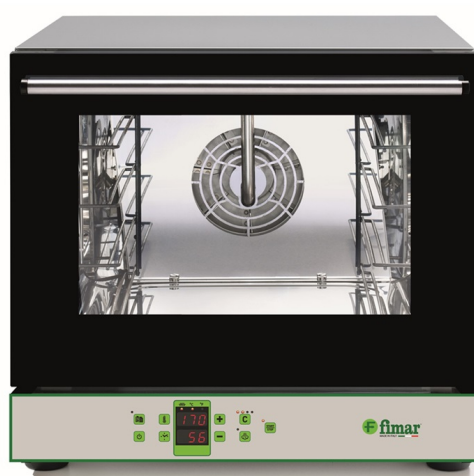


SKU: CMP423D

Fimar

Forno a convezione con umidificatore Modello CMP423D



Descrizione

Forno a convezione con umidificatore Modello CMP423D - Timer meccanico 0-120 - Capacità 4x 460x340 / GN 2/3

Il CMP423D è un forno a convezione professionale con umidificatore pensato per gastronomie, pasticcerie e bar che lavorano con formati compatti. La camera ospita 4 teglie 450x340 mm o GN 2/3 e, grazie al timer meccanico da 120 minuti, consente di gestire con precisione le cotture di prodotti surgelati, snack e lievitati, ottenendo risultati uniformi e ben dorati.

La struttura in acciaio inox, la porta a ribalta con doppio vetro e l'illuminazione interna rendono questo forno pratico da utilizzare e semplice da pulire, ideale per l'uso quotidiano in cucine professionali con spazi ridotti ma alto carico di lavoro.

Specifiche tecniche complete

Le caratteristiche tecniche sono studiate per un'installazione immediata e una gestione efficiente dei consumi:

- **Capacità camera:** 4 teglie 460x340 mm o GN 2/3 con guide regolabili e passo 75 mm
- **Timer:** Meccanico 0-120 minuti con segnale acustico di fine ciclo
- **Umidificatore:** Iniezione vapore manuale per mantenere la corretta umidità in cottura
- **Temperatura:** Campo di lavoro indicativo 50-260°C con regolazione termostatica

- **Assorbimento elettrico:** 3 kW, alimentazione 230V monofase
- **Struttura:** Acciaio inox interno ed esterno, camera con angoli arrotondati per una pulizia rapida
- **Porta:** A ribalta con doppio vetro per isolamento termico e controllo visivo delle cotture
- **Illuminazione interna:** Lampada alogena per monitorare i prodotti senza aprire la porta
- **Ventilazione:** Ventilatore per distribuzione omogenea del calore su tutti i livelli

Vantaggi operativi quotidiani

L'umidificatore permette di lavorare in modo ottimale brioche, prodotti surgelati e preparazioni delicate, evitando l'eccessiva disidratazione e migliorando la struttura interna. La convezione con ventilatore assicura cotture uniformi tra una teglia e l'altra, riducendo gli scarti e i tempi di supervisione.

Con un assorbimento di 3 kW, il CMP423D si collega facilmente ad impianti monofase standard, offrendo consumi controllati in rapporto alle prestazioni. La camera in acciaio inox con profili arrotondati e la porta a doppio vetro semplificano le operazioni di pulizia e manutenzione, garantendo igiene e sicurezza nel tempo.

Compatto, funzionale e con umidificazione integrata, il CMP423D è un alleato affidabile per chi desidera qualità costante e gestione semplice delle cotture in gastronomia e laboratorio.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	53
Capacità PZ	4 x 46x34
Lunghezza (cm)	56
Profondità (cm)	63.9/68.3
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	50 / 260