descrizione

#### Forno a convezione compatto meccanico CMP332M - Fimar

Il forno a convezione compatto meccanico **CMP332M** Fimar è un forno professionale da banco pensato per bar, gastronomie, pasticcerie e piccole cucine che necessitano di una soluzione compatta ma affidabile per cuocere e rigenerare prodotti dolci e salati su più livelli.

La struttura in acciaio inox, la porta a ribalta con doppio vetro e l'illuminazione interna alogena lo rendono uno strumento pratico, robusto e facile da inserire in spazi di lavoro ridotti, mantenendo una cottura omogenea grazie alla convezione forzata.

#### Caratteristiche costruttive

La **struttura in acciaio inox** garantisce resistenza all'usura, igiene e rapidità di pulizia, caratteristiche essenziali per un utilizzo quotidiano in ambiente professionale.

La **porta a ribalta** facilita il carico e lo scarico delle teglie e offre un comodo piano di appoggio intermedio, migliorando l'ergonomia del lavoro anche su banchi poco profondi.

La **porta a doppio vetro** migliora l'isolamento termico e permette di controllare visivamente la cottura, riducendo le dispersioni di calore e aumentando il comfort dell'operatore.

L'**illuminazione interna alogena** consente di monitorare costantemente lo stato delle preparazioni senza dover aprire il forno, preservando temperatura e stabilità del ciclo di cottura.

Il modello CMP332M viene fornito con **3 teglie in alluminio** incluse, così da sfruttare da subito tutti i livelli della camera di cottura.

## Specifiche tecniche in chiave operativa

- **Potenza 2,9 kW:** la potenza installata consente una salita in temperatura adeguata e una buona stabilità del calore durante il servizio, mantenendo consumi elettrici compatibili con piccoli impianti monofase.
- **Alimentazione 230V/1N/50 Hz:** il funzionamento monofase semplifica l'installazione anche in attività prive di linea trifase, rendendo il forno adatto a bar, snack bar, piccole gastronomie e laboratori artigianali.
- **Temperatura di lavoro 50-280 °C:** il range di esercizio copre la maggior parte delle esigenze di cottura e rigenerazione, dagli snack surgelati alla piccola pasticceria e alle preparazioni di gastronomia leggera.
- **Timer meccanico 0-120 minuti:** il timer integrato permette di impostare cicli di cottura fino a 120 minuti con regolazione semplice tramite manopola, agevolando il controllo dei tempi anche nelle fasi di maggior lavoro.
- **Capacità camera 3 × 346×260 mm - GN 2/3 (P = 75 mm):** la camera è dimensionata per ospitare **3 teglie 346×260 mm** equivalenti al formato GN 2/3 con profondità 75 mm, offrendo flessibilità tra vasche e teglie di diversa altezza.
- **Dimensioni camera 379×338×245(h) mm:** il volume interno è progettato per lavorare su tre livelli con una buona circolazione dell'aria, ideale per prodotti da forno, snack e piatti pronti da rigenerare.
- **Dimensioni macchina 465×520/570×455(h) mm:** le dimensioni esterne, 46,5 cm di larghezza, 52 cm di profondità (57 cm con maniglia) e 45,5 cm di altezza, consentono il posizionamento su banchi e tavoli inox con ingombri ridotti.
- **Peso netto 25 kg:** il peso contenuto rende il forno stabile durante l'utilizzo e al tempo stesso facilmente movimentabile in fase di installazione o riposizionamento.
- **Peso lordo 30 kg:** il peso comprensivo di imballo indica una confezione adeguatamente rinforzata per proteggere il forno durante il trasporto.
- **Dimensioni imballo 505×660×550(h) mm:** l'imballo compatto facilita la movimentazione su pallet e lo stoccaggio in magazzino.
- **Volume imballo 0,183 m³:** il volume ridotto ottimizza spazi di trasporto e stoccaggio, un vantaggio per rivenditori e installatori che gestiscono più unità.

## Descrizione funzionale

CMP332M è un **forno a convezione compatto meccanico** in cui la ventilazione interna permette di distribuire il calore in modo uniforme nella camera, migliorando la qualità di cottura rispetto ai forni statici tradizionali, soprattutto per prodotti surgelati, snack e piccola pasticceria.

I comandi meccanici essenziali, il timer 0-120 minuti, la struttura inox e la porta a ribalta con doppio vetro rendono questo modello particolarmente adatto a chi cerca un forno intuitivo, robusto e facile da gestire in postazioni snack e cucine di dimensioni contenute.

## Utilizzi consigliati

Il forno a convezione compatto CMP332M è indicato per **bar, snack bar, gastronomie, pasticcerie, pizzerie al taglio, macellerie con punto caldo, ristoranti e hotel** che necessitano di un forno da banco per cuocere e rigenerare piccoli lotti di prodotti da forno e piatti pronti.

La capacità di 3 teglie GN 2/3, l'alimentazione monofase, le dimensioni ridotte e la struttura professionale in acciaio inox lo rendono ideale come forno principale in locali di piccole dimensioni o come apparecchiatura di supporto in cucine più strutturate, dedicata a snack e preparazioni veloci.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	45.5
Capacità PZ	3 x 34,6x26 o GN 2/3
Lunghezza (cm)	46.5
Profondità (cm)	52/57
Teglie	3 teglie
Temperatura °C	50 / 280