

SKU: CMP4GPD

Fimar

Forno a convezione con umidificatore Modello CMP4GPD



Descrizione

Forno a convezione con umidificatore CMP4GPD 4 teglie 600x400 GN 1/1

Il forno a convezione con umidificatore CMP4GPD è una soluzione versatile per ristoranti, gastronomie e laboratori di pasticceria che necessitano di cotture uniformi e controllate in uno spazio compatto. La struttura in acciaio inox, la porta a ribalta e l'illuminazione interna alogena garantiscono praticità d'uso e controllo costante delle preparazioni in camera di cottura.

Specifiche tecniche

- **Tipologia:** forno a convezione con umidificatore e struttura in acciaio inox.
- **Illuminazione interna:** illuminazione interna alogena per una visibilità ottimale durante la cottura.
- **Porta:** porta a ribalta, robusta e comoda per il carico e lo scarico delle teglie.
- **Assorbimento:** potenza assorbita 6,7 kW.
- **Alimentazione:** alimentazione elettrica 230V/1N/50-60Hz oppure 400V/3N/50-60Hz a seconda della versione scelta.
- **Timer digitale:** timer digitale 0-120 minuti per impostare con precisione i tempi di cottura.
- **Dimensioni camera:** dimensioni interne 66 x 45,6 x 34 cm, adatte a teglie 600x400 e GN 1/1.
- **Cicli di cottura:** possibilità di impostare fino a 3 cicli di cottura in sequenza automatica.
- **Preriscaldamento:** funzione di preriscaldamento automatico per ridurre i tempi di avvio

produzione.

- **Umidificazione:** regolazione digitale dell'iniezione acqua per controllare l'umidità in camera.
- **Ventilazione:** 2 ventilatori centrifughi con autoreverse per distribuire in modo uniforme il calore.
- **Peso:** peso 45 kg, adatto all'installazione su basi e supporti inox.

Dotazione di serie

- **Camera inox:** camera di cottura in acciaio inox con guide per teglie 600x400 e GN 1/1.
- **Controllo digitale:** pannello di controllo digitale per gestione di tempo, temperatura, cicli e umidificazione.

Dati costruttivi

- **Brand:** Fimar.
- **Temperatura di esercizio:** range di temperatura da 50 a 260 °C.
- **Alimentazione:** elettrica, 230V monofase o 400V trifase a seconda della configurazione.
- **Teglie:** capacità 4 teglie.
- **Capacità camera:** 4 x GN 1/1 oppure 4 x 600x400.
- **Lunghezza esterna:** 75 cm.
- **Profondità esterna:** 70,8 / 75,5 cm.
- **Altezza esterna:** 55,3 cm.

Vantaggi d'uso

Grazie ai 3 cicli di cottura in sequenza automatica, alla regolazione digitale dell'umidità e ai ventilatori autoreverse, il forno CMP4GPD assicura cotture omogenee per pane, prodotti da forno, gratinati e piatti pronti. La compatibilità con teglie 600x400 e GN 1/1 e le dimensioni compatte lo rendono ideale per cucine professionali che vogliono massimizzare la produttività in poco spazio.

Scheda Tecnica

| Attributo | Valore |
|-----------------|--------------------|
| Alimentazione | Elettrica |
| Altezza (cm) | 55.3 |
| Capacità PZ | 4 x GN 1/1 o 60x40 |
| Lunghezza (cm) | 75 |
| Profondità (cm) | 70.8/75.5 |
| Teglie | 4 teglie |

| Attributo | Valore |
|------------------|---------------|
| Temperatura °C | 50 / 260 |