

SKU: CMP423M

**Fimar**

## **Forno a convezione Modello CMP423M**



### **Descrizione**

#### **Forno a convezione compatto meccanico CMP423M - Fimar**

Il forno a convezione compatto meccanico **CMP423M** Fimar è un forno professionale da banco pensato per gastronomie, pasticcerie, pizzerie e snack bar che necessitano di una soluzione compatta ma capiente, in grado di ospitare 4 teglie GN 2/3 con cottura ventilata uniforme.

La struttura in acciaio inox, la porta a ribalta con doppio vetro, l'illuminazione interna alogena e la dotazione di 4 teglie in acciaio incluse lo rendono uno strumento pratico, robusto e immediatamente operativo in diverse tipologie di cucina professionale.

#### **Caratteristiche costruttive**

La **struttura in acciaio inox** assicura resistenza all'usura, igiene e rapidità di pulizia, caratteristiche fondamentali per un utilizzo quotidiano in ambiente Ho.Re.Ca.

La **porta a ribalta** facilita il carico e lo scarico delle teglie offrendo un appoggio frontale, rendendo il forno comodo da utilizzare anche su banchi con profondità limitata.

La **porta a doppio vetro** migliora l'isolamento termico, riduce le dispersioni di calore e permette il controllo visivo della cottura, aumentando l'efficienza e il comfort dell'operatore.

L'**illuminazione interna alogena** consente di monitorare in ogni momento lo stato delle preparazioni senza aprire la porta, preservando temperatura e stabilità del ciclo di cottura.

In dotazione sono incluse **4 teglie in acciaio**, così da sfruttare da subito tutti i livelli disponibili nella camera di cottura.

## Specifiche tecniche in chiave operativa

- **Potenza 2,9 kW:** la potenza installata consente una rapida salita in temperatura e una buona stabilità del calore durante il servizio, mantenendo i consumi in un range gestibile anche per piccoli impianti monofase.
- **Alimentazione 230V/1N/50 Hz:** il funzionamento monofase rende il forno facilmente installabile in bar, gastronomie e laboratori che non dispongono di linea trifase, semplificando l'allaccio elettrico.
- **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 calda.
- **Timer meccanico 0-120 minuti:** il timer integrato permette di impostare cicli di cottura fino a 120 minuti con regolazione semplice tramite manopola, facilitando il controllo dei tempi anche nelle fasi di maggior lavoro.
- **Capacità camera 4 × 450×340 mm - GN 2/3 (P = 75 mm):** la camera è progettata per ospitare **4 teglie 450×340 mm**, equivalenti al formato GN 2/3 con profondità 75 mm, garantendo una buona flessibilità tra vasche e teglie di diversa altezza.
- **Dimensioni camera 474×400×320(h) mm:** il volume interno consente di lavorare su quattro livelli con una circolazione d'aria ottimizzata, ideale per prodotti da forno, snack, pizze in teglia e piatti pronti da rigenerare.
- **Dimensioni macchina 560×588/632×530(h) mm:** le dimensioni esterne, 56 cm di larghezza, 58,8 cm di profondità (63,2 cm con maniglia) e 53 cm di altezza, permettono il posizionamento su tavoli e banchi inox standard con ingombri contenuti.
- **Peso netto 28 kg:** il peso garantisce stabilità durante l'utilizzo e al tempo stesso consente una movimentazione relativamente semplice in fase di installazione o riposizionamento.
- **Peso lordo 35 kg:** il peso comprensivo di imballo indica una confezione adeguatamente protetta per il trasporto e la movimentazione su pallet.
- **Dimensioni imballo 584×724×680(h) mm:** l'imballo compatto facilita lo stoccaggio in magazzino e la logistica, anche in presenza di più unità.
- **Volume imballo 0,284 m³:** il volume ridotto ottimizza spazi di trasporto e stoccaggio, risultando vantaggioso per distributori e installatori.

## Descrizione funzionale

CMP423M è un **forno a convezione compatto meccanico** in cui la ventilazione interna distribuisce il calore in modo uniforme nella camera, migliorando la qualità di cottura rispetto ai forni statici, soprattutto per prodotti surgelati, snack, pizze in teglia e piccola pasticceria.

I comandi meccanici essenziali, il timer 0-120 minuti, la struttura inox con porta a ribalta e doppio vetro e la dotazione di 4 teglie in acciaio lo rendono particolarmente adatto a chi cerca un forno intuitivo, robusto e facile da gestire in postazioni snack, laboratori e cucine di dimensioni contenute.

## Utilizzi consigliati

Il forno a convezione compatto CMP423M è indicato per **gastronomie, pasticcerie, pizzerie, bar, snack bar, macellerie con punto caldo, ristoranti e hotel** che necessitano di un forno da banco capace di cuocere e rigenerare piccoli e medi lotti di prodotti da forno e piatti pronti.

La capacità di 4 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, contorni e preparazioni veloci.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	53
Capacità PZ	4 x 45x34 o GN 2/3
Lunghezza (cm)	56
Profondità (cm)	58.8/63.2
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	50 / 280