

SKU: CMP4GPMI

Fimar

Forno a convezione con umidificatore Modello CMP4GPMI



Descrizione

Forno a convezione con umidificatore CMP4GPMI 4 teglie GN 1/1 o 60x40

Il forno a convezione con umidificatore modello CMP4GPMI è progettato per cucine professionali, gastronomie, pasticcerie e laboratori che necessitano di una macchina compatta ma performante, capace di lavorare sia con teglie GN 1/1 sia con teglie 600x400 mm. La struttura in acciaio inox, la porta a ribalta e l'illuminazione interna alogena garantiscono robustezza, praticità d'uso e un controllo visivo costante delle cotture, rendendo il forno adatto a un impiego quotidiano intenso.

Grazie alla presenza dell'umidificatore integrato, questo forno permette di gestire cotture con apporto di vapore, migliorando lo sviluppo e la morbidezza interna dei prodotti da forno e preservando la qualità delle preparazioni rigenerate. La camera di cottura offre una capacità di 4 livelli, studiata per ottimizzare lo spazio senza rinunciare alla produttività, con dimensioni interne adatte ad accogliere sia teglie gastro sia teglie da panetteria 60x40.

Specifiche tecniche

Il forno CMP4GPMI ha un assorbimento di 6,7 kW e può essere alimentato sia a 230V/1N/50-60 Hz sia a 400V/3N/50-60 Hz, offrendo grande flessibilità di collegamento in base all'impianto elettrico disponibile. Questa configurazione consente di sfruttare al meglio la potenza installata, assicurando tempi di preriscaldamento contenuti e una gestione stabile della temperatura, anche quando la camera è caricata su più livelli.

Il controllo del tempo di cottura è affidato a un timer meccanico regolabile da 0 a 120 minuti, che permette di impostare cicli precisi e ripetibili, semplificando il lavoro del personale e riducendo il

marginale di errore nelle preparazioni. La regolazione dell'iniezione acqua è manuale: l'operatore può decidere quando immettere vapore in camera, adattando l'umidità alle diverse esigenze di cottura, dalla panificazione alla gastronomia calda.

La camera di cottura misura 66 x 45,6 x 34 cm (larghezza x profondità x altezza), dimensioni che consentono di inserire 4 teglie GN 1/1 o 60x40 mantenendo un corretto passaggio dell'aria tra i livelli. All'interno sono presenti 2 ventilatori centrifughi con funzione di autoreverse, che alternano il verso di rotazione per distribuire in modo uniforme il calore e ridurre le differenze di cottura tra le varie zone della camera.

Il forno lavora in un range di temperatura compreso tra 50 e 280 °C, coprendo sia fasi di riscaldamento delicato sia cotture complete e leggere gratinature. La combinazione tra convezione forzata, ventilatori autoreverse e umidificatore con regolazione manuale rende questo modello particolarmente versatile, adatto a prodotti da forno, piatti pronti, rosticceria e rigenerazione di gastronomie.

Il peso dell'apparecchiatura è pari a 45 kg, valore che testimonia una costruzione solida ma ancora gestibile in fase di installazione su banchi o supporti dedicati. Le dimensioni esterne sono di 75 cm di lunghezza, 70,8/75,5 cm di profondità e 55,3 cm di altezza, misure pensate per inserire il forno in spazi contenuti mantenendo un buon equilibrio tra ingombro e capacità utile.

Dati costruttivi e brand

Il forno CMP4GPMI fa parte della gamma Fimar, brand specializzato in attrezzature per la ristorazione professionale. La configurazione prevede 4 teglie totali, con capacità espressa come 4 x GN 1/1 o 4 x 600x400 mm, caratteristica che rende l'apparecchiatura adatta sia a contesti di gastronomia che a laboratori di panetteria e pasticceria.

L'alimentazione è di tipo elettrico e il range di temperatura da 50 a 280 °C permette di coprire un ampio spettro di applicazioni in cucina. La struttura in acciaio inox, la porta a ribalta e la possibilità di abbinare supporti dedicati opzionali consentono di integrare il forno in modo ordinato e funzionale all'interno della linea di cottura esistente.

Vantaggi operativi per la ristorazione

La combinazione di convezione forzata, umidificatore e doppia alimentazione elettrica rende il forno CMP4GPMI una soluzione flessibile per chi necessita di uno strumento in grado di gestire cotture e rigenerazioni con risultati uniformi. I ventilatori centrifughi autoreverse favoriscono una distribuzione omogenea del calore, riducendo i tempi di cottura e migliorando la qualità finale dei prodotti serviti.

Il timer meccanico 0-120 minuti, la regolazione manuale dell'acqua e la camera compatta a 4 livelli permettono di organizzare il lavoro in modo efficiente, con cicli standardizzati e facilmente ripetibili. La struttura inox, la porta a ribalta e l'illuminazione interna alogena semplificano le operazioni quotidiane di utilizzo e pulizia, rendendo il forno adatto ai ritmi intensi tipici della ristorazione professionale.

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
Temperatura °C	50 / 280